OCHO SUMARIOS SANITARIOS Y 169 INSPECCIONES REALIZÓ LA SEREMI DE SALUD DURANTE FIESTAS PATRIAS

Intendente de Magallanes y Autoridad Sanitaria destacaron amplia fiscalización y que locatarios colaboraron en el cumplimiento de la normativa establecida.

Punta Arenas, 23 de septiembre de 2013.- Al concluir la semana de celebración de fiestas patrias, la Secretaría Regional Ministerial de Salud de Magallanes realizó un balance del intensivo programa de fiscalizaciones que efectuó en forma previa y durante dichas festividades. Lo anterior con el objetivo de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria y de seguridad de locales de venta de alimentos, fondas, fiestas y ramadas.

En una reunión con el Intendente de Magallanes, Claudio Radonich, la SEREMI de Salud, Dra. María Isabel Iduya, informó que la Autoridad Sanitaria realizó 169 fiscalizaciones a nivel regional, iniciándose 8 sumarios sanitarios, dos de los cuales fueron entre el 17 y 21 de septiembre y el resto durante los días previos a las celebraciones patrias.

La Dra. Iduya, explicó que "si bien se registraron sumarios sanitarios a algunos establecimientos durante estas festividades, en general los comerciantes que se instalaron con puestos de alimentos, fondas y ramadas, entendieron la importancia de dar cumplimiento a lo establecido por la normativa sanitaria, por lo que tuvimos unas fiestas patrias sin mayores inconvenientes desde el punto de vista sanitario y sin notificaciones de intoxicaciones alimentarias".

La máxima autoridad regional expresó que se realizó una fiscalización con una mano dura y una mano amigable. Dura porque hay que garantizar que se cumpla con la normativa sanitaria y dar la seguridad a los consumidores durante estas fiestas, pero también con una mano amable, porque una de las características de esta fiscalización es que las personas que estaban desorientadas en materia de formularios o medidas sanitarias, recibieron la información necesaria por parte de los funcionarios de la SEREMI de Salud para que cumplieran con lo que establece la norma.

La autoridad de Salud instó a los dueños de locales donde se vende y manipula alimentos, tanto a lo que están establecidos como a los que se instalan para diversas celebraciones, a que a futuro continúen cumpliendo con la normativa sanitaria establecida, con lo que se logra

disminuir el riesgo de intoxicaciones y que la población consuma alimentos seguros. “Cuando las personas solicitaron las autorizaciones, se les entregó un documento con las condiciones sanitarias que debían cumplir para poder funcionar, lo que los comerciantes aplicaron, con el consiguiente beneficio a la comunidad”, aseveró la Dra. Iduya.

Además, resaltó la importancia del autocuidado que debe adoptar la población, informándose sobre las condiciones que deben cumplir los puestos de venta durante actividades de este tipo. “Es importante destacar el rol que juega la comunidad, que cada día está más informada y empoderada de sus derechos, exigiendo una adecuada manipulación de los alimentos y denunciando cuando se detectan deficiencias”, puntualizó.

(Fuente: Seremi de Salud Magallanes)