



COEPRISS intensifica higiene en el manejo de alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes de Mazatlán

MAZATLÁN, Sinaloa a 12 de Agosto de 2018.-Para reforzar las medidas de higiene y las condiciones adecuadas sobre el manejo de alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes, y evitar así enfermedades gastrointestinales, la Comisión Estatal para la Protección de Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS), mantiene acciones de vigilancia en este tipo de establecimientos.

El titular de COEPRISS, Jorge Alan Urbina Vidales, informó que ha estado en contacto permanente con el gremio de estos dos giros comerciales, pues las altas temperaturas ocasionan que cualquier producto sea sumamente perecedero y en menor tiempo puedan entrar en un proceso de descomposición y provocar daños para la salud.

“Hemos estado en contacto con los representantes camarales y asociaciones de hoteles y moteles de esta ciudad, para reforzar las medidas de higiene que deben tener los agremiados en sus negocios, a fin de evitar la descomposición de los alimentos a propósito de las altas temperaturas y, con ello, la transmisión de enfermedades gastrointestinales”, expuso.

Refirió que, como autoridad sanitaria en el estado, les ha pedido que promuevan entre sus agremiados restauranteros y hoteleros las buenas prácticas de higiene y manufactura y cumplan con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana 251- SSA-2009, la cual establece requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, para evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

En ese sentido, Urbina Vidales insistió que los alimentos pueden contaminarse por la aplicación incorrecta de prácticas de manejo e higiene



durante su preparación, conservación y manejo, las cuales son: uso de utensilios y equipos contaminados; contaminación cruzada de alimentos listos para el consumo y uso de agua o materias primas contaminadas

Asimismo, presencia de fauna nociva como insectos o roedores en el lugar donde se preparan los alimentos y no conservar los alimentos a temperaturas adecuadas de refrigeración y congelación.

Finalmente, dio a conocer que el pasado sábado 11 de agosto, personal de COEPRISS realizó un muestreo y análisis de laboratorio de los alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes para descartar presencia de microorganismos patógenos que pudieran causar infecciones gastrointestinales o intoxicaciones. En estas acciones, afirmó, hubo buena respuesta de parte de los empresarios.

“Afortunadamente hay muy buena coordinación con restaurantes y hoteles y se tiene muy buena respuesta, por su parte, para intensificar y reforzar las medidas de higiene en lo que se refiere a la preparación, conservación y manejo de los alimentos”, concluyó.



FOTOS:



