
Boletín Informativo.
Fecha 10 de Agosto de 2026.

INICIÓ CON ÉXITO EL OPERATIVO DE CONTROL SANITARIO FENAPO EDICIÓN 2026.

COEPRIS FORTALECE ACCIONES DE VIGILANCIA SANITARIA EN LA FENAPO 2026

- **Operativo permanente:** La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios implementa acciones de inspección, muestreo y saneamiento básico en todos los espacios de la feria.
- **Capacitación y prevención:** Más de 400 manejadores de alimentos han sido capacitados y se han brindado cerca de mil asesorías sanitarias para garantizar el bienestar de visitantes y expositores.

San Luis Potosí, S.L.P., a 10 de agosto de 2026. — Con el objetivo prioritario de salvaguardar la salud pública y garantizar espacios seguros para miles de familias potosinas y visitantes, la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) mantiene un operativo permanente de vigilancia, prevención, capacitación y fomento sanitario en el marco de la Feria Nacional Potosina (FENAPO) 2026.

Con corte al 9 de agosto, y como resultado del despliegue operativo continuo, la dependencia estatal ha llevado a cabo 76 verificaciones sanitarias a comercios de productos y servicios, 2 inspecciones especializadas en control de productos de tabaco y la toma de muestras alimentarias preparadas para su análisis de laboratorio.

Para prevenir riesgos a la salud y asegurar la inocuidad del vital líquido, se han efectuado 120 determinaciones de cloro residual, distribuidas de la siguiente manera:

- 68 evaluaciones en depósitos de agua.
- 39 evaluaciones en la red principal de distribución.
- 13 evaluaciones en pipas de abastecimiento.

Del total de mediciones, 73 se ubicaron dentro del rango normativo establecido (0.2 a 1.5 ppm), confirmando la calidad del agua utilizada en el recinto ferial. Adicionalmente, se ejecutaron 12 intervenciones integrales de saneamiento, enfocadas en la disposición de residuos sólidos, mantenimiento de lavaderos, depósitos de agua y control de fauna nociva.

En materia preventiva, el Departamento de Fomento Sanitario ha impartido 14 cursos de manejo higiénico de alimentos, instruyendo a 420 prestadores de servicios y comerciantes. Esta medida busca fortalecer las buenas prácticas higiénicas en la preparación, conservación y expendio de productos gastronómicos.

Comisión Estatal Para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de San Luis Potosí

De forma complementaria, el personal técnico ha brindado 978 asesorías personalizadas, abordando temas clave como:

- Prevención de contaminación microbiológica en alimentos.
- Protocolos de saneamiento básico en stands y locales.
- Cumplimiento de la regulación sanitaria sobre el control de tabaco.
- Normativa vigente para establecimientos comerciales.

Como estrategia de prevención directa con comerciantes y asistentes, COEPRIS ha distribuido material informativo especializado:

- 423 carteles informativos colocados en áreas estratégicas con recomendaciones sobre consumo de alimentos, bebidas alcohólicas, regulación de tabaco y prohibición de vapeadores.
- 421 impresos educativos (hojas informativas, trípticos y dípticos) enfocados en el manejo seguro de alimentos.
- 50 mandiles institucionales entregados como apoyo a las labores de fomento sanitario.

La COEPRIS mantendrá una presencia activa e ininterrumpida durante el desarrollo de la FENAPO 2026. A través del monitoreo constante del agua, las inspecciones sanitarias y el contacto cercano con expositores, la institución reafirma su compromiso de promover un entorno limpio, seguro y favorable para la salud de las familias potosinas y los visitantes.