



Tlalpan CDMX, 04 de abril de 2024

Boletín 582

ALCALDÍA TLALPAN EMITE RECOMENDACIONES PARA EVITAR ENFERMEDADES ESTOMACALES

- Importante tomar precauciones en la conservación de alimentos.

Se recomienda no comer en la calle ya que es más probable contraer alguna enfermedad.

Debido al incremento de enfermedades gastrointestinales por las altas temperaturas, la Alcaldía Tlalpan hace un llamado a tomar medidas de precaución en la conservación de alimentos así como sitios donde consumir los mismos.

La conservación de alimentos en esta temporada tiene que ser aún más cuidadosa así como la higiene al momento de refrigerar los alimentos, ya que según la Secretaría de Salud en temporada de calor aumenta hasta un 30 por ciento las enfermedades estomacales.

Las principales enfermedades que podemos tener en esta temporada son las diarreicas e intestinales y se pueden dar tanto por virus y bacterias, debido a la deficiencia en el lavado de manos o por alimentos echados a perder.



Es por ello que no se recomienda comer en la calles ya que las partículas que hay en el suelo se secan con el sol y vuelan a los alimentos, es mejor consumir alimentos en el hogar o en lugares establecidos donde se sepa que hay una higiene adecuada.

La demarcación consideró que es necesario tomar en cuenta que para conservar los alimentos en refrigeración se sugiere que en el primer estante se coloquen aquellos alimentos que ya hayan sido cocinados; es decir los que se pueden descomponer aún más rápido y en envases bien tapados para evitar contaminación cruzada.

En el segundo estante se recomienda conservar todo lo que sean lácteos, y en el último estante todos los envasados y frascos, de igual manera en los cajones para verduras y frutas se sugiere guardarlos por separado ya sea en bolsas o recipientes.

Por último se recomienda acudir al médico si existe alguna molestia estomacal o se sospecha de ingerir algún alimento no fresco.

---000---