



Oficio No. DFYC/039/2024  
Monterrey N.L., a 14 de mayo del 2024

**OFICIO CIRCULAR**  
**DIRIGIDO A PROPIETARIOS Y RESPONSABLES DE PLATAFORMAS DE ENTREGA DE COMIDA A DOMICILIO DEL  
ESTADO DE NUEVO LEÓN**

Por medio del presente se hace de su conocimiento que, con la finalidad de evitar riesgos a la salud, esta Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, tiene entre sus principales funciones proteger a la población a través de la regulación, control y fomento sanitario sobre las diferentes actividades, establecimientos y productos. Por tal motivo, se les informa que, para el correcto ejercicio de sus actividades, deberán cumplir con los siguientes lineamientos:

- Constatar que sus restaurantes afiliados cuenten con el trámite de Aviso de Funcionamiento y cumplan con los requisitos sanitarios específicos para su tipo de negocio. Estos criterios están detallados en nuestras guías de autoevaluación, las cuales están accesibles a través del siguiente enlace: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/guias-de-autoevaluacion-srfs/>.
- Capacitar al personal repartidor en cuanto a reglas, indicaciones y manipulación de alimentos en toda la cadena que involucra el proceso de trabajo: productores, repartidores y consumidores. En este sentido, los invitamos a participar en nuestros cursos de capacitación en línea, diseñados específicamente para mejorar los estándares en el manejo y preparación de alimentos, los cuales los pueden encontrar de manera gratuita en nuestra página web: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/cursos/>. Además, informarles que estamos en la mejor disposición para organizar sesiones de capacitación presencial y en línea, previa solicitud a través del correo electrónico [fomento.sanitario@saludnl.gob.mx](mailto:fomento.sanitario@saludnl.gob.mx).
- Verificar que el transporte de los alimentos asegure su seguridad, inocuidad y mantenga las temperaturas adecuadas para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por los alimentos. Además, es imprescindible garantizar la máxima calidad e higiene de los productos durante su traslado.
- Reportar cualquier irregularidad que detecten en el manejo y preparación de alimentos por parte de los restaurantes afiliados a su plataforma. Para ello, ponemos a su disposición el correo electrónico [denuncia@saludnl.gob.mx](mailto:denuncia@saludnl.gob.mx), así como los números telefónicos (81) 8130-7020 y el WhatsApp 811 773 5075. Su colaboración en este aspecto es fundamental para prevenir riesgos sanitarios y garantizar la salud de los consumidores.
- Pueden consultar la legislación sanitaria vigente en nuestra página web: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/marco-juridico/>

Agradecemos de antemano su atención e interés en mejorar los estándares de calidad y seguridad en el servicio de envío de alimentos a domicilio. Quedamos a su disposición para cualquier consulta o colaboración adicional que requieran.

ATENTAMENTE

MTRO. REYNALDO CANTU SHAY  
SUBSECRETARIO DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO



**Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario**

contacto.regulacion@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

@saludNL