



Ciudad de México, a 13 de septiembre de 2024

VIGILA AGEPSA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE VENTA CALLEJERA EN FIESTAS PATRIAS

- *Se ofrece algunas recomendaciones para que la población cuide su salud y disfrute de las celebraciones de manera segura*
- *Se realizarán recorridos en las plazas cívicas de las colonias, barrios, comunidades o pueblos de las 16 alcaldías para conmemorar el "Grito de Independencia"*

La Secretaría de Salud de la Ciudad de México (SEDESA), a través de la Agencia de Protección Sanitaria (AGEPSA), informa que se llevará a cabo un operativo de vigilancia sanitaria a los preparadores de alimentos en la vía pública con motivo de las celebraciones por la Independencia de México, a fin de que cumplan con las disposiciones sanitarias requeridas para garantizar un consumo seguro para la población.

Verificadores sanitarios de AGEPSA acudirán a vigilar la elaboración de alimentos a la venta en plazas públicas, en protección del derecho a la salud de los cientos de personas que acudirán a diversas plazas cívicas de las colonias, barrios, comunidades o pueblos a las celebraciones patrias en las 16 alcaldías de la capital.

AGEPSA recuerda que consumir alimentos en la vía pública sin las condiciones de higiene adecuadas puede provocar enfermedades digestivas, por lo que se brindan las siguientes recomendaciones a la población para su consumo:

- Observar que tengan buena apariencia, se vean frescos y evitar aquellos que parecen haber estado expuestos a la intemperie durante mucho tiempo
- No comer productos crudos o semicrudos como ensaladas y ceviches
- Evitar los alimentos almacenados o expuestos a temperatura ambiente
- Eludir el consumo de alimentos que se encuentren en el suelo o cerca de cualquier superficie sucia o contaminante, como alimentos preparados, verduras, frutas, queso, crema, carne, pan, tortillas, tostadas, refrescos, garrafones con agua o cualquier otro elemento que será utilizado para elaborar las comidas y bebidas
- Observar que quienes preparen los alimentos no manipulen el dinero directamente con las manos. Si tienen que hacerlo, deben utilizar guantes o una bolsa de plástico



- Lavarse las manos con agua y jabón antes de consumir cualquier alimento. También se puede utilizar gel-alcohol desinfectante. Es importante que el vendedor de alimentos ofrezca cualquiera de estas opciones

En el caso de las personas que preparan los alimentos, la AGEPSA recomienda:

- Fijarse en la limpieza de los utensilios de cocina, del personal y de su indumentaria
- No traer anillos, pulseras, aretes o relojes
- Tener las uñas cortas y sin esmalte, manos limpias
- No se deberán observar enfermos con cofia y cubrebocas colocados
- Poner atención a la ausencia de ratas, moscas, cucarachas, larvas y de perros y gatos. La presencia de ella suele ser señal de falta de higiene en el lugar
- El agua utilizada en la preparación de alimentos, así como para la limpieza del lugar y de los instrumentos utilizados debe estar en condiciones de higiene apropiadas. Si el lugar no cuenta con llave de agua, fijarse que se almacene en depósitos que eviten su contaminación o reutilización

Es importante que los manejadores de alimentos tengan contenedores para los residuos que producen; además, deben estar tapados y alejados de las zonas de preparación y consumo. De igual manera, debe verificarse que se depositen los residuos en los contenedores asignados, pues evitará la acumulación de basura que puede generar focos de infección, la presencia de fauna nociva, así como la afectación del drenaje en esta época de lluvias

Finalmente, si tienen alguna duda sobre la preparación, conservación de alimentos y bebidas, la AGEPSA pone a disposición los siguientes medios de contacto: al teléfono 55 5740 0706, al correo electrónico dgaps@cdmx.gob.mx y en la cuenta de X [@AGSANITARIA](https://twitter.com/AGSANITARIA).

---oo0oo---