



EN EL BIOBÍO

106 inspecciones y 216 kilos decomisados suman fiscalizaciones de pescados y mariscos

Diario Concepción
 contacto@diarioconcepcion.cl

Hasta la Vega Monumental de Concepción, se dirigió el seremi de Salud, Dr. Eduardo Barra Jofré, la seremi de Gobierno de la región del Biobío, Jacqueline Cárdenas Millar, y la directora regional de Semapesca, Ana María Fernández Faletto, para realizar un control sanitario de pescados y mariscos, en contexto del Programa de Fiscalización de Semana Santa, que tiene efecto cada año, y que comenzó este 01 de abril y se extenderá hasta el 30 del mismo mes.

Desde el inicio del Programa Especial de Fiscalización, se han contabilizado a la fecha en la Región un total de 106 inspecciones, de las cuales, 60 corresponden a la provincia de Concepción, 39 a Biobío y 07 a Arauco; que han dado origen a 4 sumarios sanitarios y 216 kilogramos de productos decomisados.

"Funcionarios de la Unidad de Seguridad Alimentaria, han realizado un total 106 fiscalizaciones en la región bajo el Programa de Control de productos del Mar en contexto de Semana Santa. Estas inspecciones han dado origen a 4 sumarios sanitarios y un total de 216 kilogramos de productos decomisados, cuyas principales causales corresponden a procedencia desconocida, características organolépticas alteradas y pérdida de cadena de frío", señaló el seremi de Salud del Biobío, Dr. Eduardo Barra Jofré.

Entre los aspectos fiscalizados destacan la verificación de condiciones generales básicas, como las condiciones sanitarias de los locales de expen-

En medio de Semana Santa la autoridad sanitaria intensificó las inspecciones.



FOTO: SEREMI DE SALUD BIOBIO

diario de productos del mar fresco y elaborado, el control de buenas prácticas de higiene en la elaboración de platos preparados, las condiciones organolépticas y de temperatura de los pescados y mariscos en la cadena de producción (considerando desde la extracción hasta el expendio), además de garantizar la higiene y cumplimiento de temperatura del

producto en su transporte.

Entre las medidas de prevención que la población debe tener presente durante estas fechas se encuentran: consumir mariscos siempre cocidos, hervirlos a 100 grados centígrados al menos por 5 minutos antes de comer; lavar bien las manos antes de cocinar, pescados y mariscos deben estar refrige-

rados hasta prepararlos y sin mezclarlos con otros productos; mantener limpios mesones y cubiertas donde se preparen los alimentos; y si consume mariscos fuera del hogar, hacerlo en lugares establecidos y autorizados.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce
 contacto@diarioconcepcion.cl