

Seremi de Salud intensifica fiscalizaciones previo a Semana Santa

Este lunes previo a Semana Santa, fue el turno de la Felicur de Curicó, sumándose a los operativos ya realizados en mercados provinciales, supermercados y caletas, trabajo coordinado entre los equipos de fiscalización, Sernapesca y Carabineros para asegurar la correcta venta de los productos del mar.

La Autoridad Sanitaria, Gloria Icaza y equipos de Acción Sanitaria llegaron hasta la Felicur de Curicó para realizar una fiscalización a la venta de pescados y mariscos, productos que en vísperas de Semana Santa aumentan su venta.

En este sentido, y para asegurar las condiciones sanitarias de los productos marinos, las fiscalizaciones se han llevado a cabo en diferentes lugares de la región, como el caso del Mercado de Cauquenes, donde la autoridad sanitaria también fue parte de las inspecciones.

Al respecto, la seremi de Salud Gloria Icaza explicó que “nos desplegamos en la región para hacer fiscalizaciones a propósito de Semana Santa, preocupándonos de que los locales tengan sus autorizaciones respectivas. También estamos con Sernapesca, ellos verifican la trazabilidad de los productos, es decir, que los productos vengan de lugares autorizados. Hay toda una cadena que hay que proteger, cadena de frío, de transporte, por ejemplo. Ya en el lugar revisamos las condiciones sanitarias del lugar, las condiciones de frío, las condiciones organo-lépticas que tienen que ver con el olor, el color, las condiciones de sus ojos, de sus agallas, del cuerpo de los peces, de los pescados y de los ma-

riscos también, que estén vivos, que reaccionen al tocarlos”.

Respecto a las recomendaciones para la comunidad, la seremi de Salud del Maule indicó que “lo más importante es consumir alimento, pescados y mariscos de lugares autorizados. Ellos necesitan una autorización sanitaria que debe estar expuesta visiblemente en el lugar. Nunca consumir o comprar de la calle o de lugares no establecidos. Luego, conocer también las características de esto, de frescura, el olor. Como decía, hay descripciones, hay información en distintas partes para aprender a adquirir esos productos. Y también en casa, cuando llegamos a casa, refrigerar, mantener la cadena frío y no mezclar con productos ya cocinados”.

La Seremi Icaza recalcó que las fiscalizaciones continuarán por sistema de turno todo el fin de semana, intensificando las inspecciones. Asimismo, recordó que, ante síntomas de posible intoxicación por alimento, se debe recurrir al centro de salud más cercano, con especial cuidado en niños y personas mayores.

Recomendaciones Generales:

- Comprar pescados y mariscos siempre en locales establecidos autorizados.
- Consumir los mariscos cocidos, hirviéndolos al menos 5 minutos antes de consumir.
- Lavar muy bien las manos al cocinar.
- Mantener los mariscos refrigerados.
- Evitar que se produzca contaminación cruzada: Manipular separadamente mariscos.

