



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129



LA SECRETARÍA DE SALUD IMPLEMENTA OPERATIVO DE VIGILANCIA SANITARIA "CUARESMA 2020"

***Se han desplegado brigadas sanitarias para garantizar una celebración saludable en las fiestas carnestolendas y proteger contra riesgos sanitarios a la población durante la temporada de cuaresma, informó el comisionado Jorge Alan Urbina Vidales "COEPRISS fortalece la vigilancia sanitaria durante estas fiestas de carnaval y la verificación de pescados y mariscos para cuidar el bienestar de los consumidores en la temporada de Cuaresma", precisó**

Culiacán, Sinaloa a 18 de febrero de 2020.- La Secretaría de Salud, a través de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRISS), anunció el Operativo de Vigilancia Sanitaria "Cuaresma 2020" que ya se encuentra en operación previo a las fiestas carnestolendas y que intensificará sus acciones de supervisión en los establecimientos que se dedican al proceso, venta y distribución de pescados y mariscos crudos y preparados en todo Sinaloa.

El titular de la COEPRISS, Jorge Alán Urbina Vidales, precisó que ya se está trabajando previo a las fiestas de carnaval y la Cuaresma 2020 que será del miércoles 26 de febrero al jueves 9 de abril, pero los trabajos se ampliarán hasta el domingo 19 de abril para cubrir toda la temporada vacacional que contempla la Semana Santa 2020 que abarca del 5 al 11 de abril.

Informó que la COEPRISS trabaja también con los organizadores y las personas que participan en la preparación y venta de alimentos de las tradicionales actividades culturales de las fiestas carnestolendas que se celebran en Sinaloa previo a la cuaresma que inicia con el Miércoles de Ceniza que tendrá lugar este miércoles 26 de febrero. "Hemos preparado brigadas sanitarias para trabajar en los carnavales de las ciudades de Topolobampo, Guamúchil y Mazatlán", precisó.



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsin.sinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129



Por cierto, el carnaval internacional de Mazatlán será del jueves 20 al martes 25 de febrero y los verificadores sanitarios ya están trabajando para que tanto el turismo global como local disfrute saludablemente esta alegre celebración. “Es un esfuerzo monumental para la coordinación de COEPRISS en la zona sur porque el Carnaval de Mazatlán es el tercero más grande del mundo con más de un millón de personas festejando en la ciudad durante seis días”, dijo Urbina Vidales.

Sostuvo que durante la cuaresma 2020 personal sanitario visita los establecimientos para verificar que los productos del mar y el hielo usado para su conservación se encuentren en condiciones de higiene adecuadas. “Nuestro objetivo fundamental en este operativo es supervisar y garantizar las buenas prácticas en la distribución, conservación y preparación de pescados y mariscos”, dijo.

El comisionado indicó que este operativo se realiza en establecimientos como pescaderías, mercados, marisquerías, tiendas de autoservicio, plantas pesqueras y centro de acopio, para revisar que se cumpla lo referente a las normas oficiales en materia de higiene y evitar los riesgos sanitarios y las enfermedades gastrointestinales por el consumo de productos del mar en mal estado o contaminados durante su venta, preparación, conservación y transporte. “Nos dedicamos a supervisar la trazabilidad de los alimentos con el propósito de garantizar la cadena de frío para que el producto esté refrigerado o congelado desde su origen hasta el punto final de destino”, expresó.

Hay que destacar que COEPRISS llevará un estricto registro de las muestras tomadas y los resultados de laboratorio, así como de las acciones que deriven de una muestra contaminada, hasta la resolución del proceso administrativo de ser el caso. También el operativo contempla un control sobre las visitas de verificación realizadas, medidas de seguridad y sanciones aplicadas, así como las actividades de fomento sanitario efectuadas al respecto.

Urbina Vidales exhortó a la población a ser observadores para únicamente consumir pescados y mariscos en establecimientos que cumplan cabalmente con las medidas de conservación y que garanticen las condiciones básicas de higiene. “Es fácil seguir las recomendaciones de prevención e higiene”, dijo.

Aseveró que el operativo sanitario llevará a cabo labores de supervisión en todos los municipios de Sinaloa, principalmente en los establecimientos que se dedican a la venta de mariscos, y se implementará durante la Cuaresma ya que es durante este periodo que aumenta considerablemente la demanda y consumo de pescados y mariscos.

Puntualizó que, como parte de la vigilancia sanitaria de cuaresma, se capacitará constantemente en todo Sinaloa en la correcta conservación, manejo, venta y consumo de estos productos y también se entregará material impreso con las principales recomendaciones e indicaciones para el consumo seguro de pescados y mariscos.

“Tomaremos muestras para análisis de laboratorio y descartar que los productos estén contaminados con bacterias que causan enfermedades. Cuando detectemos algún riesgo se procederá a la aplicación de medidas de seguridad como suspensión temporal o clausura del establecimiento, así como el aseguramiento y destrucción de productos contaminados”, anticipó.

Principales recomendaciones de COEPRISS para la población consumidora, durante la temporada de cuaresma:

- 1.- Adquirir y consumir pescados y mariscos en establecimientos reconocidos y de confianza, que cumplan con las medidas sanitarias establecidas para su conservación y que garanticen las condiciones básicas de higiene.
- 2.- Si se adquieren pescados y mariscos en lugares donde estos se expenden en exhibidores abiertos, revisar que se encuentren en

camas de hielo limpio y que presenten un color y olor característicos. El pescado deberá estar fresco, con ojos y piel brillante, las escamas no deberán desprenderse con facilidad y no presentar mal olor. En el caso de productos de concha como ostiones y almejas elegir aquellos con la concha bien cerrada.

3.- No adquirir o consumir productos del mar expuestos a temperatura ambiente, que no estén refrigerados, congelados o enhielados adecuadamente.

4.- Lavar los productos pesqueros antes de prepararlos y cocerlos muy bien. Evitar el consumo de productos crudos. Además se recomienda no descongelar los productos a temperatura ambiente pues al hacerlo se desarrollan bacterias.

5.- Si después de consumir estos productos presenta algún síntoma como fiebre, diarrea, náuseas, vómito y dolor abdominal acudir de inmediato al centro de salud más cercano para ser atendido por personal médico.

FOTOS:





SINALOA
SECRETARÍA DE SALUD



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129





SINALOA
SECRETARÍA DE SALUD



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsin.sinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129





SINALOA
SECRETARÍA DE SALUD



SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

comunicacionsaludsin@gmail.com
Tel. (667) 758 7000 EXT. 2203
www.saludsinaloa.gob.mx

Dir. Av. Insurgentes S/N
Col. Centro Sinaloa,
Culiacán, Sinaloa, C.P. 80129

