



OFICIO CIRCULAR

DIRIGIDO A RASTROS, CARNICERÍAS, EXPENDIOS, TIENDAS DE AUTOSERVICIO, PROVEEDORES, DISTRIBUIDORES, RESTAURANTES, ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS Y MERCADOS RODANTES QUE, ENTRE SUS ACTIVIDADES, SE DEDICAN A LA FABRICACIÓN, ALMACEN, DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, EXPENDIO, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN, PREPARACIÓN, SERVICIO Y/O TRANSPORTE DE PRODUCTOS ELABORADOS CON CARNE DE CABRITO, ASÍ COMO AL SACRIFICIO DE DICHOS SEMOVIENTES.

Por medio del presente se hace de su conocimiento que, esta Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, tiene entre sus principales funciones, llevar a cabo el análisis, manejo y prevención de riesgos sanitarios, con la finalidad de evitar efectos adversos a la salud de la población.

Al efecto, resulta importancia informarle que, para el correcto ejercicio de sus actividades, deberán cumplir con la legislación sanitaria vigente aplicable, la cual incluye:

- Tramitar el Aviso de Funcionamiento ante la Secretaría de Salud, obligación esta que se encuentra establecida en los artículos 200 Bis y 202 de la Ley General de Salud a fin de que se informe a la Autoridad Sanitaria sobre su existencia, así como de las actividades y productos que maneja. El Aviso de Funcionamiento deberá de encontrarse visible en el establecimiento.
- El aviso de referencia deberá de ser llenado según la actividad que realicen y entregado, sin excepción, de manera digital mediante el sistema DIGIPRIS, disponible en la página: <https://bit.ly/digipris>. Para mayor asesoría puede solicitar cita en <https://bit.ly/BS-citas>.
- Capacitar a todo el personal al menos una vez al año en las buenas prácticas de higiene para lo cual se ofrece capacitación gratuita en línea en la página de Internet: <https://bit.ly/BPH-curso>.
- Los animales considerados aptos para consumo humano, deberán sacrificarse en rastros o mataderos que reúnan las condiciones sanitarias de construcción, equipo y funcionamiento establecidas en las normas correspondientes.
- Se aclara que los establecimientos que se dediquen al proceso de la carne y vísceras sólo podrán sacrificar, procesar o expender animales o productos que cumplan con las normas correspondientes, que provengan de rastros que cuenten con aviso de funcionamiento ante la Secretaría de Salud y que reúnan las condiciones sanitarias de construcción, equipo y funcionamiento establecidas en la legislación sanitaria vigente.
- Deberán contar con la evidencia documental del rastro TIF, así como de sus proveedores, que sustenten la procedencia de la carne de cabrito y sus productos, tales como fotocopia de Aviso de funcionamiento del rastro y/o proveedores, facturas.
- La etiqueta deberá permanecer en el producto, desde el recibo hasta la entrega al cliente o en el momento de la preparación de alimentos, para constatar y supervisar la trazabilidad del producto con respecto al rastro, proveedor, marca y denominación, lote, fecha de caducidad y condiciones correctas de manipulación y conservación de la carne de cabrito.
- Acatar las disposiciones sanitarias de las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Esta Autoridad otorga el Distintivo Salud a aquellos establecimientos que cumplan con las disposiciones sanitarias. Para conocer si es acreedor a este distintivo, puede autoevaluar su establecimiento mediante las cédulas disponibles en <https://bit.ly/DS-autoevaluacion>.



"2023, Año de Francisco Villa, el revolucionario del pueblo"

- Todos los establecimientos deben cumplir con los requisitos señalados en la legislación sanitaria para el tabaco.
- No deberán de contar con máquinas expendedoras de vapeadores (cigarros electrónicos); puede consultar la alerta sanitaria en la página de internet: <https://www.gob.mx/cofepris>.
- Deberán de contar con la señalética correspondiente, la cual puede ser descargada en el siguiente enlace web: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/humo-de-tabaco/>.
- El material de fomento sanitario referente a: Rótulos o ilustraciones de lavado de manos, prohibición de fumar en el establecimiento, de Prevención y Combate al Abuso del Alcohol, los cuales se encuentran disponibles para descarga en <https://bit.ly/SRFS-descargas>.
- Seguir las indicaciones respecto al uso y cuidado del agua que señalen las autoridades competentes, según las condiciones presentadas en el Estado.

Con la finalidad promover la integridad en el servicio público, prevenir actos discrecionales y/o de corrupción y dar certeza sobre la correcta ejecución de los procesos de regulación, control y fomento sanitario, se tiene implementando el programa de Buen Gobierno mediante el cual, personal de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario porta cámaras de solapa, mediante cuales documentarán las visitas de verificación. Se le invita a conocer el Protocolo de Vigilancia Sanitaria que se aplica disponible en <https://bit.ly/SRFS-protocolo>.

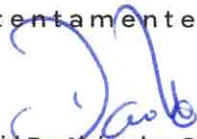
Las infracciones a las disposiciones legales señaladas con antelación, se sancionará con multa equivalente de **dos mil hasta veinte mil veces el salario mínimo general diario vigente en la zona económica de que se trate**.

Finalmente, se le informa que en los establecimientos en los que se hayan aplicado las medidas de seguridad consistentes hasta en 3 suspensiones de trabajos y servicios, se considerará imponer como sanción administrativa, la clausura temporal o definitiva del establecimiento, que podrá ser parcial o total.

Esta Autoridad se reserva la facultad de verificar en cualquier momento, el cumplimiento de la Legislación en Materia de Calidad Sanitaria de Productos y Servicios y de Tabaco.

Con fundamento en los artículos 194, 197, 199, 200 Bis, 202, 205, 210, 215 fracciones I y III, 393, 395, 396 fracción I, 401, 401 Bis-1, 401 Bis-2, 402, 403, 404 fracciones VII y X, 411, 412, 414, 416, 417, 419, 421 y 425 fracciones III y VIII de la Ley General de Salud; 1º y 26 de la Ley General para el Control del Tabaco; 8, 11, 25, 26, 30, 33, 39, 67, 69, 70, 71 y 260 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, 4º, 40, 53, 55, 60 y 65 Bis del Reglamento de la Ley General para el Control del Tabaco, en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y en la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

Atentamente



Dr. David De Alejandro Cantú
Subsecretario de Regulación y Fomento Sanitario

DEMT* JMGV*

