



SOCIEDAD

CARLOS ALONSO CRUZ

► ESTÁN LISTAS PARA EL USO RECREATIVO, SEGÚN EL RESULTADO DE ANÁLISIS AL AGUA DE 13 DESTINOS

Según los resultados de análisis efectuados al agua de 13 playas del litoral michoacano, como parte del programa Playas Limpias que realiza la Secretaría de Salud en el estado (SSM), a través de la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios, "las playas michoacanas están listas para ser utilizadas con fines de recreación", aseguró Martín Tejeda Cevallos, titular de la citada dirección.

Explicó que mediante el programa Playas Limpias se efectúan monitoreos cada 15 días durante todo el año, para analizar la calidad bacteriológica del agua marina en las 13 playas principales del estado el monitoreo se hace a través de personal específico en el área de regulación sanitaria en el municipio de Lázaro Cárdenas, y posteriormente las muestras que arroja el monitoreo son enviadas al laboratorio estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios de la ciudad para ser analizadas y, en su caso, dar aviso a las autoridades competentes.

También se pretende reforzar durante el periodo vacacional las actividades de saneamiento básico en las aguas, con el objeto de evitar la introducción de desechos sólidos en el mar, toda vez que en el primer semestre del 2005 se detectaron bacterias y microorganismos perjudiciales para la salud humana en la playa de Coahuayana.

Tejeda Cevallos precisó que las playas libres de enterococos son: Playa Jardín, Playa Azul, La Soledad, Chuquiapan, Las Peñas y Caleta de Campos, en Lázaro Cárdenas; Nexpa y Maruata, en Aquila; y Boca de Apiza, Faro de Bucerías, Las Brisas, San Juan de Alima y San Telmo, en el municipio de Coahuayana.

En este sentido, resaltó que el programa tiene en operación tres años

Las playas michoacanas no representan riesgo a la salud de los turistas: SSM

Se efectúan monitoreos quincenales mediante el programa Playas Limpias, informó Martín Tejeda



FOTO CARLOS TORRES

Los turistas pueden consultar en línea los resultados del monitoreo a las playas michoacanas para elegir su destino

"bajo la responsabilidad del gobierno del estado, y en coordinación con la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) a nivel nacional, así como la Comisión Nacional del Agua (Conagua), y el Ayuntamiento de Lázaro Cárdenas".

Otro de los propósitos fundamentales de ejercer el programa es que los turistas no encuentren contaminadas las aguas del litoral michoacano. Asimismo, explicó que los datos analizados "aparecen en la página de Internet de la Secretaría del Medio Ambiente y

Recursos Naturales (Semarnat), y nosotros enviamos los resultados a Cofepris, posteriormente llegan ahí y se publican en la página". Agregó que la finalidad de subir la información a la red "es para que la gente lo consulte y pueda escoger su playa a visitar".

► REDUCIR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN MAL ESTADO, EL OBJETIVO

Intensifica la Secretaría de Salud la vigilancia de productos pesqueros

Más de 98 por ciento de los establecimientos que los expendien ha cumplido la norma

REDACCIÓN

La Secretaría de Salud de Michoacán, a través de la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios, ha intensificado en las últimas semanas la vigilancia y monitoreo de los productos pesqueros que se expendien en el estado, con la finalidad de reducir las enfermedades transmitidas por alimentos en mal estado.

Desde el pasado primero de marzo en que inició el Operativo de Cuaresma, se han realizado verificaciones a 321 establecimientos de 326, entre los que destacan restaurantes, pescaderías, ostionerías, así como mercados públicos y puestos móviles donde se vende pescado, y de éstos el 98.4 por ciento ha

cumplido con la norma.

Durante las visitas se supervisa que los negocios involucrados en la cadena productiva, comercial y de distribución de productos pesqueros cumplan con los criterios sanitarios que establecen las normas oficiales; el personal de salud revisa continuamente que la cadena de frío no se vea interrumpida o minimizada y que el hielo utilizado para la conservación sea potable y no se reutilice, además se toman muestras de los alimentos para analizarlas en laboratorio.

En las cinco primeras semanas del operativo se analizaron 436 muestras de productos como pescados, moluscos cefalópodos, bivalvos y crustáceos, además se tomaron 188 muestras de

alimentos preparados a base de productos marinos (crudos, semicrudos, cocinados y combinados), de los cuales 52 estuvieron fuera de norma, por lo que se les recomendó mejorar sus prácticas higiénicas y de conservación del producto.

Personal de las ocho jurisdicciones sanitarias brinda además orientación a los responsables de los establecimientos y manejadores de productos pesqueros sobre la conservación de los mariscos en la cadena de frío, dentro de estas acciones de información y orientación se han repartido mil 446 trípticos y más de 64 folletos sobre conservación de alimentos, además se han realizado 52 cursos y pláticas y 492 asesorías.

Recomendaciones a la población

La Secretaría de Salud de Michoacán emite una serie de recomendaciones a la población para que al momento de comprar productos pesqueros, éste cuente con las condiciones adecuadas para su consumo.

Al momento de adquirir productos pesqueros deben vigilarse que presenten ojos brillantes y bien definidos, que la pupila sea oscura y la córnea translúcida; la piel debe ser reluciente y brillante y las agallas de color rosa pálido a rojo. El pescado debe estar libre de sustancia viscosa y su textura debe ser firme y elástica; su olor fresco y suave y la cavidad intestinal lustrosa o brillante.

Además se recomienda que para una adecuada conservación del producto, después de la compra se conserve en refrigeración a una temperatura entre cuatro y siete grados centígrados o con hielo para mantenerlo en buen estado y se sugiere consumir sólo productos del mar que hayan sido cocidos o fritos, no aquellos que sólo han sido preparados con limón, ya que el limón no destruye las bacterias que pueden poner en riesgo la salud.