



Algunos tenían fecha de elaboración de 2020

La Araucanía es la región con más decomisos de carne del país: más de 10 mil kilos fueron incautados

Los fiscalizadores, que se desplegaron el último mes, coinciden en que son productos alterados en su olor, color y textura.

HÉCTOR BURGOS

Desde fines de agosto, la Seremi de Salud de La Araucanía ha cursado 34 sumarios sanitarios a locales de venta de carnes, en los cuales ha incautado más de 10 toneladas de productos cuya procedencia no ha podido ser verificada, o se trata de productos vencidos.

El seremi Andrés Cuyul confirmó que se trata de un aumento de 500% respecto de 2023, y que en medio de los operativos "encontramos carne que no tenía trazabilidad y que databa del año 2020". Además, afirmó que La Araucanía "es la región que más decomisos de productos cárnicos en el país".

El presidente de la Asociación de Agricultores Malleco, Sebastián Naveillán, llamó a las autoridades "a tener un mayor control y patrullaje en las rutas de la provincia, para poder disminuir la mayor cantidad posible el número de abigeatos para estas Fiestas Patrias".

En la Región de Los Lagos, la autoridad sanitaria confirmó el decomiso de 3.982 kilos de carne, entre el 12 de agosto y el 15 de septiembre. Asimismo se decretó la prohibición de fun-

cionamiento para una carnicería en Osorno, además de tres fábricas de empanadas en Chiloé y en Osorno.

En total, en Los Lagos se han instruido 67 sumarios sanitarios y se han fiscalizado 111 locales, entre carnicerías, mataderos, supermercados y fábricas de empanadas.

En el Biobío, en tanto, se han decomisado más de 1.700 kilos de productos cárnicos. El delegado provincial de la Seremi de Salud, Cristóbal Vidal, reconoció un aumento de los decomisos, "principalmente en el tema de productos vencidos y, en se-

gundo lugar (...) el delito de abigeato, que también ha sido un tema no menor".

En la Región de O'Higgins, como parte de la campaña "Unidos por un 18 Seguro", la autoridad sanitaria realizó una inspección en San Vicente de Tagua Tagua, donde halló irregularidades en más de 1.200 kilos de carne, los que fueron incautados y destruidos.

Los fiscalizadores sanitarios coincidieron en que se trata de productos alterados en su olor, color y textura, además de otros cuya fecha de consumo se encontraba vencida.



MEDIDAS.— Según la autoridad sanitaria, en caso de encontrar productos en mal estado, estos son incautados y destruidos.