

INTENSIFICA GEM SUPERVISIONES DE ESTABLECIMIENTOS QUE COMERCIALIZAN PESCADO Y MARISCOS EN SEMANA SANTA

Toluca, México, 02 de abril de 2015.- Para salvaguardar la salud de los mexiquenses, durante la Semana Santa, el Gobierno del Estado de México intensifica las revisiones de establecimientos en donde se comercializan productos del mar; hasta el cierre de marzo se supervisaron cerca de 500 sitios de este tipo y tomaron 250 muestras para verificar que los alimentos se encuentren en buen estado, las cuales resultaron negativas.

Esta acción se realiza a través de la Comisión para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (Coprism), que instrumenta el operativo “Ponte trucho para no pescar infecciones gastrointestinales”.

Las visitas de los verificadores sanitarios a los comercios donde se venden pescado y mariscos crudos y cocinados en la entidad, comenzaron desde el pasado 16 de febrero y se mantendrán hasta el próximo 12 de abril, intensificándose durante la Semana Santa.

Los trabajos de revisión se han llevado a cabo con el apoyo de las 18 jurisdicciones sanitarias de la entidad, con más de 300 verificadores sanitarios que hacen la labor de fomento y tomas de muestreo.

En su recorrido, los verificadores han distribuido más de 2 mil trípticos, 519 carteles y brindado alrededor de 200 pláticas a un aproximado de 2 mil 500 personas para orientarlos sobre la adecuada técnica de manejo y consumo de los productos del mar.

Por lo que corresponde a las 250 muestras que se han tomado, la Coprism informó que se encuentran libres de salmonela y E coli, con lo que se garantiza que el pescado y mariscos que se comercializa está en óptimas condiciones para su consumo.