

Carlos Ilabaca  
 carlos.ilabaca@diariollanquihue.cl

# Autoridades descartan presencia de Marea Roja y alistan fiscalizaciones

**LOS LAGOS.** Investigador de la U. de Chile dice que no hay floraciones algales nocivas en la región y que el riesgo está en los productos de origen desconocido que han evadido la red de control sanitario.

Con más de un mes de anticipación se coordina el refuerzo de las medidas preventivas y de control de los productos del mar, en especial en el área de desembarco en la comuna de Calbuco, para evitar el ingreso a la zona de mariscos contaminados con toxinas paralizantes o diarreicas asociadas a la contaminación por floraciones algales nocivas (FAN) o marea roja.

Frente al incremento de la demanda por estos productos en las fechas cercanas a la Semana Santa (que este año se ubica en el calendario entre el 17 y 20 de abril), las autoridades de Salud, Sernapesca y la Municipalidad de Calbuco reiteraron que la Región de Los Lagos está libre de presencia de marea roja, mientras que un experto del Laboratorio Toxinas Marinas recalca que el riesgo está en el ingreso de productos desde la Región de Aysén, donde sí se ha detectado la presencia de FAN.

La semana pasada, autoridades decomisaron desde una embarcación con matrícula de Calbuco -sin permiso de zarpe vigente- 15 mallas de almejas contaminadas con toxina marina (marea roja). Personal de la Seremi de Salud inició un sumario sanitario y procedió a ordenar la destrucción del cargamento en un vertedero de Trapén. De igual modo, el patrón de la nave fue citado por Sernapesca por transportar una mayor cantidad de productos que lo declarado.

A raíz de este hecho, el alcalde de Calbuco, Marcos Silva, expresó que "ante la preocupación ciudadana respecto a la presencia de marea roja en la comuna, queremos ser enfáticos en señalar que Calbuco no cuenta actualmente con marea roja. Los recientes incidentes registrados corresponden a decomisos de embarcaciones que transportaban productos contaminados provenientes de la Región de Aysén, lo que no im-

plica que nuestras aguas o recursos locales estén afectados".

Lo anterior fue ratificado por Cristian Hudson, director de Sernapesca en Los Lagos, quien reiteró que "actualmente, no hay marea roja en la región", por lo que realizó un llamado a los pescadores artesanales a extraer solo en áreas autorizadas; y a la ciudadanía a comprar en lugares aprobados por la Seremi de Salud.

## MESA DE COORDINACIÓN

Desde la Seremi de Salud se informó que "la condición toxicológica de la Región se mantiene con una situación de normalidad, sin áreas cerradas y sin sectores subtóxicos".

El alcalde Silva recordó que el 3 de marzo se realizó la primera mesa preventiva de Marea Roja, en la que se establecieron lineamientos y estrategias de acción conjunta entre Sernapesca, la Capitanía de Puerto de Calbuco y la Seremi de Salud. "El próximo viernes 21 de marzo realizaremos una segunda sesión, donde se definirán los roles y mecanismos específicos de fiscalización y resguardo para Semana Santa. A esta mesa hemos convocado a pescadores, mitilicultores y comercializadores desde la primera instancia para que estén en conocimiento de los lineamientos que vienen para el trabajo durante el año", enfatizó la autoridad comunal.



LAS AUTORIDADES DE SALUD, SERNAPESCA Y CAPITANÍA DE PUERTO MANTIENEN LOS CONTROLES EN CALBUCO.

Karin Solís, seremi de Salud en Los Lagos, dijo que, en el marco de las acciones preventivas por el aumento en el consumo de mariscos, se está realizando un trabajo articulado con diversas instituciones para revisar y adoptar medidas para el desembarco, la fiscalización y el análisis del consumo de productos antes de esta fecha de mayor demanda. "Durante las semanas previas a Semana Santa aumentamos los esfuerzos en áreas de fiscalización y análisis, a fin de efectuar todos los controles necesarios que permitan garantizar la inocuidad de los mariscos y el consumo seguro por parte de la población, resguardando su salud", detalló.

Por lo pronto, se activaron mesas de Marea Roja en Chiloé (Quellón y Queilen), mientras que próximamente se reunirán en Calbuco "para establecer las estrategias que nos permitan abordar de buena manera la próxima Semana Santa, con el compromiso y responsabilidad también del sector pesquero, para asegurar la inocuidad de los mariscos que se van a comercializar".

Desde Sernapesca, Cristian Hudson detalló que el trabajo

que efectúan consiste en monitoreos en las áreas del Programa de Sanidad de los Moluscos Bivalvos (PSMB), destinadas a la exportación a la Unión Europea. "Si detectamos niveles tóxicos, informamos de inmediato a la Seremi de Salud, que determina el cierre de áreas de extracción para el consumo nacional", estableció.

## DIAGNÓSTICO REGIONAL

El doctor Carlos García, investigador del Laboratorio de Toxinas Marinas de la Universidad de Chile, explicó que desde el último episodio de FAN en 2016 que no existen floraciones asociadas a microalgas productoras de toxinas paralizantes ni diarreicas en la región, lo que "incluso se ha desmarcado de los eventos del Niño y La Niña que han ocurrido en los últimos años, lo que demuestra que los eventos FAN se relacionan más bien a una interacción más compleja de eventos que involucran factores tanto bióticos (interacciones del ecosistema) como abióticos (luz, temperatura, pH, etcétera)".

Comentó asimismo que a modo de respuesta ante eventuales episodios de FAN e into-

xicaciones, el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos en conjunto con la red de laboratorios que incluyen la Seremi de Salud y acreditados, tales como Laboratorio de Toxinas Marinas perteneciente al Instituto de Ciencias Biomédicas de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, permiten establecer la inocuidad de los productos del mar destinados al consumo humano a través técnicas analíticas, para así evitar problemas de salud pública, tales como intoxicaciones". A ello se suma el programa de monitoreo en agua de Sernapesca, que alerta sobre eventuales apariciones de FAN.

"Lo anterior, permite establecer que las evaluaciones preventivas anuales son tan eficaces, que todas las intoxicaciones ocurridas en la región en los últimos años han estado asociadas al consumo de productos que han evadido la red de control sanitaria; o bien, se han debido al consumo de mariscos de origen desconocido o provenientes de otras regiones en las cuales las toxinas asociadas a FANs están presentes en toda época del año, por ejemplo, en la de Aysén", expuso. C3

## 2,3 toneladas de mariscos durante el 2024

● Según cifras de la Seremi de Salud, en 2024, el desembarco total de productos del mar en la región llegó a 2.392.497 kilos, con un aumento de 15% en relación a 2023. También aumentaron en un 46% los muestreos, que se concentran en el recurso almeja para Chiloé y de almejas y cholgas en la provincia de Llanquihue. El desembarco de almejas creció 19%, alcanzando 943.053 kilos; sin embargo, los chorritos mantuvieron su nivel con respecto a 2023. A nivel regional se detectó solo una embarcación que superó el límite regulatorio, con un origen declarado a una zona de la Región de Aysén. Se decomisaron 5.500 kilos de almejas. Asimismo, se realizó un sumario sanitario por presencia de toxina paralizante fuera de norma.