LITORALPRESS

Fecha: 11-04-2023
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Ciudad - Locales
Título: Fiscalización de Semana Santa derivó en 8 sumarios sanitarios

Pág. : 12
Cm2: 440,6

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

EN SÓLO 12 DÍAS DE CONTROL REALIZADO POR LA SEREMI DE SALUD

Fiscalización de Semana Santa derivó en 8 sumarios sanitarios

La mayoría por deficiencias higiénicas, pérdida de cadena de frío, alteración de alimentos y falta de rotulación. Además se decomisaron más de 200 kilos de productos.

FOTO: SEREMI DE SALUD

Ximena Valenzuela Cifuentes
ximena.valenzuela@diarioconcepcion.cl

Semana Santa es, sin lugar a dudas, la época en que los penquistas y chilenos en general consumen más pescados y mariscos. Por ello, buscando constatar que las condiciones organolépticas sean seguras la Seremi de Salud realizó más de 700 fiscalizaciones a locales de venta, que derivaron en ocho sumarios y 210 kilogramos de productos decomisados.

Se efectuaron 734 controles
para verificar las condiciones sanitarias de los productos, transporte, elaboración y expendio.

El seremi de Salud, Eduardo Barra, afirmó que desde el 28 de marzo al 9 de abril la autoridad sanitaria, a través de la Unidad de Seguridad Alimentaria, realizó un total de 734 fiscalizaciones asociadas al programa de control sanitario de productos del mar en contexto de Semana Santa, que permitieron verificar las condiciones sanitarias de los productos, transporte, elaboración y expendio para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos e intoxicaciones.

Entre los sumarios realizados uno fue cursado por no contar con autorización sanitaria, otro por la pérdida de cadena de frío. Además se contabilizó otro por evidencia de alimentos alterados, uno por falta de rotulación y otros cuatro por deficiencias sanitarias.

En tanto, se decomisó 188 kilos de productos del mar por pérdida de la cadena de frío, 12 kilos por procedencia desconocida y otros 10 kilos por características organolépticas alteradas.

Cabe destacar que entre los aspectos fiscalizados por la autoridad sanitaria destacan la verificación de condiciones generales básicas, como el estado sanitario de los locales de expendio de productos del mar fresco y elaborado; el control de buenas prácticas de higiene en la elaboración de platos preparados, las condiciones organolépticas y de temperatura de los pescados y mariscos en la cadena de producción (considerando desde la extracción hasta el expendio).

Asimismo entre los controles efectuados se buscó garantizar la higiene y cumplimiento de temperatura del producto en su transporte.

OPINIONES
Twitter @DiarioConce
contacto@diarioconcepcion.cl