



Ciudad de México, 12 de abril de 2022

CONTINÚA AGEPSA CON OPERATIVOS DE VERIFICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN TEMPORADA DE CUARESMA

- *En esta temporada han realizado 130 visitas de verificación sanitaria a locales, bodegas, mercados y restaurantes de pescados y mariscos*
- *En caso de observar malas prácticas de higiene, pueden reportarse a través del número 55 5740 0706 o al correo dgaps@cdmx.gob.mx*

Con el objetivo de evitar el riesgo de que la población contraiga enfermedades gastrointestinales por el consumo de alimentos contaminados o en descomposición, la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México (AGEPSA) lleva a cabo operativos en diversos establecimientos, especialmente donde se venden pescados y mariscos en esta Temporada de Cuaresma.

En lo que va de la Cuaresma 2022, la AGEPSA ha realizado 130 visitas de verificación sanitaria a locales, bodegas, mercados y restaurantes de pescados y mariscos a los que se les ha proporcionado información sobre las mejores prácticas de higiene en la preparación y conservación de alimentos.

También se han emitido diversas recomendaciones y amonestaciones a los establecimientos para que mejoren sus condiciones sanitarias, ofreciéndoles medidas de seguridad, en casos de actividades con presencia de fauna nociva, así como por malas prácticas de higiene.

Cabe resaltar que además de las 130 verificaciones que se han hecho, también se han efectuado 840 visitas personalizadas a locatarios de mercados y se les ha brindado información sobre temas de manejo higiénico de alimentos y bebidas, manejo de residuos sólidos y agua.

Durante los operativos, personal de la AGEPSA ha otorgado mil 852 asesorías a dos mil 770 personas, principalmente a usuarios que asisten a los mercados. Se han entregado 9 mil 741 folletos impresos con recomendaciones sanitarias.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



SECRETARÍA
DE SALUD



Asimismo, ante el incremento de la temperatura ambiental en la capital del país, se ha fortalecido la vigilancia en negocios que requieren de condiciones de enfriamiento especiales, así como un almacenamiento y manejo apegado a la higiene y normas sanitarias.

Por otra parte, a fin de identificar la presencia de microorganismos en alimentos y bebidas que ocasionan enfermedades, se han tomado 68 muestras de pescados, mariscos, agua y hielo para su análisis en el laboratorio en esta temporada; por lo que de identificar la presencia de contaminación se aplicarán las sanciones y medidas de mitigación correspondientes.

Ante el incremento de las altas temperaturas, la Secretaría de Salud (SEDESA), exhorta a la población a extremar precauciones al adquirir alimentos de fácil descomposición como: pescados, mariscos, cremas, quesos, carnes y bebidas, entre otros.

Para saber cómo seleccionar, almacenar y preparar higiénicamente los alimentos, la Agencia de Protección Sanitaria pone a su disposición información y cursos de capacitación en su página electrónica: <https://agepsa.cdmx.gob.mx/>

Finalmente, invita a la población en general que en caso de observar malas prácticas de higiene o adquiera productos en mal estado, ponerse en contacto con la AGEPSA, quien brindará atención procedente a través del número 55 5740 0706 o al correo dgaps@cdmx.gob.mx

-oOo-