

Verifica COEPRIS purificadoras de agua como parte del operativo cuaresma

Posted on 22 de marzo de 2023 by Diario Humano



Se corrobora que el líquido esté en condiciones sanitarias óptimas para el consumo humano

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -En el marco del operativo cuaresma que inició desde finales de febrero pasado, la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) lleva a cabo visitas de verificación a purificadoras de agua y fábricas de hielo, a fin de constatar que laboran en condiciones de higiene y de esta manera contribuyen a la prevención de padecimientos gastrointestinales.

“Son acciones que se efectúan de manera permanente en el año, pero se intensifican en este periodo de cuaresma donde incrementa el consumo al presentarse un alza en las temperaturas”, dijo el titular de la dependencia estatal, José Manuel Larumbe Pineda al establecer que las inspecciones se apegan a lo establecido por la Norma Oficial Mexicana 201-SSA1-2015, Productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel.

El médico señaló que esta normatividad prevé, entre otros aspectos, que el área de llenado debe estar completamente aislada de las demás áreas, durante dicha operación, los accesos de recepción y salida del envase deben mantenerse cerrados o protegidos de manera que se evite la contaminación del producto. Además, establece que las tuberías, bombas y otros dispositivos que estén en contacto con el agua para consumo humano y que sean utilizados para la captación, deben ser de material sanitario.

Asimismo, indica que, para el caso de envases retornables, éstos deben ser sometidos a procesos de lavado y desinfección interna, lavado externo, así como enjuague. Después de estas operaciones no deben quedar residuos de las sustancias utilizadas, agregó el servidor público, al comentar que en esa misma norma se especifica que los establecimientos deben tener un programa de muestreo microbiológicos para corroborar que el agua utilizada está en condiciones aptas.

En estas verificaciones se constata la higiene del personal que participa en la manipulación de los productos y que se apliquen medidas para evitar la presencia de fauna nociva, añadió Larumbe Pineda, al puntualizar que como parte del operativo cuaresma se han realizado 103 visitas a establecimientos diversos, se han realizado 25 análisis de alimentos y bebidas, y se han impartido cuatro cursos de capacitación.