

77% de intoxicación alimentaria está relacionada a productos del mar

Durante 2024, se registraron 335 personas afectadas en toda la región de Coquimbo, por lo cual la Autoridad Sanitaria reforzó la prevención en esta materia.

Con la llegada del verano y las altas temperaturas características de la temporada, el consumo de pescados y mariscos es una buena opción para residentes y turistas que visitan la región. Sin embargo, también aumenta el riesgo de intoxicaciones alimentarias relacionadas con productos del mar.

La combinación de calor extremo y una cadena de frío inadecuada, puede propiciar la proliferación de organismos patógenos responsables de enfermedades gastrointestinales.

De acuerdo a datos de la Unidad de Epidemiología de la Seremi de Salud, durante 2024 en la región de Coquimbo hubo 140 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, de las cuales 108 tienen como causa el consumo de pescados y mariscos.



Al respecto, el seremi de Salud (s) de la región, Tomás Balaguer, explicó que la Autoridad Sanitaria se encuentra ejecutando un exhaustivo Plan de Fiscalización de Verano para prevenir las enfermedades. «Durante 2024 tuvimos alrededor de 140 brotes por enfermedades transmitidas por alimentos, de las cuales 77% corresponde al consumo de productos marinos, es decir, pescados y mariscos en mal estado. Por lo tanto, hoy estamos aquí en Tongoy para informar a la población y entregarle las recomendaciones para un consumo seguro y saludable de alimentos, con énfasis especial en los productos del mar, pescados y mariscos», explicó la autoridad.

Además, el seremi (s) detalló que del total de los brotes por productos del mar, el 50% está asociado a la ingesta de pescado frito.

Actualmente la Autoridad Sanitaria se encuentra realizando en la región un plan de verano enfocado en las caletas y pescaderías.

¿Cómo identificar el pescado y marisco en buen estado?

Jaime Bravo Santander, encargado de la Unidad de Alimentos de la Seremi de Salud Coquimbo, explicó las principales recomendaciones para la población: «Asegurarse de que el puesto de pescados y mariscos tenga en hielo los productos, y también es importante poder reconocer cuando los pescados y mariscos están frescos. En el caso de los pescados, es importante que las agallas sean de color rojo, que la carne sea firme y dura al tacto, que no tenga las escamas sueltas y que los ojos sean brillantes», señaló.

Asimismo, indicó que es importante también «no consumir ceviches o mariscales en estado crudo, especialmente los que se sirven en puestos o en las caletas. Mantener la cadena de frío si compra pescados o mariscos, llévelos rápidamente a la casa, refrigérelos inmediatamente y consúmalos cocidos. Esas son las principales recomendaciones», indicó el profesional.