

Verifica condiciones sanitarias de puestos fijos y semifijos de comida

Posted on 22 de agosto de 2025 by Diario Humano



El objetivo de estas visitas es constatar que los establecimientos operen en condiciones higiénicas adecuadas

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. –Como parte de las acciones permanentes para proteger el bienestar de la población, la **Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS)** intensificó las **verificaciones a puestos fijos y semifijos con venta de alimentos**, especialmente en las zonas del sur de la entidad afectadas por las lluvias registradas la semana pasada.

El objetivo principal de estas visitas es constatar que los establecimientos **operen en condiciones higiénicas adecuadas**, evitando riesgos sanitarios como la presencia de escurrimientos de aguas residuales en las áreas de operación comercial, señaló el **subcomisionado de Fomento Sanitario, René Cota Avendaño**.

En este contexto, informó que **más de 35 comercios semifijos fueron suspendidos en el municipio de La Paz**, debido a que operaban en zonas afectadas por derrames. La reactivación de estas actividades estará sujeta a la **corrección de la problemática de drenaje** por parte de la autoridad municipal, así como a la **limpieza y desinfección profunda** de puestos, utensilios y banquetas, utilizando agua hipoclorada.

Durante estas verificaciones, COEPRIS también revisa que las y los prestadores de servicios cumplan con lo establecido en la **Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009**, la cual regula las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Entre los aspectos supervisados destacan la correcta conservación de materias primas y alimentos preparados, especialmente ante las **altas temperaturas**, que aceleran la descomposición.

Finalmente, Cota Avendaño exhortó a la ciudadanía a denunciar, a través de la página web www.coeprisbcs.gob.mx, aquellos puestos fijos y semifijos que estén funcionando en zonas con derrames o que presenten condiciones inadecuadas. La recomendación es **evitar consumir en dichos lugares** y reportar de manera digital para prevenir riesgos a la salud.