



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



COEPRISS TRABAJA PARA QUE SINALOA TENGA UNAS FIESTAS DE CARNAVAL SALUDABLES

*** Las brigadas sanitarias trabajarán previo a las fiestas carnestolendas de Mazatlán, Guamuchil y Topolobampo * El trabajo de los verificadores sanitarios inició con el arranque de los eventos turísticos y gastronómicos de la temporada 2020: la fiesta del Día de la Virgen de la Candelaria en Quilá, la preparación del "aguachile más grande del mundo" y la Expo Feria del Ostión en Celestino Gasca**

Culiacán, Sinaloa, 5 de febrero de 2020.- La Secretaría de Salud, a través de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS), lleva a cabo acciones previas de prevención y promoción de la salud, capacitación sobre normas sanitarias y buenas prácticas de higiene, con los dueños y personal de establecimientos fijos y semifijos de alimentos y bebidas que trabajarán en las fiestas de Carnaval a celebrarse en Sinaloa.

El titular de COEPRISS, Jorge Alan Urbina Vidales, informó que las brigadas de COEPRISS se desplegarán en los diferentes puntos del estado donde se celebrarán las tradicionales fiestas "carnestolendas" antes del 26 de febrero miércoles de ceniza, como es el caso de Mazatlán, Guamuchil y Topolobampo. "El Carnaval Internacional de Mazatlán, por ejemplo, será del jueves 20 al martes 25 de febrero", comentó.

Informó que los tradicionales eventos turísticos y gastronómicos de la temporada 2020 iniciaron con la fiesta del Día de la Virgen de la Candelaria en la Sindicatura de Quilá, la preparación del "aguachile más grande del mundo" y la Expo Feria del Ostión en Celestino Gasca donde las brigadas de COEPRISS trabajaron intensamente previo a las celebraciones de estos eventos y durante su desarrollo hasta su culminación. "Con el propósito de disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos durante las fiestas



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



carnestolendas llevamos a cabo un trabajo previo que permanece hasta la celebración y culminación de cada evento”, sostuvo.

Urbina Vidales explicó que los verificadores vigilarán que las áreas estén limpias y desinfectadas, que los utensilios y equipos se encuentren en buen estado, con material sanitario y que el personal cuente con la indumentaria adecuada, es decir, que porte su cofia y mandil, entre otros aspectos.

En lo que se refiere a la refrigeración de los productos se verifica que se encuentren a temperaturas promedio de conservación; las materias primas tengan fechas de caducidad vigentes, y que el lugar cuente con agua clorada para lavado de manos y utensilios.

El comisionado Jorge Alan Urbina Vidales apuntó que los brigadistas de COEPRISS hacen entrega de frascos de plata coloidal para la desinfección de frutas y verduras y gel antibacterial donde consideran necesario así como materiales impresos de información sanitaria y alusiva al manejo higiénico de los alimentos.

Puntualizó que los verificadores también revisarán las bebidas alcohólicas para que cumplan con los requisitos de etiquetado, marbete y facturas de compra de proveedores para garantizar que el consumidor adquiera productos que no sean adulterados o de dudosa procedencia. “El establecimiento deberá contar con señalética sobre la no venta de alcohol a menores”, advirtió.

Urbina Vidales declaró que si durante estas actividades se detectan anomalías graves que pongan en riesgo la salud de la población, se aplicarán las medidas de seguridad correspondientes como aseguramientos, destrucciones, y suspensiones.

Asimismo, recomendó a la población observar las condiciones de higiene del personal y de los establecimientos a los cuales acudan a comer, así como cuidar que las características de los alimentos estén en buen estado y que tengan color, olor, sabor y consistencia agradable. “Si al alimento se le observa cualquier alteración no se debe consumir y se debe reportar en las oficinas de la Jurisdicción Sanitaria correspondiente”, dijo.



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



EXITOSA OPERACIÓN SANITARIA EN EL AGUACHILE MÁS GRANDE DEL MUNDO Y LA FERIA DEL OSTIÓN

Jorge Alan Urbina Vidales sostuvo que los verificadores sanitarios de COEPRISS vigilaron que la preparación del "aguachile más grande del mundo" se realizara de acuerdo a las normas sanitarias y procurando se cumpliera, de manera estricta, con las buenas prácticas de higiene y manufactura. "Todo el personal que participó en la preparación del aguachile siguió las indicaciones que hicieron los verificadores sanitarios que estuvieron presentes durante su preparación, alcanzando un peso de 3 toneladas con 104 kilogramos imponiendo un nuevo Record Guinness", dijo.

De hecho, para reconocer el Record Guinness, es requisito que se emita una declaración oficial de inspectores de salubridad que debe incluir la garantía de que la comida se preparó higiénicamente en todo momento, y era salubre en el punto en que fue distribuida para el consumo. Urbina Vidales explicó que dicha declaración debe estar avalada por las autoridades locales correspondientes, en este caso COEPRISS, y entregada en papel con membrete con nombre y detalles de contacto, confirmación de los detalles del evento y una explicación del papel realizado en el evento como institución sanitaria. Tanto en la elaboración del "aguachile más grande del mundo" como en la Expo Feria del Ostión, todos los profesionales de la cocina y la nutrición que participaron portaron prendas de colores claros y complementos que todo buen chef, con manifiesta higiene personal, debe cumplir para evitar ser fuente de contaminación para los alimentos, aseguró Urbina Vidales. Los verificadores revisaron que todos los que intervinieron portaran gorros para cubrir el cabello, mascarillas o cubre boca, y guantes de látex lo que ofreció una correcta imagen de higiene en la indumentaria de cocina.

El biólogo y verificador sanitario Saúl López Sánchez, informó que la brigada de COEPRISS revisó e hizo análisis previo al evento de la planta proveedora del camarón, materias primas, insumos, instalaciones, hielo y agua a utilizar en el proceso de preparación del



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



“aguachile más grande del mundo”. “El día del evento los verificadores vigilaron el cumplimiento de las normas sanitarias y las buenas prácticas de higiene en el área de elaboración y preparación de los ingredientes para evitar cualquier riesgo sanitario”, dijo.

Urbina Vidales aseveró que uno de los aspectos que se verificó fue que el personal portara la indumentaria adecuada: filipina de colores claros, cubre pelo, cubre boca y guantes limpios y desinfectados además de que nadie llevara accesorios ni joyería. Los verificadores revisaron también las condiciones sanitarias del equipo que se utilizó en la preparación del “aguachile más grande del mundo”. Observaron la limpieza y desinfección de mesas, tablas, cuchillos y otros enseres. “Vigilamos que en todo el proceso se cuidaran las buenas prácticas de higiene en cuanto al manejo de las materias primas y los ingredientes”, dijo.

Para el proceso todo el mobiliario fue dispuesto sobre tarimas, mesas y sillas evitando su colocación directa sobre el piso, y las tinas de preparación se lavaron y desinfectaron. “Los productos, aun estando en recipientes o cajas, no estuvieron directamente sobre el piso”, precisó. Los verificadores de COEPRISS cuidaron el cumplimiento estricto de la norma para garantizar la higiene y evitar cualquier tipo de microorganismo o contaminante que pudiera afectar el alimento. Incluso, durante la preparación, se cuidó también la temperatura ya que los productos del mar son altamente perecederos. Los ingredientes básicos del aguachile son camarones frescos, chiles y pepinos frescos, jugo de limón y tiras de cebolla. El platillo tuvo un peso de tres toneladas con 104 kilogramos.

Por último, expuso que la vigilancia de la brigada de COEPRISS, previa, durante y al término del proceso de preparación del “aguachile más grande del mundo” fue estricta para evitar cualquier riesgo sanitario y asegurar la higiene en su proceso de elaboración en el cual participaron alrededor de 300 estudiantes de gastronomía.

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.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.saludsinaloa.gob.mx

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

