

Fecha: 28-03-2026
Medio: El Austral de la Araucanía
Supl.: El Austral de la Araucanía
Tipo: Noticia general
Título: Más de 150 fiscalizaciones y 282 kilos de productos del mar decomisados marcan controles por Semana Santa

Pág.: 6
Cm2: 537,8
VPE: \$ 835.693

Tiraje: 8.000
Lectoría: 16.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

Más de 150 fiscalizaciones y 282 kilos de productos del mar decomisados marcan controles por Semana Santa

EN LA ARAUCANÍA. Operativos liderados por funcionarios de la Seremi de Salud desde inicios del mes de marzo han permitido detectar incumplimientos sanitarios y retirar productos del mercado, en medio del aumento sostenido en la demanda por pescados y mariscos con motivo de tradicional fecha.



EL DELEGADO FRANCISCO LJUBETIC JUNTO AL SEREMI DE SALUD, JOSÉ BRAVO, ENCABEZARON AYER LAS FISCALIZACIONES EN LA FERIA PINTO.

Carolina Torres Moraga
carolina.torres@australtemuco.cl

Más de 150 fiscalizaciones, 16 sumarios sanitarios y cerca de 300 kilos de productos decomisados marcan el despliegue de las autoridades en La Araucanía, en el contexto del aumento en el consumo de pescados y mariscos que se registra durante Semana Santa.

El plan de control es liderado por la Seremi de Salud, a través del Departamento de Acción Sanitaria, y considera un refuerzo en las inspecciones a locales establecidos, ferias libres y puntos de venta autorizados, además de fiscalizaciones

16 sumarios se han cursado hasta la fecha debido a la detección de incumplimientos a la norma sanitaria en el marco de las fiscalizaciones.

en rutas para verificar la trazabilidad de los productos del mar.

Desde la Feria Pinto de Temuco, uno de los principales centros de abastecimiento de la capital regional, el delegado presidencial regional, Francisco Ljubetic, destacó el trabajo coordinado entre instituciones y llamó a la comunidad a priorizar el autocuidado. "Se acerca la festividad de Semana San-

ta y, por lo mismo, queremos hacer un llamado a consumir productos certificados. Hemos iniciado una fiscalización que vamos a continuar junto a la autoridad sanitaria y Sernapesca, con el propósito de proteger a todos los usuarios y consumidores", señaló.

Las fiscalizaciones, que comenzaron el pasado 5 de marzo, se extenderán durante los días previos, el fin de semana santo e incluso una semana posterior, abarcando las 32 comunas de la Región.

El recién asumido seremi de Salud de La Araucanía, doctor José Bravo Burgos, explicó que estas acciones buscan asegurar que los productos dispo-

nibles para la ciudadanía cumplan con toda la normativa vigente. "Estas fiscalizaciones están destinadas a garantizar a nuestros vecinos que los alimentos del mar que consuman en estas fechas cumplan con toda la normativa sanitaria. Es clave que las personas también cumplan un rol fiscalizador, revisando el estado de los productos y comprando en lugares autorizados", indicó.

SUMARIOS

En esa línea, la autoridad sanitaria detalló que los 157 controles han derivado en 16 sumarios sanitarios y el decomiso de 282 kilos de productos del mar que no cumplan con las condicio-

"Es clave que las personas también cumplan un rol fiscalizador, revisando el estado de los productos y comprando en lugares autorizados".

Dr. José Bravo Burgos,
seremi de Salud

nes mínimas de seguridad, principalmente por problemas en su procedencia o estado de conservación.

A ello se suman inspecciones en carretera y en distintos puntos de la cadena de distribución, con el fin de evitar el ingreso de productos sin acreditación de origen o que no mantengan la cadena de frío.

Por su parte, el director regional de Sernapesca, Mauricio Steffen, explicó que el trabajo del servicio se enfoca en asegurar la legalidad y trazabilidad de los recursos desde su extracción hasta su comercialización. "Estamos desplegados en toda la cadena de valor, desde la zona de pesca hasta el transporte y los puntos de venta. Llevamos cerca de cuatro toneladas de recursos pesqueros incautados, principalmente especies sobreexplotadas como la merluza", precisó.

Asimismo, hizo un llamado a la ciudadanía a comprar en lugares establecidos y exigir siempre la acreditación de origen de los productos, enfatizando la importancia de fomentar la pesca legal y responsable.

Desde el sector comercial, el dirigente de uno de los sindi-

Recomendaciones a la población

Las autoridades reiteraron el llamado a la población a adoptar medidas de autocuidado al momento de comprar y manipular pescados y mariscos. Entre las principales recomendaciones, se encuentra adquirir productos solo en lugares autorizados, mantener la cadena de frío y separar los alimentos crudos de otros productos. En el caso de los pescados, se debe verificar que los ojos sean claros y brillantes, la carne firme y elástica y las agallas de color rojo. En tanto, los mariscos deben presentar valvas cerradas o que reaccionen al tacto, además de un olor fresco característico. Finalmente, se insistió en que, ante cualquier sospecha sobre el estado de los productos, lo más recomendable es no adquirirlos, privilegiando siempre la seguridad alimentaria de las familias durante estas fechas.

catos de la Feria Pinto, Juan Paredes, valoró la presencia de las autoridades, destacando que estas acciones contribuyen a generar confianza en los consumidores. "Queremos que la gente venga con confianza, porque aquí se trabaja en buenas condiciones. Somos una fuente importante de trabajo y nos interesa que se reconozca el esfuerzo de quienes cumplen con la normativa", afirmó. No obstante, también manifestó preocupación por la presencia de comercio ambulante en las inmediaciones del recinto, señalando que esto afecta directamente a los locatarios establecidos. 



COM. SALUD