



GOBIERNO DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
OFICINA DE ENLACE DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Ciudad de México, viernes 26 de febrero de 2021

### **SEDESA EXHORTA A LA POBLACIÓN A EVITAR CONTAGIOS DE COVID-19 Y ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES DURANTE ESTA CUARESMA**

Para evitar contagios de Covid-19 y que los consumidores padezcan enfermedades gastrointestinales durante esta cuaresma, la Agencia de Protección Sanitaria (APS) de la Secretaría de Salud de la Ciudad de México (SEDESA) inició acciones de fomento y vigilancia sanitaria en mercados de pescados y mariscos, restaurantes y centros de abasto.

El operativo sanitario incluye el mercado de la Nueva Viga y diversos comercios, además de purificadoras de agua y hielo. El fin es que los centros de abasto cumplan con las disposiciones sanitarias de manejo y conservación para evitar la propagación de bacterias y virus. Los dispositivos se realizan desde que inició la Cuaresma, el pasado 17 de febrero.

Otra de las acciones a destacar que realiza la APS es la identificación y asesoría a los responsables de los establecimientos con el objeto de mejorar las condiciones sanitarias mediante la distribución y colocación de materiales informativos y pláticas para mantener la buena higiene en los lugares de venta.

Asimismo, a los trabajadores se les capacita para llevar a cabo la cloración de depósitos de agua y el manejo de productos del mar para, de esta manera, mantener adecuadas condiciones sanitarias.

Cabe destacar que especialistas de la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, a cargo de la doctora Oliva López Arellano, orientan y ayudan a los consumidores que asisten a los centros de abasto de pescados y mariscos, para que mantengan la sana distancia y eviten el contagio de Covid-19.

Entre otras medidas, se han implementado las siguientes disposiciones sanitarias: registro de asistencia con el código QR, uso de cubrebocas, careta o googles, conservar la sana distancia de 1.5 metros, evitar el saludo de mano, besar o abrazar, al estornudar, utilizar el ángulo interno del brazo, nunca las manos, lavado de manos con agua y jabón o gel antibacterial de manera constante.

La población que acuda a los centros de abasto para adquirir pescados y mariscos debe saber que no es recomendable el consumo de productos marinos si presentan estas características: carne blanda y sin consistencia, escamas fácilmente desprendibles, olor putrefacto, agallas café o amarillentas, ojos hundidos y pupilas opacas.

Asimismo, el camarón, cangrejo o la langosta deben estar húmedos, brillantes y consistentes, firmemente adheridos en sus secciones; las patas, antenas y pinzas deben estar resistentes, firmes y bien adheridas al cuerpo.



GOBIERNO DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
OFICINA DE ENLACE DE COMUNICACIÓN SOCIAL

En el caso del pulpo y del calamar hay que revisar que su textura sea suave, firme, lisa y húmeda y sin presencia de manchas.

Con estas acciones, la Agencia de Protección Sanitaria de la Secretaría de Salud de la CDMX, refrenda su compromiso de proteger a la población contra riesgos sanitarios a los que pudiera estar expuesta por el consumo de productos del mar, así como por la pandemia de Covid-19.

En caso de presentar algún síntoma de Covid-19, llamar de inmediato a Locatel, enviar un mensaje de texto con la palabra covid19 al 51515 o a través de la página <https://test.covid19.cdmx.gob.mx>.

Para mayor información consulta en <https://aps.cdmx.gob.mx>

---000---