

Fiscalizan pescaderías en previa de Semana Santa

En los días previos a la Semana Santa y considerando el aumento de la demanda por la compra de productos del mar, es que la Autoridad Sanitaria de Aconcagua, en conjunto con la Delegación Presidencial Provincial (DPP) de San Felipe de Aconcagua y Carabineros, realizó un operativo de fiscalización en pescaderías de la ciudad.

El operativo, según indicaron, se suma a una serie de actividades que se han llevado a cabo durante las últimas semanas, entendiendo esta realidad por el consumo de productos marinos. Es así, que las autoridades arribaron hasta las pescaderías de la feria de Avenida Yungay.

Al respecto, **Claus Lehmann**, encargado de la Inocuidad de Alimentos de la Seremi de Salud oficina provincial Aconcagua, señaló que «normal-

mente, todos los años para Semana Santa, comenzamos dos semanas antes del evento, propiamente tal; comenzamos a recorrer todas las pescaderías que hay en la zona, en las dos provincias, y en los restaurantes que venden productos del mar».

En este contexto, el profesional comentó que «siempre pretendemos que las personas consuman y compren alimentos en lugares autorizados, y aún si están autorizados, son ellos mismos los que ven alguna falencia. Es importante esa situación», estableció.

En cuanto a las fiscalizaciones y controles propiamente tal, Lehmann puntualizó que «nosotros en general lo que es el transporte en la carretera no lo vemos, eso lo ve Serenapesca, nosotros vemos lo que se está expendiendo en la zona. Sí, nos preocupamos que los vehí-

• Autoridad Sanitaria verificó el cumplimiento de las medidas en la venta de estos productos.—

culos que traen el producto tengan la autorización correspondiente y vengan con vehículos refrigerados», comentó.

Asimismo, y relación a las condiciones en las que deben ser vendidos estos productos, el encargado de la Inocuidad de Alimentos de la Seremi de Salud oficina provincial Aconcagua, sostuvo que «en general, lo más importante es que los mariscos en sí deben estar vivos, al tocarlos la valva debería cerrarse, los crustáceos también deberían estar vivos y los pescados deben tener cierta turgencia, una coloración adecuada, y lo más importante es el olor, un olor típico a mar», detalló.

Junto con esto,



Autoridad Sanitaria fiscalizó pescaderías en San Felipe.



Se espera un aumento en la venta de estos productos durante esta jornada y mañana viernes.

Claus Lehmann expresó que «el pescado no es hediondo, esa es una cosa importante, el pescado tiene un olor peculiar, pero a mar, eso es una parte muy importante en la parte sensorial en la que nos podemos dar cuenta si el producto está en buenas condiciones».

Finalmente, y considerando la recomendación de consumir estos productos cocidos, al menos por unos minutos hervidos, Lehmann indicó que «uno recomienda tanto los pescados como mariscos consumirlos cocidos. Sabemos que la gente hace ceviches, de todas maneras, efectivamente, tienen que consumirlos cocidos, porque eso nos garantiza que mueren las bacterias que podrían estar ahí», cerró.

Se espera que durante esta jornada y el propio viernes aumente la compra de estos productos en todo Aconcagua.