



BOLETIN DE PRENSA N° 234

Secretaría de Salud intensifica operativos pedagógicos en ventas de pescado

Barrancabermeja, 04 de abril de 2017.- Funcionarios de la Secretaría Local de Salud, intensifican operativos pedagógicos en sitios de expendio de pescado como El Muelle, Puerto de Embarcaciones Menores y otras zonas ubicadas en la antigua Obras Públicas y barrio El Campestre dentro de la campaña que se adelanta en el marco de la Semana Santa.

Los profesionales de salud entregan recomendaciones higiénico-sanitarias a los comerciantes y consejos prácticos a los compradores, así como también a restauranteros especializados en la venta de pescado.

.Durante la inspección se ha dado el concepto de favorabilidad de las condiciones de la venta de estos productos, cuyo mayor consumo se realiza en el puente festivo más largo del año. Sixto Noriega, profesional de la Secretaría Local de Salud, entregó detalles de la jornada que se cumple en diferentes sectores, “ *realizamos actividades pedagógicas con los expendedores de pescado para que reconozcamos su calidad en el tratamiento de los productos y atendiendo la temporada de mayor consumo del año, la idea es que tengamos consumidores satisfechos y que no se presenten intoxicaciones por ingesta de estos alimentos*”, expuso el funcionario.

Los barranqueños deben tener en cuenta las recomendaciones que entrega la autoridad de salud del municipio, una de ella es que a la hora de comprar pescado es mejor hacerlo en sitios reconocidos. Para el tema de enlatados o mariscos se debe revisar la calidad de los productos y, sobre todo, la fecha de vencimiento.

Cualquier irregularidad se puede reportar a la Secretaría Local de Salud, dependencia municipal que también realiza control al transporte y almacenamiento en almacenes de cadena, centros de acopio y zonas de mayor comercialización del bagre, bocachico, cachama y mojarra roja, especies muy apetecidas para esta fecha.

“*Invitamos a los conductores del transporte que deben mantener la cadena de refrigeración hasta el consumo final, su distribución debe ser adecuado, por eso realizamos inspecciones sanitarias a los vehículos para garantizar la calidad de sus productos*”, puntualizó Sixto Noriega.