

Intensifican visitas a comercios en Los Cabos para prevenir riesgos sanitarios

Posted on 19 de septiembre de 2024 by Diario Humano



Más de 220 inspecciones se han realizado para promover medidas de higiene en establecimientos de alimentos, enfocadas en prevenir enfermedades tras las lluvias.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -A través de su personal de campo, la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) continúa realizando visitas a comercios de Los Cabos, prioritariamente los dedicados a la venta de alimentos, para promover medidas de higiene que son claves para la prevención de enfermedades diarreicas agudas que pueden incrementarse tras el paso de fenómenos meteorológicos como la tormenta Ileana.

Después que concluyeron las lluvias generadas por ese ciclón tropical, compañeras y compañeros emprendieron recorridos en zonas con mayor actividad comercial para sensibilizar a los responsables de establecimientos fijos y semifijos sobre la importancia de llevar a cabo saneamiento básico de sus áreas de trabajo y de los perímetros donde laboran, a fin de reducir riesgos sanitarios para las y los comensales, indicó la responsable de la institución, Ethna Quiróz León al comentar que desde dicha contingencia a la fecha se han efectuado más de 220 visitas de fomento.

Subrayó, que es una labor que se lleva a cabo a lo largo del año en los cinco municipios de la entidad, y que se intensifica luego de que ocurren precipitaciones pluviales de mediana a elevada intensidad, ya que el correr de arroyos y el arrastre de desechos puede elevar riesgos para la salud de la población, de ahí la relevancia en que las y los comerciantes refuercen el saneamiento básico de los sitios donde se ubican y extremen el manejo sanitario de alimentos.

Entre las recomendaciones destaca el lavado con agua hipoclorada de las banquetas donde se ubican sus puestos, la desinfección de áreas de preparación de alimentos y de atención al público, higiene del personal, el uso irrestricto de agua segura (hervida, clorada o purificada) para el lavado de materias primas y para la elaboración de platillos, la correcta conservación de estos, el adecuado confinamiento de desechos y la aplicación de medidas para evitar la presencia de fauna nociva, entre otros que son de relevancia para reducir riesgos, precisó.

Tras el paso de la tormenta solo se suspendió la venta de alimentos en vía pública en espacios que registran derrames de aguas negras, puntualizó Quiroz León al mencionar que ante cualquier irregularidad sanitaria en establecimientos con venta de alimentos se sugiere retirarse del lugar y presentar la denuncia en el portal www.coeprisbcs.gob.mx, para que se efectúen las verificaciones correspondientes.