

[Recibe personal de SSM capacitación de Cofepris para verificar productos de pesca](#)
[1]



[2]

Durante el 2019, se realizaron 200 supervisiones de manera aleatoria en establecimientos dedicados a la conservación y manipulación de productos

A fin de fortalecer la realización de verificaciones de higiene, manejo y conservación de productos de pesca durante temporada decembrina, 30 operativos de la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado de Morelos (Coprism) fueron capacitados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris).

Héctor Barón Olivares, director general de Servicios de Salud de Morelos (SSM), indicó que durante el 2019 se realizaron más de 200 supervisiones de manera aleatoria en establecimientos dedicados al proceso, conservación y manipulación del producto.

“Morelos cuenta con un padrón de 356 comercios pesqueros; en este año el Laboratorio Estatal de Salud Pública, a cargo de la Coprism, analizó más de 100 determinaciones microbiológicas en productos pesqueros para corroborar su inocuidad y de esta manera garantizar la salud en la población”, detalló.

Finalmente, el director general resaltó la importancia de que se vigilen de cerca las disposiciones sanitarias, con la finalidad de prevenir en la población riesgos asociados al consumo de alimentos contaminados.



[3]



[4]



[5]

URL de origen: <https://salud.morelos.gob.mx/node/2464>

Enlaces

[1] <https://salud.morelos.gob.mx/noticias/Recibe-personal-SSM-capacitaci%C3%B3n-Cofepris-verificar-productos-pesca>

[2] https://salud.morelos.gob.mx/sites/salud.morelos.gob.mx/files/noticias/principal/boletin_4731-1.jpeg

[3] https://salud.morelos.gob.mx/sites/salud.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/boletin_4731-3.jpeg

[4] https://salud.morelos.gob.mx/sites/salud.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/boletin_4731-2.jpeg

[5] https://salud.morelos.gob.mx/sites/salud.morelos.gob.mx/files/noticias/galeria_fotografica/boletin_4731-1.jpeg