

MÉXICO / PUEBLA

Vigilancia sanitaria de alimentos se refuerza en temporada de Cuaresma

El Ciudadano · 19 de febrero de 2024

Alejandro Tabe García, quien encabeza la Dpris, detalló que este programa se enfocará en los locales que venden productos marinos



Con el objetivo de reducir las **enfermedades transmitidas por alimentos, como pescados y mariscos**, la **Secretaría de Salud** del gobierno estatal llevará a cabo el programa de **Control Sanitario de Cuaresma**. Esta iniciativa, que estará a cargo de la **Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios (Dpris)**, se extenderá desde esta semana **hasta el 7 de abril**.

También puedes leer: Efecto nocivo de los conservadores de alimentos en el microbioma
Alejandro Tabe García, quien encabeza la Dpris, detalló que este programa se enfocará en los **locales que venden productos marinos y alimentos elaborados**.

El propósito de la Secretaría de Salud es fomentar las **normas de higiene** durante la temporada de Cuaresma, cuando aumenta el riesgo de enfermedades debido a la **mayor temperatura** y la posible **descomposición de los alimentos**.

Detalló que se tienen programadas visitas de **verificación a pescaderías, marisquerías y plantas purificadoras de agua y/o fábricas de hielo**, en donde se realizarán muestreos de estos productos a fin de garantizar su **calidad microbiológica** y con ello un consumo seguro de los alimentos hacia la población.

Aunado a las visitas de verificación, **la dependencia realizará cuatro capacitaciones sobre el correcto manejo de productos de la pesca**, así como agua y hielo para su conserva, con lo que el gobierno estatal refrenda su compromiso con la salud de los poblanos.

También puedes leer: Venta de pescado y marisco en cuaresma, una tradición que sobrevive a la pandemia

Foto: *Secretaría de Salud*

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➡ <https://bit.ly/3tgVlSo>

💬 <https://t.me/ciudadanomx>

📰 elciudadano.com



Fuente: El Ciudadano