

Oficio No. DFYC/048/2024
Monterrey N.L., a 24 de junio del 2024

OFICIO CIRCULAR

DIRIGIDO A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS Y A LA POBLACIÓN EN GENERAL DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN

Por medio del presente, se informa a la población que, con el objetivo de evitar riesgos a la salud, esta Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario tiene como principal función proteger a la ciudadanía mediante la regulación, control y promoción sanitaria de diversas actividades, establecimientos y productos. Por lo tanto, se les comunica y recomienda las siguientes medidas para el cuidado y desinfección del agua destinada al consumo humano con el objetivo de prevenir la transmisión de enfermedades.

- Consuma agua embotellada, hervida o desinfectada con plata coloidal o cloro.
- Si no dispone de agua embotellada, puede desinfectarla hirviendo el agua durante 5 minutos a partir del primero hervor y dejarla reposar durante 30 minutos.
- Para desinfectar con cloro o plata coloidal agregue 2 gotas por cada litro de agua, déjelo reposar en un recipiente por 30 minutos antes de utilizarla y consérvela tapada.
- Lave correctamente las frutas y vegetales utilizando desinfectantes para alimentos, plata coloidal o cloro (2ml/1L agua).
- Guarde el agua tratada en recipientes limpios y cerrados, preferentemente de vidrio o plástico y lávelos y tállelos con agua, jabón y cloro.
- Evite el contacto del agua tratada con manos sucias u objetos contaminados.
- Si el aspecto del agua es turbio, color oscuro u olor dudoso no lo consuma.
- Proteja y mantenga tapado su depósito de agua.
- Practique 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.
- Se recomienda mantenerse atento a los comunicados oficiales emitidos por parte del gobierno para recibir nueva información.
- Le invitamos a participar en nuestros cursos de capacitación en línea, diseñados para proporcionar recomendaciones sobre el manejo del agua para uso y consumo humano. Estos cursos están disponibles 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

