

Fecha: 02-04-2026
 Medio: La Prensa de Curicó
 Supl.: La Prensa de Curicó
 Tipo: Noticia general
 Título: Las pescaderías del Centro de Abastecimiento Regional (CREA) pasaron las fiscalizaciones de Semana Santa

Pág.: 5
 Cm2: 377,0

Tiraje: 4.200
 Lectoría: 12.600
 Favorabilidad: ☐ No Definida

SE REALIZÓ ACCIÓN CONJUNTA ENTRE SEREMI DE SALUD DEL MAULE Y SERNAPESCA

Las pescaderías del Centro de Abastecimiento Regional (CREA) pasaron las fiscalizaciones de Semana Santa

• En la ocasión, se recorrieron los puestos, revisando documentación y estado de los productos, además de entregar material invitando a comprar en lugares establecidos como este que abrirá hoy hasta las 12 de la noche.

POR MARÍA FRANCISCA GARCÍA BASCUÑÁN
 FOTOS CARLOS ALARCÓN DUARTE

TALCA. Un nuevo operativo de fiscalización conjunto entre la Seremi de Salud y Sernapesca, se llevó a cabo en la capital regional debido a las celebraciones de Semana Santa y en este caso fue para las pescaderías del Centro Regional de Abastecimiento (CREA) de Talca, donde los puestos fueron visitados para revisar documentaciones y evaluar temperatura y color, entre otros elementos de los productos para ver si cumplen con la cadena de frío y condiciones para su buen estado, algo que cumplió de acuerdo con lo informado por la secretaria regional ministerial, Iskra Cox, que estuvo acompañada por directora (s) de Sernapesca, Francesca Albornoz.



Seremi de Salud, Iskra Cox y la directora (s) de Sernapesca, Francesca Albornoz, en compañía de funcionario de fiscalización, recorrieron los puestos haciendo revisiones de los productos.

La seremi de Salud dijo que "el trabajo colaborativo que tenemos con las distintas instituciones, específicamente con Sernapesca, que nos acompaña en estas fiscalizaciones, es clave. Siempre realizamos fiscalizaciones, pero ahora las aumentamos y hasta el momento, llevamos alrededor de 150 fiscalizaciones y también hemos hecho algunos sumarios sanitarios". Además, sugirió que "al momento de comprar, ustedes pueden verificar bien que los productos estén frescos. Puede ser viendo el estado del pescado, específicamente sus escamas, sus ojos y también sus agallas que estén rozadas. Invitarlos a que vengán a comprar siempre a lugares establecidos, siempre a donde tengan resolución sanitaria. Vengan todos a comprar en este centro de abastecimiento, porque lo que hemos visto, es que estamos en excelentes condiciones, para que ustedes puedan realizar sus compras y disfrutar con su familia durante el fin de semana largo".

Por su parte, la directora regional (s) de Sernapesca, explicó que "a través de un comité interinstitucional, activamos acciones de fiscalización durante estos días, con la finalidad de poder fortalecer y resguardar a la ciudadanía, que los productos cumplan tanto la normativa pesquera como sanitaria", agregando que "a la fecha se han realizado alrededor de más de 300 operativos, se han detectado 2.000 toneladas legales, que es un buen indicador y sólo 60 toneladas ilegales, entonces eso indica un poco el cambio de conducta y nos da un mayor resguardo a la ciudadanía".