

A un total de cinco toneladas llegan los decomisos de carnes en ferias libres

CONTROLES. Labor del departamento municipal de Seguridad Pública mantendrá fiscalizaciones a la venta de estos productos. Se llama a no consumirlas.

A cinco toneladas llegan los decomisos de carnes desde ferias libres de Calama, y que han sido detectadas en fiscalizaciones sorpresa y coordinadas con la seremi de Salud, para detectar la venta de este tipo de productos.

Sobre esta labor, el director municipal de Seguridad Pública, Andrés Ríos, informó en el último Consejo Comunal de

Seguridad Pública, "que el trabajo efectuado a la fiscalización en la venta de productos no autorizados, se ha logrado incautar cinco toneladas de carnes por parte de los equipos de fiscalización".

"En cada operativo de fiscalización efectuado por los inspectores tanto de Seguridad Pública como de Salud, la mayor parte de la carne no contaba con las condiciones requeri-

das por la autoridad sanitaria para su conservación y venta. Y por lo que fue decomisada y posteriormente destruida", agregó el profesional del municipio.

NO CONSUMIR

Andrés Ríos informó que "nuevos controles incluirán además campaña de información para que la comunidad no consuma este tipo de productos y que no

cuentan con la debida rotulación. Además, como permanente foco de riesgo para la salud pública".

"Se mantendrán también controles en sectores donde hay venta de productos y comidas al paso. Esta es una tarea que hemos iniciado y que busca detectar y prevenir la presencia de este tipo de comercio en diferentes puntos al poniente de la ciudad", dijo Ríos.



LLAMAN A LA COMUNIDAD A NO CONSUMIR CARNES DE FERIAS LIBRES.

Por otra parte se informó que "seguirán siendo monitoreados los locales nocturnos que incumplan con los horarios de retiro de la basura. Esta

debe efectuarse respetando la programación que la mayoría de los comerciantes del sector centro cumplen durante las noches".