



SEREMI VISITÓ A COMERCIANTES DEL MERCADO CENTENARIO.

Dan recomendaciones a clientes del mercado

Hasta los locales del Mercado Centenario llegaron fiscalizadores de la Secretaría Regional Ministerial de Salud para la promoción del consumo seguro de pescados y mariscos en el verano.

En el lugar donde puede adquirirse distintos productos marinos, los funcionarios entregaron recomendaciones e información de seguridad a las personas que realizan compras, además de orientar a los locatarios de las pescaderías sobre el correcto manejo de los productos del mar.

En la instancia, los equipos también realizaron fiscalizaciones para verificar que los productos mantuvieran una adecuada cadena de frío y que se cumplieran las condiciones de higiene necesarias, con el fin de asegurar la entrega de alimentos aptos para un consumo seguro.

El seremi de Salud de Tarapacá, David Valle, se-

ñaló durante la actividad que "es súper importante tener clara la procedencia de los productos, comprar únicamente en locales establecidos, mantener la cadena de frío y recordar que los mariscos no deben consumirse crudos". Asimismo, la autoridad sanitaria agregó que "las personas no deben confiarse, ya que el limón no cuece los productos del mar. Aunque estos cambien de color, eso no significa que sean seguros para el consumo, ya que las bacterias continúan presentes y podrían provocar malestares gastrointestinales en quienes los consuman de esa manera".

Entre las recomendaciones entregadas a los visitantes al lugar, se informó que para evitar intoxicaciones por consumo de pescados y mariscos, la compra y consumo solo se debe hacer en lugares autorizados que cuenten con hielo o mantengan la cadena de frío.