

Seremi de Salud Valparaíso ha decomisado más de 150 kilos de comida en celebraciones dieciocheras

Bajo un sistema de turnos y fiscalizaciones permanentes se encuentran las y los funcionarios de la Seremi de Salud de la región de Valparaíso, quienes han decomisado más de 150 kilos de comida en mal estado en lo que va de las celebraciones de Fiestas Patrias, han cursado 27 sumarios sanitarios y más de 200 inspecciones en las diferentes ramadas y comercio.

La Seremi de Salud de la región de Valparaíso, **Lorena Cofré**, señaló que “hacemos un llamado a las personas a que sigan consumiendo productos solamente comprados en locales establecidos. Es importante que nos cuidemos, evitemos intoxicaciones y por sobre todo evitemos contaminaciones microbiológicas que puedan generarse a través de carnes contaminadas. Seguimos fiscalizando, estamos todo el fin de semana con equipos de la Seremi de salud en todo el territorio de la región de Valparaíso para poder resguardar la salud de todas y todos”.

Anuncio Patrocinado

Los principales problemas detectados al momento de realizar las inspecciones sanitarias han sido productos con malas condiciones sanitarias en elaboración, mantención inadecuada de productos con pérdida de cadena de frío, deficiencias sanitarias en general y problemas estructurales asociados a mala mantención y operación.

Respecto a las fiscalizaciones que se desarrollan en las fondas sobre expendio y manejo de alimentos se basan en los siguientes factores:

Seremi de Salud Valparaíso ha decomisado más de 150 kilos de comida en celebraciones dieciocheras

WAV PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp



- Los alimentos que se utilicen en la elaboración y/o expendio deberán provenir de fábricas autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente. Los propietarios o encargados deben demostrar la procedencia con guías, facturas o boletas, para lo cual estos documentos deben mantenerse en el local para su revisión.
- Los alimentos perecibles deberán permanecer refrigerados a Temperatura entre 0° y 5° C.
- Siempre se deben mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir (evitar contaminación cruzada).
- Los alimentos deben manipularse en condiciones higiénicas de infraestructura.

Los trabajadores y trabajadoras de la Seremi de Salud han estado desplegados en todas las provincias y comunas de la región de Valparaíso bajo un sistema de turnos durante todos los días fiscalizando al comercio de venta de comida para garantizar un consumo seguro de alimentos en estas celebraciones de Fiestas Patrias.

Seremi de Salud Valparaíso ha decomisado más de 150 kilos de comida en celebraciones dieciocheras



y tú, ¿qué opinas?