

Ponen en marcha operativo cuaresma 2018



Para garantizar la calidad higiénica de alimentos pesqueros, la Secretaría de Salud estatal, a través de la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado de México (COPRISEM), puso en marcha el Operativo Cuaresma que se llevará a cabo del 12 de febrero al 8 de abril.



Se tienen programadas 244 visitas de verificación sanitaria a pescaderías, marisquerías, restaurantes y ostionerías, para revisar la calidad física de los alimentos, la conservación, preparación y exhibición del producto.

En estas tareas participan 380 verificadores quienes tomarán aleatoriamente 300 muestras de dichos productos y las enviarán al Laboratorio Estatal de Salud Pública para descartar y prevenir cualquier enfermedad transmitida por bacterias.



También realizarán pláticas y orientaciones de fomento sanitario a expendedores en mercados, tianguis y ferias de mariscos, a fin de promover el uso de vestimenta adecuada, utensilios, recomendar qué temperaturas deben mantener los comestibles y las formas de preparación para evitar contaminación cruzada.

La dependencia también hace la recomendación de evitar comprar productos con olor fétido, si tienen colores y texturas distintas, viscosidad, al igual que lavar muy bien los alimentos y freírlos adecuadamente.

