

Inician sumario a salón VIP del aeropuerto de Antofagasta

MEDIDA. Autoridad sanitaria recibió denuncias y halló moscas en alimentos y fallas en cadena de frío.

Un sumario sanitario inició la autoridad de salud tras detectar una serie de irregularidades en el salón VIP Pacific Club del aeropuerto Andrés Sabella de Antofagasta, luego de una denuncia ingresada por usuarios.

La fiscalización, realizada por equipos de la Unidad de Alimentos y Saneamiento Básico, permitió constatar problemas en las condiciones de higiene del recinto, especialmente en áreas destinadas al consumo de alimentos.

HALLAZGOS

Entre los hallazgos más relevantes se encuentra la presencia de moscas y mosquitos en el sector donde se disponen los productos, además de utensilios y superficies con limpieza deficiente, lo que represen-

ta un riesgo de contaminación.

A esto se suman falencias estructurales en la operación del servicio, como la inexistencia de un área adecuada para el manejo de residuos, falta de implementos para el lavado de manos de los manipuladores y desorden en las zonas de preparación.

La inspección también evidenció problemas en los equipos de refrigeración, los cuales presentaban deficiente mantenimiento y condiciones que no garantizan la correcta conservación de los alimentos.

Asimismo, se detectaron



CONDICIONES DE HIGIENE DEFICITARIAS GENERARON SUMARIO.

productos sin rotulación, lo que impedía verificar su trazabilidad y condiciones de consumo, además de baños y espacios generales con evidentes deficiencias de aseo.

El procedimiento se originó a partir de una denuncia que alertó sobre la presencia masiva de insectos en las áreas de comida, situación que fue corroborada durante la inspección. ☞