

Más de 150 fiscalizaciones y 282 kilos de productos del mar decomisados marcan controles por Semana Santa

EN LA ARAUCANÍA. Operativos liderados por funcionarios de la Seremi de Salud desde inicios del mes de marzo han permitido detectar incumplimientos sanitarios y retirar productos del mercado, en medio del aumento sostenido en la demanda por pescados y mariscos con motivo de tradicional fecha.



EL DELEGADO FRANCISCO LJUBETIC JUNTO AL SEREMI DE SALUD, JOSÉ BRAVO, ENCABEZARON AYER LAS FISCALIZACIONES EN LA FERIA PINTO.

Carolina Torres Moraga
carolina.torres@australtemuco.cl

Más de 150 fiscalizaciones, 16 sumarios sanitarios y cerca de 300 kilos de productos decomisados marcan el despliegue de las autoridades en La Araucanía, en el contexto del aumento en el consumo de pescados y mariscos que se registra durante Semana Santa.

El plan de control es liderado por la Seremi de Salud, a través del Departamento de Acción Sanitaria, y considera un refuerzo en las inspecciones a locales establecidos, ferias libres y puntos de venta autorizados, además de fiscalizaciones

16 **sumarios** se han cursado hasta la fecha debido a la detección de incumplimientos a la norma sanitaria en el marco de las fiscalizaciones.

en rutas para verificar la trazabilidad de los productos del mar.

Desde la Feria Pinto de Temuco, uno de los principales centros de abastecimiento de la capital regional, el delegado presidencial regional, Francisco Ljubetic, destacó el trabajo coordinado entre instituciones y llamó a la comunidad a priorizar el autocuidado. “Se acerca la festividad de Semana Santa y, por lo mismo, queremos hacer un llamado a consumir productos certificados. Hemos iniciado una fiscalización que vamos a continuar junto a la autoridad sanitaria y Sernapesca, con el propósito de proteger a todos los usuarios y consumidores”, señaló.

Las fiscalizaciones, que comenzaron el pasado 5 de marzo, se extenderán durante los días previos, el fin de semana santo e incluso una semana posterior, abarcando las 32 comunas de la Región.

El recién asumido seremi de Salud de La Araucanía, doctor José Bravo Burgos, explicó que estas acciones buscan asegurar que los productos disponibles para la ciudadanía cumplan con toda la normativa vigente. “Estas fiscalizaciones están destinadas a garantizar a nuestros vecinos que los alimentos del mar que consuman en estas fechas cumplan con toda la normativa sanitaria. Es clave que las personas también cumplan un rol fiscalizador, revisando el estado de los productos y comprando en lugares autorizados”, indicó.

En esa línea, la autoridad sanitaria detalló que los 157 controles han derivado en 16 sumarios sanitarios y el decomiso de 282 kilos de productos del mar que no cumplan con las condiciones mínimas de seguridad, principalmente por problemas en su procedencia o estado de conservación.

SUMARIOS

Asimismo, hizo un llamado a la ciudadanía a comprar en lugares establecidos y exigir siempre la acreditación de origen de los productos, enfatizando la importancia de fomentar la pesca legal y responsable.

“Es clave que las personas también cumplan un rol fiscalizador, revisando el estado de los productos y comprando en lugares autorizados”.

Dr. José Bravo Burgos,
seremi de Salud

Por su parte, el director regional de Sernapesca, Mauricio Steffen, explicó que el trabajo del servicio se enfoca en asegurar la legalidad y trazabilidad de los recursos desde su extracción hasta su comercialización.

“Estamos desplegados en toda la cadena de valor, desde la zona de pesca hasta el transporte y los puntos de venta. Llevamos cerca de cuatro toneladas de recursos pesqueros incautados, principalmente especies sobreexplotadas como la merluza”, precisó.

Además, hizo un llamado a la ciudadanía a comprar en lugares establecidos y exigir siempre la acreditación de origen de los productos, enfatizando la importancia de fomentar la pesca legal y responsable.

Desde el sector comercial, el dirigente de uno de los sindicatos de la Feria Pinto, Juan Paredes, valoró la presencia de las autoridades, destacando que estas acciones contribuyen a generar confianza en los consumidores. “Queremos que la gente venga con confianza, porque aquí se trabaja en buenas condiciones. Somos una fuente importante de trabajo y nos interesa que se reconozca el esfuerzo de quienes cumplen con la normativa”, afirmó. No obstante, también manifestó preocupación por la presencia de comercio ambulante en las inmediaciones del recinto, señalando que esto afecta directamente a los locales establecidos. ☞