EL MUNICIPIO INSPECCIONO Y CLAUSURO UN LOCAL EN BARRIO SAN JORGE, QUE ELABORABA HAMBURGUESAS SIN MEDIDAS DE HIGIENE NI CUIDADO DE LA SALUD HUMANA



Las quejas vecinales, se plasmaron en general en la Red Social Facebook y en Grupos como “Reclamos Varelenses”, donde los vecinos denunciaban el olor nausebundo que salía del local, con agua que contenia sangre y residuos de las elaboraciones que salían a la vereda, transformando el lugar en una zona intransitable, donde no se podia aguantar el olor, según el comunicado de prensa, el Municipio actuó a partir de una denuncia anónima, efectuada a través de la línea comunal de atención a la ciudadanía, el gobierno varelense intervino porque un establecimiento ubicado en el barrio San Jorge elaboraba medallones de carne sin los permisos ni las condiciones pertinentes a la actividad.

Mediante una labor que involucró a personal de la Subsecretaría de Inspección General, Seguridad Vial y Movilidad Urbana junto a agentes de la Dirección General de Bromatología y Zoonosis, clausuraron de forma preventiva el lugar que carecía de los requisitos de salubridad, habilitación, libretas sanitarias y la autorización correspondiente a la producción alimenticia.

Durante el procedimiento, constataron el stock almacenado en recipientes plásticos de poca calidad y en mal estado de higiene. Asimismo, había olores nauseabundos perceptibles desde el exterior de las instalaciones.

Tras el labrado del acta, la maquinaria fue incautada. Además, destruyeron la mercadería.

Si estas inspecciones se hicieran más seguido en las carnícerias de la zona de obernador Julio A. Costa y en los transportes de carnes a las mismas, los decomisos, cierres y multas serían una forma de incentivos a vender carnes que no afecten la Salud Humana, porque muchas veces se ve que transportan la carne sin los recaudos bromatológicos pertinentes y hay carnícerías que utilizan lavandina y grafito por demás.