

Refuerzan controles sanitarios en pescados

Autoridades intensifican fiscalización por alta demanda de estos productos en Semana Santa.

Actualidad
 cronica@estrellaconce.cl

En el marco del refuerzo de la fiscalización sanitaria por Semana Santa, autoridades regionales se desplegaron en distintos puntos del Biobío para verificar el cumplimiento de la normativa vigente en la comercialización de pescados y mariscos, en un periodo marcado por el aumento del consumo de estos productos.

Una de las principales jornadas se desarrolló en la Vega Monumental de Concepción, donde equipos de la Seremi de Salud, Sernapesca y el municipio local supervisaron en terreno las condiciones de venta, almacenamiento y manipulación de alimentos del mar.

Las acciones forman parte del Programa Especial de Fiscalización, vigente entre el 16 de marzo y el 3 de abril, que considera un incremento en los controles a lo largo de toda la cadena productiva, desde la extracción



FISCALIZACIÓN DE FUNCIONARIOS DE LA AUTORIDAD SANITARIA EN LA VEGA MONUMENTAL DE CONCE.

188

fiscalizaciones se han realizado hasta ahora en distintas comunas de la Región del Biobío.

17,4

kilos de productos marinos han sido decomisados durante los operativos sanitarios.

hasta la comercialización final.

FISCALIZACIONES

A la fecha, se han realizado 188 fiscalizaciones en la Región del Biobío: 104 en la provincia de Concepción, 56 en Arauco y 28 en Biobío. Estos procedimientos han derivado en once sumarios sanitarios y el decomiso de 17,4 kilos de productos, principalmente por incumplimien-

tos asociados a la procedencia desconocida, en infracción al Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Desde la Autoridad Sanitaria destacaron que estas medidas buscan prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, reforzando además el llamado a la población a comprar únicamente en locales establecidos y autorizados.

En paralelo, Sernapesca intensificó los controles en puntos de desembarque y comercialización para asegurar la trazabilidad de los productos, mientras que el municipio reforzó la seguridad en sectores de alta afluencia, como la Vega Monumental.

Entre las recomendaciones a la comunidad, se reiteró la importancia de consumir mariscos bien cocidos, mantener la cadena de frío, evitar la contaminación cruzada y extremar la higiene en la manipulación de alimentos. Asimismo, se enfatizó que el jugo de limón no reemplaza la cocción ni elimina los riesgos sanitarios.✴