

Oficio No. SRFS/0044/2022
Monterrey, N. L. a 29 de junio de 2022

OFICIO CIRCULAR DIRIGIDO A SALONES DE EVENTOS SOCIALES E INFANTILES EN EL ESTADO DE NUEVO LEÓN

En cumplimiento con lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente, así como las atribuciones del artículo 28 del Reglamento Interno de la Secretaría de Salud publicado el 31 de enero de 2022. Me permito realizar un atento exhorto a la protección contra riesgos sanitarios de empleados, colaboradores y asistentes, por tanto se le informa lo siguiente:

En concordancia con el Acuerdo número 35/2022, por el que se modifica el acuerdo número 34/2022 relativo a la determinación a continuar y precisar las acciones extraordinarias para atender la emergencia sanitaria provocada por el virus SARS-COV2 (COVID-19), en el estado de Nuevo León, deberá de contar con un protocolo de actuación ante casos sospechosos de COVID, acatar los lineamientos y cambios según lo indique el semáforo epidemiológico publicado durante la semana del evento.

En relación a la Manipulación de los Alimentos deberá de cumplir con lo requerido en la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, especialmente se hace referencia a los artículos:

- 5.3.1: Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.
- 5.3.2: Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.
- 5.10.6 En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.
- 5.10.7 Cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios.
- 5.10.8 En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o autoaplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria.
- 5.14.1 Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.

En relación a los productos de tabaco deberá de acatar lo estipulado en artículo 16 la Ley General para el control de Tabaco, por tanto se prohíbe:



- I. Comerciar, vender, distribuir o suministrar cigarrillos por unidad o en empaques, que contengan menos de catorce o más de veinticinco unidades, o tabaco picado en bolsas de menos de diez gramos;
- II. Colocar los cigarrillos en sitios que le permitan al consumidor tomarlos directamente;
- III. Comerciar, vender, distribuir o exhibir cualquier producto del tabaco a través de distribuidores automáticos o máquinas expendedoras;
- IV. Comerciar, vender o distribuir al consumidor final cualquier producto del tabaco por teléfono, correo, internet o cualquier otro medio de comunicación;
- V. Distribuir gratuitamente productos del tabaco al público en general y/o con fines de promoción.

Por decreto presidencial publicado el 31 de mayo del 2022, se prohíbe la circulación y comercialización en el interior de la República, cualquiera que sea su procedencia, de los Sistemas Electrónicos de Administración de Nicotina (SEAN), Sistemas Similares sin Nicotina (SSSN), Sistemas Alternativos de Consumo de Nicotina (SACN), cigarrillos electrónicos y dispositivos vaporizadores con usos similares, así como las soluciones y mezclas utilizadas en dichos sistemas.

En los filtros de acceso de personas al evento, donde se retiren productos no permitidos tales como alimentos, medicamentos, drogas, productos de tabaco como cigarrillos, puros, habanos, entre otros; así como SEAN, SSSN, SACN, cigarrillos electrónicos y dispositivos vaporizadores con usos similares, así como las soluciones y mezclas utilizadas en dichos sistemas, el contratante del evento será corresponsable con el propietario del inmueble del almacenamiento, destrucción, transporte y destino final de los productos que se hayan asegurado conforme al tipo de producto y su legislación vigente para evitar daños al medio ambiente.

En espacios de concurrencia colectiva es decir de todo espacio destinado al acceso público para el desarrollo de actividades deportivas, artísticas, culturales y de entretenimiento, tanto del ámbito público como privado, independientemente si está cubierto por un techo y confinado por paredes o que la estructura sea permanente o temporal, con fundamento en el artículo 26 de la Ley General para el control de Tabaco queda prohibido a cualquier persona consumir o tener encendido cualquier producto del tabaco y nicotina

Con relación a los inmuebles donde se realicen los eventos deberán de contar con la señalética de Promoción y Protección para la Salud de asistentes y empleados requerida por los diferentes normativas; tales como espacio 100% libre de humo de tabaco, no fumar, correcto lavado de manos, uso de cubrebocas obligatorio, no venta de alcohol a menores, entre otros.

Para facilitar el cumplimiento de los puntos anteriormente señalados, esta Autoridad Sanitaria pone a su disposición lo siguiente:

1. Cursos de capacitación gratuitos: <https://bit.ly/SRFS-cursos>
2. Señalética Sanitaria: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/material-para-descarga/>
3. Guías de autoverificación, sección de Fomento Sanitario, seleccionar autoverificación: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php>



Finalmente, se le realiza una cordial invitación a participar en el Distintivo Salud creado por esta Autoridad, a fin de reconocer a aquellos establecimientos que operan en el Estado de Nuevo León generando espacios saludables para sus empleados y clientes, que ofrecen productos calidad al consumidor cumpliendo cabalmente con la normativa sanitaria.

Categorías del Distintivo Salud:

- Buenas prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios: Dirigido a empresas que manejen, produzcan o expenden alimentos crudos o procesados.
- Espacios Libres de Humo de Tabaco: Dirigido a todo establecimiento del Estado de Nuevo León, que no cuente con espacio para fumar dentro de sus instalaciones
- Empresa Saludable: Dirigido a empresas socialmente responsables que contribuyen en el bienestar social y en el cuidado de la salud ocupacional, mediante la implementación de protocolos sanitarios para el combate del COVID-19.
- Buenas Prácticas Sanitarias: Dirigido a establecimientos de todos los sectores que brindan productos y servicios en cumplimiento a los requerimientos de regulación sanitaria.
- Buenas Prácticas en el manejo de la Leche Humana: Dirigido a instituciones, empresas y establecimientos donde se garantizan las condiciones necesarias en el proceso y manejo de leche humana, con el fin de proveer un alimento inocuo que pueda suministrarse de manera segura a los hijos de las madres que trabajan fuera de casa y a los recién nacidos vulnerables, para quienes se ha considerado el funcionamiento en red de banco de leche humana del Estado de Nuevo León.
- Mayor información disponible en: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/distintivo-salud/>

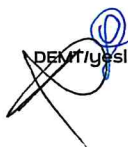
No omito mencionar que la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, se reserva el derecho de realizar las inspecciones sanitarias a fin de verificar que se implementen las medidas sanitarias de protección a la salud, y en caso contrario se aplicarán las medidas de seguridad necesarias.

Sin otro particular.

ATENTAMENTE



DR. DAVID DE ALEJANDRO CANTÚ
SUBSECRETARIO DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO



DEMP/YESI

