

COMUNICADO DE PRENSA

En macha Operativo Cuaresma 2018

- Aunque la Cuaresma inicia este miércoles personal de riesgos sanitarios han realizado actividades previas como supervisiones y capacitación de vendedores de productor de la pesca.
- Suma 1 mil 528 visitas de verificación de condiciones sanitarias, con un 91.85 por ciento de cumplimiento en la aplicación de buenas prácticas de higiene y sanidad.
- SSG levanta 750 muestras de productos de la pesca, agua y hielo.

CCSSG/56

Guanajuato, Guanajuato. 12 de febrero del 2018.- La Secretaría de Salud por conducto de la Dirección General de Protección contra Riesgos Sanitarios desde hace dos semanas ha realizado acciones de vigilancia de productos del mar, previo a la temporada de Cuaresma que inicia este miércoles 14 de febrero.

El secretario de salud el Dr. Daniel Díaz Martínez informó que el operativo se extiende hasta el 6 de abril con el objetivo principal de proteger a la población de riesgos sanitarios por el consumo de productos de la pesca y visitar centros recreativos con alberca, a través del fortalecimiento de visitas de verificación en establecimientos dedicados al proceso, de pescados y mariscos.

Además de toma de muestras de productos de la pesca para su análisis microbiológico, fisicoquímico y sensorial.

Y vigilancia para que la cadena de frío no se vea interrumpida o minimizada y asimismo, que el hielo utilizado para conservación sea potable y no se reutilice, destrucción de productos que presenten signos de descomposición y fomento sanitario.

Previo a la Cuaresma personal de Riesgos Sanitarios de las ocho Jurisdicciones Sanitarias han realizado 1 mil 528 visitas de verificación de condiciones sanitarias, con un 91.85 por ciento de cumplimiento en la aplicación de buenas prácticas de higiene y sanidad.

COMUNICADO DE PRENSA

Se han tomado 750 muestras de productos de la pesca, agua y hielo, de las cuales 49 han obtenido resultados fuera de especificación.

Se han realizado 269 pláticas y/o fomento sanitario durante visitas de verificación a productores de pescados, mariscos, alimentos preparados, agua y hielo.

El secretario de salud recomienda a la población lo siguiente:

- Ingiera productos del mar cocidos o fritos.
- Revisa que el pescado esté fresco, ojos y piel brillantes, escamas bien adheridas y que no tenga mal olor.
- Cuando compres ostiones, mejillones o almejas, escoge sólo aquellos que tengan la concha bien cerrada.
- No compres productos del mar que estén expuestos a temperatura ambiente, verifica que esté refrigerado o en una cama de hielo limpio.
- Si compras productos del mar congelados, evita descongelarlos a temperatura ambiente, pues al hacerlo permites que se desarrollen microorganismos.
- No debes descongelar y volver a congelar los productos del mar.
- Lávate bien las manos después de manipular alimentos crudos.
- Utiliza diferentes utensilios para el manejo de alimentos crudos y cocidos.
- Ubica el sitio de atención a primeros auxilios y el personal de salvavidas.
- No ingieras bebidas alcohólicas durante el uso de albercas.
- No ingreses a la alberca antes de ingerir alimentos.
- No te expongas por periodos prolongados al sol y utiliza bloqueador solar.
- Usa sandalias en el área de albercas y regaderas.
- Vigila a los niños y adultos mayores durante el uso de la alberca.

Cualquier riesgo sanitario en la materia que se identifique puede acudir a la Jurisdicción Sanitaria correspondiente o comunicarse al siguiente número telefónico: 01-473-734-20-73, de esta Dirección General sito en Esquinas Sostenes Rocha y Padre Belauzarán No. 35, Zona Centro en Guanajuato, Guanajuato.

La Salud es compromiso de todos