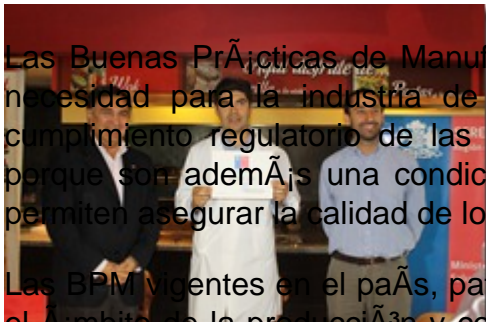




Seremi de Salud entregó reconocimiento a restaurante Gatsby en Temuco por implementar prácticas de manufactura

## Descripción



Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM/GMP) constituyen en el escenario mundial actual una necesidad para la industria de Alimentos, no sólo porque son una condición previa para el cumplimiento regulatorio de las HCCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos), sino porque son además una condición para la permanencia de las empresas en el mercado, ya que permiten asegurar la calidad de los productos que se fabrican.

Las BPM vigentes en el país, patrocinadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), abarcan el ámbito de la producción y control, en aspectos como: personal, materias primas, calificación de equipos, instalaciones, control de calidad, validación de procesos y métodos, manejo de quejas, retiro de productos del mercado, auditorias y producción y control por contrato, entre otros.

Por lo anterior, la Secretaría Regional Ministerial de Salud de La Araucanía quiso hacer entrega de un reconocimiento a una de las empresas gastronómicas, de entre todas las fiscalizadas el año 2012, que supo cumplir a cabalidad con las Buenas Prácticas de Manufactura. *La Seremi de Salud es reconocida por su rol fiscalizador y lamentablemente las principales noticias que se muestran son a raíz de sumarios sanitarios. Nosotros queremos esta vez hacer noticia en forma positiva, reconociendo a aquellos lugares que han destacado por el cumplimiento a cabalidad de las Buenas Prácticas de Manufactura. El Restaurante Gatsby el año 2012 fue uno de los fiscalizados que cumplió a cabalidad y es por esto el reconocimiento*, dijo Waldo Armstrong, Seremi (s) de Salud.

La modificación del artículo N° 69 del Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA) trajo un cambio total en el sistema de fiscalización de los locales de alimentos. En la actualidad, es el propietario quien debe demostrar a la Autoridad Sanitaria que lo está haciendo bien y que sus alimentos son inocuos. De este modo, es él quien debe implementar un Sistema de Control de Calidad en sus líneas de producción, siendo éstas las B.P.M o el sistema HACCP. *En la práctica, es parte de nuestra visión corporativa tener excelentes mediadas de higiene, es parte de nuestro compromiso hacia los clientes. Es una responsabilidad, un compromiso hacia ellos, y para eso seguimos normas y procedimientos que están estipulados en las Buenas Prácticas de Manufactura, que finalmente*

*permiten que el producto sea inocuo o apto para el consumo de los clientes?\*, seÃ±alÃ³ Marco Cancino, Administrador Restaurante Gatsby Portal Temuco.*

Las buenas prÃ¡cticas son auditables, por lo que se fiscalizan los manuales y registros que es el compromiso escrito del establecimiento para controlar la inocuidad de sus productos. Se verifica que el compromiso estÃ© dentro de la reglamentaciÃ³n y que se estÃ© cumpliendo por parte de la empresa. *â??Las buenas prÃ¡cticas de manufactura significa desde elaborar los alimentos de forma higiÃ©nica hasta tener un plan de plagas, tener programas de desinfecciÃ³n, de limpieza, programa de control de vectores, de basura, de proveedores, y una serie de otros requerimientos que lo Ãºnico que buscan como resultado final es que el alimento que aquÃ­ se consume sea inocuo para la salud de las personas?\*, resaltÃ³ el Seremi (s) de Salud Waldo Armstrong.*

Cabe seÃ±alar que desde diciembre a la fecha se han realizado mÃ¡s de 500 fiscalizaciones a restaurantes, y de estas, 153 han resultado con sumario sanitario, algunos de ellos por incumplimiento a las Buenas PrÃ¡cticas de Manufactura y otros por incumplimientos mayores, los cuales ya estÃ¡n con prohibiciÃ³n de funcionamiento. *â??La diferencia es que en la clausura no puede entrar ni salir nadie del local; en cambio en una prohibiciÃ³n de funcionamiento, el local no puede funcionar en su venta, pero pueden hacer las mejoras para volver a funcionar?\*, dijo Waldo Armstrong.*

Es importante recordar que las fiscalizaciones se realizan en base al artÃ­culo 69 del Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA) 977/96, el cual seÃ±ala que los establecimientos de producciÃ³n, elaboraciÃ³n, preservaciÃ³n y envase de alimentos deberÃ¡n cumplir con las Buenas PrÃ¡cticas de FabricaciÃ³n (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable. AdemÃ¡s, aquellos que la Autoridad Sanitaria determine dentro de su correspondiente Ã¡rea de competencia, segÃºn los criterios establecidos en la norma tÃ©cnica que para tales efectos dicte el Ministerio de Salud, deberÃ¡n implementar las metodologÃ­as de AnÃ¡lisis de Peligros y Puntos CrÃ­ticos de Control (HACCP), en toda su lÃ­nea de producciÃ³n, conforme lo establecido en la Norma Chilena Oficial NCh 2861. Of2004, declarada Oficial de la RepÃºblica de Chile por resoluciÃ³n exenta NÂ° 241, de 14 de abril de 2004, del Ministerio de EconomÃ­a, Fomento y ReconstrucciÃ³n, publicada en el Diario Oficial del 21 de abril de 2004.

Por lo anterior, a partir de este reconocimiento en adelante, la Seremi de Salud de La AraucanÃ­a entregarÃ¡ un reconocimiento anual al restaurant que durante el aÃ±o logre cumplir a cabalidad las Buenas PrÃ¡cticas de Manufactura, con el fin, de que todos los establecimientos se esfuercen y trabajen para lograr convertirse en el mejor local de venta de alimentos segÃºn la normativa del artÃ­culo 69 RSA 977/96.

## **CategorÃ­a**

1. Actualidad
2. Salud

## **Etiquetas**

1. Gatsby
2. Salud
3. Temuco

## **Fecha de creaciÃ³n**

martes, 12 febrero, 2013 a las 18:01

---

**Autor**  
admin

*default watermark*