**No. 723**

**30 de diciembre 2021**

**SECRETARÍA DE SALUD ENTREGA CERTIFICADOS A 10 ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS QUE CUMPLIERON LA ESTRATEGIA PILOTO ‘ESTABLECIMIENTO CONFIABLE, CONSUMA SEGURO’**

El administrador de uno de los establecimientos certificado, Brayan Andrés Chamorro Guerrero, agradeció a la Secretaría de Salud el proceso de capacitación realizado con las personas que laboran en el negocio, para así poder brindar un mejor servicio a los clientes que llegan a diario al local. “Nos capacitaron en los temas de manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura, mantenimiento de temperaturas de los lácteos, atención al cliente y el aseo en el establecimiento”, dijo.

Para la trabajadora del restaurante Comidas Rápidas Doña Soco, Michelle Villarruel la capacitación que se recibió por parte de la Alcaldía de Pasto era necesaria para complementar los conocimientos que se tenían acerca de la manipulación de alimentos y asegurar las condiciones favorables para la producción de alimentos seguros.

La jefa de cocina, Mariluz Jaramillo Ospina, recalcó la importancia de la desinfección de los alimentos para la seguridad alimentaria y de las personas que asisten a los locales como cafeterías o restaurantes. El objetivo de la estrategia es fomentar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y la disminución de la presencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Los restaurantes priorizados inicialmente fueron seleccionados bajo criterios de la estrategia como que el local tuviera concepto favorable con requerimientos o que el ítem pendiente no tuviera que ver con infraestructura, entre otros.

La profesional de la Secretaría de Salud, Ruth Cecilia de la Cruz, precisó: “A través del Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas se llevó a cabo el proceso de capacitación, dentro de la estrategia Entornos Saludables, a los negocios que expenden alimentos y restaurantes de la comuna 5 y posteriormente, el equipo de Salud Ambiental de la Secretaría hizo el proceso de inspección y vigilancia, para realizar la certificación de los locales como establecimientos seguros y confiables para que la comunidad pueda ingresar a consumir los alimentos con tranquilidad y seguridad”.

Por su parte, la tecnóloga del área de la salud, Jessica Salazar Martínez, aseguró que la iniciativa pretende impulsar a los establecimientos que puedan cumplir con los requisitos sanitarios que se exigen y se evalúan desde Salud Ambiental de la Secretaría de Salud.