



@CAPUERTOQUELLON

HUBO CONTROLES PREVIOS A ESTAS FECHAS POR LA CAPITANÍA DE PUERTO DE QUELLÓN.

Fiscalizaciones por Semana Santa suman controles a 126.500 kilos de recursos

En las últimas dos semanas se han revisado 44 embarcaciones en Quellón.

Carolina Larenas Faúndez
 carolina.larenas@laestrellachiloe.cl

Más de 125 mil kilos de recursos del mar han sido fiscalizados en el puerto de Quellón como parte de los operativos preventivos por Semana Santa. Se trata de un trabajo conjunto realizado por la Armada y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca).

La comuna del sur de la provincia es el principal punto de desembarco de la Región de Los Lagos y el país, productos que son enviados principalmente a la zona central durante estas fechas en que aumenta el consumo de pescados y mariscos.

De acuerdo a la información proporcionada por la Capitanía de Puerto de Quellón, en las últimas dos semanas se han concretado 44 fiscalizaciones a embarcaciones, lo que se traduce en 103 usuarios marítimos controlados.

Además, como parte de este trabajo conjunto con Sernapesca que comenzó el 9 de marzo pasado, en Quellón se han controlado 91



ARCHIVO/LEC

SALUD LLAMÓ AL AUTOCUIDADO Y MEDIDAS DE PREVENCIÓN.

mil 500 kilos de almejas y otros 35 mil kilos de choro.

Para seguir coordinando las acciones y medidas a implementar en el marco de la Semana Santa, en la Delegación Presidencial Provincial se realizó una reunión con representantes de Salud, la Armada, Sernapesca y Carabineros.

Desde el organismo se indicó que "el trabajo coordinado entre instituciones es clave para resguardar la seguridad y el bienestar de la comunidad. Hacemos un llamado al autocuidado y prevención en estas festividades para que contribuyamos a una provincia más segura".

Junto con ello, desde la Secretaría Regional Ministerial de Salud detallaron las claves para un consumo seguro en estas festividades religiosas: comprar siempre en lugares establecidos, evitando el comercio ambulante y lugares en las afueras de establecimientos autoriza-

dos.

Otra de las recomendaciones es revisar la consistencia de los pescadores que debe ser rígida: "Si tu dedo se hunde al presionar, puede que no estén frescos", sostiene, sumando que para mariscos como ostras y almejas se debe poner la atención en que estén cerrados, que estén abiertos puede ser señal de descomposición.

Junto con ello, en una reciente mesa intersectorial regional, la seremi de Salud, Evelyn Brintrup dio cuenta del trabajo que se realiza durante estos días para resguardar la sanidad de la población, reforzando la fiscalización en los puntos de desembarco, locales de venta y transporte de productos del mar en la región, así como el análisis de mariscos en los laboratorios de salud pública en Puerto Montt, Castro y Quellón, en los que se confirma o descarta la presencia del veneno paralizante de los mariscos (VPM). ©