



Semana Santa: Seremi de Salud fortalece fiscalizaciones a pescaderías en la región

A pocos días del inicio de Semana Santa, equipos de la Unidad de Seguridad Alimentaria de la Seremi de Salud han intensificado las fiscalizaciones a locales de expendio de pescados y mariscos en la Región de Ñuble. En ese contexto, se desarrolló una inspección sanitaria a las pescaderías del Mercado de Chillán, ocasión en la que el seremi de Salud (s) Gustavo Rojas Medina, junto a los equipos de la autoridad sanitaria, reforzaron las acciones preventivas y de control sanitario intersectorial que se están realizando con el objetivo de proteger la salud de las personas.

"Nuestro llamado a la comunidad es a comprar exclusivamente en locales autorizados y evitar adquirir productos del mar en el comercio informal para no exponerse a consumir alimentos sin trazabilidad conocida, origen indeterminado y sin las autorizaciones legales y sanitarias respectivas para su comercialización, para eso contamos con un despliegue permanente de los equipos en las 21 comunas, en coordinación con otras instituciones, tales como Carabineros y Sernapesca, para detectar la eventual circulación de productos sin denominación de origen, pérdida de cadena de frío y otras condiciones que representan un riesgo para la salud de las personas", comentó el seremi.

Agregó que este es un trabajo que se efectúa durante todo el año, el cual se intensifica en esta fecha dado el aumento de la oferta y el consumo de estos alimentos por parte de la ciudadanía. Por eso las fiscalizaciones tienen como propósito 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.