



UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
BOLETIN DE PRENSA 010/2026

Villahermosa, Tabasco, a 20 de Febrero de 2026

Pone en marcha Secretaría de Salud Operativo de Cuaresma

- **Del 16 de febrero al 12 de abril, se intensificarán las visitas de verificación sanitaria a establecimientos fijos, semifijos y ambulantes dedicados a la distribución, preparación y venta de productos de la pesca, en los 17 municipios del Estado.**
- **Se exhorta a la población tabasqueña a no consumir pescados y mariscos crudos, reforzar las medidas de higiene como el lavado constante de manos y evitar el consumo de alimentos en la vía pública.**

Con el objetivo de salvaguardar la salud pública, la Secretaría de Salud, a través de la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios, implementará del 16 de febrero al 12 de abril un operativo especial de vigilancia en los 17 municipios del estado. Estas acciones se centrarán en la supervisión de establecimientos fijos, semifijos y ambulantes dedicados a la comercialización de productos pesqueros.

Por tradición en esta temporada se presenta un incremento en la demanda y el consumo de pescados y mariscos; lo que hace necesario intensificar las visitas de verificación a estos establecimientos a fin de garantizar que cumplan con las disposiciones de la normatividad sanitaria vigente relacionada a las buenas prácticas en la distribución, conservación, manejo, preparación y comercialización de estos productos.

Para esto el personal de la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios vigilará que se cumplan cada uno de estos procesos; además de que brindará capacitación sobre buenas prácticas de higiene de los establecimientos; haciendo énfasis el mantenimiento de la cadena de frío, el uso de hielo potable para la conservación, prevención de la contaminación cruzada, promover el consumo de productos bien cocidos o fritos; así como el lavado frecuente de manos.

Recomendaciones para adquirir pescados y mariscos frescos y en buen estado



UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
BOLETIN DE PRENSA 010/2026

- Verificar que el establecimiento se encuentre limpio.
- Los productos del mar deben mantenerse bien refrigerados o sobre una capa gruesa de hielo. Nunca los compren si están expuestos al sol o en lugares sin refrigeración.
- Evitar el consumo de alimentos en la vía pública.
- El pescado debe presentar olor fresco, ojos brillantes y saltones, branquias de color rojo intenso, escamas firmes y carne firme que no se deforme al tacto.
- Los Mariscos/Moluscos: Los camarones deben tener cabeza traslúcida y cuerpo firme. Las conchas (ostiones, mejillones) deben estar completamente cerradas; si están abiertas y no se cierran al tocarlas, no las compre.
- Los Filetes: Deben tener color blanco nacarado o rosado sin manchas verdosas o amarillentas, y no presentar textura viscosa.

Es importante resaltar que el consumo de pescados y mariscos trae múltiples beneficios para la salud, por su alto valor nutricional en proteínas, vitaminas y ácidos grasos, así como en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

La prevención y el cuidado son las herramientas clave para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

---oo0oo---