



Ciudad de México, a 15 de julio de 2025

## **LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA BRINDA RECOMENDACIONES PARA REDUCIR RIESGOS POR CONSUMO DE ALIMENTOS EN VÍA PÚBLICA**

- *En lo que va del año, se han efectuado 546 visitas de verificación sanitaria enfocadas a evaluar las condiciones higiénicas de los alimentos, en establecimientos fijos y en puestos en vía pública*
- *Para el manejo de alimentos, se han capacitado a 23 mil 400 personas y se han otorgado más de 12 mil 494 orientaciones*

Ante los recientes resultados de una investigación realizada por el Instituto Politécnico Nacional (IPN), donde se identificó la presencia de bacterias fecales en algunas salsas de puestos de comida, instalados cerca de estaciones del Metro, la Secretaría de Salud Pública de la Ciudad de México informa que refuerza las acciones de vigilancia y prevención sanitaria en coordinación con la Agencia de Protección Sanitaria (AGEPSA).

De manera permanente, la Secretaría de Salud Pública realiza visitas de verificación, capacitaciones y asesorías para asegurar que la venta de alimentos en mercados, tianguis y vía pública cumpla con medidas higiénicas que protejan la salud de todas y todos.

Tan solo en lo que va de 2025, se han llevado a cabo:

- 546 visitas de verificación sanitaria, que derivaron en la suspensión de 26 puestos por irregularidades.
- Capacitación a más de 23 mil personas sobre manejo adecuado de alimentos.
- Más de 12 mil orientaciones otorgadas en campo a manejadores de alimentos.

Cabe destacar que el consumo de alimentos en vía pública forma parte de una tradición culinaria popular que también genera beneficios importantes para la ciudad. Estudios recientes indican que más del 60% de la población capitalina consume comida callejera al menos una vez por semana, y que el 85% de las personas encuestadas reportan experiencias satisfactorias, señalando el sabor, la accesibilidad y la rapidez del servicio como factores positivos. Gracias al trabajo coordinado entre autoridades y vendedores, cada vez más puestos adoptan buenas prácticas de higiene, contribuyendo a un entorno más seguro y confiable para todas y todos.





La AGEPSA reforzará actividades vinculadas con la vigilancia sanitaria, análisis de laboratorio, orientaciones y asesoría a los manejadores de alimentos, capacitación sobre medidas higiénicas, así como difusión en redes sociales y página web, para garantizar espacios más seguros y saludables.

Además, si tú consumes alimentos en la calle, te recomendamos poner atención en lo siguiente para cuidar tu salud:

### **Antes de comer, observa lo siguiente:**

- Que los alimentos **tengan buena apariencia y estén cubiertos**
- Evita consumir **comida cruda o semicruda** (como ceviches o ensaladas)
- Evita alimentos que estén a **temperatura ambiente** o que lleven mucho tiempo expuestos
- Las materias primas **no deben estar en el suelo** ni cerca de focos de contaminación

### **Higiene ante todo:**

- El lugar, los utensilios y la ropa del personal deben verse limpios  
No debe haber presencia de moscas, cucarachas u otros animales
- El agua utilizada para limpiar y preparar alimentos debe ser segura y estar almacenada correctamente
- Lávate las manos antes de comer. Si no puedes, usa gel antibacterial
- Quien prepara los alimentos no debe tocar el dinero directamente con las manos que manipulan la comida. En su caso, debe usar guantes

Estas medidas ayudan a prevenir enfermedades como diarreas, infecciones estomacales y otras afecciones que pueden afectar tu salud y la de tu familia.

Recuerda: la prevención empieza con pequeñas acciones cotidianas. Para dudas o denuncias relacionadas con la venta de alimentos en vía pública, puedes contactar a la AGEPSA al: 55 5740 0706, correo electrónico [agepsadirecciongeneral@agepsa.cdmx.gob.mx](mailto:agepsadirecciongeneral@agepsa.cdmx.gob.mx) y en las redes sociales de X [@AGSANITARIA](https://twitter.com/AGSANITARIA) y Bluesky [@agepsacdmx.bsky.social](https://bsky.app/profile/agepsacdmx.bsky.social).

—o0o—

