

SON MÁS DE 100 LOS AFECTADOS A LA FECHA

Llaman a prevenir **casos de intoxicación** con pescados y mariscos

El seremi de Salud (s) explicó que las altas temperaturas y la pérdida de la cadena de frío influyen en la contaminación de estos productos. Respecto a los brotes registrados, éstos se han detectado en las caletas de Coquimbo, Tongoy y ferias libres de la región.

ÓSCAR ROSALES CID
Región de Coquimbo

El seremi de salud (s) Tomás Balaguer Lira, llamó a prevenir intoxicaciones con pescados y mariscos producto de un alza de brotes que se vienen registrando desde el inicio del verano y que a la fecha contabiliza más de 100 intoxicados.

La autoridad de salud explicó que durante esta temporada estival, la mayor cantidad de intoxicaciones por el consumo de pescados y mariscos se han registrado principalmente en caletas como las de Coquimbo y Tongoy, como también en ferias libres, "por lo que el llamado, por una parte, a la población, es a extremar las medidas de precaución y de buen manejo de estos alimentos. Esto significa consumir y comprar en establecimientos autorizados, mantener la cadena de frío, lo que implica que una vez adquiridos los productos, hay que llevarlos lo antes



Producto del alza de intoxicaciones por consumo de pescados y marisco, la autoridad de salud llamó a la población a ser lo más precavida posible al momento de comer estos productos.

CEDIDA

posible a los hogares y meterlos en el refrigerador", señaló la autoridad.

En esa línea, mencionó que en caso de que se trate de traslados más largos se deben utilizar contenedores como un cooler, por ejemplo, que mantengan las temperaturas de refrigeración.

Además, llamó a las personas que se dedican a la venta de pescados y mariscos, a mantener los productos refrigerados, ya sea con hielo o en equipos para este fin, pues "mantener la cadena de frío es fundamental para evitar estas enfermedades transmitidas por los alimentos".

En este sentido, Tomás Balaguer aclaró que en la actualidad se están registrando dos grandes tipos de in-

EL LLAMADO A LA POBLACIÓN ES EXTREMAR LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN Y BUEN MANEJO DE ESTOS ALIMENTOS, Y CONSUMIR Y COMPRAR EN ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS"

TOMÁS BALAGUER
SEREMI (S) DE SALUD

toxicación. "Uno, que tiene que ver con el consumo de pescados y mariscos, ya que hemos sido confirmados de varios casos de vibrio parahemolítico, bacteria que se encuentra presente en el mar, y al no tener las cadenas de frío estas bacterias proliferan en los alimentos produciendo intoxicaciones o infecciones gastrointestinales. En el caso de pescados como jureles y similares se produce el envenenamiento escombroido, pero que tiene que ver con reacciones alérgicas por proliferación de histamina, generando enrojecimiento de la piel, taquicardia y dificultades para respirar", señaló el seremi de Salud subrogante.

Según la autoridad, ambas enfermedades, si no se tratan a tiempo, pueden producir un compromiso importante en la salud de las personas, ya sea por deshidratación severa o por shock anafiláctico, que involucra síntomas como erupción cutánea, náuseas, vómitos, o un shock generalizado.