

**Controles en la
Saladita: El Municipio
busca generar
responsabilidad
social • PÁGINA 5**

CONTROLES DE RUTINA EN LA SALADITA

El Municipio busca generar en los feriantes responsabilidad social

El sábado 24 de julio y en concordancia con los controles permanentes que realiza el Municipio a través de los departamentos de Bromatología, Habilitaciones y Tránsito dependientes de la Secretaría de Gobierno y Relaciones Comunitarias, se llevaron adelante nuevas inspecciones en el área comercial denominada La Saladita, ubicada en el barrio San Martín.

“El control en forma permanente en este lugar, ha sido decidido hace bastante tiempo por el intendente Buzzi, para avanzar en la organización, la seguridad de los productos que se exponen a la venta, indicando el origen y asegurándose que cuenten con su legítima tenencia. Por ello desde el Municipio hemos tomado intervención a través de las Direcciones de Tránsito, de Habilitaciones Comerciales y de Bromatología”, indicó el subsecretario de Gobierno, Omar Alborno. Al hacer hincapié en las gestiones realizadas para su reacomodamiento Albornoz consi-

deró que “se ha cumplido una etapa, en la cual Bromatología ha marcado claramente como se tienen que elaborar y comercializar los alimentos. Mientras que en el caso de Habilitaciones –explicó- hoy tenemos en claro quiénes están trabajando, si tributan o no el impuesto de venta de vendedor ambulante. En tanto desde el área de Tránsito todos los fines de semana se está trabajando en forma permanente para el ordenamiento vehicular”, enumeró. Terminada la primera etapa, el subsecretario expuso que “la siguiente fase consiste en identificar a cada uno de los feriantes. Para ello se ha gene-

rado aquí una comisión de trabajo que se ha hecho cargo de la limpieza del lugar. Por otra parte les estamos exigiendo la colocación de baños públicos durante el horario en que trabaja esta feria los sábados y domingos”.

“Asimismo –continuó- les estamos solicitando que la propia comisión nos acompañe en lo que tiene que ver en la exhibición de los precios y el peso de lo que es frutas y verduras”.

En esta siguiente etapa seguiremos con un trabajo continuo y obviamente esperamos estar acompañados por la comisión y que la gente interprete que lo



que estamos buscando es que realicen su actividad, que es un refuerzo económico, en condiciones óptimas”, concluyó.

REQUERIMIENTOS EXIGIDOS PARA UNA MEJOR CALIDAD EN EL SERVICIO

Desde el área de Bromatología, José Luis Costa, explicó que “lo que se está exigiendo es que cumplan con las condiciones higiénicas en la parte de la elaboración, el uso de guantes descartables y también se les está aconsejando que utilicen una cofia y guardapolvo blan-

co para mayor presentación. Mientras que en lo relativo a los controles lo que se verifica son las fechas de vencimiento. Todas estas acciones –expresó- han tenido muy buena aceptación por parte de ellos, lo que posibilita hacer efectivos los controles”.