

Noticias Nacionales

Ubicados en avenida Brasil, Bellavista, Vitacura, Las Condes y BordeRío, entre otros:

44 restaurantes de polos gastronómicos fueron sumariados por deficiencias sanitarias en 2009

A cuatro conocidos locales se les prohibió incluso el funcionamiento o la elaboración de algunos alimentos.

Dentro del total de fiscalizaciones que la autoridad sanitaria realizó a restaurantes, fuentes de soda y casinos durante el año pasado, 44 establecimientos ubicados en emblemáticos barrios gastronómicos de Santiago, que concitan gran afluencia de público, no fueron ajenos a las sanciones que aplicó la seremi de Salud.

La cifra corresponde a los procesos que fueron sentenciados entre el 1 de enero y el 17 de diciembre de 2009, por razones tan disímiles como problemas en la línea de producción de los alimentos, falta de capacitación del personal o presencia de plagas de insectos en los sectores de elaboración de alimentos.

Todas estas deficiencias están normadas dentro del reglamento sanitario de los alimentos, que aparte de las multas correspondientes, entrega plazos de entre 10 y 30 días para que cada local subsane las fallas detectadas, por lo que en la mayoría de ellos éstas debiesen estar superadas.

Así se desprende de una investigación hecha por "El Mercurio", que constató incluso la prohibición de funcionar o fabricar alimentos que afectó en su momento a cuatro locales: "Tavelli", de Av. Providencia 2124; "Doña Tina", de Refugio del Arrayán 15125; "Kit Cheng", de Av. Colón 5930, y "Urban Deluxe", de Bellavista 0875.

También se emitieron órdenes de arresto para los representantes legales de las empresas que no cumplieron con el pago de las multas cursadas en el plazo establecido. Es el caso de los restaurantes "Soho Lounge", "Dublin", "Urban Deluxe", "Apunto Rojo" y "Las Vacas Gordas".

La Asociación Chilena de Gastronomía, que agrupa a 320 restaurantes en la Región Metropolitana, sobre un total no cuantificado, avaló las fiscalizaciones a través de su presidente, Fernando de la Fuente, quien explicó: "Aquí no hay nada que echarle la culpa a que la ley es poco clara o que hay un vacío. Está claro cuáles son los requisitos que deben cumplir para operar".

3.005 fiscalizaciones se realizaron a restoranes, fuentes de soda y casinos entre enero y septiembre de 2009.

557 sumarios fueron iniciados tras estas inspecciones.

\$1.300 millones se recaudaron por las multas cursadas.

Las bacterias en las comidas

ESCHERICHIA COLI

Es una bacteria de la que algunos tipos pueden producir enfermedades y causar diarrea. Un tipo causa la diarrea del viajero. El peor tipo de E. coli provoca una diarrea hemorrágica y a veces puede causar insuficiencia renal y hasta la muerte. Está presente en el intestino del ser humano.

STAPHYLOCOCCUS AUREUS

La presencia de esta bacteria produce forúnculos, abscesos en los dedos y en otras áreas de la piel. Su presencia en alimentos procesados o en equipos generalmente indica falta de sanitización o contaminación cruzada.

AEROBIO MESÓFILO

Son gérmenes indicadores, cuyo recuento ayuda a juzgar el buen o mal funcionamiento de los establecimientos y el procedimiento de autocontrol aplicado en la elaboración de las comidas preparadas.

RENÉ OLIVARES