

Salud cierra un establecimiento de Loja con más de 2 toneladas de carne sin control sanitario

Los inspectores y la Guardia Civil encontraron una sala de despiece, otra para la fabricación de embutidos, un saladero y un secadero de jamones en unas condiciones higiénicas "muy deficientes".

EFE, GRANADA | ACTUALIZADO 17.03.2009 - 18:57

El Servicio Andaluz de Salud ha cerrado de forma cautelar un establecimiento comercial en Loja (Granada) al descubrir que elaboraba y distribuía productos cárnicos sin control sanitario, y ha inmovilizado la mercancía que se encontraba en el local, en el que se almacenaban más de dos toneladas de carne.

La operación, que ha sido desarrollada de manera conjunta por el Servicio Andaluz de Salud y la Guardia Civil, permitió hallar en el comercio una sala de despiece, otra para la fabricación de embutidos, un saladero y un secadero de jamones, instalaciones que se encontraban en unas condiciones higiénicas "muy deficientes", ha informado hoy el instituto armado en un comunicado.

Además, han sido inmovilizadas existencias cuya procedencia se ignora, ya que no disponen de la preceptiva documentación, y entre las que se incluyen 50 pancetas ibéricas, 50 piezas de tocino, 21 jamones curados o dos garrafas de sangre.

La investigación sobre este local comenzó el pasado febrero, después de que los agentes del Seprona tuvieran noticias de las molestias causadas por este establecimiento, debidas al ruido de su maquinaria y a los malos olores que desprendía.

El SAS también estudiaba la actividad de este comercio al sospechar que era ilegal, algo que finalmente ha quedado constatado al comprobarse que el propietario carecía de licencia de apertura.

Granada Hoy