

Seremi de Salud de Magallanes

Con cerca de 50 inspecciones refuerzan fiscalización de cara a Semana Santa

● Las autoridades se encuentran recorriendo los establecimientos de expendido de pescados y mariscos.

Crónica

periodistas@elpinguino.com

La Secretaría Regional Ministerial de Salud y Sernapesca han intensificado

las inspecciones en locales que comercializan productos del mar, como parte de su campaña preventiva en Semana Santa, cuando el consumo de mariscos y pescados aumenta.

En una reciente visita al local autorizado "Poseidón", las autoridades recalcaron la importancia de adquirir productos únicamente en establecimientos aprobados, exigir los análisis toxicológicos y verificar la trazabilidad de los alimentos.

La seremi de Salud, Francisca Sanfuentes, destacó que aunque no se han registrado casos de intoxicación desde 2011, el riesgo de Marea Roja persiste durante todo el año en la región. Por ello, insistió en la necesidad de consumir mariscos certificados y analizados para evitar intoxicaciones graves.

Eugenio Carimán, dueño de "Poseidón", reafirmó su compromiso con la seguridad alimentaria, subrayando que su negocio familiar trabaja con proveedores confiables y que presenta los certificados de análisis a sus clientes.

Desde Sernapesca, Ximena Gallardo enfatizó la importancia de verificar el origen legal de los productos del mar, garantizando que provengan de áreas habilitadas y trazables para un consumo seguro.

Recomendaciones al Consumidor:

- Comprar solo en locales autorizados.
- Exigir certificados de análisis toxicológico.
- Asegurarse de que los productos se encuentren refrigerados.
- Verificar frescura en pescados y vitalidad en mariscos.

La Marea Roja, fenómeno presente en Magallanes desde los años 90, puede causar graves intoxicaciones. Por ello, las autoridades continúan reforzando medidas preventivas y fortaleciendo la confianza en el comercio local.



Las autoridades recalcaron la importancia de adquirir productos únicamente en establecimientos aprobados.



Refuerzan fiscalización en pescaderías con cerca de 50 inspecciones.