



Ciudad de México, a 17 de febrero de 2023

## COMIENZAN OPERATIVOS DE VIGILANCIA SANITARIA DE AGEPSA POR TEMPORADA DE CUARESMA EN LA NUEVA VIGA

- *El objetivo de este operativo que inicia este sábado, es evitar el riesgo de que la población contraiga enfermedades gastrointestinales, especialmente derivadas por el consumo de pescados y mariscos*
- *AGEPSA brinda recomendaciones a la población en esta temporada de Cuaresma*

La Secretaría de Salud (SEDESA) del Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Agencia de Protección Sanitaria (AGEPSA), implementará a partir de este sábado 17 de febrero el operativo de vigilancia sanitaria en el mercado de La Nueva Viga, cuyo propósito es verificar el estado de los alimentos para evitar el riesgo de que la población contraiga enfermedades gastrointestinales, especialmente derivadas por el consumo de pescados y mariscos en esta temporada de Cuaresma.

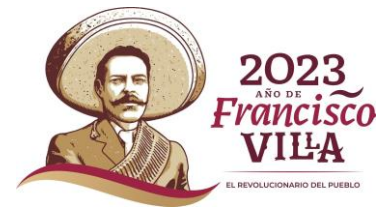
Como todos años, la AGEPSA intensifica las acciones de fomento y vigilancia sanitaria en diversos mercados, pescaderías, centros de abasto con venta de pescados y mariscos, restaurantes, purificadoras de agua y fábricas de hielo, para que los productos que llegan a los consumidores cumplan con las disposiciones sanitarias de manejo y conservación.

Verificadores de la AGEPSA recorrerán los locales, realizando acciones de asesoría a los responsables de los establecimientos para mejorar las condiciones sanitarias, distribución y colocación de materiales informativos, así como pláticas de buenas prácticas de higiene y saneamiento básico a la población en general.

También llevarán a cabo la medición de los niveles de cloro residual libre del agua de la red pública de abastecimiento, cloración de depósitos de agua y capacitación a los manejadores de productos del mar. Asimismo, evaluarán el cumplimiento de las disposiciones, muestreo y análisis bacteriológico de alimentos, agua y hielo.

Con el objetivo de que el público consuma productos del mar con calidad y nutritivos sin que ocasionen daños a la salud, la AGEPSA recomienda las siguientes acciones:

- La compra de los productos del mar debe de ser la última que se realice, evitando que estén expuestos a temperatura ambiente.
- Adquirir productos del mar que estén sobre una cama de hielo limpio, en refrigeración o congelados, no a temperatura ambiente.
- Revisar que el pescado esté fresco: la carne debe tener consistencia firme; con ojos saltones, brillantes y transparentes; piel brillante; las agallas deben ser de color rosado o rojizo; escamas bien adheridas a la piel; olor característico agradable y fresco.



- En el caso de los almejas, ostiones y mejillones, la concha debe estar bien cerrada.
- Si se compra camarón, cangrejo o langosta, el exoesqueleto debe estar ligeramente húmedo, brillante y consistente, firmemente adherido en sus secciones; las patas, antenas y pinzas deben ser resistentes, firmes y bien adheridas al cuerpo; el olor debe ser marino salino, suave o neutro, y el color debe ser el característico de cada especie.
- En el caso de pulpo o calamar, revisar que su textura sea suave, firme, lisa, húmeda y sin presencia de manchas.
- Si se compran productos del mar congelados, se debe evitar descongelar a temperatura ambiente, pues al hacerlo se permite que se desarrollen bacterias.
- Se debe evitar descongelar y volver a congelar los productos del mar.

Con estas acciones, la Secretaría de Salud de la Ciudad de México 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 de agua y hielo, de manera permanente y con acciones reforzadas en esta temporada de Cuaresma, que inicia el 22 de febrero y concluye el 16 de abril del presente año.

Para mayor información, las personas pueden consultar el sitio Web <https://agepsa.cdmx.gob.mx/> y Twitter @AGSANITARIA, y para denuncias pueden llamar al teléfono 55 5740-0706 y [dgaps@cdmx.gob.mx](mailto:dgaps@cdmx.gob.mx).

---oo0oo---