

Capacita y vigila Coprisem elaboración de productos lácteos



Para promover buenas prácticas higiénicas y elevar la calidad en productos alimenticios, la Secretaría de Salud, a través de la Comisión para la Regulación contra Riesgos Sanitarios del Estado de México (Coprisem) realiza de forma permanente acciones de fomento sanitario, capacitación y vigilancia en la elaboración y venta de productos lácteos.

La dependencia informa que la inspección de estos comestibles incluye el análisis de materia prima mediante muestras aleatorias o control de calidad, esterilización, pasteurización, ultra pasteurización, fermentado y condensado, revisión de embalaje o envasado, refrigeración y su disposición para venta al público o a granel.

Entre los productos que son examinados se encuentran diferentes tipos de queso, mantequilla, crema, nata, cajeta, yogurt y dulces que contienen leche.

La Coprisem inspecciona que el personal registre, mediante bitácoras, el almacenamiento y análisis de materias primas y productos terminados, erradicación de fauna nociva, limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones y preparación.



Además, portar vestimenta adecuada y estar capacitado en buenas prácticas de higiene, manejo de materias primas y productos terminados, usar utensilios diferentes entre productos frescos, en procesos o terminados, lavar y desinfectar equipos de cocción

como estufas y ollas; que el producto almacenado deba mantenerse en cámara de refrigeración o refrigeradores a una temperatura de 7°C con termómetro visible.

La norma NOM 185 que rige la vigilancia de estos procesos también ordena la medición de aditivos alimentarios que se usan para mejorar su inocuidad, frescura, sabor, textura o aspecto.