



S.S.P.V.C.R.132.124.01

Armenia, Quindío, 19 de febrero de 2020

CIRCULAR EXTERNA No. **00126** de 2020

PARA: ALCALDES, SECRETARIOS DE GOBIERNO, POLICIA NACIONAL, PERSONEROS, EXPENDEDORES, TRANSPORTADORES, COMUNIDAD EN GENERAL, MEDIOS DE COMUNICACION

DE: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

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

En atención a las normas sanitarias que regulan la Comercialización de Alimentos y Bebidas y debido al incremento del consumo y comercialización de pescado y sus derivados en la Temporada de Cuaresma y Semana Santa, se informa que la venta y comercialización de estos productos en vía pública debe estar autorizada por las Alcaldías Municipales y cumplir con las condiciones higiénicas, de manipulación, sanitarias, de cadena de frío adecuadas que garanticen su calidad e inocuidad.

❖ PESCADO FRESCO:

- a. Rigor mortis: cuerpo arqueado y rígido.
- b. Escamas: Bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas.
- c. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones.
- d. Mucosidad: en las especies que la poseen, debe ser acuosa y transparente.
- e. Ojos: Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes el iris no debe estar manchado de roja.
- f. Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.
- g. Branquias: Coloradas del rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes con olor sui generis y suave que recuerde el olor a mar.
- h. Abdomen: Terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia.
- i. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados.
- j. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor sui generis y suave.
- k. Músculos: Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui generis, al primer corte, color propio con superficie de color brillante.



❖ **PESCADO SECO:**

- ✦ El pescado seco debe presentar color entre blanco y amarillo sin manchas rojas y su olor debe ser característico y no aromatizado.
- ✦ Debe estar empacado a granel o porcionado bajo condiciones higiénicas.
- ✦ Bajo ninguna circunstancia se debe almacenar en costales o similares.
- ✦ Se deben usar bolsas selladas de polietileno para transportar y distribuir el pescado a otras áreas.
- ✦ 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.

❖ **PRODUCTOS ENLATADOS y PREPARACIONES:**

- ✦ 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.
- ✦ Verificar 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 establecidos por el fabricante.
 - 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 lata y no mediante adhesivo.
- ✦ El envase no debe presentar fisuras, abolladuras, óxido, abombamiento, u otras señales de adulteración o deterioro.
- ✦ Los envases "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.

Por lo anterior, se solicita a las autoridades municipales y de policía controlar la comercialización de pescado fresco y seco en vía pública y no permitir su comercialización en camionetas de estacas, Jeeps, carretillas de tracción humana y animal, baldes y demás medios que no cumplen con la normatividad sanitaria vigente.

Lo anterior para los fines pertinentes.

Atentamente,

YENNY ALEXANDRA TRUJILLO ALZATE
Secretaria de Salud Departamental

Proyectó: P.U. Orlando Velásquez F.- Referente Calidad e Inocuidad de Alimentos y Bebidas SAN