

# Decomisaron 200 kilos de helado en un hipermercado

La mercadería no respetaba la cadena de frío de 18 grados bajo cero que se exige para este producto.

► **La Municipalidad también sacó de la venta más de 200 kilos de pollo que no estaban en condiciones.**

**NEUQUÉN** La Municipalidad de la ciudad decomisó media tonelada de helado y 200 kilos de pollo trozado en un hipermercado del Bajo y, en otro de la calle Belgrano, sacó de la venta 32 kilos de pollo congelado y siete kilos de cornalitos.

Los operativos los realizaron las direcciones de Calidad Alimentaria y la de Comercio. "Los 500 kilos de helados habían perdido la cadena de frío, los el-

boradores exigen 18 grados bajo cero y estaban a 9 grados bajo cero", comentó Analía Tosi, directora de Calidad Alimentaria. Detalló que las temperaturas de los alimentos se toman con un termómetro especial, y que los helados se encontraban en las heladeras exhibidoras. "Muchos estaban derretidos en todo tipo de envase, cajas de cartón, potes, y helados de distintos tamaños", explicó la directora municipal.

La funcionaria relató la preocupación por las complicaciones que podría llegar a tener quien consume un alimento que

perdió la cadena de frío. Indicó que una pérdida de frío causa un desarrollo bacteriano.

Agregó que los fabricantes se hacen responsable del producto mientras se mantengan las exigencias que ellos establecen en el producto y que están especificadas en el envoltorio, "¿si esto no pasa quién se hace cargo?, el supermercado no, porque solo se hace cargo de los productos que ellos mismos elaboran", explicó Tosi.

En cuanto al pollo, dijo que estaba en las heladeras abiertas en el salón de ventas las cuales deben mantenerse a una temperatura exigida: deben estar a dos grados bajo cero y estaba a diez grados bajo cero.

El secretario Legal y Técnico del municipio, Fabricio Torrealday recordó que el hipermercado ya fue sancionado en otras oportunidades por falta de higiene y problemas con las heladeras. "A principios de enero le clausuramos el sector de panadería, por falta de higiene en general", recordó Torrealday.

"Son reincidentes y no parece haber respuesta por parte de ellos. No vamos a poner en juego la salud de la población por que esta gente no haga inversiones", puntualizó.

Estimó además que "las grandes cadenas no pueden esbozar como argumento que no tienen recursos para solucionar los problemas que se plantean, como por ejemplo el funcionamiento de las heladeras", apuntó Torrealday.

#### **Al Tribunal**

Tosi detalló que son controles que se hacen mensualmente. "Esta vez habíamos ido por la denuncia de un vecino pero por otra cosa, hicimos este control de rutina y nos encontramos con esto. En verano pasan estas cosas se desestabilizan las heladeras pero ellos deben saber prever esto desde lo técnico", dijo

Luego de este decomiso, el municipio se trasladó al supermercado de calle Belgrano al 2.500 donde decomisó ocho cajas de ocho kilos congelados que estaban vencidas con fecha del 27 de enero. "No estaban en góndola sino en depósito, y a la venta había 14 bolsas de medio kilo de cornalitos que no tenían fecha de vencimiento en la bolsa", comentó la directora de Calidad Alimentaria. También se labraron tres infracciones por tener las puertas de emergencias obstruidas, ya que "tenían alimentos sobre estas salidas", agregó Torrealday.



## Los langostinos habían vencido en 2009



**ZAPALA >** Un control de inspección en restaurantes y rotiserías determinó la presencia de langostinos y carne en mal estado, además de falta de higiene en la cocina, de habilitación comercial, de libreta sanitaria y ropa apropiada en el personal, entre otras carencias. En su mayoría, las contravenciones realizadas corresponden a locales céntricos y concurridos. Se hicieron diez inspecciones y en siete se encontraron falencias.

El veterinario Víctor Chávez, a cargo de Zoonosis y Bromatología de la Municipalidad de Zapala manifestó "se hicieron procedimientos de inspección en restaurantes y rostiserías durante el fin de semana y se encontraron falencias como falta de higiene, de libreta sanitaria del personal, productos vencidos y de alto riesgo

como el caso de langostinos del año 2009 y el corte de carne lomo del año 2010. También se encontró leche vencida y carne picada con temperaturas inadecuadas", aseguró Chávez.

"Por más que estén congelados, las bacterias no mueren, entonces si están vencidos, una vez que se descongelan para cocinar llega al plato en mal estado. Eso es preocupante", sentenció el responsable del área de Bromatología. Desde el 2 de enero a la fecha, el 26% de los comercios inspeccionados tuvieron contravenciones. Ellas fueron por falta de higiene, por comercializar productos comestibles con su fecha de aptitud vencida para el consumo, por tener mercadería para la venta que perdieron cadena de frío y por tenencia de carne que no tenía la documentación respaldatoria.



## Decomisan 500 kilos de helado

### El comercio no respetó la cadena de frío del producto

NEUQUÉN (AN).- La baja temperatura es clave para mantener en buen estado determinados tipos de productos que se venden en los supermercados, siendo las carnes y el rubro de congelados los que demandan mayor atención. Una inspección municipal comprobó que las góndolas de helados y las de pollo de un supermercado céntrico estaban reguladas varios grados por encima de lo que se exige, y decomisó toda la mercadería.

Los operativos fueron entre el jueves y ayer. En total, el secuestro de mercadería incluyó cerca de media tonelada de helados del hipermercado Carrefour y casi 200 kilos de pollo, en este

último caso incluyendo al local que tiene la cadena Changomas en el oeste de la ciudad.

El problema que detectaron los inspectores fue que las heladeras en las que se conservan tanto el helado como el pollo no estaban calibradas según las temperaturas exigidas para que los productos mantengan la cadena de frío adecuada. “El helado debe estar a menos de 18 grados y cuando medimos estaba a menos 9”, explicó Fabricio Torrealday, de la secretaría Legal y Técnica de la municipalidad.

El director de Comercio Industria y Calidad Alimentaria, Sandro Chaina, explicó que además de lo que surge de la ins-

pección, se detectan irregularidades a partir de las denuncias que los propios clientes de los comercios presentan en la municipalidad. “Colaboran mucho con nuestra área, ya que habíamos recibido denuncias sobre productos alimenticios que tenían la fecha de vencimiento caducada en el hipermercado”, aseguró.

Además de los productos decomisados, en Changomas se detectó que dos de las salidas de emergencia del edificio estaban bloqueadas con mercadería, por lo que también se multó a la empresa por esa irregularidad. Torrealday confirmó que ese local no había recibido antes una multa de este tipo.