

Escrito por Gety Pavez Vidal
Martes, 11 de Abril de 2017 19:45 -



El Seremi de Salud O'Higgins, Eduardo Peñaloza Acevedo, realizó una fiscalización a los locales del Mercado de Rancagua, informando que en un local de la comuna de San Vicente de Tagua Tagua, se realizó un sumario sanitario y el decomiso de 350 kilos de pescado, debido a que no se encontraban en condiciones óptimas en relación a la cadena de frío y estaban dispuestos a la venta con vísceras. También destacó que “hasta el momento llevamos 20 toneladas de pescados y mariscos inspeccionados”.

En esta oportunidad, la Autoridad Sanitaria efectuó la fiscalización en conjunto con Sernapesca, comentando la Directora Regional, Erika García, que “en distintos puntos de la región estamos controlando la venta, transporte, elaboración y comercialización de recursos pesqueros, los que solicitamos que cuenten con Acreditación de Origen Legal, siendo una garantía para saber que dicha pesca en el mercado es legal y conocer dónde, cuándo y por quiénes fue extraída. Este control ayuda y cuida la sostenibilidad de los recursos pesqueros”.

En el aspecto sanitario, los locales de expendio de pescados y mariscos del Mercado de Rancagua no tuvieron inconvenientes, donde se midieron

temperaturas de los productos, encontrándose en su totalidad en condiciones frescas entre 0° y 5°C y los congelados a -18°C.

Además de la medición de temperaturas, se inspeccionaron las características físico-organolépticas, como el aspecto general del pescado que está relacionado con la pigmentación bien definida, mucosidad cutánea escasa, transparente e incolora o ligeramente opaca.

Al finalizar el recorrido, el Seremi de Salud, Eduardo Peñaloza, expresó que “es importante recordarle a la comunidad que siempre compre alimentos y consuma en lugares autorizados, como también destacar que el limón no cuece los alimentos, así que mucha precaución con la preparación de los ceviches”.

La Autoridad Sanitaria agregó que “los pescados y mariscos se deben consumir cocidos, hervirlos al menos 5 minutos, como también deben tomar resguardos para evitar la contaminación cruzada y por favor lavarse las manos, antes y después de preparar alimentos”.

Con respecto a la compra de pescados, el jefe de la cartera de salud regional, argumentó que “antes de adquirir un pescado, se deben fijar en que presente una estructura rígida y elástico al presionar con el dedo. El ojo debe sobresalir ligeramente hacia fuera, con la córnea transparente e iris pigmentado y las agallas presentar un color rojo o violeta brillante. Como también el pescado debe estar eviscerado”.

Por último, la Directora de Sernapesca agregó que “a nivel nacional se desplegará durante este período cerca de 1.500 controles y se dispone además de la línea gratuita 800 320032 para consultas y denuncias de la ciudadanía sobre venta ilegal de pescado, siendo el tercer negocio más lucrativo del mundo, después del tráfico de armas y venta de drogas y es uno de los factores que produce sobrexplotación de recursos y que tiene alrededor del 60% de las pesquerías en situación de colapso”.