

Ciudad de México, a 9 de febrero de 2024.

CIRCULAR AC/DGG/DMVP/001/2024

**LOCATARIOS, PESCADERÍAS, RESTAURANTES,
PUESTOS FIJOS, SEMIFIJOS, MANEJADORES DE ALIMENTOS Y
POBLACIÓN EN GENERAL DE LA ALCALDÍA CUAUHTÉMOC
P R E S E N T E S**

Derivado de la proximidad de la **"Temporada de Cuaresma 2024"**, tengo a bien hacer de su conocimiento las medidas sanitarias que, la Secretaría de Salud del Gobierno de la Ciudad de México a través de la Agencia de Protección Sanitaria, ha implementado en virtud del incremento en el consumo de productos del mar, las cuales pretenden prevenir enfermedades gastrointestinales, derivado del manejo inadecuado de pescados, mariscos, agua, y hielo. La Secretaría de Salud, fortalecerá las acciones de fomento y vigilancia sanitaria en los diversos mercados, pescaderías, restaurantes, centros de abasto con venta de pescados, mariscos, agua, y hielo en esta temporada de cuaresma 2024, a fin de que dichos productos lleguen en óptimas condiciones a los hogares y comensales.

En este sentido expongo las siguientes recomendaciones y medidas sanitarias:

Espacio	Recomendaciones
<p>Áreas de preparación de alimentos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubicar este espacio retirado de sanitarios. 2. Equipos y utensilios deberán estar en buenas condiciones de funcionamiento, mantenimiento y limpios. 3. Las superficies de contacto con alimentos deberán ser de materiales de fácil limpieza y desinfección, evitar tablas de madera, se recomienda usar tablas de plástico/polipropileno o de acero inoxidable. 4. Correcta separación de residuos: orgánicos e inorgánicos, los depósitos deberán contar con bolsa, tapa oscilante o de acción de pedal e identificados, vaciar cuando estén al 80% de su capacidad. 5. Uso correcto de cubre bocas, cofia y uniformes limpios. 6. No portar joyería, traer uñas cortas, limpias y sin esmalte. 7. Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que estén en contacto directo con materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben lavarse las manos. 8. Evitar colocar las materias primas en contacto con el piso. 9. El agua embotellada o de garrafón no deberá estar expuesta a la luz solar ni en contacto con el piso. 10. Al manipular el dinero usar guante o bolsa de plástico. 11. El alimento exhibido deberá estar con protección. 12. En las barras de servicio y venta de alimentos preparados y listos para servir, debe contar con instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60° C y para los alimentos fríos menor a 7° C, además de contar con bitácoras de registro de temperatura. 13. Uso de hielo libre de contaminación de materia orgánica, inorgánica y química, el cual deberá estar en refrigeradores, congeladores, hieleras o tarimas.
<p>Depósitos de agua</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener los depósitos de agua limpios y con tapa. 2. Realizar monitoreo de cloro residual libre, para conservar niveles de 0.2 a 1.5 partes por millón (ppm). 3. Cloración de los depósitos de agua en casos de ser necesario.
<p>Servicios de sanitarios</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza y desinfección de forma constante de las cabinas de sanitarios y lavamanos 2. Mantener la dispensación de insumos para el correcto lavado de manos: agua, jabón y toallas de papel desechables. 3. Contar con rótulos o ilustraciones en donde se promueve la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios.

Residuos sólidos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contar con botes o contenedores suficientes de residuos orgánicos, inorgánicos y sanitarios. 2. Limpieza y desinfección de los contenedores usando agua, jabón y solución clorada. 3. Los depósitos de residuos deben contar con tapa o de acción de pedal e identificados como residuos orgánicos e inorgánicos.
Mantenimiento y limpieza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza frecuente de las carpas y lonas, evitar que se vean sucios. 2. Trapos y jergas de deben lavar y desinfectar constantemente. 3. La superficie de los manteles, mesas y bancos se tendrán que limpiar y desinfectar, cada que se desocupe el espacio. 4. Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común, como básculas, utensilios, mesas de trabajo y barras de exhibición. 5. Barrer y trapear pisos con aceite de pino o cloro. 6. Los productos de limpieza se deben de utilizar de acuerdo con las instrucciones del fabricante. 7. Evitar mezclar sustancias químicas como cloro, pino y/o detergente.
Espacio 100% libre de humo de tabaco, emisiones y vapeo	<p>En la CDMX queda prohibido fumar en:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cualquier área física con acceso al público. 2. Espacios cerrados. 3. Todo lugar de trabajo. 4. Transporte público. 5. Espacios con concurrencia colectiva. 6. Escuelas públicas y privadas de todos los niveles educativos, centros de cuidado infantil, adolescentes, personas de la tercera edad y personas con capacidades diferentes.

Asimismo, es menester informarles las siguientes recomendaciones para la compra de los productos del mar:

- Revisar que el pescado este fresco y que tenga los ojos firmes y piel brillante, escamas bien adheridas y que no tenga mal olor, las agallas con un color rojo brillante, húmedas y no viscosas, además de tener la cavidad abdominal sin vísceras y completamente limpias.
- Al comprar moluscos, ostiones y mejillones, escoger solo aquellos que tengan la concha bien cerrada y completa.
- Al comprar pulpo o calamar revisar que su textura sea suave, firme, lisa, húmeda y sin manchas.
- Revisar que los crustáceos como langostas, langostinos cangrejos y camarones sean traslucidos, que la cabeza y el cuerpo y sin presencia de manchas.
- No comprar productos del mar que este expuestos a temperatura ambiente, verificar que estén refrigerados o con una cama de hielo limpio.
- Evitar descongelar los productos del mar a temperatura ambiente, pues al hacerlo se propicia el desarrollo de bacterias.
- No descongelar y volver a congelar los productos del mar.

Por lo anterior, la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México cuenta con capacitaciones para los manejadores de alimentos y bebidas las cuales listo a continuación:

1.- Buenas prácticas de higiene de productos de la pesca

<https://agepsa.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files/PRES PP 04 10 01.pdf>

2.- Buenas Prácticas de Higiene en el manejo de Alimentos y Bebidas

<https://agepsa.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files/pres AyB 03 07 06.pdf>

3.- Buenas Prácticas de Higiene para el Proceso de Agua y Hielo

<https://agepsa.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files-PRES AyH 04 10 001.pdf>

4.- Saneamiento Básico

<https://aepsa.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files/PRES SB 03 07 06.pdf>

5.- Espacio 100% libre de humo de Tabaco

<https://aepsa.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files/PRES TEyV 05 07 06.pdf>

Sin más por el momento, hago propicia la ocasión para enviarles un cordial saludo.

ATENTAMENTE



ALCALDÍA
CUAUHTÉMOC
DIRECCIÓN DE
MERCADOS Y VÍA PÚBLICA
2023-2024

C.c.p. Dr. Ángel González Domínguez, Director General de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la CDMX.
Lic. Raúl Ortega Rodríguez, Director General de Gobierno.-Para su conocimiento
Lic. Alondra Aguilar de la Cruz, J.U.D. de Enlace Admvo. de la DGG. En atención al volante de asignación 260.

CIQO/epv