 **No. 190**

**6 de abril de 2022**

**SECRETARÍA DE SALUD REALIZA VISITAS DE INSPECCIÓN A EXPENDEDORES DE PESCADOS AUTORIZADOS**

Por el incremento del consumo de productos propios de la pesca en Semana Santa, la Alcaldía de Pasto, a través de la Secretaría de Salud, emitió la circular externa No. 024, dirigida a expendedores de pescado autorizados, donde establece los requisitos para su venta. Para verificar su cumplimiento, esta dependencia realiza visitas de inspección, vigilancia y control a los locales con el fin de verificar que todo el proceso de almacenamiento, distribución y comercialización sea el adecuado.

El objetivo es garantizar la inocuidad y calidad de los productos de la pesca y que los propietarios de los establecimientos cumplan con los requerimientos sanitarios establecidos en las normas vigentes del Código Sanitario Nacional y del Ministerio de Transporte.

El técnico de la Secretaría de Salud, Luis Omar Sánchez, señaló: “En los locales se verifican las condiciones higiénicas locativas que deben cumplirse según el Decreto 561 de 1984, que establece que las condiciones deben ser óptimas en cuanto a pisos, paredes, techos, equipos y utensilios, se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección para que no se de la contaminación cruzada”.

Por su parte, el gerente de la tienda Jumbo, Maximiliano Martin Carusso, resaltó el trabajo que hace la Alcaldía de Pasto en la revisión y trazabilidad de la calidad de los productos de la pesca para garantizar a los hogares que consuman alimentos en buenas condiciones.

El secretario de Salud, Javier Andrés Ruano González, precisó que está prohibida la venta de productos de la pesca en vías, espacios públicos y expendios que no cumplan con los requerimientos higiénicos sanitarios e invitó a la ciudadanía a denunciar estos casos al 123 de la Policía Nacional o a la línea 7239456 de la Secretaría de Salud.

Para el consumo seguro de pescado, este debe cumplir los siguientes requisitos: ojos redondos y salientes, las branquias debe estar húmedas y brillantes, el color debe ser entre rosado y rojo intenso, nunca marrón; el pescado fresco huele poco, un olor fuerte es signo de que el producto no es apto; la carne debe ser dura y estar bien adherida a los huesos, no debe ceder al tacto. Hay que evitar la compra de pescados que tengan escarcha o cristales de hielo porque puede significar que ha estado almacenado durante mucho tiempo o que se descongeló y volvió a congelar.