

# Protección sanitaria en Semana Mayor para cuidar a vacacionistas

Posted on 22 de marzo de 2024 by Diario Humano



## COEPRIS BCS intensifica inspecciones sanitarias en zonas turísticas para garantizar salud pública

**Diario Humano | La Paz, Baja California Sur.** –La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) llevará a cabo una serie de visitas a establecimientos comerciales y de servicios en zonas turísticas y playas con mayor afluencia de vacacionistas en los cinco municipios de la entidad, para garantizar que apliquen medidas oportunas para la protección de la salud de las personas.

Dichas actividades se desarrollarán como parte del operativo de semana mayor correspondiente del 26 al 30 de marzo, en el que se verificarán prioritariamente puestos fijos y semifijos con venta de alimentos y bebidas, con la finalidad de corroborar que sigan medidas básicas para garantizar la inocuidad de los productos que tengan a la venta y con eso prevengan la incidencia de padecimientos gastrointestinales.

En este sentido, la dependencia estatal sostuvo reuniones previas con autoridades municipales y federales tanto de protección civil, como de seguridad, con la perspectiva de lograr mejores resultados mediante la estrecha coordinación institucional. Cabe resaltar que verificadores de COEPRIS efectuarán dichas supervisiones con el uso de videocámaras colocadas en la solapa de su uniforme, para evitar malas prácticas en el ejercicio de la regulación sanitaria.

En estas inspecciones se constatará que los establecimientos acaten lo establecido por las normas mexicanas sobre buenas prácticas de higiene, que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, sobre el control del agua en contacto con los alimentos, así como disposiciones generales para el control de tabaco.

Cabe mencionar, que un aspecto prioritario que se verificará en este operativo será la frescura, manejo higiénico y adecuada conservación de los productos de mar, cuyo consumo incrementa en este periodo del año, para prevenir infecciones virales entre los comensales.