Intensifican verificaciones en plantas de agua y hielo por temporada de calor

Posted on 15 de abril de 2024 by Diario Humano

Garantizando higiene en plantas purificadoras de agua y productoras de hielo

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. –Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) efectúa visitas de verificación a plantas purificadoras de agua y productoras de hielo para constatar que desarrollen su actividad productiva con la aplicación puntual de medidas de higiene y con el cabal cumplimiento de lo establecido por la Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, la cual regula a este tipo de establecimientos.

Si bien estos recorridos se desarrollan a lo largo del año, la dependencia estatal incrementa su frecuencia cuando comienza a elevarse la temperatura en la geografía sudcaliforniana, ya que con esto se presenta un aumento en el consumo de estos productos que deben encontrarse en condiciones adecuadas para no derivar en enfermedades diarreicas agudas (EDAS), que son de mayor riesgo para personas en los extremos de la vida.

Entre los aspectos que se constata en estas verificaciones destaca que la persona siga las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, así como el área de llenado se encuentre aislada de los demás espacios; que los accesos de recepción y salida del envase estén cerrados o protegidos para evitar la contaminación del producto. Que sean de material sanitario las tuberías, bombas y otros dispositivos que estén en contacto con el agua para consumo humano.

Además de que los envases retornables sean sometidos a procesos de lavado y desinfección interna, lavado externo, enjuague y que después de estas operaciones no queden residuos de las sustancias utilizadas. Se corrobora que las tapas a colocarse en estos sean nuevas y de material inocuo. En caso de duda de la condición higiénica de envases o tapas deberán lavarse y desinfectarse con soluciones que no modifiquen, reaccionen o alteren sus características.

Finalmente, examinaron que los establecimientos operen con programa de muestreo microbiológicos para corroborar que el agua utilizada está en condiciones aptas y ante cualquier duda se toman ejemplares para cotejar por análisis que esté en circunstancias sanitarias óptimas para su ingesta. Las y los consumidores pueden exponer cualquier inquietud o queja hacia este tipo de comercios en la página www.coeprisbcs.gob.mx, para que se realice puntual seguimiento.