

COMUNICADO DE PRENSA

C. 75

En esta Semana Santa tenga en cuenta estas recomendaciones a la hora de comprar, vender o consumir pescado

Prohibidas las ventas ambulantes y en los establecimientos se deben tomar las medidas para evitar contagio por COVID-19.

Tunja, 3 de abril de 2020. (UACP). Teniendo en cuenta que el COVID-19 ya llegó al Departamento, es necesario que quienes distribuyan, comercialicen y consuman pescado conozcan las medidas que deben tomar para evitar su contagio y propagación.

Por esta razón, la Secretaría de Salud de Boyacá realizará labores de inspección y vigilancia, con el fin de garantizar que se cumplan las condiciones higiénico sanitarias necesarias para la venta de pescado.

Además, deben seguir las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social para evitar el contagio y propagación del Coronavirus como:

- Aumentar la frecuencia de lavado de manos y la práctica higiénica de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- En caso de utilizar guantes, estos deben mantenerse limpios, sin imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Hacer uso de la dotación adecuada (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.), cambiarla todos los días y mantener la higiene sanitaria, durante su uso y disposición final.
- Garantizar la limpieza y desinfección de las superficies, equipos y/o utensilios utilizados en el establecimiento (cuchillos, afiladores, pinzas, etc.).
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes.
- Controlar el ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago, procurar garantizar por lo menos un (1) metro de distancia entre las personas que hacen la fila.
- El personal manipulador debe evitar tener contacto con dinero, pero en caso de no contar con más personal, utilizar guantes.
- Personas que presenten síntomas como resfriado, gripe común o cualquier enfermedad respiratoria, deben permanecer completamente aislados en su casa. Prohibido su ingreso a los establecimientos de ventas de alimentos.

Por otra parte, queda prohibido el expendio y venta ambulante de pescado fresco y productos de mar, en todo el Departamento, se sugiere adquirir los productos de la pesca en establecimientos de confianza, que garanticen condiciones básicas de higiene y que puedan responder en caso de reclamos.

COMUNICADO DE PRENSA

Los productos que se expenden al público en exhibidores abiertos, deben mantenerse en cama de hielo, la cual debe tener un color característico, sin presencia de sangre u otras sustancias que la contaminen.

La directora de Promoción y Prevención, Mónica María Londoño Forero, insiste a los compradores revisar que el pescado esté refrigerado, sin vísceras, sus ojos brillantes, transparentes, sin sustancias viscosas, nunca turbios ni hundidos; las branquias deben ser de color rosado a rojo intenso y las escamas deben estar bien unidas entre sí y libre de olores desagradables.

Los camarones y langostinos no deben presentar manchas negras; los calamares deben tener la piel lisa, suave y húmeda, sin manchas de sangre o extrañas.

Los productos enlatados y empacados al vacío, deben estar vigentes, por lo cual se debe verificar la fecha de vencimiento, que tenga registro sanitario y que las latas no estén rotas, golpeadas, sopladas ni oxidadas o alteradas en su empaque y rótulo.

Si una persona consume pescado y mariscos sin calidad e inocuidad, se expone a una enfermedad transmitida por alimentos, por eso, si presenta algunos de estos signos de alarma como fiebre elevada, sangre en las deposiciones, vómitos prolongados, deshidratación, disminución en la orina, sensación de mareo, ronchas en la piel y enfermedad diarreica por más de tres días, consulte al Centro de Salud más cercano. **(Fin/ Elsy E. Sarmiento R. – Sandra Yamile Peña Soler - Prensa Secretaría de Salud - UACP).**

**Unidad Administrativa de Comunicaciones y Protocolo
Gobernación de Boyacá.**