



EN LAS PRINCIPALES CARRETERAS DE LA REGIÓN LAS AUTORIDADES CONCENTRARON EL FOCO DE LA FISCALIZACIÓN EN EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS DEL MAR.

Salud sella 92 camiones para asegurar mariscos sin Marea Roja

Marcelo Galindo

marcelo.galindo@diariollanquihue.cl

La Región de Los Lagos, responsable de proveer el 70% de los mariscos que se consumen en Chile, activó un puente sanitario para garantizar que los productos del mar lleguen a los consumidores con inocuidad.

Previo al fin de semana largo (a contar de hoy viernes) la estrategia de las autoridades se centró en dos frentes: la certificación mediante sellos de seguridad en camiones y la detección de productos contaminados con la Marea Roja.

La campaña incluye la im-

plementación de un sello físico en el transporte de carga.

Según cifras de la Seremi de Salud, durante estos días previos a Semana Santa, y hasta ayer jueves los fiscalizadores sellaron 92 camiones en la provincia de Llanquihue, la mayoría de ellos con destino a la zona central del país.

Este sello certifica que el vehículo superó las barreras de control, verificando que la carga posee la documentación de trazabilidad completa, el certificado libre de Marea Roja y que mantiene la cadena de frío necesaria.

“Queremos que las familias disfruten con la tranquilidad de que el transporte cumple

ALERTA Y CONTROL. *Tras detectar niveles críticos de toxinas en Chiloé, autoridades destruyeron 9 toneladas de almejas extraídas ilegalmente. En paralelo, laboratorios regionales procesaron casi 3.000 muestras para garantizar un consumo seguro durante esta Semana Santa.*

con todas las condiciones sanitarias requeridas”, explicaron las autoridades durante una fiscalización nocturna, realizada el miércoles de esta semana.

DECOMISOS ACTIVOS

En operativos realizados en los puertos de Quemchi y Dalcahue en la Isla de Chiloé, la Autoridad Sanitaria detectó 233 mallas de almejas (aproximadamente 9.280 kilos) contaminadas con Marea Roja.

El Laboratorio de Salud Pública de Castro analizó los productos, que provenían de extracciones en zonas no autorizadas fuera de la región (se presume en zonas prohibidas de la Región de Aysén).

Las muestras arrojaron 96 y 122 microgramos de toxina por cada 100 gramos de alimento, superando el límite regulatorio permitido.

La autoridad sanitaria destinó la totalidad del cargamento a su destrucción en un vertedero industrial autorizado en la Región de Los Lagos.

“En nuestra Región de Los Lagos no hay presencia de toxinas de Marea Roja, por lo que reforzamos el llamado a los pescadores a extraer solo en zonas autorizadas, a ser responsables y no poner en riesgo la salud de las personas y a los consumidores solo a comprar mariscos de procedencia conocida en lugares autorizados y a



RUDY MUÑOZ / UNO NOTICIAS

UN INTENSO MOVIMIENTO ERA OBSERVADO AYER EN LOS PRINCIPALES MERCADOS DE VENTA DE PRODUCTOS DEL MAR EN LA CAPITAL REGIONAL.

(viene de la página anterior)

exigir el certificado que emite la Seremi de Salud donde se garantiza que los mariscos están libres de toxinas”, expuso la Seremi de Salud, Evelyn Brintrup.

CONTROL REGIONAL

Para cubrir los 13 puertos autorizados de desembarco en toda la región, las instituciones desplegaron durante las últimas dos semanas un contingente de 86 funcionarios, entre ellos 46 fiscalizadores en terreno y 40 técnicos en los laboratorios de Marea Roja de Puerto Montt, Castro y Quellón.

A la fecha, este equipo procesó un total de 2.807 muestras, confirmando que, si bien dentro de la Región de Los Lagos no hay presencia de toxinas, el riesgo proviene de la extracción ilegal en zonas externas.

Durante la noche del miércoles, el delegado presidencial regional, Cristian Palma, junto a la seremi de Salud, Evelyn Brintrup, y el director regional de Sernapesca, Cristian Hudson, supervisaron el flujo de camiones en la Ruta 5.

“En nuestra Región de Los Lagos no hay presencia de toxinas de Marea Roja, por lo que reforzamos el llamado a los pescadores a extraer solo en zonas autorizadas”

Evelyn Brintrup,
seremi de Salud

“Consumir solo en locales establecidos y autorizados, exigiendo siempre certificación sanitaria. El trabajo preventivo es fundamental”

Marco Silva,
alcalde de Calbuco

“La seguridad exige decisiones firmes y hoy estamos garantizando que el 70% del consumo nacional que sale de nuestras costas sea seguro”, destacaron las autoridades que nuevamente se concentraron en el mercado municipal Presidente Ibáñez en el sector alto

de la ciudad.

EJE CALBUCO

Las autoridades lanzaron el Plan Reloncaví 2026 en Calbuco, comuna que aporta el 50% de los mariscos regionales.

A bordo del Buque de Rescate y Salvataje (BRS) “Ingeniero Slight” de la Armada, el alcalde Marco Silva valoró el despliegue interagencial.

“Estas acciones son fundamentales para nuestra comuna, donde aumenta significativamente la actividad marítima. La coordinación entre la Armada, Salud y el municipio permite dar seguridad a nuestros vecinos y visitantes”, señaló Silva.

La autoridad reiteró que en Calbuco no hay presencia de Marea Roja, “pero el trabajo preventivo es fundamental para cuidar la salud de nuestra comunidad y el sustento de nuestras familias”.

El alcalde mencionó el reforzamiento de los controles y muestreos, con un llamado claro: “Consumir solo en locales establecidos y autorizados, exigiendo siempre certificación sanitaria”, remarcó.

VIGILANCIA MARÍTIMA

Por su parte, el Capitán de Puerto de Calbuco, comandante Jaime Mansilla, confirmó que los patrullajes marítimos se intensificaron para evitar de sembarcos en zonas no habilitadas.

“Como Autoridad Marítima, reforzamos las fiscalizaciones en puntos de desembarque, transporte y comercialización, con el objetivo de garantizar la seguridad en el mar y el cumplimiento de la normativa vigente”, añadió Mansilla.

Las autoridades solicitaron a la población a ser “fiscalizadores activos”. Para ello recomendaron comprar solo en lugares autorizados y de procedencia conocida.

Aconsejaron exigir siempre el certificado emitido por la Seremi de Salud que garantice que el producto está libre de toxinas y no poner en riesgo la salud, recordando que la Marea Roja no se elimina con la cocción, el limón o el vinagre. De acuerdo a la autoridad sanitaria, el objetivo es que el 70% del producto del mar nacional, que sale de la región, esté certificado y libre de toxinas. C3