



“Año del Buen servicio al Ciudadano”

NOTA DE PRENSA

Nº 0146-2017 - SGIIP/MPB

LOS OPERATIVOS DE SALUBRIDAD CONTINÚAN EN LA CIUDAD

Un sorpresivo operativo realizó la Municipalidad Provincial de Barranca a través de la Sub. Gerencia de Comercialización, en restaurantes ubicados en el distrito, esto como parte del programa de prevención que realiza la comuna provincial con la finalidad de garantizar la adecuada calidad y manipulación de alimentos.

Esta vez se recorrió 7 establecimientos de expendió de comida, en el rubro de pollerías, para verificar las condiciones en las que se preparan; encontrándose alimentos en mal estado, utensilios de cocina oxidados, aceite rehusado, electrodomésticos oxidados, tablas de picar sucias y los tachos de basura cerca de los utensilios de comida.

En algunos casos no cuentan con certificado de salud, licencia de funcionamiento, Certificado de defensa civil vencido, así como insectos, productos vencidos, entre otros. Los locales visitados fueron: Pollería “Los Chinchos”, Rosa Angélica, Broaster “El Mostrito”, Caldo de Gallina “Many”, Chifa Central, Restaurant Zoe y Pollería La Granja.

Se exhorta a los administradores y personal que labora en estos locales, mejorar sus condiciones de higiene, haciendo uso de guantes, mandiles, gorros, entre otros”, tal como lo dispone las normas sanitarias.

*Con el Agradecimiento de su Difusión
Barranca, marzo del 2017.*

OFICINA DE IMAGEN INSTITUCIONAL Y PROTOCOLO.