



Delegado presidencial provincial de Curicó, Óscar Águila, y seremi de Salud del Maule, Iskra Cox, entregaron recomendaciones.

POR AUMENTO EN EL CONSUMO DE ESOS ALIMENTOS EN ESTOS DÍAS

Realizan masiva fiscalización en la venta de pescados y mariscos

• Delegado presidencial provincial de Curicó, Óscar Águila, y seremi de Salud del Maule, Iskra Cox, encabezaron recorrido por los locales en la Feria Libre de Curicó, Felicur,

CURICÓ. 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. Durante la actividad, la seremi de Salud destacó que los locales fiscalizados cumplían con las condiciones sanitarias necesarias para la venta de estos productos, dando un mensaje de tranquilidad a los consumidores.

“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.

Por su parte, el delegado presidencial provincial de Curicó valoró la fiscalización realizada por la autoridad sanitaria y destacó el buen estado de los productos disponibles para la población.

“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, así que la recomendación a la gente es que venga tranquila a comprar mariscos y pescados acá a la Felicur en Curicó”, indicó.

CONSEJOS

La autoridad sanitaria reiteró las 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, es-

camas 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 chorritos, estos deben encontrarse vivos y con sus conchas cerradas o semi cerradas.

Se 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.



Un positivo balance se hizo del recorrido efectuado en Felicur.