

INSPECCIONES PERIODICAS A LAS CARNICERIAS Y SUPERMERCADOS DE COMODORO PARA PREVENIR LA ESCHERICHIA COLI

Bromatología intensifica controles

Verifica el estado del producto, los procedimientos y utensilios utilizados en su almacenaje y manipulación en diferentes bocas de expendio.

El subsecretario municipal de Gobierno, Omar Alborno, señaló ayer que la Dirección General de Bromatología y Veterinaria realiza controles periódicos en carnicerías y supermercados de Comodoro Rivadavia, utilizando una tecnología de última generación. "Con esta tecnología y métodos de control estamos muy por encima de otras localidades en lo relacionado a este tema", subrayó.

Entre las distintas tareas de control que la Dirección de Bromatología del municipio



Personal de Bromatología en plena inspección en un comercio.

lleva adelante a fin de asegurar la higiene y salubridad de los alimentos frescos que llegan al consumidor, se encuentra tanto la verificación del estado del producto como los procedimientos

de almacenaje y manipulación.

"Nosotros realizamos muestreos programados de manera periódica, continuas inspecciones de rutina sobre almacenes

y supermercados, y también actuamos en caso de sospechas o denuncia de falta de higiene, interrupción de la cadena de frío o mala manipulación de los alimentos", indicó Alborno.

Subrayó que con ese objetivo se ha adquirido equipamiento de vanguardia para chequear la continuidad de la cadena de frío y la presencia de bacterias en áreas de trabajo y herramientas.

Si bien los termógrafos verifican la constante de temperatura en góndolas, cámaras de congelados y refrigerados, o durante su transporte, también se realizan controles de sanitización (limpieza y desinfección) a través de un luminómetro, utilizando un procedimiento de hisopado de las diferentes superficies que están en contacto con el alimento, como mesadas, mesas de elaboración, sierra carnicera, utensilios, entre otros.

Este mismo procedimiento se emplea para controlar --con hisopos de inmersión-- la calidad del agua que se utiliza para la elaboración o consumo, incluso para el agua de lavado de los elementos utilizados.

"En este sentido tenemos un equipamiento de primera,

tecnología de última generación que nos ubica muy por encima de otras localidades de la región en cuanto a la calidad y exhaustividad de los controles que llevamos adelante", valoró Alborno.

"Tenemos termógrafos instalados en los distintos puntos de venta de alimentos refrigerados en la ciudad y contamos con un luminómetro que nos indica al instante el grado de higiene de un espacio de trabajo --remarcó el funcionario-- y esto es fundamental porque de esta manera se evita la propagación de, entre otras, la bacteria de la escherichia coli, causante del síndrome urémico hemolítico".

"Además, somos el único municipio que tiene una ordenanza que contempla que la carne no puede ser exhibida picada, sino que el cliente debe pedir que se la piquen en el momento, lo cual es un punto importante que inhibe la proliferación de la bacteria de la escherichia coli", señaló el subsecretario.

Prrensa Comodoro

SE CONVOCARÁ A UN CONGRESO EN NOVIEMBRE

Gonzalez dijo que pese al mandato vencido de sus autoridades, el partido Justicialista sigue vigente

AGENCIA COMODORO RIVADAVIA

José González reconoció que el compromiso de su sector con el Modelo Chubut era hasta las pasadas elecciones y que luego de ello en reunión con la presidenta se "asumió el compromiso de acompañarla para lograr una nueva gestión". Por otra parte dijo que pese al mandato vencido de las autoridades partidarias "el partido Justicialista sigue vigente en un todo" y aclaró que luego de la realización de un Congreso Provincial, posiblemente en noviembre, se nor-

Destacó asimismo que Martín Buzzi y Gustavo Mac Karthy hayan manifestado que no iban "a sacar los pies del plato" del justicialismo y entonces "si es así van a estar apoyando a Cristina, lo que es sumamente positivo para la gestión".

malizará totalmente y se elegirán las nuevas autoridades.

"Mejor que se haga en esa fecha después de las elecciones porque hacerlo antes sería agregar un problema más a los que ya tenemos" remarcó. El presidente del Congreso Provincial del partido Justicialista con mandato vencido, José González, manifestó que "muchos de los que estábamos en el Modelo Chubut habíamos asumido un compromiso hasta las elecciones de gobernador y en el caso de nuestra agrupación manifestamos que queríamos un gobernador de Comodoro Rivadavia. Sorteada esa instancia finalizó nuestro compromiso y allí empezamos a tratar de posicionar a Mario Pais como candidato a diputado nacional a través de la estructura que comanda la presidenta Cristina Fernández de Kirchner".

Recordó su reunión días atrás con la presidenta de la cual participó el intendente electo de Comodoro Rivadavia, Néstor Di Piero. "Allí asumimos el compromiso de acompañarla para lograr una nueva gestión". Destacó asimismo que Martín Buzzi y Gustavo Mac Karthy hayan manifestado que no iban "a sacar los pies del plato" del justicialismo y entonces "si es así van a estar apoyando a Cristina, lo que es sumamente positivo para la gestión". González dijo que pese al mandato vencido de las autoridades partidarias el partido Justicialista sigue vigente. "Si bien todos estamos en falta en ese aspecto en breve luego de la realización de un Congreso Provincial posiblemente en noviembre, se normaliza-



JOSÉ GONZALEZ HABLÓ DE SU REUNIÓN CON LA PRESIDENTA Y RECONOCIÓ "PLAZOS VENCIDOS" EN LA CONDUCCIÓN PARTIDARIA.

rá totalmente y se elegirán las nuevas autoridades. Mejor que se haga en esa fecha después de las elecciones porque hacerlo antes sería agregarle un problema más a los que ya tenemos. Es decir la falta de unidad y además porque por sobre todo hay que respetar a las autoridades elegidas en las elecciones, sea del sector que sea, porque son de extracción peronista". El dirigente

mercantil sostuvo asimismo que en este momento se hace muy difícil hablar de unidad. "Estuvimos hablando con varios sectores, pero se complica mucho porque la división sectorial existente y entonces debemos esperar las elecciones y allí si ya sentarnos a conversar en firme, no sólo para lograr la unidad, sino para elegir las nuevas autoridades partidarias".

Indicó que no se debe perder de vista la complejidad de las pasadas elecciones de marzo y las diferencias que dejaron. "Debemos dejar enfriar un poco los ánimos y después hablar de las nuevas autoridades partidarias y quienes estén en los cargos de responsabilidad gubernamental que sean los encargados de buscar un ámbito de unidad". #

WALTER CALDERÓN/JORNADA

DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA

Preservar la salud alimenticia en carnicerías y supermercados

AGENCIA COMODORO RIVADAVIA

El subsecretario de Gobierno Omar Albornoz señaló que desde la Dirección General de Bromatología y Veterinaria se realizan controles periódicos en carnicerías y supermercados de la ciudad utilizando una tecnología de última generación. Entre las distintas tareas de control que la Dirección de Bromatología lleva adelante a fin de asegurar la higiene y salubridad de los alimentos frescos que llegan al consumidor, se encuentra tanto la verificación del estado del producto como los procedimientos y utensilios utilizados en su almacenaje y manipulación.

Muestras

“Nosotros realizamos muestreos programados de manera periódica, continuas inspecciones de rutina sobre almacenes y supermercados, y también actuamos en caso de sospechas o denuncia de falta de higiene, interrupción de la cadena de frío o mala manipulación de los alimentos”, indicó Albornoz.

Con este fin se ha adquirido equipamiento de vanguardia para chequear la continuidad de la cadena de frío y la presencia de bacterias en áreas de trabajo y herramientas. Si bien los termógrafos verifican la constante de temperatura en góndolas, cámaras de conge-

Se verifica del estado del producto así como los procedimientos y utensilios utilizados en su almacenaje y manipulación.



WALTER CALDERÓN / JORNADA

LAS TAREAS DE CONTROL ASEGURAN LA HIGIENE Y SALUBRIDAD DE LOS ALIMENTOS.

lados y refrigerados, o durante su transporte, también se realizan controles de sanitización (limpieza y desinfección) a través de un luminómetro, utilizando un procedimiento de hisopado de las diferentes superficies que están en contacto con el alimento, como mesadas, mesas de elaboración, sierra carnicera y utensilios. Este mismo procedimiento se emplea para controlar -con hisopos de inmersión- la calidad del agua que se utiliza para la elaboración

o consumo, incluso para el agua de lavado de los elementos utilizados.

Tecnología

“En este sentido tenemos un equipamiento de primera, tecnología de última generación que nos ubica muy por encima de otras localidades de la región en cuanto a la calidad y exhaustividad de los controles que llevamos adelante”, finalizó Albornoz. #

Ordenanza que resguarda

Albornoz destacó la ordenanza vigente respecto a la exhibición de productos cárnicos en prevención de enfermedades como el síndrome uremico hemolítico.

“Somos el único municipio que tiene una ordenanza que contem-

pla que la carne no puede ser exhibida picada, sino que el cliente debe pedir que se la piquen en el momento, lo cual es un punto importante que inhibe la propagación de entre otras, la bacteria de la Escherichia coli”, dijo el subsecretario.