

Fecha: 14-01-2026

Medio: Maule Hoy

Supl.: Maule Hoy

Tipo: Noticia general

Título: Seremi de Salud refuerza fiscalización a pescados y mariscos en costa maulina

Pág. : 3

Cm2: 293,2

VPE: \$ 0

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

 No Definida

Seremi de Salud refuerza fiscalización a pescados y mariscos en costa maulina



Durante la jornada, equipos de la Autoridad Sanitaria inspeccionaron la venta de productos del mar en las localidades costeras de Iloca y Duao. Las acciones se desarrollaron tanto en las caletas del sector como en restaurantes, verificando las condiciones sanitarias con el fin de proteger la salud de la comunidad y turistas que llegan a la zona.

Con el objetivo de resguardar la salud de la población y de quienes visitan el litoral durante la tempora-

rada estival, la Seremi de Salud del Maule, encabezada por la seremi Carla Manosalva, realizó una serie de fiscalizaciones a la venta de pescados y mariscos en la costa de la región, junto con acciones educativas enmarcadas en la Campaña de Verano.

Al respecto, la seremi de Salud del Maule, Carla Manosalva, señaló que estas fiscalizaciones forman parte de un despliegue territorial más amplio que se ha llevado a cabo durante la temporada de verano.

En paralelo a las fiscalizaciones, los equipos de la Autoridad Sanitaria desarrollaron una labor educativa dirigida a la comunidad local y a los visitantes, difundiendo los principales ejes de la Campaña de Verano. Entre ellos, se abordaron temas clave como el consumo seguro de alimentos y la prevención del virus hanta, entregando recomendaciones prácticas para reducir riesgos sanitarios durante el periodo estival.

En este contexto, la seremi Carla Manosalva en-

fatizó la importancia de que las personas sepan identificar productos del mar en buen estado. «Es fundamental fijarse en que los pescados y mariscos tengan buen color; en el caso de los pescados, revisar las agallas y que el globo ocular sea brillante. Los mariscos deben tener un olor agradable, a mar, a salinidad, y no olores extraños», explicó.

Asimismo, recalcó la relevancia de mantener la cadena de frío. «Cuando compramos en mercados municipales o privados, es muy importante que los productos estén cubiertos con hielo de manera constante y que no se encuentren a temperaturas elevadas. Esto permite conservar la integridad de los pescados y mariscos», señaló, agregando que la textura también es un indicador clave de frescura. «Al presionar suavemente el pescado,



este debe volver a su textura original; esa elasticidad es una señal de buen estado», puntualizó.

Finalmente, la autoridad hizo un llamado a evitar el consumo de productos del mar vendidos en la vía pública o en la playa que no cuenten con las condiciones adecuadas de refrigeración. «Muchas veces estos productos están expuestos al sol y fuera de refrigeración, lo que favorece la proliferación de bac-

terias al perderse la cadena de frío, generando un riesgo para la salud de la población», advirtió.

La Seremi de Salud del Maule reiteró el llamado a la comunidad a informarse, a comprar siempre en locales establecidos y a seguir las recomendaciones sanitarias, destacando que estas acciones preventivas buscan que la temporada de verano se desarrolle de manera segura para todas y todos en la región.

