

Autoridades regionales fiscalizan productos del mar en Plan Semana Santa

Hasta el Terminal Pesquero de Caldera llegó una delegación de autoridades, junto a sus respectivos equipos de fiscalización, encabezados por el Delegado Presidencial Regional, Rodrigo Illanes Naranjo, la Seremi de Salud de Atacama, Jéssica Rojas Gahona, la Seremi de Seguridad (i), Lorna Bown Valenzuela, junto a representantes de Sernapesca, Servicios Impuestos Internos, Carabineros y la Armada, en el marco del Plan Semana Santa.

“Nos encontramos en el terminal pesquero del puerto de Caldera, en una fiscalización intersectorial que guarda relación con la salud alimentaria, en orden a asegurar la inocuidad de los alimentos. Esto también se enmarca en fiscalizaciones en el ámbito de la seguridad vial, en virtud del fin de semana largo de Semana Santa. El llamado es a cuidarnos, cuidar nuestra integridad, la de nuestras familias, consumir alimentos en locales establecidos, evitar la compra de alimentos en la vía pública, manejar con responsabilidad y no bajo los efectos del alcohol” indicó el Delegado Presidencial Regional tras recorrer cada puesto del terminal.

La Seremi de Salud, Jéssica Rojas, explicó que desde el 1 de abril han reforzando las acciones de fiscalización y educación para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), especialmente aquellas provocadas por pescados y mariscos que no han sido adecuadamente manipulados o refrigerados. Las fiscalizaciones se han concentrado en ferias libres, supermercados, terminales pesqueros y otros puntos de venta, controlando las condiciones sanitarias de almacenamiento, traslado y expendio de estos productos. Paralelamente, se realizan muestreos para detectar toxinas marinas, agentes responsables de múltiples intoxicaciones alimentarias.

“Como autoridad sanitaria nos sumamos a esta iniciativa en el marco del plan de seguridad instruido por nuestro presidente Gabriel Boric por Semana Santa, a la fecha hemos realizado 73 fiscalizaciones, 30 sumarios sanitarios, ocho prohibiciones de funcionamiento y hemos decomisado 157 kilos de productos del mar” informó Rojas



Durante Semana Santa aumenta el riesgo de enfermedades entéricas por consumo de productos del mar en mal estado, por lo que inspeccionaron el Terminal Pesquero de Caldera. La Seremi de Salud entregó recomendaciones para prevenir intoxicaciones y proteger la salud.



Gahona en torno a los resultados de este plan de fiscalizaciones.

Al mismo tiempo, hizo un llamado a toda la comunidad

“a preferir productos del mar frescos, refrigerados correctamente, manipulados en locales establecidos, que cuenten con resolución sanitaria. Por ningún motivo consumir pescados y mariscos crudos, no adquirir estos productos en la calle ni a vendedores ambulantes y preocuparse del traslado de los productos del mar con adecuada refrigeración hasta antes de su consumo”, indicó la Seremi Jéssica Rojas.

La Seremi de Seguridad, en tanto, expresó sobre esta fiscalización:

“se suma a otras inspecciones que se han coordinado de manera articulada con la Seremi de Salud, con Sernapesca, con Carabineros, con la Armada, todas en el marco de este fin de semana

tra comunidad tranquilidad y seguridad en este fin de semana largo”, indicó.

RECOMENDACIONES PARA LA COMUNIDAD

Finalmente, desde la Seremi de Salud insistieron en las siguientes recomendaciones para la comunidad:

- Prefiera siempre productos del mar frescos, refrigerados y provenientes de locales autorizados.
- No consuma pescados o mariscos crudos.
- Evite comprar alimentos preparados en la vía pública o en carros ambulantes.
- Mantenga la cadena de frío desde la compra hasta su preparación.
- Lávese bien las manos antes y después de manipular alimentos.
- Mantenga las preparaciones frías refrigeradas antes de ser consumidas.

La Seremi de Salud recuerda que los pescados frescos deben tener ojos brillantes, agallas rojas brillantes y olor a mar. Cuando compre mariscos frescos, estos deben estar vivos: los de dos valvas deben permanecer cerrados y los de una valva deben moverse al tacto. En el caso de los mariscos con las valvas cerradas, no deben tener olor desagradable.

Para denuncias sanitarias se encuentra disponible el sitio web www.oirs.minsal.cl, mientras que para realizar consultas las personas pueden comunicarse al Fono Salud Responde al 600 360 7777.

**NOMENCLATURA : 1. [378]Actuación
JUZGADO : 2º Juzgado de Letras de Copiapó
CAUSA ROL : V-107-2025
CARATULADO : ROGERS/**

EXTRACTO

En causa Rol V-107-2025, Segundo Juzgado de Letras Copiapó, por sentencia ejecutoriada de fecha 26 de marzo del año en curso, se declara interdicción definitiva por demencia de doña **FLORENCIA LÓPEZ ROGERS, Rut N°21.549.165-K**, privándole de la libre administración de sus bienes. Se designa como curadora definitiva a su madre doña Joyce Del Carmen Rogers Madariaga, Rut N°13.647.776-5.



Este documento tiene firma electrónica y su original puede ser validado en <http://verificadores.gub.cl>
Codigo: XMRGCKTMMHXK