This page was exported from - Report3
Export date: Sun May 5 1:03:45 2024 / +0000 GMT

Arranca secretaría de salud del Estado de México programa de ?cuaresma 2021?

Con la finalidad de prevenir enfermedades por el consumo de productos pesqueros contaminados por malas prácticas sanitarias, la Secretaría de Salud del Estado de México, que encabeza el Doctor Gabriel O´Shea Cuevas, pondrá en marcha el programa de ?Cuaresma 2021? a partir de 17 de febrero y hasta el 11 de abril del presente año.

A través de la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado de México (Coprisem), verificadores del sector central y de las 18 Jurisdicciones de Regulación Sanitaria realizarán acciones de vigilancia en pescaderías, ostionerías, restaurantes y establecimientos expendedores de productos del mar, con el propósito de supervisar el manejo higiénico de los alimentos y el cumplimiento de los protocolos para el control y mitigación del virus SARS-CoV-2.

La dependencia informó que se tiene programado realizar alrededor de 500 visitas a establecimientos de productos pesqueros, así como acciones de capacitación y fomento sanitario a propietarios y trabajadores de negocios con venta de mariscos preparados.

En lo que va de la contingencia sanitaria, y en atención a la Instrucción del Gobernador, Alfredo Del Mazo Maza, de fortalecer las acciones sanitarias preventivas, la Coprisem ha realizado 401 visitas de verificación a estos establecimientos, con la finalidad de corroborar la inocuidad de pescados y mariscos y verificar que se cumplan con las buenas prácticas de manipulación, conservación y exhibición de estos productos.

Asimismo, personal supervisa que se cumplan los protocolos sanitarios para el control y mitigación del virus SARS-CoV-2 como son el uso obligatorio de cubrebocas, gel antibacterial, toma de temperatura corporal, uso de tapetes sanitizantes y la desinfección completa del negocio.

This page was exported from - Report3
Export date: Sun May 5 1:03:45 2024 / +0000 GMT

La autoridad sanitaria recomienda a la población a que, durante esta temporada de cuaresma, evite consumir pescados y mariscos con olor desagradable, piel flácida, desprendimiento fácil de escamas, agallas oscuras, viscosas o verdosas y que estén expuestos a temperatura ambiente, pues estos productos deberán estar en refrigeración o congelación.

Para atender las denuncias que pudiera presentar la población, se habilitó el número 911, además la COPRISEM también pone a disposición el teléfono 722-213-7000 y el correo electrónico denuncia.regulacionsanitaria@edomex.gob.mx, donde también se brindará orientación.