



Ciudad de México, 19 de marzo de 2022

SUSPENDE AGEPSA ACTIVIDADES A SEIS ESTABLECIMIENTOS Y AMONESTÓ A 253 POR NO CONTAR CON LOS REQUERIMIENTOS NECESARIOS EN EL MANEJO DE ALIMENTOS DEL MAR

- *Del 28 de febrero al 18 de marzo se han realizado 73 visitas de verificación; se tomaron muestras de pescados, mariscos, agua y hielo las cuales fueron analizadas en laboratorio*
- *También se efectuaron 487 visitas adicionales para entregar impresos referente a la mejor práctica higiénica de alimentos y bebidas, así como el manejo de basura y agua*

Por no contar con los requerimientos higiénicos necesarios que garanticen la calidad y el buen estado de los productos del mar que se adquieren en mercados o se consumen en restaurantes y puestos en la vía pública, la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México (AGEPSA) ha suspendido la actividad a seis establecimientos y amonestado a 253.

Desde el pasado 28 de febrero y hasta el 18 de marzo, la AGEPSA, dependiente de la Secretaría de Salud de la Ciudad de México (SEDESA) ha realizado 73 visitas de verificación en pescaderías, restaurantes, carnicerías, así como a purificadoras de agua y producción de hielos para que mejoren sus condiciones sanitarias, con la eliminación de fauna nociva y malas prácticas de higiene.

Las amonestaciones se realizaron después de observar manejos inadecuados, por lo que se procedió a tomar muestras que se procesarán en el laboratorio y de identificarse la presencia de microorganismos patógenos se aplicarán sanciones más severas.

Además, se han efectuado 487 visitas adicionales entregando 4 mil 194 impresos referente a la mejor práctica higiénica de alimentos y bebidas, así como del manejo de basura y agua.

También se han otorgado 965 asesorías personalizadas para los mismos temas a mil 183 locatarios de mercados públicos y al público en general que asiste a ellos.

Con la orientación en bodegas, mercados, restaurantes y puestos en la vía pública, venta de pescados y mariscos sobre las mejores prácticas de higiene en la preparación y conservación de alimentos, la Secretaría de Salud contribuye en la prevención de enfermedades por el consumo de productos del mar que no garantizan las condiciones de seguridad sanitaria.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD



Esta agencia recuerda que durante la temporada de calor aumenta el riesgo de que se presenten enfermedades gastrointestinales derivadas del consumo de productos en mal estado o de fácil descomposición, entre ellos los productos del mar y otros que requieren refrigeración, almacenaje y manejo apropiado para garantizar su calidad; por lo que se intensifica las actividades de vigilancia de productos, establecimientos y servicios de riesgo y continuará hasta el final de Semana Santa.

Ante ello, se hace un llamado a la población para que adquieran y consuman alimentos que se encuentren en buen estado de conservación o en lugares donde se observe la higiene y cuidado apropiado en su preparación y venta.

-o0o-