

## Seremi de Salud refuerza fiscalizaciones sanitarias en Semana Santa para prevenir enfermedades por consumo de pescados y mariscos

En el contexto de Semana Santa, la Seremi de Salud de la Región de O'Higgins inició un amplio despliegue de fiscalizaciones sanitarias en distintos puntos de la región, con especial énfasis en la venta de pescados y mariscos, con el objetivo de prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

La Seremi de Salud de O'Higgins, Dra. Daniela Zavando y el 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 lunes fue el turno del Mercado Modelo de Rancagua, donde la jefa de la cartera de salud destacó que "las enfermedades de transmisión alimentaria pueden tener consecuencias fatales en algunas personas, como, por ejemplo, perso-

nas que están inmunodeprimidas, niños menores de 5 años, adultos mayores y embarazadas. Para nosotros este tipo de acciones de fiscalización son de vital importancia, especialmente en este período cuando la gente demanda más este tipo de productos".

La Autoridad Sanitaria informó que ya se han iniciado las inspecciones en terreno, detectando algunos incumplimientos que han sido notificados a los responsables de los locales "hemos encontrado algunas irregularidades que han sido notificadas a los dueños de los locales. Lo que nosotros queremos es que hagamos una alianza en pro de la salud".

Asimismo, destacó que actualmente se han realizado 45 fiscalizaciones, cifra que irá en aumento durante los próximos días "estas acciones no solo se hacen a los locales donde se venden los productos

marinos, sino que también en restaurantes, porque son puntos que pueden ser críticos. Nos preocupa que se hayan generado ya 10 sumarios sanitarios, así que vamos a intensificar nuestras fiscalizaciones".

En este sentido, la Seremi entregó recomendaciones para reconocer productos en buen estado "es importante fijarse en ciertas características de frescura, como la cavidad ocular completa, agallas de color rosado y separadas, y que los pescados estén eviscerados. Detectamos que algunos no lo estaban completamente, lo que constituye un riesgo sanitario por posible contaminación bacteriana".

Además, la titular de la cartera de salud regional recalcó la importancia de una correcta manipulación de los alimentos "los mariscos y pescados se deben consumir cocidos. También es fundamental evitar

la contaminación cruzada: utilizar utensilios distintos para alimentos crudos y cocidos, mantener higiene en cuchillos y tablas, y separar estos productos dentro del refrigerador".

Respecto a las medidas frente a incumplimientos, la Dra. Zavando puntualizó que "dependiendo de la gravedad de la falta, se pueden aplicar sumarios sanitarios, multas o incluso la prohibición de funcionamiento. Nosotros quisiéramos no tener

que llegar a esas instancias, pero frente a riesgos para la salud de las personas, debemos actuar".

Finalmente, la Seremi reiteró que las fiscalizaciones continuarán de manera intensiva durante toda la semana "vamos a estar permanentemente presentes en toda la región, para proteger la salud de las personas y permitir que esta sea una Semana Santa tranquila, de reflexión y encuentro familiar".

