

## Secretaría de Salud adelanta controles a venta de pescado

Teniendo en cuenta la temporada de Semana Santa, la Secretaría de Salud de Tuluá, inició una serie de operativos de inspección y control a los establecimientos que comercializan pescado y derivados de la pesca con el propósito de vigilar las condiciones de higiene del lugar y sus productos.



Los controles se llevan a cabo esta semana en el sector de la galería, en donde los funcionarios de la Secretaría de Salud verifican la calidad, temperatura y conservación del pescado, realizando además recomendaciones a los comerciantes.

Desde la Dependencia se hace el llamado a la comunidad para que al momento de comprar pescado tengan en cuenta varios aspectos como que los ojos sean esféricos, brillantes y transparentes, que la piel sea firme pero no tiesa, elástica, húmeda y limpia, que las escamas sean abundantes, brillantes y no estén sueltas.



“El olor, el color y el aspecto del pescado son muy importantes, la comunidad debe tener en cuenta este tipo de características para evitar consumir alimentos en mal estado que pueden llevar a una intoxicación u otros problemas de salud”, indicó el secretario de Salud, John Fredy Asprilla.

Oficina Asesora de Comunicaciones