

SOLO TRES ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE COMIDAS HAN CUMPLIDO PROTOCOLOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Jaén, 12 de junio del 2020.

A la fecha solo tres restaurantes han cumplido con todos los protocolos de salubridad y seguridad alimentaria exigidos por Produce y el Ministerio de Salud, por lo que quedaron expeditos para ofrecer sus servicios mediante delivery y recojo de comidas. Estos locales son: La Esquina Italiana ubicada en la Prolongación Manco Cápac; Madeira Picantería d la Calle Tahuantinsuyo y Cevichería Ají Limo de la esquina de las calles Cajamarca y Huamantanga, respectivamente; por lo que el Director de Salud Ambiental de la DISA Jaén, Biólogo Carlos Soberón Risco y representantes de la comuna local hicieron entrega de la certificación que los acredita para ofrecer sus servicios a la colectividad jaena.

Así mismo se informó que la Municipalidad Provincial y la DISA Jaen continuarán con la supervisión de los establecimientos que vienen expendiendo alimentos cocidos, sin cumplir con los protocolos y requisitos que son de obligatorio cumplimiento con la finalidad que estos locales cumplan con estas exigencias a favor de la ciudadanía.

"Lamentablemente mucha gente consume comidas de establecimientos sin supervisión sanitaria, locales que no cumplen los protocolos establecidos por el MINSA exponiéndose al contagio de Covid-19. Por eso el llamado a que los lugares de expendo de comidas cumplan con los requisitos y puedan ofrecer sus servicios con total seguridad alimentaria", sentenció Soberón Risco.

Los restaurantes deben ingresar a estas plataformas digitales para conocer los requisitos de salubridad que deben implementar para reactivar su economía de manera formal





