

SEREMI DE SALUD, SEGURIDAD PÚBLICA E INSPECCIÓN MUNICIPAL Y CARABINEROS.

Decomisan 250 kilos de mariscos que se vendían en la plaza Sargento Aldea

Mercadería incautada carecía de la cadena de frío y verificación de procedencia. Se ordenó un sumario sanitario por parte de la Seremi de Salud de la Región de Ñuble, ya que la persona que los vendía no contaba con un documento que acreditara su procedencia.

LA DISCUSIÓN
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: LA DISCUSIÓN

Autoridades locales y regionales sacaron de circulación una elevada cantidad de productos del mar en el centro de Chillán, los que no tenían las condiciones para ser comercializados en la vía pública.

La directora de Seguridad Pública de la Municipalidad de Chillán, Alejandra Martínez, informó que el decomiso fue realizado en la Plaza Sargento Aldea de la ciudad de Chillán gracias a la labor conjunta de la Seremi de Salud, Seguridad Pública e Inspección Municipal y Carabineros.

"Durante la acción de control del comercio ilegal, se decomisaron doscientos cincuenta kilos de este producto", comentó la encargada de seguridad del municipio, agregando



Durante la acción de control del comercio ilegal, se decomisaron doscientos cincuenta kilos de este producto"

ALEJANDRA MARTÍNEZ
 SEGURIDAD PÚBLICA

que la falta cometida radicaba en que la mercadería "carecía de la cadena de frío y verificación de procedencia", subrayó Alejandra Martínez.

Producto de ello, sostuvo, "se ordenó un sumario sanitario por parte de la Seremi de Salud de la Región de Ñuble, ya que esta persona no contaba

con un documento que acredite la procedencia de los mariscos".

El consumo de este tipo de productos, indicó "puede ser muy perjudicial para las personas si es que se desconoce su origen, fecha de extracción y si no se respeta la refrigeración".

La recomendación de la Autoridad

Sanitaria es el consumo de pescados y mariscos en buen estado. Algunas recomendaciones para esto son, consumir pescados y mariscos de locales establecidos, que tengan resolución sanitaria y que los productos conserven la cadena de frío, para asegurar la correcta manipulación previo a su consumo.

Consumo puede ser muy perjudicial para las personas.