

En Magallanes

Más de 60 fiscalizaciones realizó la seremi de Salud en Semana Santa

- La autoridad sanitaria intensificó las inspecciones durante el fin de semana largo en las pescaderías de la región, asegurando el cumplimiento de normas ante el aumento en el consumo de productos del mar y reforzando medidas preventivas contra la marea roja.

Texia Padilla

periodistas@elpinguino.com

En el marco de Semana Santa, la Seremi de Salud desplegó un amplio operativo de fiscalización en las pescaderías de toda la región para garantizar la seguridad alimentaria ante el aumento en el consumo de productos del mar. Paralelamente, se reforzaron las medidas preventivas contra la marea roja, un fenómeno que sigue presente en la zona.

El encargado de la Unidad de Alimentos de la seremi de Salud, Alex Lucero, destacó la importancia de estas ins-

pecciones, señalando que, si bien se realizan durante todo el año, en fechas clave como Semana Santa se intensifican. "Nuestro objetivo es verificar que los productos comercializados cumplan con las normas sanitarias, asegurando condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación en pescados y mariscos", explicó.

Durante el período, los equipos de fiscalización realizaron más de 60 inspecciones en establecimientos de venta de productos del mar, abarcando Punta Arenas y las oficinas provinciales de Última Esperanza, Tierra del Fuego y Cabo de Hornos.

Según Lucero, los resultados fueron positivos, ya que se constató un buen cumplimiento de la normativa, sin necesidad de iniciar sumarios sanitarios a los locales fiscalizados.

Como parte del trabajo intersectorial, la Seremi de Salud coordinó acciones con el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca), fortaleciendo la vigilancia sanitaria en puntos de venta. Además, los laboratorios de Salud Pública en Punta Arenas, Puerto Natales y Porvenir ampliaron su horario de atención y mantuvieron turnos de emergencia para garantizar el análisis oportuno de muestras de mariscos.

Finalmente, la seremi de Salud reiteró el llamado al autocuidado, recordando que la marea roja sigue siendo un riesgo en la región. La autoridad sanitaria instó a la comunidad a consumir mariscos solo en lugares autorizados, exigir el informe de análisis sanitario y evitar productos de procedencia dudosa.

Con estas medidas, la Seremi busca resguardar la salud de la población y asegurar que los productos del mar disponibles en Semana Santa sean seguros y aptos para el consumo.