LITORALPRESS

Fecha: 03-04-2026
Medio: La Discusión
Supl. : La Discusión
Tipo: Noticia general
Título: Decomisan 727 kilos de productos del mar desde domicilio particular

Pág. : 7
Cm2: 177,7

Tiraje: 3.500
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Decomisan 727 kilos de productos del mar desde domicilio particular

Tras una denuncia ciudadana que reportó un acopio clandestino de productos del mar, en una vivienda particular en la zona centro de Chillán, la autoridad sanitaria, junto a Carabineros de Chile, realizaron un registro del inmueble.

El seremi de Salud, Jorge Carrillo Villalobos, detalló que equipos de la Unidad de Seguridad Alimentaria de esta institución constataron el almacenamiento de pescados y mariscos con características organolépticas alteradas y sin justificación de procedencia ni trazabilidad.

"Este tipo de infracciones son graves y representan un peligro para la salud de personas que arriesgan contraer Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), en caso de consumir este tipo de productos del mar en mal estado y sin justificación de origen ni de la zona de extracción", precisó Carrillo.

En el operativo se decomisó un total de 727 kilos de pescados y mariscos, entre merluza, ulte, salmón y machas, iniciándose un sumario por incumplimiento al Reglamento Sanitario de los Alimentos, al no contar el inmueble con las autorizaciones ni cumplir con las condiciones mínimas para el acopio.

Durante Semana Santa, la Seremi de Salud, Sernapesca y Carabineros, mantienen un despliegue de fiscalizaciones en ferias y locales de expendio así como también controles carreteros, en las 21 comunas de Ñuble. Ello, con el objetivo de verificar las condiciones organolépticas y de temperatura de los productos (entre 0°C y 5°C) a lo largo de toda la cadena de distribución, acopio y venta al público.

Desde la autoridad sanitaria reiteraron el llamado a adquirir pescados y mariscos solo en locales autorizados, y verificar que las condiciones de los pescados sean las óptimas: buen olor y textura, agallas bien rojas, ojos brillantes, carne firme y dura al tacto, bordes húmedos de la misma textura y color que el resto del cuerpo además escamas bien adheridas. En esa misma línea, un marisco fresco se caracteriza por tener valvas bien cerradas o que se cierren al tacto, además de no presentar manchas ni tumores de colores oscuros.