

## CARTAS AL DIRECTOR:

Denuncia por incumplimiento de disposiciones del REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS Decreto N° 977/96 Publicado en el Diario Oficial de 13 de mayo de 1997.

ARTÍCULO 4.- Corresponderá a los Servicios de Salud el control sanitario de los alimentos y velar por el cumplimiento de las disposiciones relativas a esta materia del Código Sanitario y del presente reglamento, todo ello de acuerdo con las normas e instrucciones generales que imparta el Ministerio de Salud.

Higiene de los alimentos: todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción, elaboración, envasado, transporte y almacenamiento hasta el consumo final;

En relación a las casi nula y deficiente e incumplimiento de la aplicación de las disposiciones por parte de los fiscalizadores del Servicio de Salud Atacama, en cumplimiento a lo dispuesto en la legislación vigente del Reglamento Sanitario de los Alimentos en relación a los productos del mar, Peces y Mariscos, que como primer objetivo tiene la protección de la salud pública que indica:

ARTÍCULO 317.- Todos los pescados frescos y enfriados que se expenden o elaboran deben ser eviscerados tan pronto sean capturados, excepto algunas especies de talla reducida (sardinas, pejerreyes, anchovetas).

ARTÍCULO 318.- El pescado fresco que no sea eviscerado inmediatamente después de su captura, sólo podrá comerciali-

zarse si ha sido sometido de inmediato a la congelación a temperatura de -18°C como máxima, medida en su centro térmico.

Las fiscalizaciones deberán ser orientadas al cumplimiento de estas disposiciones en :

Las embarcaciones, caletas o lugares de desembarco, ferias libres, terminal pesquero, y o lugares de vehículos de transporte de pescados y mariscos, exigiendo:

- Mantener la cadena de frío
- Pescados deben desde el desembarco y venderse eviscerados.
- mantener mariscos vivos

### **DENO CUMPLIR:**

El mantener una cadena de frío, y vender pescados sin eviscerar,

mariscos que no estén vivos, venta de ceviches, se debe proceder de inmediato al decomiso o incautación de los productos, sin compensación.

Considerando las altas temperaturas de verano un Ejemplo del grave peligro a que están expuestas las personas a las intoxicaciones que adquieren pescado llamado DORADO (*Coryphaena hippurus*), este se vende en gran cantidad, en las diferentes comunas de Copiapó, sin eviscerar y sin mantener la cadena de frío, su intoxicación suele ser una escombroidosis, provocada por altos niveles de histamina debido a una mala refrigeración tras la captura

Los síntomas aparecen rápido (minutos o a pocas horas e incluyen enrojecimiento facial, náuseas, vómitos dolor abdominal y sabor amargo picante.

Si los síntomas son intensos, como dificultad para respirar, sibilancias, hinchazón de garganta o o lengua palpitaciones rápidas o mareos, desmayos, se debe acudir de inmediato a urgencia médica.

**Luis Berardi Carreño**  
Médico Veterinario