



Departamento del Quindío



SECRETARÍA DE SALUD



BOLETIN DE SALUD No. 001

RECOMENDACIONES FRENTE A LA COMPRA Y CONSUMO DE PESCADO EN TEMPORADA DE SEMANA SANTA

Como es costumbre, en los días previos y durante la temporada de Semana Santa se incrementa significativamente el consumo de pescado y sus derivados, productos de pollo y en menor escala otros derivados cárnicos, al igual que el consumo de bebidas alcohólicas. Es por esto que se hace necesaria la comunicación del riesgo al consumidor habitual, para que adquiera el conocimiento general sobre las precauciones que se deben tener al momento de adquirir, transportar, almacenar y consumir estos alimentos.

1. PRODUCTOS DE LA PESCA:

- ❖ Siempre se deben comprar los productos de la pesca y sus derivados, en establecimientos confiables que cumplan las condiciones higiénicas, sanitarias, de almacenamiento y de conservación adecuadas.
- ❖ Verifique que el producto no presente aspecto desagradable, deformaciones, mutilaciones o signos de descomposición.
- ❖ El pescado congelado nacional o importado debe mantener la cadena de frío hasta su consumo en estado de congelación. Bajo ninguna circunstancia se puede descongelar y comercializar como pescado fresco refrigerado.
- ❖ El pescado fresco debe estar refrigerado y mantenerlo en cadena de frío hasta el momento de su consumo, el cual debe hacerse en el menor tiempo posible.
- ❖ Verificar al momento de la compra que el pescado cumpla con las siguientes características: ojos salientes y brillantes, agallas rojas claras, escamas firmes y brillantes, textura firme al presionar y olor característico.
- ❖ El pescado seco debe presentar color entre blanco y amarillo sin manchas rojas y su olor debe ser característico y no aromatizado.



Gobernación del Quindío
Calle 20 No. 13-22
www.quindio.gov.co
Armenia, Quindío

Paisaje Cultural Cafetero
Patrimonio de la Humanidad
Declarado por la UNESCO

PBX: 7 417700 EXT: 224
secretariasalud@quindio.gov.co



Departamento del Quindío



SECRETARÍA DE SALUD



- ❖ El pescado debe estar empacado a granel o porcionado bajo condiciones higiénicas. Bajo ninguna circunstancia se debe almacenar en costales o similares. Las bolsas selladas de polietileno son idóneas para transportar y distribuir el pescado a otras áreas.
- ❖ En cuanto a las preparaciones a base de productos de la pesca (cazuela de mariscos, coctel de camarones, ceviche, entre otras), se debe cumplir con las condiciones de almacenamiento establecidas por el fabricante en el rótulo del producto, ya se trate de **refrigeración o congelación**, consumir antes de las fechas de vencimiento declaradas en el mismo, y si el alimento requiere ser calentado previo a su consumo, se deben cumplir los tiempos y temperaturas establecidas por el fabricante.
- ❖ Se recomienda almacenar el pescado seco-salado en un lugar seco y fresco, protegido de la luz solar para reducir al mínimo su rancidez y absorción de humedad.
- ❖ Todos los establecimientos que comercializan pescado y sus derivados deberán cumplir con las condiciones higiénicas y sanitarias, locativas



- ❖ *Las Alcaldías a través de los Secretarios de Gobierno, Policía y demás autoridades, no pueden permitir la comercialización de pescado en Jeeps, Camionetas, Carretillas, Baldes o demás formas que no garanticen las condiciones higiénicas sanitarias y de cadena de frío del producto. Circular No. 036 de 2019.*

2. ALIMENTOS ENLATADOS

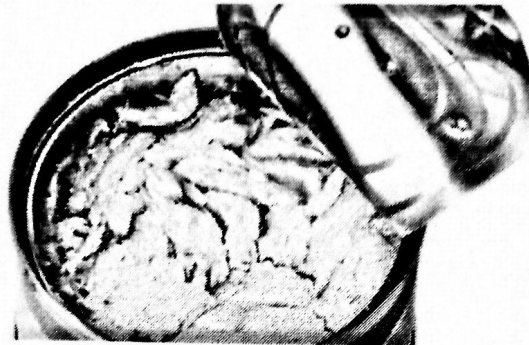
- ❖ El envase no debe presentar fisuras, abolladuras, óxido, abombamiento, u otras señales de adulteración o deterioro.
- ❖ El envase abre fácil no deben mostrar ningún tipo de fisura en el sello.
- ❖ Luego de destapar el producto, verifique la apariencia del mismo evaluando que su olor, color y sabor sean característicos.



Departamento del Quindío



SECRETARÍA DE SALUD



- ❖ El producto debe contar con un rótulo completo y presentar como mínimo la siguiente información:
 - Nombre del producto
 - Número de lote
 - **Registro Sanitario**
 - Información del fabricante y/o importador
 - **Fecha de vencimiento** impresa en el rótulo o la lata.
 - Toda la información impresa debe ser legible e indeleble y no puede imprimirse en adhesivos o presentarse con señales de adulteración.

3. MARCO NORMATIVO

- ❖ Ley 9 de 1979
- ❖ Resolución 604 de 1993
- ❖ Resolución 2505 de 2004
- ❖ Resolución 0148 de 2007
- ❖ Resolución 122 de 2012
- ❖ Resolución 5109 de 2005
- ❖ Resolución 2674 de 2013
- ❖ Ley 1801 de 2016. Código Nacional de Policía y Convivencia

Así mismo, las Secretarías de Salud Departamental y Municipal intensificarán todas las acciones orientadas a la prevención, vigilancia y control sobre los riesgos asociados a la comercialización y consumo de pescado y sus derivados.

CESAR AUGUSTO RINCON ZULUAGA
Secretario de Salud Departamental

Revisó: Dr. Nebio Jairo Londoño B/ Director PVC

Elaboró: Orlando Velásquez Fierro. Referente de IVC Alimentos y Bebidas S.A.

Yuri Andrea Carvajal Zapata-Ing. de Alimentos-Contratista