

Más de 100 kilos de pescado y mariscos han sido decomisados por la Seremi de Salud O'Higgins

Durante la Semana Santa mucha gente acostumbra a consumir pescados y mariscos. Por esta causa la demanda aumenta y por supuesto que la oferta también, lo que se traduce desde el punto de vista sanitario en redoblar las fiscalizaciones en los puntos de venta. La Dra. Carolina Torres Pinto, Seremi de Salud de O'Higgins y equipo de Acción Sanitaria anticiparon que se realizarán fiscalizaciones continuas incluyendo el fin de semana inspeccionando los puntos de expendio de pescados y mariscos velando por la salud de las personas. Este miércoles fue el turno del Mercado Modelo de Rancagua, donde la jefa de la cartera de salud destacó que "nosotros hemos intensificado las fiscalizaciones desde hace ya algunas semanas para dar garantías que las personas estén consumiendo productos de buena calidad. Siempre estamos recordándole a la ciudadanía que deben comprar en lugares establecidos porque es la única manera en que tengamos cierta supervigilancia respecto a los productos que van a adquirir. Recordemos que en Chile tenemos

Marea Roja y por tanto es importante ver desde dónde provienen los mariscos".

RECOMENDACIONES

La Autoridad Sanitaria emitió diversas recomendaciones para que sean tomadas en cuenta a la hora de comprar pescados y mariscos, la principal es adquirir estos productos en lugares autorizados.

"Respecto de las características organolépticas de los alimentos, es importante que los pescados mantengan la textura de los músculos, que cuando se presiona la carne vuelva a la condición, que los ojos estén en sus cavidades, que las agallas estén de color rosado o rojo, que tenga un olor y un color que son característicos. Además, quiero recordarles que la cadena de frío no solamente debe tenerse al momento de adquirir los alimentos, sino que respetarse durante todo el proceso hasta que se cocinen; debemos mantener separados los alimentos crudos de los cocidos a la hora de preparar para que no tengamos que exponernos a problemas de salud producto de estos riesgos que van vinculados a enfermedades transmitidas por alimento.",



señaló la Dra. Torres Pinto. Por su parte, Francisco Cabezas locatario del Mercado Modelo de Rancagua, agradeció las fiscalizaciones impulsadas por la Seremi de Salud "les recomiendo que vengán a comprar al lugar establecido, que son apropiados para consumir pescados y mariscos. No compren en partes que son ilegales porque tienen que consumir productos que estén frescos, revisados por la Autoridad Sanitaria".

CIFRAS

Se han realizado 107 fiscalizaciones, 8 sumarios sanitarios, 1 prohibición de funcionamiento en Santa Cruz por deficiencias sanitarias estructurales y de proceso. Además, se han decomisado de 60 kg pescados y 72 kg mariscos, esto por condiciones organolépticas alteradas,

falta de acreditación de procedencia y pérdida de frío.

RECORDATORIO

La Autoridad Sanitaria recordó a la población que si alguna persona tuviera sintomatología posterior a comer mariscos o cualquier otro tipo de preparación debe consultar un establecimiento de salud, idealmente los establecimientos de salud primaria, los SAPU, los SAR o los SUR "desde el 15 de abril, es obligatorio presentarse con mascarilla en los establecimientos porque estamos en época en donde tenemos una circulación viral importante. También aprovechar el momento de recordarles a la ciudadanía que quienes no se han inmunizado aún contra la Influenza y COVID también lo pueden hacer a la brevedad porque esperamos que sea un invierno bien complejo".

