



Nuestro llamado es a comprar exclusivamente en locales autorizados y evitar el comercio informal"

**GUSTAVO ROJAS**  
SEREMI (S) DE SALUD

FISCALIZACIÓN ESPECIAL SE EXTENDERÁ HASTA EL FIN DE SEMANA

# Plan Semana Santa: Retiran más de 20 kilos de mariscos

**Durante toda la semana habrá diferentes fiscalizaciones al comercio**, para sacar de circulación aquellos productos en mal estado o de dudosa procedencia. Ya hay controles carreteros.

**DIEGO CHACANA**  
diario@ladiscusion.cl  
FOTOS: LA DISCUSIÓN

El pasado sábado y en el marco de la previa a las celebraciones de Semana Santa, la Seremi de Salud de Ñuble decomisó 21,5 kilos de mariscos sin justificación de origen, en una fiscalización realizada en el Persa de Chillán.

El control se realizó en el periodo donde aumenta significativamente la compra y consumo de productos del mar. Desde la autoridad sanitaria indicaron que durante esta semana seguirán con las fiscalizaciones para prevenir riesgos sanitarios asociados a la venta y consumo de pescados y mariscos.

Las acciones son coordinadas con distintas instituciones y buscan proteger la salud de la población, reforzando el control de la cadena de frío, la trazabilidad y el cumplimiento de las normativas vigentes.

Gustavo Rojas, Seremi de Salud (s), explicó que estas acciones se enmarcan dentro de "un despliegue permanente de nuestros equipos y de otras instituciones para detectar la eventual circulación de productos sin denominación de origen, pérdida de cadena de frío y otras condiciones que representan un riesgo para la salud de la población".

Además, se llevó a cabo una reunión de coordinación con la participación de la Unidad de Seguridad Alimentaria de la Seremi, locatarios de las pescaderías de la Plazoleta Sargento Aldea de Chillán, proveedores, representantes del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) y del municipio de Chillán.

El objetivo fue reforzar las normativas sanitarias que rigen el transporte y la venta de productos del mar.

"Nuestro llamado es a comprar exclusivamente en locales autorizados y evitar el comercio informal", enfatizó Rojas, agregando que "las fiscalizaciones se enfocan en verificar las condiciones organolépticas y de temperatura de los productos (entre 0°C y 5°C) a lo largo de toda la cadena de distribución, acopio y venta al público", sostuvo Medina.

## Total decomisado en 2024

Durante el año 2024, las autoridades lograron decomisar un total de 3.411 kilos de productos del mar

El objetivo fue reforzar las normativas sanitarias que rigen el transporte y la venta de productos del mar.

que se encontraban en condiciones no aptas para el consumo, ya sea por estar alterados o por no contar con la documentación que acreditara su procedencia.

Esta cifra refleja la magnitud del trabajo fiscalizador y, al mismo tiempo, pone en evidencia la relevancia de mantener controles estrictos en la cadena de distribución de alimentos marinos.

Daniela Cortés, presidenta del Sindicato de Pescados y Mariscos, explicó que es necesario ejecutar estas acciones, sobre todo porque son un gremio establecido que se preocupa de mantener las condiciones necesarias para la venta segura.

"Es muy bueno que la Autoridad Sanitaria esté pendiente de nuestro trabajo. Nosotros nos preocupamos

de adquirir productos a proveedores establecidos, asegurando la trazabilidad y los análisis correspondientes", indicó. Además, llamó a la comunidad a evitar la compra de "machas, jureles y merluza común en la calle o en lugares sin condiciones sanitarias adecuadas".

## Fiscalización en carreteras

Desde la nueva Seremi de Seguridad expresaron que los diferentes controles carreteros en Ñuble ya están establecidos, con el objetivo de fiscalizar vehículos que podrían estar transportando productos en malas condiciones.

"Carabineros estará desplegado en varios puntos estratégicos y se estará monitoreando en diferentes horarios, porque a veces se cree que es durante la madrugada donde

## Cadena de frío y trazabilidad

Las acciones son coordinadas con distintas instituciones y buscan proteger la salud de la población, reforzando el control de la cadena de frío, la trazabilidad y el cumplimiento de las normativas vigentes. Durante el año 2024, las autoridades lograron decomisar un total de 3.411 kilos de productos del mar que se encontraban en condiciones no aptas para el consumo, ya sea por estar alterados o por no contar con la documentación que acreditara su procedencia.

se desarrolla este tipo de control, pero vamos a estar en cualquier momento y horario", indicó Jorge Muñoz, seremi de Seguridad.

Además, habrá controles aleatorios en los distintos terminales de buses de Ñuble.

