

Seremi de Salud fiscaliza venta de pescados y mariscos en Curicó previo a Semana Santa

La seremi de Salud del Maule, Iskra Cox, junto al delegado Presidencial Provincial de Curicó, Óscar Águila, encabezaron una fiscalización sanitaria en la Felicur, donde verificaron las condiciones de venta de pescados y mariscos e hicieron un llamado a la comunidad a comprar estos productos en locales establecidos.

Con el objetivo de resguardar la salud de la población ante el aumento del consumo de productos del mar durante Semana Santa, autoridades realizaron una fiscalización sanitaria a la venta de pescados y mariscos en la Felicur, actividad que forma parte del plan regional de control que se desarrolla en distintos puntos de la región del Maule durante estas fechas.

Durante la actividad, la seremi de Salud destacó que los locales fiscalizados cumplían con las condiciones sanitarias necesarias para la venta de estos productos.

“Todos los locales que vimos contaban con las condiciones adecuadas, revisamos la venta de pescados, mariscos y fue muy grato compartir con la gente. Podemos asegurar la calidad de los productos que hoy día se están vendiendo en este lugar. La ciudadanía puede estar tranquila; estamos en un lugar donde todos los locales están establecidos y cuentan con las debidas autorizaciones sanitarias, así es que los invito a que puedan venir, disfrutar y comprar sus frutas y pescado para el fin de semana santo”, señaló la seremi Iskra Cox.

Por su parte, el delegado presidencial provincial de Curicó valoró la fis-

calización realizada por la Autoridad Sanitaria y destacó el buen estado de los productos disponibles para la comunidad.

“Como ustedes pueden ver, la gente lo tomó de muy buena manera, más aún ahora cuando se vienen esta semana y la próxima semana con un aumento del consumo de marisco y de pescado. Pudimos constatar que estos productos estaban en buenas condiciones, que habían llegado el día de ayer y hoy en la mañana, así que la recomendación a la gente es que venga tranquila a comprar mariscos y pescados acá a la Felicur en Curicó”, indicó el DPP Óscar Águila.

La autoridad sanitaria reiteró además recomendaciones para la comunidad al momento de comprar y consumir pescados y mariscos. Entre ellas, adquirir productos solo en locales establecidos y autorizados, mantener la cadena de frío, manipular los alimentos de manera higiénica y consumir los mariscos siempre bien cocidos, hirviéndolos al menos cinco minutos antes de ingerirlos.

Desde la Seremi de Salud también advirtieron sobre los riesgos asociados al consumo de productos del mar en mal estado, como infecciones por *Vibrio parahaemolyticus*, bacteria que puede provocar cuadros de gastroenteritis con síntomas como dolor abdominal, vómitos y diarrea. En caso de presentar estos síntomas, se recomienda acudir al centro de salud más cercano.

Asimismo, se recordó a la comunidad que el pescado fresco debe presentar ojos brillantes y transparentes, agallas de

color rojo o rosado, escamas firmemente adheridas al cuerpo y carne de textura firme. En el caso de los mariscos frescos, especialmente los moluscos bivalvos como almejas, machas, cholgas y choritos, estos deben encontrarse vivos y con sus conchas cerradas o semi cerradas.

La Autoridad Sanitaria informó que estas fiscalizaciones continuarán realizándose antes y durante Semana Santa en distintos puntos de la región del Maule, con el objetivo de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria y reforzar las medidas de prevención para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

