

Capacitan a emprendedores de carros de comida de Melipilla para reforzar normativa sanitaria y venta autorizada

Se trató de una jornada informativa dirigida a dueños y dueñas de carros de comida, con el propósito de orientar sobre el cumplimiento de la normativa vigente, fortalecer la seguridad alimentaria y promover un comercio responsable en la vía pública.

Con el objetivo de reforzar el reglamento sanitario vigente y aclarar dudas sobre el funcionamiento de los carros de comida ubicados en la vía pública, se desarrolló una importante capacitación a dueños de carros de comida en la comuna de Melipilla gracias a una gestión de Delegación Provincial de Melipilla junto a la Seremi de Salud.

Durante la jornada se abordaron temas relacionados con las condiciones de infraestructura, higiene, manipulación segura de alimentos y la normativa que regula la venta ambulante, en un esfuerzo por avanzar hacia un comercio más seguro, ordenado y responsable.

Germán Jiménez, jefe del área social de Delegación Provincial de Melipilla, valoró la instancia de coordinación junto a la Seremi Provincial de Salud, señalando que “este



tipo de jornadas nos permiten fortalecer el vínculo con las y los emprendedores del rubro alimentario, entregando información clara sobre la normativa vigente y generando espacios de diálogo que buscan mejorar las condiciones del comercio en la vía pública. Nuestro compromiso es seguir impulsando acciones que resguarden la salud de la

comunidad y promuevan un desarrollo económico local más seguro, ordenado y responsable”.

Asimismo, agradeció la participación de los dueños y dueñas de carros de comida que asistieron a la capacitación, destacando su disposición a informarse para cumplir con las exigencias sanitarias correspondientes.

Por su parte, la jefa provincial de salud, Jessica Jerez, expuso que la reunión tuvo como objetivo “volver a reforzar lo que pueden vender los carros que se encuentran en la vía pública. Lo que está pasando, es que muchos carros están vendiendo As de queso, platos preparados como hand roll, sushi, algunos vendían waffles, productos que no se pueden vender en los carros, puesto sólo está autorizado para locales establecidos”.

En esa línea, la jefa provincial de Salud recaló que durante la jornada “se volvió a enfatizar que los carros de comida sólo pueden vender aquello para lo cual fueron autorizados al momento de obtener su resolución sanitaria. Es decir, la venta de completos, la fritura de empanadas de queso, papas o sopaipillas, bebidas. Eso es lo que está permitido en los carros de la vía pública”, enfatizó.