



Comunicado de Prensa

Sabaneta, marzo 28 de 2012

Recomendaciones para el consumo de pescado en Semana Santa

- *Comerciantes y consumidores deben estar atentos a la hora de comprar productos enlatados y de la pesca.*
- *Verificar los rótulos de la fecha de vencimiento de estos productos.*



Con motivo de la Semana Santa, la Secretaría de Salud invita a expendedores y consumidores de pescado a tomar todas las precauciones necesarias al comercializar y consumir productos enlatados y de la pesca.

De acuerdo al Decreto 3075 de 1997 y Circular de la Dirección Seccional de Salud de Antioquia 000134 del 15 de marzo de 2012, es necesario hacer énfasis en las siguientes recomendaciones:

- Tener proveedores autorizados y confiables.
- Verificar en los rótulos la fecha de vencimiento que esté de manera clara, visible, vigente y sea entendible por el consumidor.
- La lata no debe presentar signos de abolladuras-abombamiento.
- A los productos de la pesca se les debe realizar inspección visual: El cuerpo debe estar arqueado y rígido, escamas bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel conservando su brillo. Piel húmeda, tersa y adherida a los tejidos, los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes, salientes y el iris no debe estar manchado de rojo, olor propio de cada especie y mantener en todo momento la cadena de frío.

Para obtener mayor información puede comunicarse en la Subdirección de Vigilancia y Control de Alimentos, teléfono 3014772 ext 106.

Elaboró:
Julián David Ceballos Montoya
Comunicador

2880098 Ext.: 144
3014512179

