

Se trata de prevenir y educar

Publicado: Jueves 09 agosto 2012 | 08:09:11 pm.

Publicado por: Javier Dueñas

«Con independencia de las inspecciones que sistemáticamente realiza el Minsap para contrarrestar las negligencias (en el manejo de alimentos en centros de venta o elaboración de alimentos), sería muy bueno que se adopten otras medidas preventivas por este organismo ([Más de 2 000 multas por falta de higiene de los alimentos](#), Nelson García Santos, 9 de agosto).

«Esto sería, por ejemplo, establecer cursos de capacitación y de recalificación en la higiene de alimentos. También se puede exigir chequeos médicos periódicos, licencias o permisos sanitarios avalando si el local tiene condiciones o no para la actividad... Se trata de prevenir y educar, sobre todo porque al pueblo le hace falta opciones de alimentación y de seguro va a agradecer la supervisión especializada por el Minsap, específicamente por Higiene y Epidemiología, que puede capacitar eficazmente y hacer luego exámenes, del mismo modo que existe para la licencia de conducir. Los cuentapropistas gastronómicos que sean aseados, honrados y profesionales son los que tienen derecho a prestarle un servicio a la población, y a su vez esta tiene el derecho a recibir un servicio de calidad e higiénico... Este rigor también hay que aplicarlo en los centros estatales. El que trabaja con alimentos tiene que estar bien

capacitado, preparado y avalado por el Minsap y ello estar documentado debidamente. No es poner la cosa difícil a estos trabajadores, sino tener idoneidad. Cuanto se haga al respecto, el pueblo lo agradecerá». **(Nelson)**

<http://www.juventudrebelde.cu/columnas/frente-espejo/2012-08-09/se-trata-de-prevenir-y-educar>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde