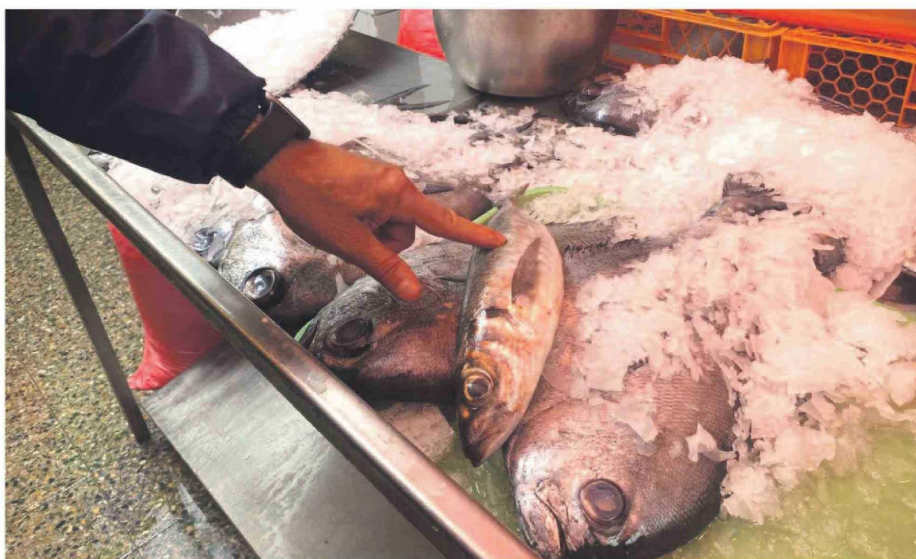


SE REALIZARÁN 132 OPERATIVOS EN LA REGIÓN

Se inicia plan de fiscalización preventiva de Semana Santa

A la fecha, se han notificado 106 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, de los cuales un 75% está asociado al consumo de pescados y mariscos.



CEDIDA

Se realizarán fiscalizaciones en terminales pesqueros, pescaderías, restaurantes, supermercados y también controles en rutas en distintos puntos de la Región de Coquimbo.

EQUIPO EL DÍA Coquimbo

Con el objetivo de prevenir las intoxicaciones de alimentos, la autoridad sanitaria regional dio inicio al plan de fiscalización de Semana Santa, pues durante esta fecha aumenta el consumo de productos del mar.

Según el balance actual, se han registrado 106 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, 80 de ellos vinculados al consumo de pescados y mariscos, lo que ha afectado a 308 personas. Estos casos se relacionan tanto con alimentos crudos como cocidos.

En este contexto, se realizarán fiscalizaciones en terminales pesqueros, pescaderías, restaurantes, supermercados y también controles en rutas en distintos puntos de la Región de Coquimbo.

Al respecto, el jefe del Departamento de Acción Sanitaria de la seremi de Salud, Tomás Balaguer, explicó que este trabajo considera no solo fiscalización, sino también acciones

preventivas.

“Como autoridad sanitaria tenemos un programa que combina fiscalización, vigilancia y educación. Durante estos días vamos a poner especial énfasis en los lugares donde se venden y consumen pescados y mariscos, porque ahí es donde se concentra el mayor riesgo sanitario”, indicó.

Para este periodo, la seremi de Salud ha programado más de 132 actividades en toda la región, entre fiscalizaciones, acciones de vigilancia y actividades preventivas. De éstas, 44 estarán enfocadas en pescaderías y puntos de venta de productos del mar.

RECOMENDACIONES PARA LA COMUNIDAD

La autoridad sanitaria reiteró el llamado a tomar precauciones al momento de comprar y consumir estos alimentos.

“Lo principal es comprar pescados y mariscos en locales que cuenten con autorización sanitaria y evitar el comercio

ambulante, ya que no hay garantías de que esos productos estén en condiciones adecuadas para el consumo”, señaló Balaguer.

Por su parte, el encargado de la Unidad de Alimentos de la seremi de Salud, Jaime Bravo, enfatizó la importancia de fijarse en las condiciones del producto. “Es importante preferir lugares autorizados e identificables, y verificar que los productos mantengan la cadena de frío, ya sea en hielo o refrigerados. Además, hay que fijarse en características básicas de frescura, como el olor a mar y el color de las agallas, que debe ser rojo brillante”, explicó.

RECOMENDACIONES AL COMPRAR

- Mantener la cadena de frío de los productos del mar (-5°).
- El pescado o marisco fresco debe tener olor característico a mar.
- Comprar siempre en lugares autorizados y establecidos.
- Preferir productos que estén refrigerados o sobre hielo.