

Refuerzan la fiscalización en la venta de pescados y mariscos

20

toneladas de productos marinos se decomisaron durante las fiscalizaciones en torno a Semana Santa.

Autoridades sanitarias entregaron recomendaciones e informaron que se decomisaron 20 toneladas.

Bibiana Mamani H.
 cronica@estrellaarica.cl

Hasta la Caleta de Pescadores llegaron las autoridades y servicios públicos para verificar el cumplimiento de la normativa vigente en la comercialización de pescados y mariscos. Asimismo, entregaron cifras de las fiscalizaciones en el contexto de Semana Santa, en el marco de un trabajo intersectorial a través de Sernapesca, Seremi de Salud, Armada y otras instituciones.

“La seremi de Salud está viendo la calidad del producto, también estamos junto a Sernapesca y la seremi de Economía para ver la trazabilidad del producto, su procedencia y la buena distribución. Asimismo, contamos con la seremi de Gobierno, viendo la posibilidad de hacer esta comunicación a toda la región para que sea un fin de semana sin eventos negativos”, comentó el Delegado Presidencial, Cristián Sayes.

En la jornada, la autoridad sanitaria revisó las condiciones de los productos que se ofrecen al interior de la caleta de pescadores y entregó algunas recomendaciones, como consumir mariscos bien cocidos y hervirlos al menos 5 minutos. Mantener una adecuada higiene en la manipulación y evitar la contaminación cruzada, entre otros. “Se debe cumplir con la mantención de la cadena de frío, y en los locales se pide que tengan una cama de hielo para los productos que están a la venta. El pescado debe ser firme al tacto, ojos brillantes, agallas color oscuro y la temperatura ideal es de 5 grados hacia abajo”, comentó Raúl Ríos, encargado regional de la Unidad Técnica de Alimentos de la Seremi de Salud.

En cuanto a los resultados del reforzamiento de las fiscalizaciones por Semana Santa, Karla Kepec, seremi de Salud, explicó que, “hasta el momento desde fines de marzo hasta el sábado llevamos 63



LA SEREMI DE SALUD ENTREGÓ RECOMENDACIONES AL INTERIOR DE LA CALETA DE PESCADORES.

fiscalizaciones, 9 sumarios y un decomiso de 20 toneladas de productos del mar en conjunto con Sernapesca”.

En este sentido, Kepec recalzó que es importante cuidar la salud. “Recordarles que deben consumir los productos del mar cocidos, nada crudo para evitar todas las enfermedades de transmisión alimentaria. Tenemos que destacar que hay cuadros de infección por bacterias como salmonelosis, por lo que no hay que hacer caso omiso al llamado de las au-

toridades y se debe tener precaución en la preparación de los alimentos para que tengan un fin de semana seguro”.

SERNAPESCA

El trabajo realizado por los equipos de fiscalización del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca), ha obtenido importantes hallazgos en los días previos a Semana Santa, garantizando la legalidad en toda la cadena de valor de los recursos pesqueros, incluyendo aquellos que se destinan a la ex-



SERNAPESCA DECOMISÓ COJINOVA Y JURELES.

portación. En este contexto, se logró incautar 11,98 toneladas de cojinova y el camión en que se transportaba. Posteriormente, otra comercializadora también presentó inconsistencias en los tiempos de traslado, por lo que también se incautó 8,75 toneladas de jurel y el camión.

Ante esto, Cristián Espinoza, director regional de Sernapesca Arica, destacó la labor efectuada y aseguró que se está velando por que la pesca y su cadena de trazabilidad sea legal y segura.