

COMUNA DE NINHUE

Retiran 480 kilos de pescados y mariscos en punto de venta clandestino

A la fecha las fiscalizaciones en contexto de Semana Santa han arrojado un total de 591 kilos de pescados y mariscos decomisados.



Las personas que incurran en este tipo de infracciones sanitarias arriesgan multas de hasta 1.000 UTM.

LA DISCUSIÓN
diario@ladiscusion.cl
FOTOS: LA DISCUSIÓN

La Autoridad Sanitaria de Ñuble decomisó, durante la jornada del jueves, 480 kilos de pescados y mariscos en un puesto de venta clandestino en la comuna de Ninhue.

Así lo confirmó Gustavo Rojas, seremi (s) de Salud, quien detalló que los productos fueron decomisados al no justificar respaldo de procedencia ni denominación de origen.

“Una denuncia ciudadana activó nuestros protocolos de fiscalización, movilizó a nuestra Unidad de Seguridad Alimentaria que detectó la anomalía sanitaria, inició

un sumario, decomisó y sacó de circulación estos productos del mar comercializados sin permiso sanitario”, explicó Rojas, agregando que los equipos de la Seremi de Salud continuarán desplegados por el todo el territorio ñublensino durante el feriado santo y fin de semana.

Las personas que incurran en este tipo de infracciones sanitarias arriesgan multas de hasta 1.000

Temperatura entre 0 y 5 grados celcius

Las fiscalizaciones se enfocan en verificar las condiciones organolépticas y de temperatura de los productos (entre 0°C y 5°C) a lo largo de toda la cadena de distribución, acopio y venta al público.

UTM, puntualizó.

“Es importante que las personas no adquieran pescados ni mariscos en locales irregulares que no cuenten con la respectiva autorización sanitaria. El consumo de productos en mal estado o sin trazabilidad representan un peligro para la salud de las personas, pues pueden contraer enfermedades transmitidas por alimentos y poner en riesgo su salud”, recordó el seremi (s) de Salud.

A la fecha, las fiscalizaciones en contexto de Semana Santa han arrojado un total de 591 kilos de pescados y mariscos decomisados, en un trabajo conjunto con el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca), Carabineros, Servicio de Impuestos Internos (SII) y municipios.

Las fiscalizaciones se enfocan en verificar las condiciones organolépticas y de temperatura de los productos (entre 0°C y 5°C) a lo largo de toda la cadena de distribución, acopio y venta al público.