



UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
BOLETIN DE PRENSA 021/2025

Villahermosa, Tabasco, a 05 de Marzo de 2025

Implementa Salud Operativo de Cuaresma para garantizar productos pesqueros frescos y seguros

- **A través de la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios, del 03 de marzo al 27 de abril se realizan operativos de vigilancia en comercios dedicados a la venta y distribución de productos del mar, crudos y preparados**
- **Se pide a la población consumir pescados y mariscos en establecimientos limpios y seguros; además de verificar que estén conservados adecuadamente**

Ante el próximo inicio de la Temporada de Cuaresma y el incremento en el consumo de pescados y mariscos, la Secretaría de Salud hizo un llamado a la población tabasqueña a adquirir estos productos en establecimientos que cumplan con estándares de higiene y conservación adecuados para prevenir riesgos a la salud.

La dependencia estatal informó que del 03 de marzo al 27 de abril, a través de la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios se implementa un intenso operativo de vigilancia sanitaria en establecimientos dedicados a la venta y distribución de pescados y mariscos, crudos y preparados, a fin de garantizar a la población que los productos sean seguros para el consumo de las y los tabasqueños.

De tal forma, personal supervisa que la cadena de frío y conservación en mercados públicos, supermercados, pescaderías y restaurantes, sea la adecuada al cumplir con niveles de refrigeración o congelación adecuados, desde su origen hasta el punto de destino. Además, se toman muestras de análisis microbiológicos que son enviadas para su estudio al Laboratorio Estatal de Salud Pública.

La Cuaresma, es la temporada en la que muchas personas optan por evitar las carnes rojas y blancas, por lo que los pescados y mariscos se convierten en una alternativa popular en la dieta. Por ello, se pide a la población tomar en cuenta las siguientes recomendaciones al momento de adquirir estos productos:

- 1.- Los productos deben mantenerse refrigerados o congelados a una temperatura de 4 grados centígrados o menos, sobre camas de hielo, sin rastros de sangre, vísceras o cualquier materia extraña que pueda contaminarlos.



UNIDAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
BOLETIN DE PRENSA 021/2025

2.- El pescado deberá mantener olor fresco, suave a algas marinas, ojos, piel brillante y firme. Las escamas no se deberán desprender con facilidad y las agallas deben presentar un color rosa pálido o rojo brillante.

3.- Evitar el consumo de productos crudos o preparados en puestos ambulantes o en lugares que no reúnan las condiciones de higiene y seguridad, además deben de lavarse muy bien antes de prepararlos. Es recomendable freírlos o cocerlos para así destruir las bacterias y parásitos que puedan ser dañinos para la salud.

En caso de detectar alguna irregularidad en la venta y conservación de los productos de la pesca que puedan poner en riesgo la salud, se pone a disposición de la población la línea 8007171 505 del Centro de Atención de la Cofepris, disponible las 24 horas del día; o realizar el reporte en el área de Protección Contra Riesgos Sanitarios de las Jurisdicciones sanitarias.

---oo0oo---

