

Laboratorio de Salud Pública: Activan monitoreo y fiscalizaciones en Semana Santa

- **Entre los meses de enero y abril de este 2026, el laboratorio de la Seremi de Salud ubicado en Puerto Aysén suma cerca de 164 toneladas de mariscos analizados, de las cuales 20 toneladas han sido decomisadas.**

El Comité Regional de Marea Roja refuerza sus acciones de monitoreo y fiscalizaciones previa a Semana Santa entorno a la vigilancia en los niveles de las toxinas de la Marea Roja, además del transporte y comercialización de mariscos en toda la región. Labor que se suma al trabajo que desarrolla el Laboratorio de Salud Pública de la Seremi de Salud en la ciudad de Puerto Aysén, el cual durante todo el año es el organismo responsable de autorizar la comercialización de estos productos a la comunidad, cifra que, durante esta semana, alcanzó a las 66 toneladas de mariscos analizados, los cuales ya fueron autorizados para su comercialización.

Lo que fue detallado por la jefa del Labo-



ratorio de Salud Pública, Elizabeth Garrido Veliz. “En lo que va del año 2026, se han analizado aproximadamente 164 toneladas de recursos hidrobiológicos en la región. De este total, cerca de 144 toneladas han sido autorizadas para el consumo de la población,

puesto que han cumplido con la normativa sanitaria vigente. Asimismo, alrededor de 20 toneladas han sido decomisadas por superar los límites regulatorios establecidos para biotoxinas marinas, específicamente en veneno diarreico y veneno paralizante”.

Asimismo, durante una inspección a una pescadería en la capital regional, el jefe del Departamento de Acción Sanitaria de la Seremi de Salud, Felipe Vidal Valenzuela, detalló parte del trabajo que se ha estado desarrollando durante estos días, donde aumenta el consumo de mariscos. “Nosotros hemos intensificado los labores de fiscalización que hacemos de manera habitual porque hay un aumento en el flujo de los productos que se consumen en semana santa. Hasta el día de ayer llevábamos del orden de las 50 fiscalizaciones en pescaderías y lugares donde se elaboran alimentos, como son los restaurantes, además de 01 sumario sanitario.”

En este contexto, el Seremi de Salud Aysén, Jorge Pérez Urra, reiteró el llamado al autocuidado durante estas festividades. Entre las recomendaciones está consumir los mariscos provenientes de áreas autorizadas por la Seremi de Salud que cuenten con la certificación.

