



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
OFICINA DE ENLACE DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Ciudad de México, viernes 26 de febrero de 2021

SEDESA EXHORTA A LA POBLACIÓN A EVITAR CONTAGIOS DE COVID-19 Y ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES DURANTE ESTA CUARESMA

Para evitar contagios de Covid-19 y que los consumidores padezcan enfermedades gastrointestinales durante esta cuaresma, la Agencia de Protección Sanitaria (APS) de la Secretaría de Salud de la Ciudad de México (SEDESA) inició acciones de fomento y vigilancia sanitaria en mercados de pescados y mariscos, restaurantes y centros de abasto.

El operativo sanitario incluye el mercado de la Nueva Viga y diversos comercios, además de purificadoras de agua y hielo. El fin es que los centros de abasto cumplan con las disposiciones sanitarias de manejo y conservación para evitar la propagación de bacterias y virus. Los dispositivos se realizan desde que inició la Cuaresma, el pasado 17 de febrero.

Otra de las acciones a destacar que realiza la APS es la identificación y asesoría a los responsables de los establecimientos con el objeto de mejorar las condiciones sanitarias mediante la distribución y colocación de materiales informativos y pláticas para mantener la buena higiene en los lugares de venta.

Asimismo, a los trabajadores se les capacita para llevar a cabo la cloración de depósitos de agua y el manejo de productos del mar para, de esta manera, mantener adecuadas condiciones sanitarias.

Cabe destacar que especialistas de la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, a cargo de la doctora Oliva López Arellano, orientan y ayudan a los consumidores que asisten a los centros de abasto de pescados y mariscos, para que mantengan la sana distancia y eviten el contagio de Covid-19.

Entre otras medidas, se han implementado las siguientes disposiciones sanitarias: registro de asistencia con el código QR, uso de cubrebocas, careta o googles, conservar la sana distancia de 1.5 metros, evitar el saludo de mano, besar o abrazar, al estornudar, utilizar el ángulo interno del brazo, nunca las manos, lavado de manos con agua y jabón o gel antibacterial de manera constante.

La población que acuda a los centros de abasto para adquirir pescados y mariscos debe saber que no es recomendable el consumo de productos marinos si presentan estas características: carne blanda y sin consistencia, escamas fácilmente desprendibles, olor putrefacto, agallas cafés o amarillentas, ojos hundidos y pupilas opacas.

Asimismo, el camarón, cangrejo o la langosta deben estar húmedos, brillantes y consistentes, firmemente adheridos en sus secciones; las patas, antenas y pinzas deben estar resistentes, firmes y bien adheridas al cuerpo.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
OFICINA DE ENLACE DE COMUNICACIÓN SOCIAL

En el caso del pulpo y del calamar hay que revisar que su textura sea suave, firme, lisa y húmeda y sin presencia de manchas.

Con estas acciones, la Agencia de Protección Sanitaria de la Secretaría de Salud de la CDMX, 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 por la pandemia de Covid-19.

En caso de presentar algún síntoma de Covid-19, llamar de inmediato a Locatel, enviar un mensaje de texto con la palabra covid19 al 51515 o a través de la página <https://test.covid19.cdmx.gob.mx>.

Para mayor información consulta en <https://aps.cdmx.gob.mx>

---000---