

Intensifican fiscalización en Terminal Pesquero de Los Ángeles y locatarios exigen mayor control al comercio informal

Jeremy V. Quiroz
prensa@latribuna.cl

Para los comerciantes, estas fechas representan el periodo de mayor actividad comercial del año, con una demanda que se concentra en tan solo unos días. En este contexto, aseguran estar preparados para ofrecer productos frescos y de calidad, cumpliendo con todas las normativas sanitarias y tributarias vigentes.

En medio del intenso movimiento previo a Semana Santa, el Terminal Pesquero de Los Ángeles fue escenario de una fiscalización interinstitucional liderada por autoridades sanitarias, policiales y tributarias. El operativo tuvo como objetivo asegurar el cumplimiento de las normativas sanitarias y comerciales en la venta de productos del mar, cuya demanda se incrementa significativamente en estas fechas.

Desde tempranas horas de la mañana del jueves, se llevó a cabo una intervención enmarcada en el trabajo articulado del Comité Interinstitucional de Fiscalización (COFI), liderado por Sernapesca e integrado por organismos como la Red Sustentata, la Armada, Carabineros, la Seremi de Salud y el Servicio de Impuestos Internos. Las autoridades recorrieron las instalaciones del recinto para verificar el estado de los productos, las condiciones de almacenamiento, la trazabilidad de los alimentos y la situación tributaria de los locatarios.

Según explicaron desde Sernapesca, estas acciones se han intensificado en las últimas semanas para reforzar los controles no solo en centros de expendio, sino también en zonas de pesca, puntos de desembarque, controles carreteros, plantas de proceso y comercializadoras, con el objetivo de garantizar a la población el acceso a productos del mar seguros e inocuos

durante la festividad religiosa.

Ana María Fernández, directora regional de Sernapesca Biobío, indicó a diario La Tribuna que "en las semanas previas aumentamos las fiscalizaciones, y en ese contexto hoy uno de nuestros equipos llegó hasta Los Ángeles, para participar de inspecciones. Semana Santa es el feriado donde tenemos el peak de consumo de alimentos del mar como pescados y mariscos, y es por eso por lo que nos hemos articulado con otros organismos".

Catalina Cid, presidenta del Sindicato del Terminal Pesquero, valoró el interés por garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores, pero también cuestionó el enfoque de las fiscalizaciones.

"Estamos un poco molestos porque vienen solo en estas fechas, cuando más trabajamos. Fiscalizan aquí, donde tenemos todo en regla, pero no van a los puestos ilegales que se instalan afuera y que muchas veces venden productos en mal estado", declaró.

Según la dirigente, esto genera una percepción injusta sobre los comerciantes formales del terminal, quienes deben enfrentar los reclamos que, muchas veces, tienen origen en el comercio informal. Cid hizo un llamado a que estas acciones se realicen de forma permanente durante el año, no solo en Semana Santa, de



SERNAPESCA REALIZA UNA FISCALIZACIÓN a nivel nacional en vísperas de semana santa.

modo que se garantice una competencia equitativa y se proteja tanto a los consumidores como a los comerciantes que cumplen con la normativa vigente.

En paralelo, el Terminal Pesquero ya implementó un plan especial para enfrentar el aumento de visitantes durante el fin de semana largo. Entre las medidas destacan la presencia coordinada de Carabineros y la Policía de Investigaciones, un protocolo de atención preferente para adultos mayores y personas embarazadas, y controles internos para asegurar la calidad de los productos.

"Acá se vende pescado y marisco fresco todos los días del año, y nos preocupamos de que todo esté en buenas condiciones", señaló Cid, quien también detalló los horarios de funcionamiento del recinto para los próximos días. Puntualizó que de lunes a miércoles la atención es en horario continuo de 08:00 a 20:00 horas. El día Jueves Santo de 08:00 a 22:00 horas, con solicitud de extensión hasta las 00:00; el Viernes Santo de 08:00 a 22:00 horas y los días sábado y domingo de 08:00 a



16:00 horas.

Finalmente, la presidenta del sindicato extendió una invitación a la comunidad angelina a preferir el Terminal Pesquero como fuente confiable y segura de productos del mar. "Es el único lugar autorizado para vender pescados y mariscos en la ciudad. Los esperamos con productos frescos, seguridad y atención para todos".

La jornada de fiscalización concluyó sin mayores incidentes, dejando en evidencia tanto la preocupación de las autorida-

des por la seguridad alimentaria como las demandas de los trabajadores por un trato equitativo y fiscalizaciones más amplias que incluyan al comercio informal.

El alcalde José Pérez Arriagada también se manifestó ante el tema durante las últimas jornadas: "Las autoridades sanitarias deberán tener mucho cuidado con las fiscalizaciones y tomar todos los resguardos necesarios para que todo se desarrolle sin eventualidades negativas, ojalá que todo vaya bien durante las próximas semanas".



EL TERMINAL PESQUERO se prepara para recibir la Semana Santa