

Comité Regional de Marea Roja decomisa cerca de seis toneladas de mariscos contaminados

Solo en enero de 2026, el laboratorio de la Seremi de Salud Aysén ha logrado analizar más de 17 toneladas de mariscos, con el objetivo de proteger la salud de las comunidades frente a la Marea Roja.

Un fuerte trabajo intersectorial es el que continúa desarrollando durante este año el Comité Regional de Marea Roja, liderado por la Delegación Provincial Aysén e integrado por distintos servicios e instituciones públicas, el cual ha permitido el control y decomiso de 5.790 kilos de mariscos en el litoral aisenino, ya que en los análisis efectuados por el Laboratorio de Salud Pública de Puerto Aysén, se detectó la presencia de toxinas diarréicas y paralizante, prohibiéndose su comercialización en resguardo de la salud de la población.

La jefa del Laboratorio de Salud Pública, Elizabeth Garrido Veliz, entregó más antecedentes al respecto. “Gracias al trabajo intersectorial hemos sido capaces de decomisar aproximadamente seis toneladas de mariscos provenientes de sectores no autorizados, y también porque han tenido presencia de toxina”.

La experta agregó que “es super importante entender que la Marea Roja, si bien es un fenómeno natural que se caracteriza siempre por un rápido aumento de pequeños organismos marinos que pueden provocar o no decoloración en el agua, por algo se llama marea roja, algunos de estos organismos producen veneno que contaminan los mariscos filtrado-



res. Entonces es super importante evitar estas intoxicaciones”.

En este sentido, la Seremi de Salud Aysén, Gloria Águila Schmeisser, recalcó la importancia del autocuidado frente a esta enfermedad. “Lo primero es consumir los mariscos provenientes de áreas autorizadas por la Seremi de Salud, la ciudadanía debe siempre exigir en los locales de venta la certificación sanitaria que los alimentos están aptos para consumo gracias al análisis del Laboratorio de Salud Pública. Por lo tanto, el llamado es a no consumir mariscos crudos, secos, cocidos o procesados de origen que sea desconocido, porque ninguno de los venenos de la Marea Roja, vale decir, el paralizante, diarréico o amnésico, se destruye con el calor, ni con bajas temperaturas. Por lo tanto, solo se debe consumir mariscos en el comercio establecido y con la autorización de salud”, recalcó.

Cabe reiterar la necesidad de mantener las medidas preventivas descritas, sobre todo ahora en la época de verano, porque ya se ha

evidenciado un aumento de Marea Roja en el litoral de Aysén.

Marea Roja

Es un fenómeno natural provocado por el incremento numérico de algunas microalgas en el agua bajo ciertas condiciones ambientales de: temperatura, salinidad, luminosidad y disponibilidad de nutrientes. Las microalgas pueden proliferar de forma explosiva, provocando un fenómeno conocido como “Bloom” o Floración algal.

En Chile, se ha descrito la presencia de las siguientes toxinas marinas: veneno paralizante, veneno amnésico y veneno diarréico, todos en moluscos. De ellas, el veneno paralizante es el más letal, y puede producir la muerte del consumidor en minutos, según la concentración presente en el alimento.

Si presenta síntomas después de consumir mariscos, acuda inmediatamente a un centro de salud e informe al personal sobre el consumo y el lugar de procedencia del producto.