



Ciudad de México, a 13 de febrero de 2024

## INICIA AGEPSA OPERATIVO DE VIGILANCIA SANITARIA EN TEMPORADA DE CUARESMA 2024

- *La secretaria de Salud, Oliva López, encabezó este martes el arranque del operativo en el mercado de La Nueva Viga; precisó que el objetivo es fomentar las buenas prácticas e higiene entre manejadores y preparadores de pescados y mariscos de diversos mercados*
- *El secretario de Desarrollo Económico, Fadlala Akabani, destacó que la derrama económica estimada por la venta de pescados y mariscos durante la temporada, es de mil 602 mdp*

La Secretaría de Salud de la Ciudad de México (SEDESA), a través de la Agencia de Protección Sanitaria (AGEPSA), arrancó este martes 13 de febrero con el Operativo de Vigilancia Sanitaria en Temporada de Cuaresma 2024, que llegará a diversos mercados públicos de la capital del país para prevenir riesgos a la salud ocasionados por el consumo de productos del mar en malas condiciones.

“El objetivo de las diferentes acciones emprendidas es fomentar las buenas prácticas e higiene entre la población y entre los manejadores y preparadores de pescados y mariscos, para evitar enfermedades causadas por alimentos en mal estado”, expresó la secretaria de Salud capitalina, Oliva López Arellano, durante el inicio de actividades en el mercado de La Nueva Viga.

Acompañada por el titular de la AGEPSA, Ángel González Domínguez, López Arellano recordó que, para cuidar a la población, durante 2023 se realizaron 713 verificaciones sanitarias en 225 pescaderías, 126 en restaurantes de pescados y mariscos, y 362 en purificadoras de agua y fábricas de hielo; se suspendieron 105 establecimientos y se realizaron 158 tomas de muestra de pescados y mariscos, entre otras acciones.

También, se capacitó a 23 mil 447 personas en manejo higiénico de alimentos y bebidas; se realizaron 782 orientaciones sanitarias a establecimientos que preparan y comercializan productos del mar, y se entregaron de forma gratuita 29 mil 698 frascos de plata coloidal para la desinfección de alimentos.

El secretario de Desarrollo Económico de la Ciudad de México, Fadlala Akabani Hneide, quien también asistió al arranque del operativo en La Nueva Viga, destacó que la derrama económica estimada para este año por la venta de productos del mar, es de mil 602 millones de pesos, lo que equivale a 5.2 por ciento más en comparación con 2023.



“Se va a dar una derrama de mil 602 millones de pesos en estos 40 días en materia de consumo de pescados y mariscos. Respecto al año pasado, es un incremento de 79 millones de pesos”, compartió.

Con el objetivo de que la población consuma productos del mar de calidad y nutritivos, para evitar enfermedades causadas por la ingesta de este tipo de productos en mal estado, la AGEPSA emite las siguientes recomendaciones:

- Revisar que el pescado esté fresco: la carne debe tener consistencia firme y los ojos deben estar brillantes y transparentes; asimismo, la piel brillante; las agallas de color rosado o rojizo; escamas bien adheridas a la piel; y olor agradable y fresco
- En el caso de pulpo o calamar, observar que su textura sea suave, firme, lisa, húmeda y sin presencia de manchas
- Examinar que los camarones sean translúcidos, brillantes y con olor marino salino; en el caso de las almejas, ostiones y mejillones, la concha debe estar bien cerrada
- Adquirir productos del mar que estén sobre una cama de hielo limpio, en refrigeración o congelados, no a temperatura ambiente
- Si se compran productos del mar congelados, evitar descongelar a temperatura ambiente, ya que, al hacerlo, se permite el desarrollo de bacterias
- Evitar descongelar y volver a congelar los productos del mar

Al inicio del Operativo de Vigilancia Sanitaria en Temporada de Cuaresma 2024 también asistió el administrador del Condominio Centro Distribuidor de Pescados y Mariscos “Nueva Viga”, Roberto Gutiérrez Ambriz; la coordinadora general de la Central de Abasto, Marcela Villegas Silva; la directora ejecutiva de Desarrollo Sustentable de la Alcaldía Iztapalapa, Irma Lara López; el director general del Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentables (IMIPAS), Pablo Roberto Arenas Fuentes; el director de la Oficina de Defensa del Consumidor Zona Metropolitana CDMX Oriente, José Eduardo Ramos Mejía; la directora comercial de la Cámara Nacional de Restaurantes y Alimentos Condimentados, Claudia Ramírez del Palacio; y el director de la Jurisdicción Sanitaria Iztapalapa, Francisco Serna Alvarado.

—o0o—