

Se realizaron operativos en el Paseo del Río para verificar el buen estado de los alimentos

Barrancabermeja, 26 de octubre de 2017.- La Secretaría Local de Salud, dentro de su misión de velar por la calidad e inocuidad de los alimentos, visitó los expendios de pescado ubicados en el sector de El Muelle para revisar la calidad de los productos y realizar una sensibilización a los comerciantes del Paseo del Río sobre la responsabilidad que tienen con el manejo de los alimentos y el servicio a los clientes.

Durante el operativo no se encontró alimento en mal estado y se les recomendó a los vendedores de la zona mejorar la calidad en la presentación y conservación de los alimentos, así como la limpieza y pulcritud del lugar de trabajo.

Sixto Noriega Pedrozo, técnico de la Dimensión Salud Ambiental de la Secretaría Local de Salud, comentó que acordó con los comerciantes la verificación y cumplimiento de los estándares mínimos de calidad en cuanto a conservación y exposición de los productos, a partir de mañana.

"El llamado para comerciantes y para comunidad, en estas épocas de mayor oferta de producto pescado de río, es para que tengan en cuenta las prevenciones necesarias, los comerciantes para que seleccionen bien el pescado en cuanto a calidad y frescura, y la persona que lo va a comprar tener presente los parámetros básicos como buen color, buena apariencia, ningún mal olor o elementos que puedan parecer sospechosos de su estado", explicó Noriega Pedrozo.

La Dimensión de Salud Ambiental recomienda a quienes vayan a comprar pescado fresco, prestar especial atención a la forma y tamaño de los ojos, que sean bien saltones y lúcidos, el cuerpo firme al tacto, tanto aletas como agallas de color rojo cerezo y las escamas bien adheridas al cuerpo.