



“Año del Buen Servicio al Ciudadano”

NOTA DE PRENSA N° 213 -2017/GRDS-DIRESA-U.COM.

DIRESA RECOMIENDA CONSUMIR PESCADO FRESCO SOBRE TODO EN MENORES DE 5 AÑOS

- **Ante duda de calidad de productos enlatados y conservas de pescado.**

Ante la alerta sobre las probables conservas de pescado contaminadas, halladas por el programa Qali Warma, la Dirección Regional de Salud (DIRESA Hvca) recomendó a la población, al margen del hecho, consumir truchas y pescado fresco sobre todo en los menores de cinco años y jóvenes.

La recomendación lo hizo la coordinadora de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludable, Doris Idone Collachagua, quien aseguró que deberíamos aprovechar en consumir la producción local que tenemos de trucha y pescado fresco que contienen altos valores nutritivos y que incluso es eficaz para combatir la desnutrición crónica y anemia; principalmente en niños. Igualmente, en jóvenes es recomendable el consumo de pescado fresco y/o congelado provenientes de la costa de nuestro país.

Por su parte la coordinadora de Higiene Alimentaria, Sonia Rodríguez, exhortó a la población que en caso encuentre algún elemento extraño en las conservas de pescado que compre acudir inmediatamente a la DIRESA o a las oficinas de la Dirección Regional de Producción para realizar la evaluación del producto a fin de descartar su contaminación.

Datos.

De acuerdo al Decreto Supremo 007-2008 “Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas industrializadas” la DIRESA verifica todo tipo de alimentos industrializados, excepto los hidrobiológicos, es decir, conservas de pescado, cuya competencia recae en el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera Sanipe del Ministerio de la Producción.

Huancavelica, 21 de noviembre de 2017

Agradecemos su difusión
U. Com. DIRESA – Hvca.