

En Iloca y Duao

Seremi de Salud refuerza fiscalización a pescados y mariscos en "caletas"

Con el objetivo de resguardar la salud de la población y de quienes visitan el litoral durante la temporada estival, funcionarios de la Seremi de Salud del Maule realizaron una serie de fiscalizaciones a la venta de pescados y mariscos en la costa de la región, incluidos algunos de los principales sectores costeros de la Provincia de Curicó, 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. "Durante esta semana hemos realizado, junto a los equipos territoriales de la Seremi de Salud, distintas fiscalizaciones que tienen que ver con el consumo responsable de pescados y mariscos, y con que los locales cuenten con las condiciones higiénicas que el Código Sanitario exige para ofrecer un buen servicio a todos quienes visitan el litoral de nuestra costa maulina", indicó.

Comunas costeras

La autoridad sanitaria agregó que estas acciones se han concentrado en diversas comunas costeras de la región. "Hemos estado principalmente en comunas como Pelluhue y Constitución, y hoy día estamos aquí en la costa de Iloca y Duao, realizando fiscalizaciones tanto en las caletas, donde llegan los pescados y mariscos directamente

Autoridad realizó recomendaciones prácticas para reducir riesgos sanitarios durante el periodo estival



desde el mar, como también en distintos locales que venden alimentos elaborados", precisó.

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 los riesgos sanitarios durante el periodo estival.

En este contexto, la seremi enfatizó 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 comprems 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, éste debe volver a su textura original; esa elasticidad es una señal de buen estado", precisó.

Expuestos al sol

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 bacterias al perderse la cadena de frío, generando un riesgo para la salud de la población", advirtió.

La Seremi de Salud 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. ●