

Supervisa Coprisem servicios hoteleros



Para asegurar que los hoteles ofrecen servicios en hospedaje, alimentación, recreación y organización de eventos, de conformidad con las normas sanitarias, la Secretaría de Salud, a través de la Comisión para la Regulación contra Riesgos Sanitarios del Estado de México (Coprisem), supervisa permanentemente las instalaciones de hotelería.

La dependencia informa que la entidad cuenta con un padrón de 976 hoteles y que durante este año se han realizado 691 visitas de verificación, en las que solicita la documentación del establecimiento, dictamen único de factibilidad en caso de contar con venta de bebidas alcohólicas y se revisa que los lugares de aseo y descanso como baños, sanitarios, salas y camas se encuentren limpios y en buenas condiciones.

También se visitan los bares y restaurantes que se ubican en estas instalaciones para garantizar la erradicación de fauna nociva, limpieza, desinfección de equipos y utensilios, refrigeración de materias primas, además de que el personal esté capacitado y use vestimenta adecuada para evitar la contaminación de alimentos.

Los verificadores de este organismo también vigilan que las zonas exclusivas para fumadores se ubiquen al aire libre o en espacios aislados, que no tengan acceso a menores de edad, no sean paso obligado para personas y que se advierta a las mujeres embarazadas los riesgos que corren, ella y el bebé en gestación, al entrar en esa zona.

Se hace un llamado los usuarios de estos servicios para que en caso de ser expuesto a un riesgo sanitario o sentirse incómodos con la higiene en estos lugares denuncien estas irregularidades ante la Coprisem a los números telefónicos 01-722-219-7091 y 01-722-217-4364.