



Ciudad de México, a 27 de marzo de 2024

INVITA AGEPSA A REFORZAR MEDIDAS DE PRECAUCIÓN EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS POR TEMPORADA DE CALOR

- *En caso de encontrar irregularidades en establecimientos de venta de comida, se invita a denunciar al número 55 5740-0706 y al correo dgaps@cdmx.gob.mx para que estos sean verificados*
- *Se han llevado a cabo 4 mil 231 verificaciones sanitarias a establecimientos de venta de alimentos*

En esta temporada de calor, la Secretaría de Salud de la Ciudad de México (SEDESA), a través de la Agencia de Protección Sanitaria (AGEPSA), invita a la población a reforzar medidas de precaución en el consumo de alimentos en la vía pública, con el objetivo de prevenir enfermedades estomacales. En caso de notar irregularidades en establecimientos dedicados a la venta de alimentos, pone a disposición el número de contacto 55 5740-0706 y el correo dgaps@cdmx.gob.mx para presentar denuncias.

La AGEPSA realiza tareas de verificación y fomento sanitario en puntos de venta de alimentos como restaurantes, cocinas económicas, taquerías y establecimientos en la vía pública, con el fin de revisar que los establecimientos se encuentren en buenas condiciones de higiene y presenten un manejo adecuado de los productos.

Durante esta administración, se han llevado a cabo 4 mil 231 verificaciones sanitarias a diversos comercios, a través de las cuales se han suspendido 124; se realizaron 40 aseguramientos con 1 mil 019 kilogramos (kg) de producto, incluyendo 40 acciones que condujeron a la destrucción de 176 kg de producto, por no cumplir con las medidas sanitarias y ser un riesgo inmediato para la salud de los consumidores.

Las principales irregularidades encontradas en los establecimientos que preparan y venden alimentos fueron:

- Mantenimiento deficiente y falta de limpieza en instalaciones, equipos, utensilios y transporte
- Manejo inadecuado de las temperaturas para la cocción, almacenamiento y conservación de los alimentos
- Profundo desconocimiento sobre las técnicas de lavado de manos por parte de quienes preparaban los alimentos y carencia de accesorios sanitarios necesarios como cubre pelo y ropa limpia
- Presencia de fauna nociva



- Desarrollo de contaminación cruzada en cualquier etapa del proceso de la preparación y/o venta de alimentos
- Uso de agua no adecuada o sin potabilizar, para la limpieza y/o desinfección, tanto de los productos como de sus instalaciones

Sumado a estas acciones, la AGEPSA ha realizado 85 mil 378 capacitaciones de buenas prácticas de higiene; 241 mil 897 mediciones de cloro residual libre; cloración de 9 mil 433 metros cúbicos de agua; entrega de 326 mil 319 materiales impresos y utilitarios, así como 62 mil 224 frascos de plata coloidal.

Además, la Agencia realiza publicaciones con avisos y recomendaciones sobre el consumo y manejo de alimentos en www.agepsa.cdmx.gob.mx y en X @AGSANITARIA; mensajes que también se difunden en pantallas ubicadas en las áreas de atención ciudadana de la AGEPSA y por perifoneo en mercados, plazas públicas, zonas de importante actividad comercial y durante situaciones de emergencia sanitaria.

Finalmente, la SEDESA y AGEPSA continúan realizando trabajos de vigilancia en establecimientos, así como de fomento sanitario, con el propósito de contribuir a la disminución de los efectos nocivos a la salud de la población derivados del consumo de alimentos.

—o0o—