



BOLETÍN No. 7
07/04/11



Inician

CAMPAÑA de PROTECCIÓN SANITARIA



*En breve, iniciará
campaña permanente
para estimular y
fomentar el consumo
de frutas y verduras
y pescados y mariscos
y combatir el
sobrepeso y la
obesidad en la
población de la
Ciudad de México*

Armando Ahued Ortega, Secretario de Salud del Distrito Federal, acompañado por Raymundo Collins Flores, Director y Administrador General de la Central de Abasto de la Ciudad de México y por Jorge Toral Peña, Presidente del Consejo de Administración de la Central de Pescados y Mariscos “La Nueva Vega” inició, por segundo año, la campaña de protección sanitaria en ese centro de abasto, con el objetivo de sensibilizar a los comerciantes para que vendan estos productos en condiciones saludables durante la época de Cuaresma, así como a los consumidores para que tengan cuidado en la calidad y el estado de los pescados y mariscos que adquieren.





“Venimos a verificar que los productos que se venden aquí, cumplan con las normas establecidas, por lo que en algunos casos tomaremos muestras de ellos para llevarlos al laboratorio de la Agencia de Protección de Riesgos Sanitarios de la Ciudad de México y el Laboratorio de Alimentos, ubicados en el Hospital Belisario Domínguez para su verificación”, aseguró Ahued Ortega .

Exhortó a empresarios y locatarios de esa Central a vender productos de buena calidad porque “ustedes saben mejor que nadie, qué productos pueden representar un riesgo para la salud y la vida de la población. La gente al saber que ustedes están protegiéndola, vendrá a comprar con toda la confianza”, enfatizó.

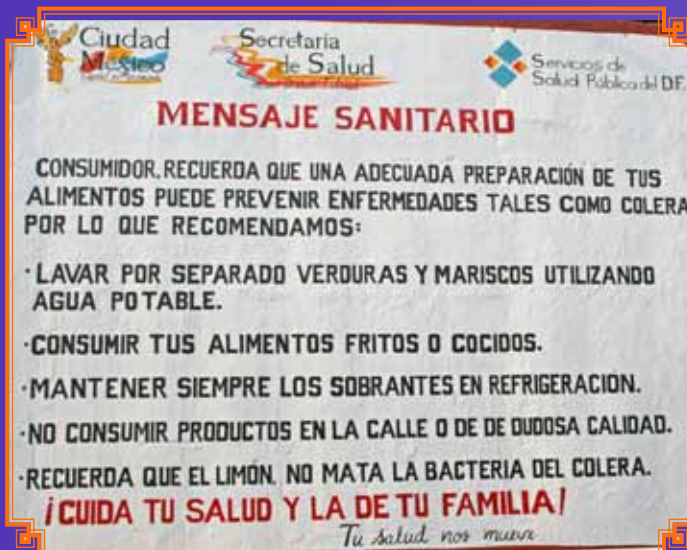
Señaló que desde marzo se han tomado 46 muestras de camarón, ostión y pescado, entre otros productos y todas han sido negativas, por lo que está garantizado su consumo en esta temporada de cuarentena y en todo el año.

Asimismo informó que con la participación de la Secretaría de Salud del Distrito Federal, la Central de Abasto de la Ciudad de México y la Central de Pescados y Mariscos La Nueva Viga, se realizará una campaña permanente para fomentar el consumo de frutas y verduras y pescados y mariscos para



mejorar la nutrición y combatir el sobrepeso y la obesidad entre la población de la Ciudad de México.

En su intervención, Raymundo Collins, Director y Administrador General de la CEDA reconoció la labor del Secretario de Salud del Distrito Federal porque “con estas acciones de verificación se da cumplimiento a las instrucciones del Jefe de Gobierno, Marcelo Ebrard Casaubón, de garantizar la seguridad de los alimentos que consume la población, como las mil 500 toneladas diarias de productos que salen de esa Central de Pescados y Mariscos.



MENSAJE SANITARIO

CONSUMIDOR. RECUERDA QUE UNA ADECUADA PREPARACIÓN DE TUS ALIMENTOS PUEDE PREVENIR ENFERMEDADES TALES COMO COLERA POR LO QUE RECOMENDAMOS:

- LAVAR POR SEPARADO VERDURAS Y MARISCOS UTILIZANDO AGUA POTABLE.
- CONSUMIR TUS ALIMENTOS FRITOS O COCIDOS.
- MANTENER SIEMPRE LOS SOBRANTES EN REFRIGERACION.
- NO CONSUMIR PRODUCTOS EN LA CALLE O DE DE DUDOSA CALIDAD.
- RECUERDA QUE EL LIMÓN, NO MATA LA BACTERIA DEL COLERA.

¡CUIDA TU SALUD Y LA DE TU FAMILIA!
Tu salud nos mueve



Con relación a la campaña para fomentar el consumo de frutas y verduras y pescados y mariscos, indicó que próximamente se dará a conocer un recetario que contendrá la dieta básica que la población podrá consumir a precios económicos.

Por su parte Jorge Toral Peña, Presidente del Consejo de Administración de la Central de Pescados y Mariscos “La Nueva Viga” dijo que en esa la Central “ofrecemos pescados y mariscos de gran calidad y a través de éstos brindamos oportunidades de negocio para muchas personas que los comercializan en mercados públicos y tianguis de la ciudad de México y en ciudades del interior de la República, las cuales surtimos desde aquí. “Estamos comprometidos para ofrecer las mejores condiciones de higiene en los productos que comercializamos en este centro distribuidor”, finalizó.

En el evento también participaron José Jesús Trujillo Gutiérrez, Director General de la Agencia de Protección Sanitaria del GDF y César Sandoval Cázares, Director de Vigilancia e Inteligencia Epidemiológica de los Servicios de Salud Pública del DF.

Al terminar la presentación, los participantes degustaron una gran variedad de platillos elaborados con pescados y mariscos que fueron del agrado del público asistente. Asimismo recibieron folletos que informaban acerca de la combinación saludable de los alimentos, así como de las medidas de seguridad para la selección de estos productos del mar.

Los pescados y mariscos deben tener:

- *Ojos claros, brillantes, con pupilas oscuras y saltones*
- *Agallas rojas, brillantes, con carne firme y bien adherida*
- *Olor agradable y fresco*
- *Escamas bien adheridas*

Ten cuidado si percibes:

- *Productos con ojos hundidos, pupilas grises y agallas cafés o amarillentas*
- *Carne blanda y sin consistencia*
- *Ostiones y almejas con la concha abierta.*

၆၂

