



Más de la mitad de los locales inspeccionados incumplió alguna regla de salubridad.

Controles bromatológicos en comercios de comidas

A nueve les labraron actas y a otros diez los emplazaron

NEUQUÉN (AN).- En agosto, los controles bromatológicos municipales relevaron más de un local relacionado con la venta de comida elaborada por día. Entre restaurantes, parrillas, confiterías y rotiserías, fueron 35 los comercios inspeccionados: nueve fueron infraccionados por falta de higiene en las cocinas, que junto a otra decena de comercios en los que se detectaron incumplimientos menores, deberán revertir la situación para evitar la clausura.

Las infracciones más comunes que se detectaron, en los casos en los que por la gravedad se labraron las multas, tuvieron que ver con la falta de higiene. Las faltas menores fueron, la mayoría, porque los encargados de las cocinas tenían la libreta sanitaria vencida. En estos casos, el plazo para regularizar la situación

es de cinco días.

Las inspecciones estuvieron a cargo del área de bromatología de la subsecretaría Legal y Técnica del municipio. Su titular, Fabricio Torrealday, destacó que a pesar de las infracciones no se debieron realizar clausuras, como sí ha ocurrido en los últimos meses cuando los controles han involucrado a boliches y pubs. Allí, la presencia de menores y la venta de alcohol fuera de horario son los principales motivos de clausura.

Coincidentemente, algunos de los locales infraccionados por las inspecciones bromatológicas, además de a la gastronomía también funcionan, en diferentes horarios, como pubs o "after office".

Como en esta oportunidad no hubo clausuras, desde la municipalidad no se difundieron los

nombres de comercios.

Además de inspeccionar a los comercios, en agosto también se multó a 13 vehículos del rubro alimenticio, por trabajar sin la habilitación bromatológica. "Son vehículos con productos de panadería o almacén, que no necesitan cadena de frío y que estaban en orden, pero sin nuestra habilitación, que es la que nos permite identificarlos", detalló el funcionario.

Un sentido preventivo

Los intensos controles tienen, además, un sentido preventivo. "Lanzamos el programa de prevención del síndrome urémico hemolítico, que es el que produce la escherichia coli", explicó Torrealday, que aclaró que por el momento no se han registrado casos.

En agosto sancionaron a 9 locales de comidas

Los comercios no cumplían con las condiciones mínimas de sanidad e higiene que se requieren.

► **En otros 10 locales se detectaron diferentes irregularidades como libretas sanitarias vencidas o falta de alguna documentación.**

NEUQUÉN > El municipio informó ayer el balance de las inspecciones bromatológicas realizadas durante el mes de agosto. El subsecretario de Legal y Técnica, Fabricio Torrealday, informó que se inspeccionaron 33 casas de comidas, entre parrillas, restaurantes y rotiserías, y se supervisaron vehículos que transportan alimentos.

Precisó que de ese total “se infraccionaron 9 locales que venden alimentos elaborados ya que no cumplían con las condiciones mínimas de sanidad e higiene” para la manipulación de la comida.

Además Torrealday informó que se detectaron 10 locales

“que tenían diferentes faltas, como libretas sanitarias vencidas o les faltaba alguna documentación”.

Comentó que los locales no fueron clausurados sino que debieron afrontar una multa y regularizar su situación. “Se les otorgó un plazo mínimo para que adecúen su situación y si repiten la conducta procedere-

mos a clausurar estos lugares”, subrayó.

En cuanto a los vehículos que transportan alimentos, el funcionario sostuvo que “hicimos 13 actas de infracción a coches que no contaban con habilitación bromatológica para transportar alimentos, o tenían la documentación incompleta, y se les dio plazo para regularizar la documentación que habilita al comercio”.

Expresó que junto con estas inspecciones se realizan los controles del Síndrome Urémico Emolítico lo cual es importante para la población. “Buscamos que los productos estén bien elaborados, cocinados y que no haya mezcla de cosas crudas con cocinadas”, y resaltó la importancia que tienen estos controles que realiza el municipio para la salud de la población.



Fueron las casas de comidas -entre parrillas, restaurantes y rotiserías- inspeccionadas en agosto por Bromatología del municipio capitalino.

Medio: La Mañana Neuquén –
Neuquén

Fecha: 03-09-2010

Pág.: 20 - Exterior



1° Salón de Alimentos Neuquinos

DEL 16 AL 18
DE SEPTIEMBRE

Espacio DUAM - San Martín 5901
Neuquén, Patagonia Argentina

Días 16 y 17
18:00 a 24:00 hs.

Día 18
16:00 a 24:00 hs.

DISFRUTA DE TODOS LOS SABORES, AROMAS Y COLORES DE TU TIERRA

Exposición, degustaciones y clases de cocina con la participación especial del **Chef Martiniano Molina**

SPONSORS



BOVA Banco Francés



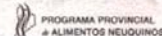
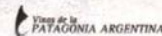
LA CÁMARA
NEUQUÉN
COMERCIO



LUSAMBOO



AUSPICIAN



ORGANIZAN

