

Fecha: 11-01-2026

Medio: El Longino

Supl. : El Longino

Tipo: Noticia general

Título: SEREMI de Salud despliega fiscalización en el Mercado Centenario y llama a extremar cuidados con pescados y mariscos en verano

Pág. : 4

Cm2: 603,4

VPE: \$ 362.616

Tiraje:

3.600

Lectoría:

10.800

Favorabilidad:

No Definida

Tarapacá

SEREMI de Salud despliega fiscalización en el Mercado Centenario y llama a extremar cuidados con pescados y mariscos en verano



Con el aumento del flujo de visitantes, las altas temperaturas y el mayor consumo de productos del mar característico del verano, la Secretaría Regional Ministerial de Salud de Tarapacá intensificó su despliegue preventivo en puntos de alta demanda. Esta vez, el foco estuvo en el Mercado Centenario, donde funcionarios y fiscalizadores entregaron información directa a compradores y orientaron a locatarios de pescaderías sobre el manejo seguro de alimentos, buscando reducir el riesgo de intoxicaciones y brotes gastrointestinales.

La intervención combinó educación sanitaria en terreno con acciones de control. En el recorrido, los equipos revisaron que pescados y mariscos se mantuvieran bajo condiciones adecuadas de conservación, especialmente en lo relativo a la cadena de frío, y evaluaron el cumplimiento de medidas básicas de higiene en áreas de expendio, superficies de trabajo, utensilios y manipulación. El objetivo, según explicó la institución, es asegurar que lo que llega a la mesa de las familias sea apto para el consumo, en un periodo en que la exposición al calor puede acelerar la descomposición y favorecer la proliferación de microorganismos.

Durante la actividad, el Seremi de Salud de Tarapacá, David Valle, insistió en que la prevención comienza en el acto de compra y continúa hasta la preparación en el hogar. "Es super importante tener clara la procedencia de los productos, comprar únicamente en locales establecidos, mantener la cadena de frío y recordar que los mariscos no deben consumirse crudos", señaló, enfatizando que la informalidad y el transporte inadecuado son una puerta

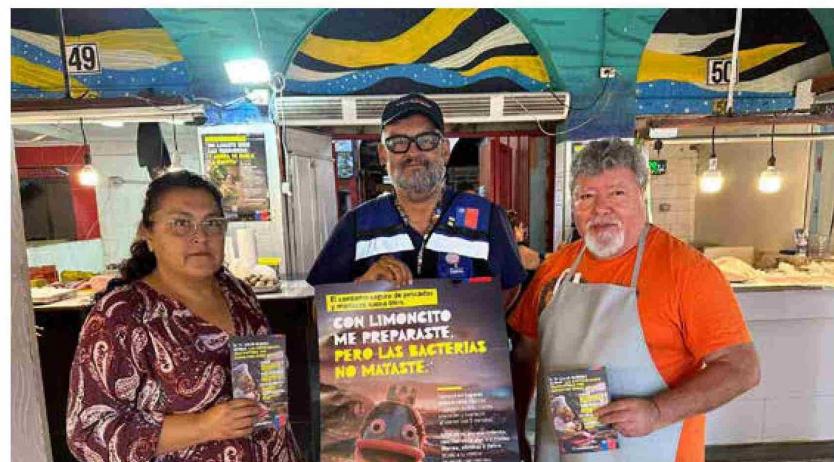
abierta a riesgos sanitarios evitables.

La autoridad sanitaria también abordó una práctica extendida en meses de calor: el consumo de mariscos "preparados" con limón, como si el cítrico cumpliera la función de cocción. "Las personas no deben confiarse, ya que el limón no cuece los productos del mar. Aunque estos cambien de color, eso no significa que sean seguros para el consumo, ya que las bacterias continúan presentes y podrían provocar males- tares gastrointestinales en quienes los consuman de esa manera", advirtió Valle ante compradores que se detuvieron a escuchar las indicaciones.

Desde Salud explicaron que este tipo de mensajes busca cortar un ciclo recurrente de atenciones por cuadros de diarrea, vómitos, dolor abdominal y fiebre, que suelen aumentar cuando se relajan las medidas de higiene o se consumen alimentos mal conservados. A ello se suma el riesgo de contaminación cruzada en cocinas, cuando se manipulan productos crudos y luego se utilizan los mismos utensilios o superficies para alimentos listos para comer, sin una limpieza adecuada.

En esa línea, el despliegue en el Mercado Centenario incluyó recomendaciones concretas para la comunidad, apuntando a hábitos simples que marcan una diferencia. Se reiteró que la compra debe realizarse solo en lugares autorizados, con condiciones visibles de conservación, presencia suficiente de hielo o sistemas que mantengan la cadena de frío. También se recalcó la importancia del traslado: desde el punto de venta al hogar, los productos deben transportarse en contenedores con hielo o sistemas térmicos,

En plena temporada estival, equipos de la Autoridad Sanitaria reforzaron en Iquique las recomendaciones para prevenir intoxicaciones alimentarias, verificando cadena de frío, higiene y manejo correcto de productos del mar. El Seremi David Valle advirtió que el limón no elimina bacterias y recalcó que los mariscos no deben consumirse crudos.



evitando recorridos largos y exposiciones al sol, especialmente si se trata de mariscos, que son altamente perecibles.

En materia de manipulación doméstica, los equipos reforzaron la necesidad de lavarse las manos con agua y jabón antes y después de preparar alimentos, y de mantener separada la manipulación de productos crudos del resto de ingredientes. La autoridad sanitaria insistió en que el pescado debe consumirse siempre cocido y que los mariscos deben hervirse por al menos cinco minutos, un punto clave para disminuir la carga bacteriana y reducir la posibilidad

de intoxicación.

Los fiscalizadores, por su parte, observaron aspectos críticos en los puntos de venta: que los productos estuvieran adecuadamente refrigerados, que no se perdiera el frío por exposición prolongada, que se resguardara la limpieza de mesones y bandejas, y que los manipuladores aplicaran medidas básicas de higiene. La presencia de estos controles, señalaron desde la Seremi, busca acompañar a los locatarios con orientación técnica, pero también asegurar que se cumpla la normativa sanitaria y que el consumidor tenga garantías mínimas al comprar.

El llamado final de la SEREMI de Salud es a no bajar la guardia durante el verano, cuando el consumo aumenta y los riesgos se multiplican por el calor, los traslados y la preparación en contextos recreativos. La recomendación es priorizar la compra en comercio establecido, mantener siempre el frío desde el mercado a la casa, cocinar de forma completa y desconfiar de atajos como "curtir" con limón. En salud pública, recalcan, la prevención no depende solo de fiscalizaciones: también se construye con decisiones cotidianas, desde elegir un lugar seguro para comprar hasta respetar tiempos de cocción que pueden evitar una urgencia médica.