



AUTORIDADES PIDEN EXTREMAR PRECAUCIONES

# Aumentan a más de 100 los casos de intoxicaciones por productos del mar

EQUIPO EL DÍA / La Serena

Durante este fin de semana aumentaron los casos de personas intoxicadas por pescados y mariscos, por lo cual, la autoridad de Salud llamó a extremar las medidas de prevención y cuidado para evitar entre la población las intoxicaciones por alimentos.

Cabe destacar, que recientemente la Dirección Meteorológica emitió una alerta por las altas temperaturas en la región, situación que aumenta el riesgo de intoxicaciones por alimentos, especialmente por productos del mar.

“Durante este fin de semana, hemos tomado conocimiento de 44 casos entre brotes y casos individuales. De éstos, 28 están confirmados con *Vibrio parahaemolyticus*. Esto demuestra un

**Desde el pasado viernes 7 de febrero, se reportaron 44 casos y brotes nuevos de personas afectadas en establecimientos de salud de la región.**

incremento del consumo de pescados y mariscos, sumado a las altas temperaturas que hemos tenido en la región desde la semana pasada a la fecha, por lo que el llamado a la población es a ser muy cuidadosos a la hora de consumir productos del mar”, indicó el seremi de Salud (s), Tomás Balaguer.

Estos nuevos casos se suman así a los más de 70 que se habían registrado durante el mes de enero.



EL DÍA

La autoridad sanitaria advirtió a quienes venden pescados y mariscos ser rigurosos a la hora de mantener la cadena de frío, asegurándose que los productos se expendan a una temperatura no mayor a los 5°C.

## ¡A MANTENER LA CADENA DE FRÍO!

Cuando los alimentos pierden la cadena de frío aumenta el riesgo de proliferación de bacterias que pueden multiplicarse rápidamente si no se mantienen a temperaturas adecuadas y pueden causar las intoxicaciones.

La autoridad sanitaria continuará con las fiscalizaciones a lugares que expendan pescados y mariscos, sin

“Se debe mantener siempre la cadena de frío, es decir, al comprar los productos en lugares autorizados verificar que estén con hielo o en máquinas de refrigeración. Hay que transportarlo a nuestros hogares lo antes posible y ojalá con un medio que mantenga el frío (como un cooler) y de preferencia consumir pescados y mariscos cocidos, porque al consumirlos crudos aumentamos el riesgo de enfermarnos