

Fecha: 03-04-2026
 Medio: La Estrella de Chiloé
 Supl.: La Estrella de Chiloé
 Tipo: Noticia general
 Título: Decomisan 9.280 kilos de almejas con marea roja en operativos en dos comunas

Pág.: 3
 Cm2: 288,0
 VPE: \$ 177.678

Tiraje: 2.800
 Lectoría: 8.400
 Favorabilidad: ☐ No Definida



FOTOS: SEREMI DE SALUD

AUTORIDADES REALIZANDO FISCALIZACIONES A NIVEL REGIONAL.

Decomisan 9.280 kilos de almejas con marea roja en operativos en dos comunas

Recursos provendrían de lugares no autorizados para la extracción.

Carolina Larenas Faúndez
 carolina.larenas@laestrellachiloe.cl

Más de 9 mil kilos de productos del mar contaminados con marea roja fueron descubiertos en dos procedimientos que se realizaron en las comunas de Quemchi y Dalcahue. Se trató de 233 mallas de almejas, las que habrían sido extraídas en zonas no autorizadas de la Región de Aysén.

Así lo indicó la secretaria regional ministerial de Salud, Evelyn Bintrup, sumando que "durante estos últimos días en Quemchi y Dalcahue se registraron decomisos de productos del mar contaminados con marea roja".

En este sentido, la profesional detalló que se trata de 233 mallas de almejas, aproximadamente 9 mil 280 kilos, los que fueron detectados en dos lanchas en los puertos de desembarco de ambas comunas.

"De acuerdo a los análisis realizados en nuestros laboratorios de salud pública en Castro, las muestras arrojaron resultados sobre lo normal con 96 y 122 mi-



233 MALLAS DE ALMEJAS FUERON DECOMISADAS EN CHILOÉ.

crogramos de toxina por cada 100 gramos de carne de mariscos, superando el límite regulatorio", puntualizó la enfermera.

Junto con ello, desde la Secretaría Regional Ministerial de Salud se informó que tras contar con los resultados de laboratorio, los más de 9 mil kilos de almejas fueron destruidos en un vertedero industrial autorizado.

"Reiteramos el llamado al sector pesquero a extraer productos solo en zonas autorizadas, a ser responsables y no poner en riesgo la salud de las personas", afirmó la seremi.

Del mismo modo, la autoridad recordó que el organismo ha impulsado una serie de acciones en los días previos al fin de Semana Santa para resguardar la salud de la población y que las familias puedan disfrutar con seguridad y tranquilidad de los productos del mar comercializados y que

cuenten con inocuidad alimentaria.

"Hemos reforzado la fiscalización con 13 puntos de desembarco y puntos de ventas de productos del mar en la región, así como en el transporte de estos productos; además, estamos redoblando los esfuerzos para el análisis de los productos en nuestros laboratorios de salud pública en Puerto Montt, Castro y Quellón con más de 2 mil 800 muestras analizadas hasta la fecha", mencionó la misma fuente.

Bajo este análisis, la seremi puntualizó que "en la Región de Los Lagos no hay presencia de toxinas de marea roja, por lo que hacemos el llamado a los consumidores a solo comprar mariscos de procedencia conocida, en lugares autorizados y a exigir el certificado que emite la Seremi de Salud que garantiza que los mariscos estén libres de toxinas". ☺