

400 vendedores del Carnaval La Paz 2025 reciben capacitación sanitaria

Posted on 13 de febrero de 2025 by Diario Humano



Las capacitaciones incluyen medidas de higiene, correcta manipulación de alimentos y normas sanitarias para reducir riesgos durante el Carnaval.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) capacitó a más de 400 personas que participarán directamente en el manejo y preparación de alimentos en el marco de las fiestas del Carnaval La Paz 2025, con la finalidad de que apliquen con toda oportunidad medidas puntuales para garantizar la inocuidad de los comestibles que ofrecerán a la población.

Es una actividad que se realiza de manera anual en coordinación con la autoridad municipal, al tener en cuenta que el ayuntamiento solo otorga la autorización para esta actividad comercial a personas que, además de cumplir otros requisitos, que acrediten haber aprobado el curso en manejo sanitario de alimentos con apego a la Norma Oficial Mexicana 251- SSA1-2009, informó la titular de la dependencia estatal, Ethna Quiroz León.

Son capacitaciones que lleva a cabo COEPRIS a lo largo del año para reducir riesgos por enfermedades

diarreicas agudas (EDAS), al señalar con toda oportunidad las acciones que deben seguir las y los manejadores de alimentos para evitar la contaminación o descomposición de los comestibles, entre las que destaca el utilizar agua potable para su lavado de materias primas, para el lavado de manos de quienes manipularán, así como la higiene de los utensilios a emplearse para la preparación de los comestibles, explicó la médica.

Precisó que en este caso se organizan cursos específicos para las personas que externalizan su interés de vender alimentos en estas festividades, al igual que se hace en otras celebraciones colectivas de La Paz y de los otros municipios, con la perspectiva de quienes coordinen puestos fijos y semifijos con venta de alimentos estén debidamente preparados sobre las indicaciones sanitarias, entre las que destaca la desinfección de áreas de trabajo, adecuada refrigeración o conservación de materias primas y platillos.

En estos espacios también se destaca la relevancia de la higiene personal y el uso correcto de indumentaria de trabajo; la naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición, la forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios considerando la probabilidad de contaminación, la limpieza de mesas y utensilios después de cada servicio, el correcto confinamiento de desechos, entre otros de relevancia para esta actividad, concluyó Quiroz León.