

Fecha: 03-02-2026
Medio: Diario Chañarillo
Supl.: Diario Chanarcillo
Tipo: Noticia general

Pág.: 14
Cm2: 393,3
VPE: \$ 314.608

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

2.800
8.400
☐ No Definida

Título: Seremi de Salud advierte riesgo de intoxicaciones por consumo de pescado escombroides en Atacama



Seremi de Salud advierte riesgo de intoxicaciones por consumo de pescado escombroides en Atacama

Ante el aumento del consumo de pescados durante la temporada estival, la Seremi de Salud de Atacama realizó un llamado a la comunidad, pescadores y comerciantes a extremar las medidas de manejo, higiene y conservación de productos del mar, con el objetivo de prevenir intoxicaciones alimentarias asociadas al consumo de pescados.

Entre las especies con mayor riesgo se encuentran el bonito o monito, la albacora, la caballa, el jurel y el dorado, pescados ampliamente consumidos en la región. Estas especies, cuando no son manipuladas ni conservadas adecuadamente desde el momento de su captura, pueden desarrollar escombroides como la histamina, responsable del denominado envenenamiento por escombroides o escombriosis.

Sobre ello, la Seremi de Salud de Atacama, Jéssica Rojas Gahona, señaló que “la escombriosis corresponde a una in-

toxicación alimentaria asociada al consumo de pescados como jurel, caballa, bonito o albacora, cuando estos no han sido mantenidos a temperaturas adecuadas desde su captura. En estas condiciones se genera histamina, una toxina que no se elimina con la cocción y que puede provocar reacciones adversas en las personas”.

La autoridad sanitaria agregó que “este riesgo aumenta en periodos de altas temperaturas, como el verano, por lo que es fundamental asegurar una refrigeración oportuna, reforzar el lavado de manos y evitar la contaminación cruzada durante la manipulación de los alimentos, tanto en la venta como en el hogar”.

Desde la Autoridad Sanitaria se explicó que las bacterias responsables de la formación de histamina se inhiben a temperaturas cercanas a los 0 grados Celsius, por lo que un enfriamiento rápido tras la captura constituye una de las medidas más eficaces para prevenir

la producción de esta toxina. En este sentido, se recomienda conservar los productos pesqueros a temperaturas inferiores a 5 grados Celsius durante toda la cadena de comercialización, idealmente bajo los 3 grados.

Asimismo, se reiteró la importancia de mantener adecuadas condiciones sanitarias tanto en embarcaciones como en plantas de proceso y puntos de venta, reforzando prácticas como el lavado frecuente de manos, la limpieza y desinfección de superficies y utensilios, y la prevención de la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.

Finalmente, la Seremi de Salud de Atacama informó que continuará desarrollando labores de fiscalización en ferias, mercados y locales de expendio de productos del mar, con el fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y resguardar la salud de la población.