
Boletín Informativo.

Fecha 31 de Agosto de 2026.

CONCLUYÓ CON ÉXITO EL OPERATIVO DE CONTROL SANITARIO FENAPO 2026.

- **Se brindaron casi 3 mil asesorías en Manejo Higiénico de Alimentos a expositores.**
- **Poco más de mil monitoreos de cloro en tomas de agua.**

En atención a la instrucción del Gobernador, Ricardo Gallardo Cardona de asegurar que la mejor fiesta del verano FENAPO 2026, se desarrollara con seguridad sanitaria, la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) desplegó de manera previa y hasta el cierre del evento ferial un Operativo de Control Sanitario a través del cual, se realizaron 537 visitas de control sanitario, 2 mil 893 asesorías en manejo higiénico de alimentos a participantes tanto fijos como semifijos así como la entrega de cloro, mandiles y material impreso con recomendaciones sanitarias.

Cabe destacar que, las acciones del operativo dieron inicio previo al arranque del evento Ferial con la capacitación de 638 expositores de alimentos, bebidas y productos preenvasados, así mismo durante el desarrollo de la FENAPO, se brindaron 3 mil 216 asesorías a expositores en Manejo Higiénico de Alimentos, Tabaco y Saneamiento Básico.

Desde el arranque de la Feria Nacional hasta su cierre, COEPRIS desarrolló 537 verificaciones sanitarias a establecimientos fijos y ambulantes de alimentos, así como prestadores de servicios; se realizaron monitoreos de temperaturas en refrigeradores, encontrando todos dentro de norma,

Por lo que respecta a insumos que se proporcionaron a los expositores se encuentran: medio kilo de cloro para la desinfección de espacios, así como 50 mandiles y 421 impresos con recomendaciones respecto al adecuado almacenamiento y preparación de alimentos, saneamiento básico y tabaco. De igual forma se colocaron 423 carteles en sitios estratégicos con recomendaciones para la población respecto a evitar riesgos sanitarios.

Por lo que respecta a la vigilancia de las fuentes formales de abastecimiento de agua de la FENAPO, se realizaron mil 012 monitoreos de cloro residual en cisternas y tomas de agua de sanitarios, muestra gastronómica, área de antros, pasillos y juegos todos con resultados dentro de norma.

Durante el desarrollo de la Feria, Brigadas de COEPRIS estuvieron realizando acciones de Saneamiento Básico en sitios como lavaderos realizando acciones de desinfección en los mismos, así como la cloración en depósitos de almacenamiento de agua además de recorridos previos y durante el evento para corroborar que la infraestructura sanitaria y la disposición de basura no representaran un riesgo a la salud de visitantes y expositores.

Gracias a las acciones coordinadas entre el personal de COEPRIS y la dirección y el patronato de la Feria, la mejor fiesta del verano transcurrió libre de riesgos sanitarios protegiendo en todo momento, la salud de las y los potosinos como de visitantes de diferentes estados de la república.