

Ecatepec de Morelos, Estado de México, 26 de junio de 2015.

CAPACITAN A MÁS DE 5 MIL PERSONAS DE ECATEPEC EN MATERIA DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

*Participan Copaci y delegados para replicar conocimientos a la población con el fin de prevenir enfermedades

Al menos 5 mil personas, entre autoridades, comerciantes, médicos y estudiantes fueron asesorados durante la Tercera Semana Estatal de Protección de Riesgos Sanitarios realizada en Ecatepec con el objetivo de fomentar la cultura del autocuidado en la población y prevenir enfermedades a las que están expuestas en sus actividades cotidianas y por consumir alimentos en mal estado.

Sergio Díaz Hernández, presidente municipal, informó que estas pláticas fueron impartidas principalmente a los Consejos de Participación Ciudadana (Copaci) y delegados auxiliares para que lleven a sus comunidades las asesorías recibidas en el cuidado de la salud en beneficio de las familias de Ecatepec.

Las asesorías impartidas por personal de la Jurisdicción Sanitaria de Ecatepec en coordinación con la subdirección de Salud Municipal son bajo el principio los Seis Pasos para la Salud que implementó la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y son: fomento de lavado y desinfección de cisternas y tinacos; consumo de agua potable, higiene personal, manejo de alimento, disposición adecuado de medicamentos caducos y próximos a expirar en los hogares y la notificación de las reacciones adversas de los medicamentos.

Díaz Hernández destacó que en este tema, la administración local trabaja en el mejoramiento de los servicios públicos que consiste en la eliminación de focos de infección, que consiste en la remoción de basura de avenidas y calles, limpieza de 11 barrancas y retiro de autos abandonados.

En materia de cuidado de alimentos, Ignacio Domínguez Cázares, jefe de Bienes y Servicios de la Jurisdicción Ecatepec, informó que la totalidad del personal de los 74 comedores comunitarios que hay en la localidad ya se encuentra capacitado en este tema, por lo que cumplen con las medidas sanitarias que recomienda la ley para preparar comida.

Dijo que en lo que va de la actual administración, la Jurisdicción Sanitaria en coordinación con el gobierno municipal han inspeccionado 250 establecimientos de alimentos, de los cuales sólo dos fueron suspendidos por falta de higiene y representar un riesgo para la población.

José Adrián López González, jefe de Salud Ambiental y Ocupacional, dio a conocer que los 72 pozos que se ubican en el municipio cuentan con los niveles adecuados de cloración y PH por lo que el agua que se distribuye en Ecatepec es apta para el uso de la población.

