



COEPRISS MANTIENE OPERATIVOS SANITARIOS EN NEGOCIOS DEDICADOS A LA VENTA DE ALIMENTOS

Culiacán, Sinaloa a junio de 2018.- COEPRISS implementa operativos sanitarios permanentes en lo que se refiere a la calidad microbiológica y genera información sobre el grado de contaminación de los alimentos, así como de las condiciones sanitarias de los establecimientos en los que se procesan o elaboran y expenden a efecto de orientar las acciones de control sanitario, informó Jorge Alan Urbina Vidales.

El Comisionado Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS) precisó que esto incluye la verificación al establecimiento y la toma muestras así como el fomento sanitario de las acciones de vigilancia en el estado sobre todo en esta temporada de calor.

“Las visitas de verificación se realizan en establecimientos como restaurantes, tortillerías, panaderías carnicerías, lácteos, fábricas de alimentos, áreas de preparación en hospitales y guarderías”, informó.

Precisó que durante 2018 han realizado aproximadamente 1350 verificaciones sanitarias que contemplan agua y hielo purificados, calidad microbiológica de alimentos, productos de la pesca, no venta de alcohol a menores, rastros y mataderos, y suplementos alimenticios, así como ocho medidas de seguridad en 3 restaurantes de Ahome, 2 restaurantes de Mazatlán, 1 carnicería y 2 restaurantes de Culiacán, y en aseguramiento de productos: 821 kilogramos de moluscos bivalvos en Altata y Mazatlán, 50 toneladas con liberación de filete de calamar en Mazatlán y



destrucción de 813 kilogramos de moluscos bivalvos en Altata y Mazatlán.

Urbina Vidales comentó que en verano se incrementa el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, debido a que por las altas temperaturas y la humedad ambiente estos productos son más susceptibles al desarrollo microbiano.

Por tal razón, durante la temporada de calor, COEPRISS ha incrementado sus acciones y advierte a la población sobre la necesidad de extremar los cuidados al momento de preparar, cocinar y almacenar los alimentos.

Precisó que para evitar los padecimientos a causa de alimentos, por lo anteriormente expuesto, se recomienda extremar precauciones al momento de comprar productos congelados y al realizar las compras dejar al final los productos perecederos, utilizar agua potable, lavarse las manos y cocinar con higiene, lavar cuidadosamente frutas y verduras, y cocinar adecuadamente los alimentos y utilizar utensilios diferentes para manipular carnes y otros alimentos crudos.

Finalmente, señaló que en esta temporada de calor los alimentos listos para consumir no deben permanecer fuera del refrigerador, por lo cual hay que tomar precauciones porque los alimentos son más susceptibles de echarse a perder y por lo mismo hay que tener cuidado donde se acude a comer en la calle, observando que tengan buenas prácticas, entre otros cuidados que se deben tener para preservar la salud.