

Fiscalización en el borde costero de Caldera deja cinco prohibiciones de funcionamiento

Operativo liderado por la SEREMI de Salud busca garantizar la seguridad alimentaria en temporada estival. Autoridades llaman a evitar alimentos de venta ambulante.

Con el objetivo de proteger la salud de la población, fiscalizadores del departamento de Acción Sanitaria de la SEREMI de Salud de Atacama, en colaboración con la Capitanía de Puerto de Caldera (DIRECTEMAR), realizaron un exhaustivo operativo de fiscalización en el borde costero de Caldera. La iniciativa incluyó inspecciones en el terminal pesquero, el muelle fiscal y diversos puntos de venta de alimentos en las playas del sector, como parte de las estrategias de vigilancia sanitaria de la temporada de verano 2025.

IRREGULARIDADES EN EL MUELLE FISCAL

Aunque los diez puestos del terminal pesquero inspeccionados cumplieron con la normativa vigente, la situación fue distinta en el muelle fiscal,

donde un puesto recibió prohibición de funcionamiento y un sumario sanitario debido a graves incumplimientos. Entre las irregularidades detectadas se encontraban la venta de pescados sin acceso a agua potable, la falta de sistemas para la recepción de aguas residuales y la ausencia de condiciones adecuadas de conservación en frío.

Los fiscalizadores tomaron muestras de temperatura de productos como congrio y cabrilla, encontrando un centro térmico de 20 grados, lo que los clasificó en una "zona de peligro" para el consumo humano. Esta situación supone un grave riesgo sanitario.

La Seremi de Salud, Jéssica Rojas Gahona, destacó el impacto del operativo:

“Nuestro equipo de fiscalizadores hizo un buen trabajo, detectando irregularidades graves que nos permiten proteger la salud de las personas. En total, durante este operativo se emitieron cinco prohibiciones de funcionamiento, ocho sumarios sanitarios y se decomisaron alimentos en mal estado. Por eso hacemos un llamado a la comunidad a comprar solo en establecimientos con resolución sanitaria al día y a evitar el consumo de productos de venta ambulante que carecen de condiciones mínimas de higiene”.

IRREGULARIDADES EN OTROS SECTORES COSTEROS

La fiscalización también abarcó otras zonas turísticas de Caldera, como Bahía Inglesa y playa Las Machas, donde se detectaron múltiples irregularidades. En Bahía Inglesa, un restaurante fue sometido a sumario sanitario por deficiencias en infraestructura y operacionales. Por su parte, en playa Las Machas:

- Un puesto que ofrecía productos envasados sin resolución sanitaria quedó con sumario.
- Un puesto de pizzas y empanadas fue clausurado por no contar con autoriza-



ción sanitaria ni condiciones adecuadas de conservación.

- Un carro de comida rápida que vendía completos, churrascos y papas fritas recibió prohibición de funcionamiento por deficientes condiciones higiénicas y falta de cadena de frío.
- Un puesto de helados soft fue clausurado por operar sin agua potable ni sistema de recepción de aguas residuales.

Además, fuera del área urbana de Caldera, se inspeccionó una planta casera de purificación de agua, la cual quedó con prohibición de funcionamiento y un sumario sanitario debido a graves incumplimientos que ponían en riesgo la salud pública.

REITERAN LLAMADO A EVITAR EL CONSUMO DE ALIMENTOS DE VENTA AMBULANTE

Tras el operativo, la Autoridad Sanitaria insistió en la importancia de evitar el consumo de alimentos adquiridos en puntos de venta ambulante, que suelen carecer de las condiciones mínimas de higiene, conservación y trazabilidad. La Seremi Rojas Gahona recordó que la ciudadanía puede solicitar fiscalizaciones a través de los canales oficiales disponibles en oirs.minsal.cl o directamente en las oficinas provinciales de la SEREMI de Salud.

Este tipo de inspecciones, según la autoridad, son clave para garantizar que los turistas y residentes disfruten de una experiencia segura durante la temporada estival, al mismo tiempo que se previenen intoxicaciones y problemas de salud derivados del consumo de alimentos en mal estado.

La recomendación final para la comunidad: priorizar siempre locales establecidos con resoluciones sanitarias al día y denunciar posibles irregularidades para proteger la salud de todos.