

Para prevenir riesgos de Marea Roja

Seremi de Salud fiscaliza pescaderías en Punta Arenas previo a Semana Santa

● La autoridad sanitaria refuerza las medidas preventivas, fiscalizando el cumplimiento de la normativa en la venta de productos del mar.

Texia Padilla
 tpadilla@elpinguino.com

VER DOCUMENTO

Con el fin de resguardar la salud de la población y garantizar la seguridad en el consumo de productos del mar, la Secretaría Regional Ministerial de Salud de Magallanes llevó a cabo una fiscalización en la Pescadería Felipe, ubicada en Punta Arenas. La acción forma parte de un operativo regional que contempla inspecciones en pescaderías y puntos de venta en distintas comunas, orientado a reforzar las medidas de prevención frente al fenómeno de la Marea Roja y verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria.

Durante la inspección se revisaron las condiciones

higiénicas del local, el almacenamiento y conservación de pescados y mariscos, las características organolépticas de los productos, así como el cumplimiento de la cadena de frío y las temperaturas en el transporte. También se controlaron las buenas prácticas en la manipulación de los productos.

El seremi de Salud de Magallanes, Fabián Barrientos, explicó que estas acciones forman parte de un programa de inspección que se intensifica en Semana Santa debido al aumento en el consumo de productos marinos. “Estamos haciendo esta fiscalización para asegurar la salud y el bienestar de nuestra comunidad magallánica. La Marea Roja es una toxina que puede incluso producir la muerte, por lo tanto, es fundamental que los productos sean analizados en nuestros laboratorios”, señaló.

Actualmente, la Seremi de Salud cuenta con laboratorios en Punta Arenas, Puerto Natales y Porvenir, los cuales mantendrán horarios extendidos y turnos especiales durante los días festivos para responder a la alta demanda. En la región se fiscalizan cerca de 40 locales de expendio de productos del mar. En materia de fiscalizaciones a pescaderías, se desarrolla un programa de inspecciones a lo largo de todo el año, las que se intensifican en fechas específicas como Semana Santa. A nivel regional se inspeccionan alrededor de 40 locales que venden productos del mar y, hasta la fecha, no se han iniciado sumarios por este motivo.

La jefa del laboratorio de la Seremi, Paulina Solar, recordó que los consumidores deben exigir siempre el

certificado toxicológico que acredita que los mariscos han sido analizados. “Los productos bivalvos, como almejas, locos, lapas y piures, además de caracoles y otros moluscos, pueden presentar toxinas marinas. La única forma de prevenir intoxicaciones es contar con el informe de análisis firmado y timbrado por el laboratorio”, indicó.

En tanto, Cecilia Gómez, dueña de la Pescadería Felipe, comentó que se están preparando para la alta demanda de la Semana Santa. “Hasta el momento tenemos cholga, choritos, almejas, salmón y carne ahumada, todo lo necesario para el curanto. Vamos a extender los horarios de atención desde las 8:30 hasta las 21:00 horas de manera continuada”, señaló. Asimismo, destacó que mantiene los precios mientras no haya alzas por parte



La Seremi de Salud de Magallanes fiscalizó la Pescadería Felipe.

de los proveedores, aunque reconoció que los costos de transporte y combustibles podrían generar incrementos en el futuro.

Finalmente, la autoridad sanitaria reiteró el llamado

a la comunidad a adoptar una actitud de autocuidado: comprar sólo en locales autorizados, verificar las condiciones de los productos y exigir siempre los certificados de análisis.