



¿El limón no cuece los mariscos!: Realizan llamado a cuidarse durante Semana Santa

Desde el Hospital de Los Ángeles se potenció el llamado a prevenir complicaciones considerando que durante esta fecha aumentan las consultas de urgencia.

Nicolás Muñoz Díaz
prensa@latribuna.cl



La provincia de Biobío se prepara para un nuevo fin de semana largo, el cual está fuertemente arraigado por la celebración religiosa conocida como 'Semana Santa'. Durante esta festividad existen diversas tradiciones culinarias que van desde los huevos de pascua hasta la preparación y degustación de mariscos.

Este último platillo suele concentrar la atención de los profesionales de la salud, a raíz del riesgo de intoxicaciones que aumentan, precisamente, durante los últimos días de marzo. Por lo mismo, este martes se reunieron frente al Complejo Asistencial distintas autoridades con el objetivo de concientizar a la población

En ese sentido, desde el Servicio de Salud se hizo un fuerte llamado a cuidar la salud mientras dura la celebración: "Se avecina un fin de semana largo y en ese contexto siempre hemos tenido algunos percances como accidentes o problemas entéricos. Por lo tanto, queremos dejar en claro que la red asistencial está preparada para atender las urgencias", planteó la Dra. María Elisa Otto, subdirectora médica de la entidad.

"Lo más importante es que la red está reforzada tanto con médicos como con otros profesionales de la salud, porque no hay que olvidar que ya tenemos circulación de virus respiratorios (...) Nosotros

estamos para atenderlos y para darles la mejor atención pero lo mejor es prevenir. Así que a cuidarse", complementó.

OJO CON LOS MARISCOS

Por su parte, la Dra. Luz Urzúa, subdirectora médica del Complejo Asistencial, planteó la importancia de comprar productos en lugares establecidos: "Es importante la prevención en esta fecha donde aumenta el consumo de pescado y mariscos. Hay que tener cuidado principalmente comprando en lugares establecidos y verificando la conservación de los productos. Es importante que cada

persona que compra se tome el tiempo de revisar minuciosamente lo que está adquiriendo".

"El marisco debe ser cocinado al menos cinco minutos, porque el limón no tiene efecto de producir la cocción del marisco (...) Al cocinar deben tener ojo con la contaminación de productos crudos con verduras u otros alimentos. A su vez, lo esencial es seguir manteniendo un lavado de manos regular, en especial antes de cocinar", añadió.

PANORAMA EN BIOBÍO

De acuerdo con la información facilitada por el Hospital de Los Ángeles

durante este periodo las principales consultas en urgencia son producto de diarreas y gastroenteritis por presunto origen infeccioso; intoxicaciones alimentarias y alcohólicas; lesiones traumáticas (contusiones, heridas corto punzantes, entre otras); y accidentes automovilísticos.

En relación con las fiscalizaciones sanitarias que lleva a cabo la Seremi de Salud del Biobío, durante el presente año ha realizado 326 fiscalizaciones en materia de seguridad alimentaria, que han dado origen a 12 sumarios cuyas causales más frecuentes son la falta de autorización sanitaria y la venta de alimentos no regulados.

CONSEJOS PARA COMPRAR EN SEMANA SANTA



Compra y consume solo en lugares autorizados



Compra mariscos vivos que se cierran al tocarse



Los pescados deben tener ojos y agallas brillantes



Mantén los mariscos refrigerados hasta su preparación



Hierve los mariscos al menos 5 minutos



El jugo no reemplaza la cocción



En la cocina, separa alimentos crudos y cocidos

"En general, ante un fin de semana largo y, en particular, durante esta festividad, siempre hay un aumento de consultas, específicamente por cuadros infecciosos y eventualmente algunos accidentes (...) Sin lugar a dudas, si va a beber no conduzca. La idea es evitar accidentes fatales que generan catástrofes no solo para una familia, sino para toda la población"

Dra. Luz Urzúa,
subdirectora médica del Complejo Asistencial



"Lo más importante es que la red está reforzada tanto con médicos como con otros profesionales de la salud, porque no hay que olvidar que ya tenemos circulación de virus respiratorios (...) Nosotros estamos para atenderlos y para darles la mejor atención pero lo mejor es prevenir. Así que a cuidarse"

Dra. María Elisa Otto,
subdirectora médica del Servicio de Salud Biobío

