

ALTAS TEMPERATURAS: \_\_\_\_\_

# Autoridad Sanitaria llama al consumo seguro de pescados y mariscos tras aumento de intoxicaciones

Tras el aumento de los brotes alimentarios asociados al consumo de pescado y mariscos crudos, la Seremi de Salud Coquimbo, realizó un llamado a la población para comprar los productos del mar en lugares establecidos y en mantener la cadena de frío de estos alimentos para evitar las intoxicaciones.

De acuerdo con antecedentes entregados por la Unidad de Epidemiología de la Seremi de Salud, hasta la fecha se registran 19 brotes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, asociados al consumo de pescados y mariscos.

«Considerando las altas temperaturas propias de la temporada, es muy importante que las personas recuerden que se debe com-

prar en lugares establecidos donde se mantenga la cadena de frío de los productos mar, es decir, a menos de 5 grados de conservación. Hasta la fecha, 74 personas se han visto afectadas por brotes asociados a productos del mar, muchas veces por comprar a vendedores ambulantes, por una inadecuada manipulación de los pescados y mariscos, y no mantener la



**LA IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS COCIDOS:**

cadena de frío» señaló el Seremi (s) de Salud, Tomás Balaguer.

Para controlar lo anterior, la Seremi de Salud ejecuta una campaña de fiscalización de verano, con énfasis en el borde costero. «Nuestros equipos de fiscalización se encuentran en terreno visitando caletas, pescaderías y también, restaurantes. Se han realizado 107 fiscalizaciones, con 17 sumarios sanitarios y 2 decomisos de productos que no cumplen la normativa sanitaria», comentó Balaguer.

■ El *Vibrio parahaemolyticus* está presente en las aguas marinas y productos del mar de nuestro territorio, cuya concentración aumenta conforme se incrementa la temperatura del agua y el mecanismo de transmisión de esta bacteria se debe principalmente a la ingestión de mariscos y pescados crudos o mal cocidos, pudiendo también transmitirse por contaminación cruzada con alimentos listos para el consumo.

Al respecto, el Seremi señaló que «el *Vibrio parahaemolyticus* es una bacte-

ria que se encuentra extensamente distribuida en el ambiente marino de todo el mundo. Es uno de los patógenos más importantes causantes de enfermedad por el consumo de alimentos de origen marino insuficientemente cocidos, provocando un cuadro de gastroenteritis aguda y ha sido reconocido como uno de los agentes causales más importantes de enfermedad transmitida por los alimentos, por ello es muy importante consumir los productos del mar cocidos».