



Fiscalizan la venta de frutos del mar en ferias de Osorno: el kilo de pescado suma alza de \$1.000

COMERCIO. Muchas familias realizaron ayer las compras de los productos del mar para Semana Santa. Los clientes destacan la calidad, frescura y control que se hace a estos recintos. Autoridades llaman a comprar en el comercio establecido.



LA TRADICIÓN FAMILIAR SE MANTIENE EN LA FERIA EN ESTAS FECHAS.

Sergio Silva Vásquez
sergio.silva@australosorno.cl

Una estricta fiscalización a las ferias Pedro Aguirre Cerda (PAC) y Libre de Rahue, en Osorno, ha desarrollado una decena de fiscalizadores de la Autoridad Sanitaria de la Seremi de Salud de la Región de Los Lagos. El objetivo es verificar y constatar que los pescados y mariscos que llegan a estos recintos municipales, vengan de zonas libres de marea roja y en buenas condiciones sanitarias, para que los clientes puedan comprar, preparar y servir en sus hogares de forma segura en Semana Santa.

PESCADOS AL ALZA

Pasadas las 5 de la madrugada llegó un camión con más de 200 mallas de mariscos a la feria PAC, de entre 25 a 30 kilos, cuyo producto este año no experimentó un alza de precios, por lo que están a \$2.500 por

kilo en ambas ferias.

Sin embargo, el kilo de pescado se incrementó \$1.000, debido a lo escaso que se volvió este año stock en los mesones de venta. Así, por ejemplo, el kilo de merluza, salmón o peje-rey estaba desde \$7.000 en adelante, aunque los fieles clientes de los locatarios reciben más de un descuento en la venta total.

Los limones, otro producto que va de la mano con los mariscos, estaba ayer en las ferias entre \$2.300 y 2.500 el kilo; y la mata de cilantro para el caldo del mariscal cuesta \$1.000.

PASARON REVISIÓN

A las 10 de la mañana, una comitiva de la Autoridad Sanitaria inició la revisión de los productos que llegaron del sur de la Región de Los Lagos.

Uno a uno, los locales tradicionales de venta de pescados y mariscos fueron revisados, como también la documentación de los productos.



LOS PESCADOS Y MARISCOS SON LOS PRODUCTOS MÁS VENDIDOS EN LA FERIA PAC EN ESTAS FECHAS.

Tan estricta fue la fiscalización, que en uno de los locales no se encontró el formulario de la trazabilidad de los mariscos, por lo que hasta cerca del mediodía estaba el riesgo de incautar más de 180 mallas con productos del mar y, de paso, iniciar un sumario sanitario para el transportista y el distribuidor.

“Los distribuidores son los responsables de tramitar todo el sistema de trazabilidad, el acta de toma de muestra, ellos tienen que hacer la acreditación legal ante el Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca) con la factura y esos documentos deben ser entregados. Todo eso se corrobora con los tickets que vienen en las mallas. Lo que pasó aquí es que el distribuidor entregó los papeles cruzados”, indicó Andrea Bracho, encargada regional del

Programa de Alimentos de la Seremi de Salud Los Lagos.

La funcionaria señaló que este es un hecho grave, por lo que el sumario seguirá su curso, pero al distribuidor.

“Conseguimos con el laboratorio de Puerto Montt los informes de las tomas de muestras de las mallas que estaban en el camión y que no figuraban en su momento y, de paso, la guía de transporte que faltaba. Tras ello se pudo seguir comercializando los productos. El sumario se mantiene, por la responsabilidad que involucra al distribuidor en esta irregularidad, al no contar con todos los antecedentes, porque eso puede incurrir en un blanqueamiento de los productos, esa es la gravedad, que puede mezclar mallas de productos que no están muestreados”, sostuvo Bracho.

Ya solucionado el problema, vino la tranquilidad para cuatro propietarios de locales de la Feria Pedro Aguirre Cerda (PAC), cuya carga estaba retenida en el camión.

En cuanto a la fiscalización realizada el miércoles en la Feria Libre de Rahue, la encargada regional del programa de Alimentos de la Seremi de Salud Los Lagos dijo que no se reportaron observaciones.

Además, detalló que existen tres sumarios y prohibición de funcionamiento en dos locales de Osorno y uno en Puerto Octay, dedicados a la venta de productos del mar, donde se incurrió en irregularidades sanitarias y presencia de plagas.

Además, tras una denuncia anónima, en Purranque fueron decomisados 180 kilos de mariscos que eran vendidos en

“El sumario se mantiene por la responsabilidad que involucra al distribuidor por esta irregularidad, al no contar con todos los antecedentes”.

Andrea Bracho, encargada del Programa de Alimentos de la Seremi de Salud de Los Lagos

un domicilio.

CLIENTES FELICES

“Los precios están bien, yo vengo de Calbuco, donde están más baratos, pero por lo que veo no está mucho más caro. Son frescos, aunque me di cuenta que hay escasez de pescados, pero me voy tranquilo con mi compra a la casa de mis familiares que me están esperando en el sector rural de Polloico”, comentó Ricardo Bahamondes, quien viene siempre de visita para estas fechas.

Con sus piezas de merluza listas para freírlas a su casa, se retiró ayer de la feria PAC la vecina Sandra Nomel, oriunda del sector Desagüe Rupanco.

Por su parte, los locatarios ayer se mantuvieron en sus puestos hasta pasadas las 20 horas y hoy esperan rematar la mercadería que les quede.

Muchos de ellos siguen la tradición familiar y en estas fechas refuerzan el personal de venta con parientes, llegando algunos a tener hasta 8 dependientes, quienes esperan con productos buenos y frescos a los “caseritos”.