

Decomisos de productos del mar y platos preparados superan los 60 kilos

ESTE 2025. Durante este año se registran 10 casos de intoxicaciones.

Redacción

cronica@diarioatacama.cl

Por pérdida de la cadena de frío, la falta de procedencia de los productos y platos en mal estado la Seremi de Salud de Atacama ha decomisado alrededor de 60 (kg) de productos del mar y platos preparados de distintos puntos de la región de Atacama a la fecha.

El seremi (s) Salud de Atacama, Mauricio Bertoglia Salud indicó que "los principales incumplimientos al D.S. 977/96, Reglamento Sanitario de los Alimentos del Ministerio de Salud están relacionados, en general, con deficiencias en la limpieza de utensilios, superficies de trabajo e infraestructura, el manejo inadecuado de residuos domésticos y el almacenamiento incorrecto de materias primas, como productos del mar fuera del rango de temperatura permitido".

El consumo de mariscos conlleva el riesgo de infecciones causadas por bacterias del género *Vibrio*, en particular *Vibrio parahaemolyticus*, un microorganismo que puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Estas bacterias viven en aguas

8 de los 10 casos de intoxicación detectados a la fecha se deben al consumo de mariscos crudos y los dos restantes son por *Salmonella*.

marinas y están especialmente presentes en moluscos bivalvos como ostiones, ostras, almejas y choritos, que pueden ser una fuente de infección para las personas. Si se consumen crudos o mal cocidos, pueden causar intoxicaciones con síntomas como diarrea, vómitos y dolores abdominales, que pueden variar en intensidad desde leves hasta severos.

En cuanto a los pescados, un riesgo importante es la presencia de parásitos. Entre los más comunes se encuentran *Dibothriocephalus latius* y *Adenocephalus pacificus*, dos especies de gusanos planos que pueden alojarse en el intestino delgado de las personas y causar una infección llamada difilobotriosis. Esta enfermedad puede provocar síntomas como dolor abdominal, diarrea, fatiga, y en algunos casos, anemia por déficit de vitamina B12, ya que los parásitos absorben los nutrientes



LOS PESCADOS SIEMPRE DEBEN ESTAR EN UN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN, PARA PREVENIR RIESGOS QUE DERIVEN EN SENSAS INTOXICACIONES.

esenciales del organismo.

También están los nematodos del género *Anisakis*, pequeños gusanos que pueden encontrarse en pescados y mariscos y causar anisakidosis. Si las larvas de estos parásitos llegan al estómago o intestino tras ingerir pescado crudo o insuficientemente cocido, pueden provocar un intenso dolor abdominal, náuseas, vómitos, y en algunos casos, reacciones alérgicas graves. Ambas infecciones suelen estar relacionadas con el consumo de platos como cevi-

ches, sushi o carpaccio.

Otro riesgo relevante es la intoxicación escombroides, que ocurre cuando se consumen pescados como dorado, jurel, atún o bonito que no han sido refrigerados adecuadamente. Esta intoxicación se produce por la acumulación de histamina, una sustancia que puede generar síntomas similares a una reacción alérgica, como enrojecimiento de la piel, picazón, dolor de cabeza y dificultad para respirar. La histamina se forma cuando bacterias presentes en el pescado descom-

ponen un compuesto natural llamado histidina, proceso que ocurre más rápidamente si el pescado se mantiene a temperaturas entre 20 y 30 grados Celsius.

A la fecha, en la región de Atacama se registraron ocho casos de intoxicación por consumo de mariscos crudos, en los cuales se confirmó la presencia de la bacteria *Vibrio parahaemolyticus*, un microorganismo que puede provocar cuadros de diarrea, vómitos y dolor abdominal. Además, se detectaron dos casos aislados

de infección por *Salmonella*, aunque no fue posible identificar con certeza el alimento que causó la contaminación.

Para evitar estos riesgos, es fundamental comprar mariscos y pescados en lugares autorizados, asegurarse de que sean almacenados y manipulados correctamente, y preferir su cocción completa antes de consumirlos. En el caso de preparaciones con pescado crudo, se recomienda congelarlo previamente a temperaturas adecuadas para eliminar la presencia de parásitos. 