

**SECRETARIA DE SALUD
SERVICIOS DE SALUD DE MORELOS
BOLETIN DE PRENSA 27/2010**

**MANTIENE SALUD VIGILANCIA SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS QUE
EXPENDEN PRODUCTOS PESQUEROS.**

Cuernavaca Morelos, a

El enfoque primordial de este programa, consiste en la toma anticipada de previsiones para evitar que se presenten enfermedades transmitidas por la ingesta de productos pesqueros, realizando las siguientes actividades:

- Intensificando la vigilancia sanitaria en los establecimientos dedicados al proceso, venta y distribución de pescados y mariscos crudos y preparados, para conocer las condiciones sanitarias en que operan.
- Muestreo de los productos que ofertan los establecimientos antes mencionados para su análisis microbiológico.
- Muestreo y análisis de hielo utilizado para la conservación de los productos pesqueros
- Acciones de fomento sanitario a fin de que la calidad sanitaria de los productos se encuentren de conformidad con los criterios sanitarios que establecen las Normas Oficiales Mexicanas.

Antes de que compren productos pesqueros deben observarse que:

El personal que atiende use uniforme y su apariencia sea de limpieza.
Los productos se encuentren refrigerados, congelados o sobre hielo limpio
Los establecimientos estén limpios

En caso de comprar pescados revisar que

Los ojos sean claros, saltones y brillantes.
Agallas húmedas
Carne elástica, brillante, pero firme
Escamas brillantes
Olor característico

En caso de moluscos

Deben tener la concha cerrada.
Textura firme

En caso de mariscos

Que no presenten olor desagradable
Las patas no se desprendan con facilidad

Todos estos productos deben lavarse bien antes de prepararlos y deben freírse o cocerse completamente **no consumirlos crudos**

