

A siete días de la llegada de Semana Santa, la Municipalidad de Calbuco inició fiscalizaciones para asegurar que los productos del mar cumplan los estándares de seguridad.

El alcalde Marcos Silva destacó la importancia comercial de la comuna. El edil indicó que Calbuco distribuye el 70% de los productos marinos de la región, situación que implica una responsabilidad sanitaria estatal.

Intensifican fiscalización en Calbuco ante Semana Santa

PRINCIPAL PUERTO. Salud decomisó 40 mallas de choritos contaminados con Veneno Paralizante de los Mariscos.

“Buscamos concientizar a nuestros pescadores y buzos para que la extracción sea solo en zonas autorizadas. Calbuco siempre ha sido un punto de

producción libre de Marea Roja y queremos que siga siendo así, garantizando la seguridad alimentaria, ya que más del 90% de lo que llega a nuestro

puerto se va a otras regiones del país con nuestro sello”, declaró el alcalde.

Las medidas preventivas coincidieron con una fiscaliza-



LOS MARISCOS CONTAMINADOS FUERON DESNATURALIZADOS.

ción reciente de la Seremi de Salud. Los funcionarios detectaron una embarcación en Calbuco con 40 mallas de choritos (160 kilos) que arrojaron positivo a Veneno Paralizante de los Mariscos (VPM).

La autoridad decomisó y destruyó los mariscos, que provenían de una zona no autorizada, en un vertedero indus-

trial. Tras el procedimiento, la entidad sanitaria solicitó a los trabajadores no extraer productos en áreas prohibidas y a los consumidores exigir el certificado de aptitud para el consumo.

Cabe consignar que la Región de Los Lagos aún no cuenta con un secretario regional ministerial de Salud titular. ☞