

Escrito por Redacción

Viernes, 16 de Marzo de 2018 12:49

---



**Los riesgos a la salud son infecciones o intoxicaciones.**

Ante el incremento en el consumo de pescados y mariscos, la Secretaría de Salud de Gobierno del Estado recomienda a la población en general tomar medidas de precaución con el fin de evitar afectaciones que se pudieran originar por su inadecuada selección o preparación.

Los riesgos a la salud son infecciones o intoxicaciones, por los que se exhorta a la población a adquirir los productos en establecimientos en los que se extreme la higiene.

También se recomienda conservar los alimentos en refrigeración o congelación, sobre una cama de hielo que cubra el alimento, mismo que debe estar limpio, es decir, sin sangre, vísceras o tierra que pueda contaminarlo.

A la hora de comprar pescados, se debe revisar que no presenten olores desagradables, así como verificar que las escamas no se desprendan con facilidad, que los ojos y la piel sean brillantes y que las agallas sean de color rosa pálido a rojo brillante.

En cuanto al consumo, se deben mantener precaución en los alimentos crudos como ceviche o cocteles, ya que los alimentos semi-cocidos pueden tener bacterias o parásitos causantes de enfermedades, por lo que se recomienda ingerirlos bien cocinados.

Por último, se le recuerda a la población en general que cuando se encuentre compras, tomar los productos perecederos hasta el final del recorrido y mantenerlos en refrigeración.