Comunicado

Comunicado: **1817**

Salud reconoce buenas prácticas sanitarias en 27 establecimientos de Perote

>Promueven el manejo higiénico de alimentos y espacios libres de humo y emisiones.

Perote, Ver., sábado 14 de noviembre de 2026.- La Secretaría de Salud (SS) realizó una jornada de capacitación y entrega de distintivos a 27 establecimientos de hospedaje y preparación de alimentos de Perote, con el propósito de promover condiciones sanitarias adecuadas y prevenir riesgos para la salud de la población.

Se entregaron reconocimientos a siete establecimientos por cumplir con los criterios de Buenas Prácticas Sanitarias, seis por Manejo Higiénico de los Alimentos y 14 por mantener espacios 100 por ciento Libres de Humo de Tabaco y Emisiones. Asimismo, durante la jornada se capacitó a 134 personas en materia de manejo higiénico y buenas prácticas sanitarias.

El director de Protección contra Riesgos Sanitarios, Jesús Gerardo Antonio Domínguez, destacó que el fomento sanitario permite acercar información y brindar orientación al personal de los establecimientos para aplicar medidas preventivas que contribuyan a proteger la salud de la población.

Comunicado

Explicó que la regulación sanitaria también contempla el acompañamiento a los prestadores de servicios y el seguimiento de las acciones de mejora, a fin de incorporar estas medidas a sus actividades cotidianas.

Finalmente, la SS exhortó a los establecimientos participantes a mantener estas prácticas de manera permanente y compartir los conocimientos adquiridos con sus equipos de trabajo, para ofrecer espacios seguros, prevenir riesgos sanitarios y contribuir al bienestar de las familias.

---000---