

Fecha: 12-04-2025
 Medio: Diario El Cóndor
 Supl. : DIARIO EL CONDOR
 Tipo: Noticia general
 Título: Refuerzan fiscalizaciones sanitarias en Semana Santa para prevenir enfermedades por consumo de pescados y mariscos

Pág. : 4
 Cm2: 244,0
 VPE: \$ 30.504

Tiraje: 500
 Lectoría: 1.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Refuerzan fiscalizaciones sanitarias en Semana Santa para prevenir enfermedades por consumo de pescados y mariscos

En el marco de las celebraciones de Semana Santa, la Seremi de Salud de la Región de O'Higgins, Dra. Carolina Torres, lideró un operativo de fiscalización sanitaria junto a funcionarios de la Oficina de Acción Sanitaria de San Vicente, visitando diversos puntos de venta de productos del mar con el objetivo de garantizar su adecuada comercialización.

Durante el recorrido, se realizaron observaciones que fueron comunicadas directamente a los locatarios, con énfasis en la importancia de cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias que permitan prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

La Dra. Torres explicó que "nosotros reforzamos la fiscalización en el contexto de Semana Santa, dado que

se incrementa el consumo de pescados y mariscos. Le recordamos a la ciudadanía la importancia que tiene comprar en lugares autorizados, donde podemos fiscalizar efectivamente y garantizar el origen de los productos".

Asimismo, hizo un llamado a mantener prácticas seguras en la manipulación de estos alimentos, como respetar la cadena de frío, cocer los productos al menos cinco minutos, evitar la contaminación cruzada, utilizar agua potable y mantener una adecuada higiene de manos. "El limón no reemplaza el proceso de cocción", enfatizó. Recomendaciones para un consumo seguro de productos del mar:

1. Compre solo en establecimientos autorizados y con condiciones higiénicas adecuadas (refrigeración máxima de 5°C).

2. Verifique que el producto no tenga aspecto desagradable, deformaciones ni signos de descomposición.

3. El pescado fresco debe estar eviscerado y refrigerado. Si no lo va a consumir de inmediato, manténgalo frío hasta su preparación.

4. Revise las características del pescado fresco:

* Aspecto general: buena pigmentación, mucosidad clara o ligeramente opaca.

* Olor: fresco, similar al mar o algas.

* Consistencia: firme al tacto, sin hundirse fácilmente.

* Ojos: brillantes, definidos y ligeramente convexos.

* Branquias: de color rojo brillante, con olor neutro o

propio, y laminillas bien separadas.

La autoridad sanitaria reiteró que este tipo de fiscalizaciones continuarán desarrollándose en toda la región para proteger la salud de la población y fomentar prácticas de consumo responsable durante esta festividad.

