

Centro penitenciario de Puebla obtiene distintivo en buen manejo de alimentos

El Ciudadano · 8 de diciembre de 2023

Este reconocimiento abona a la transformación del sistema como parte del plan estratégico “Paz, Seguridad y Justicia”



El Centro Penitenciario de Puebla obtuvo el “Distintivo H”, otorgado por autoridades federales por el buen manejo higiénico de los alimentos elaborados, como resultado de la implementación de mecanismos de mejora continua.

También puedes leer: [BUAP apoya a banco de alimentos con más de 9 mil productos](#)

La Secretaría de Seguridad Pública (SSP), durante 2023, estuvo bajo una estricta evaluación, supervisión y asesoramiento por parte de las secretarías de Turismo y Salud del gobierno federal, para mejorar los protocolos en materia de higiene alimentaria que se ponen en marcha en el área de cocina de dicho penal.

El Centro Penitenciario de Puebla, con el apoyo de las autoridades federales, logró obtener por segundo año consecutivo el “Distinto H”, esto tras cumplir con requerimientos específicos, así como estándares de calidad, en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos destinados a las personas privadas de la libertad.

En esta evaluación, el personal encargado de los **procesos de elaboración de alimentos** también acreditó las técnicas para lavado de comestibles e instrumentos, desinfección, manejo de sustancias químicas y desechos.

Este reconocimiento abona a la transformación del sistema penitenciario y al cumplimiento del **Eje 10: “Reinserción social más humana y mayor seguridad penitenciaria”**, del plan estratégico “Paz, Seguridad y Justicia”.

También puedes leer: Los 5 alimentos ideales para no tener canas

Foto: SSP

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📱 <https://t.me/ciudadanomx>

📧 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano