

Semana Santa: pilas con la ETA

Escrito por Redacion

Martes, 12 de Abril de 2011 10:47 - Última actualización Martes, 12 de Abril de 2011 13:15



La Secretaria de Salud Departamental llamó la atención a la comunidad sobre el riesgo las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y formuló una serie de recomendaciones que se deben tener siempre en cuenta cuando se adquieren alimentos para consumo.

- Las condiciones el aseo del establecimiento en el cual los adquiere
- El estado del empaque
- La fecha de vencimiento de los productos que compra
- La adecuada manipulación por parte de las personas
- Leer la información general, nutricional, condiciones de uso y fecha de vencimiento del alimento
- Las condiciones de almacenamiento en las que se encuentra el alimento.
- Si tiene la oportunidad de observar el transporte de alimentos no se pueden transportar elementos o sustancias que pueden convertirse en contaminantes para los mismos.

Por otro lado la Secretaria de Salud también recomienda no adquirir productos derivados de la pesca cuando se presenta algunas de las siguientes características:

Semana Santa: pilas con la ETA

Escrito por Redacion

Martes, 12 de Abril de 2011 10:47 - Última actualización Martes, 12 de Abril de 2011 13:15

1. Mal aspecto, mutilaciones y deformaciones, no causadas por efectos de almacenaje.
2. Coloración, olor o sabor anormales
3. Signos de descomposición o infección parasitaria.

Finalmente se hacen una serie de recomendaciones generales para ser tenidas en cuenta:

- Que algunas especies como barracuda y bonito han estado implicadas en años anteriores en casos de intoxicación por ciguatera, por lo cual se recomienda abstenerse de su consumo.
- Lavarse las manos con frecuencia
- Lavar los alimentos con agua potable antes de prepararlos y consumirlos.
- Adquirir los alimentos en establecimientos que cumplan las condiciones sanitarias.