



OFICIO CIRCULAR

DIRIGIDO A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDAD MERCANTIL UBICADOS EN EL ESTADO DE NUEVO LEÓN, EN DONDE SE BRINDE SERVICIO DE COMEDOR INDUSTRIAL.

En concordancia con a las atribuciones del artículo 28 del Reglamento Interno de la Secretaría de Salud, se trabaja constantemente para disminuir los riesgos sanitarios a los que pueda estar expuesta la población en general por la obtención de servicios, así como los empleados de los diferentes establecimientos.

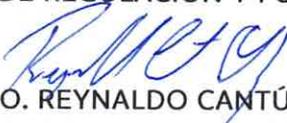
Dicha vigilancia está enfocada en varias materias según la legislación sanitaria que corresponda por la actividad desempeñada. Al respecto, y dada la importancia por la gran cantidad de empleados con los que se cuenta en los diferentes centros laborales, por cuestión de ausentismo laboral y prevención de enfermedades gastrointestinales, es de vital importancia que el prestador del servicio de comedor, conozca e implemente buenas prácticas en el manejo higiénico de alimentos.

Se adjuntan los siguientes enlaces dentro de la página oficial de la SRFs para su conocimiento respecto a los siguientes temas:

- Guía de autoevaluación: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/guias-de-autoevaluacion-srfs/>
- Capacitación en línea: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/cursos/>
- Material de fomento: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/humo-de-tabaco/>

Sin más por el momento.

ATENTAMENTE  
SUBSECRETARIO DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO

  
MTRO. REYNALDO CANTÚ SHAY

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

contacto.regulacion sanitaria@saludnl.gob.mx | [www.saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/](http://www.saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/)  
Av. Chapultepec No. 1836, Colonia Jardín Español, C.P. 64820, Monterrey, Nuevo León. | Tel. 81 8130 7020