

Autoridades de Salud fiscalizan en Mercado Modelo de Rancagua

ALFREDO BRAVO
FOTOS: HÉCTOR VARGA

Con el objetivo de prevenir enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) durante las festividades de Semana Santa, la seremi de Salud, Daniela Zavando, dio inicio este lunes a un intenso programa de fiscalización en las pescaderías y restaurantes del Mercado Modelo de Rancagua. Durante el recorrido, la autoridad sanitaria enfatizó que estas acciones son vitales, ya que el consumo de productos en mal estado puede tener consecuencias fatales, especialmente en grupos de riesgo como niños menores de 5 años, adultos mayores, mujeres embarazadas y personas inmunodeprimidas. Aunque la campaña está en su etapa inicial, la seremi informó que ya se han realizado 45 fiscalizaciones de un despliegue que busca superar las 215 inspecciones realizadas el año anterior. "Ya hemos generado 10 sumarios sanitarios. Vamos a intensificar nuestras fiscalizaciones para proteger la salud de las personas. Este es el periodo donde más demanda existe y estaremos trabajando intensamente durante toda la semana", señaló Zavando.

CÓMO RECONOCER UN PRODUCTO FRESCO
La autoridad hizo un llama-



Autoridades de Salud en la región de O'Higgins iniciaron fiscalizaciones en expendios de pescado en esta Semana Santa.

do a la comunidad a ser el primer filtro de seguridad, entregando claves visuales para identificar pescados en buen estado, ya que deben ocupar la cavidad ocular por completo (no estar hundidos); las agallas deben presentar un color rosado intenso y estar claramente separadas. La visceración del pescado debe estar completamente limpio por dentro, donde la Seremi señaló que "una de las debilidades que vimos hoy es que, por el apuro de la demanda, algunos productos no están totalmente eviscerados, lo que aumenta el riesgo de crecimiento bacteriano", advirtió.

RECOMENDACIONES PARA EL HOGAR
Además de la compra, la autoridad sanitaria puso

el foco en el traslado y la preparación y recomendó que los productos del mar sean la última compra del día para no perder la cadena de frío y recalco la importancia de la cocción total. "Nuestra recomendación es que todo sea cocido, ya que hay personas temerarias que consumen productos crudos, pero el riesgo de infección es alto", afirmó Zavando, agregando que se debe evitar la contaminación cruzada utilizando tablas y utensilios distintos para productos crudos y cocidos. Finalmente, la autoridad instó a los profesionales de centros de salud y hospitales a notificar de inmediato cualquier sospecha de enfermedad de transmisión alimentaria,

ya que esta alerta temprana permite a la autoridad intervenir rápidamente los puntos de venta, realizar investigaciones y evitar que más personas resulten afectadas. Pese a los sumarios de-



"Nuestra recomendación es que todo sea cocido, ya que hay personas temerarias que consumen productos crudos, pero el riesgo de infección es alto", expresó la Seremi de Salud durante la fiscalización.

tectados, Daniela Zavando envió un mensaje de tranquilidad a los clientes del Mercado Modelo, "la gente puede venir con toda confianza. Estamos presentes, las deficiencias se están subsanando y seguiremos aquí de forma permanente para asegurar una Semana Santa tranquila y en familia".

La seremi de Salud de O'Higgins, Daniela Zavando, encabezó un operativo en el tradicional centro de comercio para garantizar la seguridad en el consumo de productos del mar. Hasta la fecha, ya se han cursado 10 sumarios sanitarios en la región.

Ante el Primer Juzgado de Letras en lo civil de Rancagua en causa Y-36-2020 sobre designación de árbitro postulada "Martínez", se ha ordenado con fecha 5 de mayo de 2025, notificar por aviso extractado la demanda y su proveído a Don José Domingo Meneses Salinas cédula



La seremi Daniela Zavando hizo un llamado a la comunidad a ser el primer filtro de seguridad, entregando claves visuales para identificar pescados en buen estado.

05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100