

COEPRIS toma medidas tras el huracán Norma en Baja California Sur

Posted on 27 de octubre de 2023 by Diario Humano



Retiro de puestos de comida en zonas afectadas por vertimiento de aguas negras para prevenir enfermedades

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. - Como parte de las acciones emprendidas tras el paso del huracán Norma por el sur de la entidad, la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) ha retirado de su funcionamiento a más de 40 puestos semifijos con venta de alimentos que estaban laborando en zonas con vertimiento de aguas negras en Los Cabos y La Paz.

Estas medidas de control se desarrollan con base en la suspensión temporal de esta actividad en áreas con derrames de drenaje que la propia COEPRIS estableció luego de la contingencia meteorológica para prevenir casos por enfermedades diarreicas agudas, informó el titular de la dependencia estatal, José Manuel Larumbe Pineda al señalar que personal de la institución efectúa recorridos diarios para constatar que se acate la disposición.

Estas verificaciones se llevan a cabo todos los días en las diversas zonas comerciales de estos y en aquellos puntos que son específicamente denunciados por la ciudadanía a través de la página de internet www.coeprisbcs.gob.mx y de otros medios, dijo el servidor público al enfatizar su llamado a la ciudadanía para que exponga ese tipo de irregularidades mediante el portal y se abstengan de consumir alimentos en puestos que se encuentren en vialidades con escurrimientos de aguas residuales.

Cuando se identifica uno de estos casos, las y los verificadores de COEPRIS abordan a los responsables de establecimientos para indicarles que deben suspender su labor a fin de evitar problemas para su salud y la de sus usuarios, al tiempo en que realizan la notificación correspondientes a los OMSAPAS, explicó el médico al establecer que hasta el momento no se han ejercido sanciones administrativas dada la colaboración de las y los comerciantes, pero se prevé su aplicación ante posibles reincidencias.

Además de estas inspecciones, las y los compañeros de la institución están haciendo visitas a tiendas de autoservicio para corroborar que los comestibles estén condiciones adecuadas para su ingesta, así como a purificadoras y productoras de hielo para consumo humano, en las que se realizan pruebas rápidas para constatar que la calidad sanitaria del agua esté en condiciones óptimas, finalizó Larumbe Pineda.