

A través del programa especial de inspección en terreno por Semana Santa

Seremi de Salud ha concretado 237 fiscalizaciones a productos del mar

La vigilancia ha dado origen a 14 sumarios sanitarios y 71,7 kilogramos de productos marinos decomisados debido a incumplimientos al Reglamento Sanitario de Alimentos.

La Seremi de Salud del Biobío contabiliza un total de 237 inspecciones en contexto de programa especial de fiscalización de Semana Santa. La más reciente se concretó en el restaurante Viejo Lobo de Mar, ubicado en Lenga, comuna de Hualpén, donde con la participación del delegado Presidencial de la Región, Julio Anativia, se hizo revisión a la preparación de platos a base de productos marinos.

La seremi de Salud, Isabel Rojas, informó al respecto que "continuando con nuestro programa especial de fiscalización en Semana Santa, que contabiliza a la fecha de 237 fiscalizaciones, 14 sumarios y 71,7 kilogramos de productos decomisados, verificamos el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos y del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en restaurantes y locales de platos preparados. La fiscalización incluyó la revisión de condiciones de higiene de la instalación y los manipuladores de alimentos, eliminación de vapores, además de las 5 claves de la



Verificaron el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos en restaurantes y locales.

La autoridad hizo un llamado a consumir productos marinos sólo en lugares establecidos y con autorización sanitaria.

inocuidad alimentaria, correspondientes al control de materias primas, abastecimiento de agua, control de la contaminación cruzada, refrigeración de alimentos de riesgo y eliminación de residuos".

Por su parte, Anativia indicó que "inspeccionamos el área de platos preparados, a fin de verificar que las condiciones sanitarias sean óptimas para el público que va a concurrir a los distintos establecimientos gastro-

nómicos, centrando las recomendaciones en consumir sólo en lugares establecidos y con autorización sanitaria, el consumo de productos bien cocidos, además del lavado frecuente de manos, principalmente".

Hasta la fecha, las principales causales de sumarios y de decomisos mantienen relación con el incumplimiento al Reglamento Sanitario de Alimentos y, fundamentalmente, por procedencia desconocida de materias primas.

El alcalde de Hualpén, Miguel Rivera, agradeció el despliegue y afirmó que "nos parece maravilloso que se haga una fiscalización para verificar la calidad que tienen los restaurantes de nuestra Caleta (...) Tras la visita técnica al Restaurante Viejo Lobo de Mar, que pasó satisfactoriamente esta fiscalización, hacemos un llamado a la población a que vengan con tranquilidad a disfrutar de los platos culinarios de la Caleta Lenga".