

Oficio No. DFYC/046/2024
Monterrey N.L., a 14 de mayo del 2024

OFICIO CIRCULAR
DIRIGIDO A LA POBLACIÓN EN GENERAL 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 y recomienda lo siguiente para prevenir intoxicaciones por alimentos.

- Practicar el lavado de manos con agua tibia y jabón antes y después de manejar alimento, así mismo contar con un sistema de desinfección a base de alcohol para asegurar la higiene frecuente de las manos.
- Lavar adecuadamente utensilios, tablas de cortar y superficies de cocina con agua caliente y jabón.
- Lavar correctamente las frutas y vegetales utilizando desinfectantes para alimentos, plata coloidal o cloro (2ml/1L agua).
- Mantener carnes rojas, de ave, pescados y mariscos separados de los alimentos cocinados.
- Colocar carnes, aves, pescados y mariscos crudos en platos, contenedores o bolsas plásticas para evitar que goteen sobre otros alimentos.
- Usar una tabla de cortar para las frutas y vegetales frescas y otra diferente para carnes, aves, pescados y mariscos crudos.
- No colocar los alimentos ya preparados en el mismo plato donde se colocaron los crudos.
- Asegurar la completa cocción de nuestros alimentos, utilizando un termómetro para alimentos.
- Mantener la temperatura del refrigerador máximo 7° C o menos, y el congelador a una temperatura que permita la congelación adecuada.
- Descongelar los alimentos en el refrigerador, el microondas, y cocción directa, nunca a temperatura ambiente.
- No volver a congelar productos que ya han sido descongelados.
- Participar en nuestros cursos de capacitación en línea, diseñados 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/>.
- Reportar cualquier irregularidad que detecten en el manejo y preparación de alimentos por parte de los restaurantes. Para ello, ponemos a su disposición el correo electrónico 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.
- 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 CANTÚ SHAY

SUBSECRETARIO DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO



Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

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

@saludNL   