

Consejos para el consumo de productos de la pesca. Ante la próxima celebración de la Pascua, período en el que históricamente se verifica un pico en las ventas de pescado, la oficina de Bromatología considera necesario recordar a los consumidores, comerciantes y transportistas algunas recomendaciones para la venta y el consumo responsables de ese alimento. Los recursos tecnológicos disponibles permiten producir alimentos con un alto grado de seguridad. La mayoría de las intoxicaciones de origen alimentario ocurren por la manipulación inadecuada de los productos, especialmente luego de su adquisición.

Las recomendaciones a los consumidores son las siguientes:

- Adquiera los productos de la pesca en los comercios; nunca lo haga en la vía pública.

- No compre productos de "Elaboración casera y/o artesanal", que no se encuentren debidamente registrados y autorizados.

- No adquiera productos de la pesca que, por su aspecto o aroma, le resulten desagradables.

- El pescado enfriado debe tener: las branquias rojas, las escamas bien adheridas al cuerpo y brillantes, y su carne debe ser firme, que no ceda a la presión del dedo.

- El pescado fresco podrá conservarse de 1 a 2 días en heladera (en la parte más fría), y hasta tres meses en freezer.

- Los ojos del pescado fresco entero deben ser brillantes. La presencia de opacidad o hundimiento de los mismos es índice de deterioro (salvo en la Lisa y en el Dorado).

- Los productos congelados deben conservarse en freezers (-18º C). En caso de carecer de

ellos, guárdelos en el congelador y consúmalos en el día.

- Evite descongelar y volver a congelar los pescados y mariscos. Al descongelarlos no lo haga a temperatura ambiente y una vez preparados, consúmalos lo antes posible

- Los crustáceos menores, como camarones y langostinos, se comercializan muertos y pueden presentar un color amarronado-violáceo traslúcido en caso de estar crudo o un rojo intenso cuando se lo vende cocido, pero en ningún caso debe presentar manchas negras, olor desagradable o desprendimiento entre cabeza y tronco, todos estos son signos de deterioro.

- Los calamares deben presentar una piel lisa, suave y húmeda sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie, sus ojos deben ser vivos brillantes y salientes y su musculatura consistente y elástica.

- Si los pesca Ud. mismo verifique con la autoridad sanitaria local la seguridad de la captura en su área. Consérvelos en hielo durante la pesca y el transporte.

- Es preferible consumir los pescados bien cocidos en especialmente individuos más susceptibles (mujeres embarazadas, niños, ancianos).

- Al adquirir mejillones enteros frescos u otros moluscos bivalvos, éstos deben estar "vivos", lo que se comprueba porque las valvas se encuentran cerradas. Si están abiertas, compruebe si con un leve golpe se cierran.

- Las pencas de bacalao salado deben tener aspecto seco y no presentar puntos rojos o negros en su superficie, pues esto indica que han sido atacados por hongos.

- Las latas de conserva de productos pesqueros, al igual que otros enlatados, no deben presentar abolladuras, ni estar hinchadas, ni oxidadas. Verifique los rótulos, procedencia y fecha de vencimiento.

Los transportistas, por su parte, deben:

- Mantener la cadena de frío y actualizar su registro para el transporte de productos alimenticios.

- Transportar los productos en condiciones adecuadas de embalaje y en los casos que corresponda, con abundante hielo en escamas.

- Tener en su poder toda documentación obligatoria y correspondientes: Certificados de Amparo Sanitario expedidos por el Senasa, y/o la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires (para los productos adquiridos allí) y/o guías de tránsito extendida por autoridades provinciales.

- Recordar que los moluscos bivalvos (mejillones, vieiras, cholgas, etc.) deben incluir en el Certificado Sanitario del Senasa, el número del análisis que se le realizara donde conste que el producto es apto con relación a la "Toxina Paralizante de los Moluscos".

Por último, el consumo de productos pesqueros sanos requiere que los comerciantes:

- Mantengan las temperaturas de cámaras y freezers dentro de los niveles exigidos.

- Los pescados y mariscos en exposición y en estado fresco, cuenten con abundante hielo en

escamas.

- Mantener permanentemente la higiene del local.

- Exigir los correspondientes Certificados de Amparo Sanitario de pescados y mariscos, extendidos por el Senasa, y/o el Mercado Central de Buenos Aires (para los productos adquiridos allí), donde conste su local como destino final.