

Fecha: 27-02-2026
Medio: El Ovallino
Supl.: El Ovallino
Tipo: Noticia general
Título: Más de 800 fiscalizaciones realiza la Autoridad Sanitaria en la campaña de verano

Pág.: 7
Cm2: 379,9
VPE: \$ 435.695

Tiraje: 1.500
Lectoría: 4.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

SE CURSARON 45 SUMARIOS SANITARIOS EN LA REGIÓN

Más de 800 fiscalizaciones realiza la Autoridad Sanitaria en la campaña de verano

Los controles se concentraron en restaurantes del borde costero, piscinas, campings y locales de alta afluencia turística.

EQUIPO EL OVALINO
Ovalle

Un amplio despliegue preventivo ha desarrollado durante la temporada estival la Autoridad Sanitaria, con el objetivo de resguardar la salud de residentes y turistas que visitan la región durante el verano.

Según cifras, hasta la fecha se han realizado 814 fiscalizaciones en distintos lugares de la región, con especial énfasis en restaurantes del borde costero, piscinas, campings, discotecas, salas de espectáculos y hospedajes, es decir, espacios que registran mayor concurrencia de público durante estos meses.

La Seremi de Salud (s) de Coquimbo, Alejandra Rojas, destacó el trabajo desplegado por los funcionarios en terreno. "Nuestro compromiso es proteger la salud de quienes viven en la región y también de quienes



CEDIDA

Equipos de la Autoridad Sanitaria realizaron monitoreos en pescaderías de caletas, terminales pesqueros, bancos naturales y centros de cultivo.

nos eligen como destino turístico. Durante el verano intensificamos las fiscalizaciones en todo el territorio y, a la fecha, ya se han realizado 814 controles. Este es un trabajo planificado, preventivo y constante, que busca anticiparnos a los riesgos sanitarios de la temporada", señaló la autoridad.

Además de las fiscalizaciones, la

institución reforzó las labores de monitoreo sanitario, que incluyen toma de muestras y análisis en laboratorio.

"Además de inspeccionar el cumplimiento de la normativa, nuestros equipos realizan monitoreos en pescaderías de caletas, terminales pesqueros, bancos naturales y centros de cultivo, así como en piscinas de uso público y restringido y sistemas

de agua potable. En terreno se toman muestras de agua y alimentos, que posteriormente son analizadas en nuestro laboratorio de salud pública ambiental, lo que nos permite verificar que cumplan con los estándares exigidos", explicó Rojas.

SUMARIOS SANITARIOS

Como resultado de este trabajo, se cursaron 45 sumarios sanitarios en la región, principalmente en aquellos establecimientos donde se detectaron incumplimientos a la reglamentación.

"Cuando constatamos que no se está cumpliendo la normativa, iniciamos los sumarios correspondientes. Nuestro foco es corregir oportunamente situaciones que puedan representar un riesgo para la salud de las personas", puntualizó la seremi (s).

Entre los principales establecimientos con incumplimientos se encuentran piscinas, campings, supermercados, hospedajes y restaurantes. Sólo en materia de alimentos se cursaron 24 sumarios con 3 decomisos de productos caducados.

Desde la Autoridad Sanitaria reiteraron el llamado a los dueños y administradores de locales a cumplir estrictamente la normativa sanitaria y a la comunidad a preferir siempre el comercio establecido.