

DURANTE OPERATIVO DETECTAN QUE CHIFAS Y POLLERÍAS DE REQUE OPERAN EN CONDICIONES HIGIENICAS

En reciente operativo realizado por el personal del área de Fiscalización de la Municipalidad de Reque, el Centro de Salud y la Subprefectura constataron que los ambientes de las cocinas de las pollerías y chifas del distrito operan en buenas condiciones de higiene en la preparación de los alimentos además de los utensilios en buen estado.

Durante esta inopinada inspección se visitaron las pollerías “San José”, “La Brasa”, “El Pollo Pechugón”, la chicharronería “El Tronco de Oro” y el chifa “Juanjos”; ubicados en el centro de la ciudad.

El jefe del área de Fiscalización, Luis Saavedra Sánchez, expresó que en este operativo además se verificó que los responsables de la manipulación de alimentos contaban con las indumentarias respectivas; por lo que felicitó a los propietarios por mantener las medidas de salubridad y garantizar así la salud de la población.

“Estas inspecciones se realizan gracias al trabajo conjunto con el subprefecto Edgar Damián y el inspector sanitario de Salud Carlos Chinchayan y buscamos que estos locales expendan alimentos con las medidas de salubridad en salvaguarda de la salud pública”, expresó el funcionario.

Manifestó que las deficiencias que se detectó solo fueron respecto a temas administrativos como ausencia de extintores y carnet de salud vencidos por lo que se les dio un plazo de cinco días útiles para levantar las observaciones.



