

Autoridades fiscalizaron pescaderías previo a Semana Santa y reforzaron mensajes preventivos a la comunidad



Al mediodía de este miércoles, autoridades regionales visitaron las pescaderías Ángel y La Picada, en Av. Frei, en la ciudad de Punta Arenas, para reforzar los mensajes preventivos sobre el fenómeno de la Marea Roja, y verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria en este tipo de locales y los protocolos Covid-19, cuando quedan pocos días para Semana Santa.

La Intendenta de Magallanes, Jenniffer Rojas explicó que: "Se nos acerca Semana Santa, pero también es un fin de semana largo en un contexto de Pandemia, donde además tenemos que aumentar las medidas de precaución, sobre todo en el caso de los alimentos que se puedan consumir. Tampoco queremos llenar las urgencias producto de intoxicaciones. Sabemos que la marea roja está presente en nuestra zona, desde el año 72 hemos tenido más de 343 contagios y 23 fallecidos y las últimas dos personas fueron en septiembre del 2011. Entonces, el llamado es a extremar las medidas de autocuidado, en hacer las compras en locales autorizados en exigir los certificados toxicológicos de manera de que puedan consumir estos productos de manera segura y no poner en riesgo sus vidas. Además, recordar que este fin de semana y todos los días debemos mantener las medidas de precaución, como el distanciamiento físico, verificar que en los locales donde se estén vendiendo este tipo de productos, cuenten con las medidas de protección necesarias".

En tanto, el SEREMI de Salud (S) Eduardo Castillo, indicó que “tenemos 57 locales que venden productos del mar en la región que estamos fiscalizando. Los tres laboratorios de la Seremi, en Punta Arenas, Porvenir y Puerto Natales, están funcionando hoy y mañana, y el viernes que es feriado estaremos con turno de llamada de ser necesario, para que las personas cuando vayan a comprar a un local tengan la seguridad que están adquiriendo un producto analizado. Y para eso van a ver en la vitrina que está publicado el certificado, y si no lo está, lo tienen que exigir”.

Con relación a las recomendaciones generales durante este fin de Semana Santa, dado el contexto de pandemia, la autoridad de salud enfatizó que “la primera recomendación es reforzar el punto en el que estamos, para que las personas adquieran productos analizados y que no tengamos ningún tipo de intoxicación alimentaria que signifique terminar ocupando una cama en los hospitales. El análisis es la única manera de asegurarnos que un producto se encuentra apto para su consumo. Y en segundo lugar, este fin de semana no tiene que ser un lugar de reuniones y fiestas, no hay que ponerse en riesgo, no hay que conducir en estado de ebriedad o alta velocidad. Nada que pueda tensionar la situación hospitalaria, y sobre todo, aumentar el número de contagiados”.

Durante las fiscalizaciones a estos recintos se verifica que los locales cumplan con una serie de aspectos, como son contar con las autorizaciones correspondientes, cumplan con las exigencias sanitarias de los alimentos que establece la ley, mantengan un adecuado almacenamiento de pescados y mariscos, que los productos tengan las características organolépticas adecuadas (color, olor, sabor y aspecto) y cuenten con el informe de análisis de toxinas marinas aquellos productos afectos a estas.

También se verifica el cumplimiento de los protocolos Covid19, como son presencia de alcohol gel, contar con señalética que indique el aforo permitido, información que recuerde el distanciamiento físico, que los trabajadores cuenten y utilicen adecuadamente la mascarilla y elementos de protección personal, mantener ambientes ventilados, entre otros.

Entre las recomendaciones para la comunidad al momento de adquirir pescados frescos y enfriados, se encuentran: observar que tengan buen aspecto y pigmentación bien definida; olor fresco a mar o algas; consistencia muscular (superficie rígida que debe retornar de inmediato a su condición normal); ojos claros, transparentes y brillantes; escamas adheridas con brillo metálico y resistentes a la descamación; agallas de color rojo vivo brillante y olor propio neutro; la cavidad abdominal limpia, interior y exteriormente sin restos de vísceras. En cuanto a mariscos, se recomienda que tengan buen aspecto general, estén vivos y con valvas cerradas. Si están levemente abiertas deben cerrarse al tocarlas.

En Magallanes se inspeccionan aproximadamente 57 locales que venden productos del mar, intensificándose estas inspecciones previo a Semana Santa, época en que aumenta el consumo de productos del mar. Durante las últimas semanas no se han iniciado sumarios sanitarios por deficiencias sanitarias en pescaderías, pero las fiscalizaciones continúan.