

Desde la autoridad sanitaria recalcaron que el aplicar limón a los mariscos crudos no sirve de cocción. Durante este mes se han dado cuatro sumarios sanitarios y un total de 216 kg decomisados.

Por Estefany Cisternas Bastias
 estefany.cisternas@diariobelsur.cl

La autoridad sanitaria estuvo fiscalizando la venta de productos de origen marino previo a Semana Santa, esto debido al preocupante alza de casos de hepatitis A registrado este año en el Biobío. El Programa de Fiscalización de Semana Santa comenzó este 1 de abril y se extenderá hasta el 30, registrando hasta la fecha en la Región un total de 106 inspecciones.

El seremi de Salud del Biobío, Eduardo Barra, detalló que los funcionarios de la Unidad de Seguridad Alimentaria han realizado inspecciones que han dado origen a "cuatro sumarios sanitarios y un total de 216 kilogramos de productos decomisados, cuyas principales causales corresponden a procedencia desconocida, características organolépticas alteradas y pérdida de cadena de frío".

Es importante considerar que la Región presenta más 330 casos de hepatitis A, lo que representa una cifra más alta de la media habitual, por ello la Seremi de Salud del Biobío convocó a la población a reconocer signos de la enfermedad y fortalecer medidas de prevención. "Entre los factores de riesgo de contraer la hepatitis A en la región destacan consumo de mariscos crudos, consumo de alimentos en lugares no establecidos, el saneamiento deficiente, la falta de agua apta para el consumo humano, la convivencia con alguna persona infectada y los viajes a zonas de mayor presencia de casos sin inmunización previa", indicó Andrea Silva, profesional de Vigilancia Epidemiológica de la Seremi de Salud.



Como cada año, la autoridad sanitaria acudió a los puntos de venta de mariscos y pescados que aumentan su consumo durante los días de Semana Santa.

Hicieron un llamado al autocuidado previo a Semana Santa

Fiscalizan venta y consumo de productos marinos ante aumento de hepatitis A

Lo que más recalcó la autoridad sanitaria es que el jugo de limón no sirve para cocer los productos del mar, por ende no evita el contagio de hepatitis.

RIESGO A LA SALUD

El director del Hospital Guillermo Grant Benavente (HGGB), Claudio Baeza, advirtió que esta es una preocupación constante en

esta fecha, y no solamente por el aumento de casos de hepatitis, sino que también "por los cuadros de gastroenteritis agudas que se producen en esta fecha por consumo inadecuado de mariscos o consumo inapropiado de alimentos. Representa un elemento importante en la consulta de Urgencia en Semana Santa y posterior a ella. Las recomendaciones son bien claras: ser responsable con la salud es la primera tarea que tenemos hoy día. La compra y el consumo de productos del mar debe ser en lugares que estén establecidos y con la certificación necesaria".

La hepatitis A constituye una inflamación al hígado, que se propaga cuando una persona no infectada y no vacunada ingiere agua o alimentos contaminados, lo que se debe fundamentalmente a condiciones de saneamiento precario o faltas de higiene. La infección se materializa cuando las manos de

la persona encargada de cocinar están sucias, así como por el contacto de alimentos con aguas residuales o insuficientemente tratadas. El período de incubación suele ser entre 14 y 28 días.

Para evitar contagios, la Autoridad Sanitaria ha dispuesto acciones epidemiológicas, como remisión de oficio a la red pública y privada de la Región informando sobre el incremento de casos, envío de minutas con situación epidemiológica con periodicidad semanal y revisión de casos notificados, a los que se les realiza investigación epidemiológica y bloqueo de contactos a menores de 40 años. Adicionalmente han realizado acciones comunicacionales, como elaboración y distribución de video educativo a establecimientos de salud, remisión de material informativo sobre alimentos seguros a los cuatro Servicios de Salud para difusión territorial, además

El Programa de
 Fiscalización de Semana
 Santa ha registrado hasta
 la fecha 106 inspecciones,
 con 4 sumarios sanitarios
 y 216 kilogramos de
 productos decomisados.

• Advertencia ISP

El Instituto de Salud Pública estuvo tomando muestras a las costas del Biobío e identificó el origen de la hepatitis en los mariscos que crecen en estos puntos.

de la difusión de fichas digitales en redes sociales institucionales.

FISCALIZACIÓN

Los aspectos fiscalizados son la verificación de condiciones generales básicas, como las condiciones sanitarias de los locales de expendio de productos del mar fresco y elaborado, el control de buenas prácticas de higiene en la elaboración de platos preparados, las condiciones organolépticas y de temperatura de los pescados y mariscos en la cadena de producción (considerando desde la extracción hasta el expendio), además de garantizar la higiene y cumplimiento de temperatura del producto en su transporte.

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura del Biobío, ha realizado durante estos días vigilancia junto a Carabineros, Servicio Impuestos Internos, Armada, entre otros, un total de 13 cometidos, que han dado origen a un control de 120 agentes. Además, han controlado 6 toneladas de pesca legal y se ha cursado 1 citación por infracción normativa, incautando 1,68 toneladas de merluza común.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN

Entre las medidas de prevención para la población durante estas fechas se encuentran: el consumir mariscos siempre cocidos, hervirlos a 100 grados centígrados al menos por 5 minutos antes de comer e idealmente quitar su intestino; lavar bien las manos antes de cocinar; los pescados y mariscos deben estar refrigerados hasta prepararlos y sin mezclarlos con otros productos; mantener limpios mesones y cubiertas donde se preparen los alimentos; y si consumen mariscos fuera del hogar, hacerlo en lugares establecidos y autorizados.