

CIRCULAR EXTERNA No. 002 DE 2021

Acacias, 17 de marzo de 2021

DE: SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL

PARA: COMUNIDAD ACACIREÑA

ASUNTO: RECOMENDACIONES PARA LA COMPRA PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LA PESCA

Tradicionalmente durante la Semana Santa aumenta el consumo de pescados, crustáceos, camarones, langostinos, entre otros. Sin embargo, al ser alimentos que requieren de un cuidado especial, la Secretaría de Salud Municipal emite algunas **RECOMENDACIONES** a la comunidad en general para tener en cuenta en el momento de adquirir y comprar pescado o productos de pesca para su consumo, en aras de prevenir el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Donde Comprar:

- Adquiere los productos en lugares reconocidos y de confianza
- Verifica que el establecimiento se encuentre limpio, sin olores desagradables, ni presencia de plagas o animales domésticos,
- Comprueba que los productos sean almacenados en neveras o congeladores con el fin de mantener la cadena de frío, así como medidas de protección para impedir la contaminación.
- Evita comprar pescados que tengan escarcha o cristales de hielo ya que puede significar que han estado almacenados durante mucho tiempo o que fueron descongelados y congelados nuevamente.
- Observar que las personas encargadas de su manipulación mantengan buenas prácticas higiénicas y utilicen la indumentaria requerida
- Verifica que los alimentos se encuentren separados de otros productos como pollo o carnes
- Al comprar varios productos de la canasta familiar, los pescados y productos de la pesca deben ser los últimos que escojas. De ese modo mantienes su refrigeración y evitas el desarrollo de bacterias que ponen en riesgo la salud

Condiciones del Producto:

CARÁCTER	PESCADO FRESCO	PESCADO DETERIORADO
PIEL	Color brillante, con presencia de mucus transparente, escamas bien unidas entre sí, de color metálico (brillantes)	Decolorada y Mucus opaco
OJOS	Salientes, transparentes y brillantes	Hundidos, Opacos y lechosos.
BRANQUIAS	Rojas y brillantes (No viscosas)	Amarillentas o de color marrón
CARNE	Apariencia firme, elástica y color uniforme ligeramente blanco o rosado	Apariencia blanda y manchada
Olor	Fresco, olor a mar	Mal olor o a amoníaco



Pescado Seco

- El pescado seco debe tener un color amarillo uniforme, sin manchas rojizas o verdosas ni olor a amoníaco. Siempre debe estar tapado nunca expuesto al aire libre.

Mariscos

- Tanto la carne interior como la corteza exterior no deben presentar manchas negras, deben estar húmedas, suaves y ligeramente firmes. No deben ser resbaladizas al tacto.
- Aquellos productos de la pesca que tienen caparazón (como la langosta, la jaiba y el camarón) deben ser duros y flexibles al tacto.
- Las tenazas del cangrejo, jaiba y langosta deben regresar a su posición original al estirarlas.
- El camarón debe mantener la cabeza y patas firmes al cuerpo, sin presentar anillos negros o grisáceos en la superficie del cuerpo. No deben presentar rupturas y la cabeza debe estar bien adherida
- En el caso de las almejas, verifica que las conchas estén completas y bien cerradas.

Manejo de los productos en casa

- Refrigérela o congélela inmediatamente en su casa
- Debe consumirse dentro de las 48 horas siguientes a la compra
- Si compra cantidades considerables, fracciónela en porciones de acuerdo al consumo (entero es más susceptible a la descomposición)
- Almacénela en un recipiente con tapa.

Por último se informa a la comunidad que la Secretaría de Salud Municipal a través de los funcionarios de la Dimensión de Salud Ambiental y en coordinación con la Policía Nacional, realizarán visitas de IVC sanitario para garantizar la Inocuidad de estos productos.

Si observa alguna anomalía de las referidas anteriormente y que se encuentren en proceso de comercialización en establecimientos o en vía pública, solicitamos denuncien o reporten sus quejas en la línea celular No. **321 490 4865** o al correo institucional: salud.ambiental@acacias.gov.co o salud@acacias.gov.co

Sin otro particular,



YANETH BENÍTEZ CELIS
Secretaría de Salud Municipal

Elaboró: Andrea C. Céspedes. - Prof. Apoyo Secretaría de Salud
Revisó: Miller Montenegro S. - Profesional
Revisó: P.E. Viviana Vega V. - Apoyo Jurídico Secretaría de Salud

