

Oficio No. SRF5/BS/135/2026

Monterrey N.L., a 26 de marzo del 2026

**OFICIO CIRCULAR**

**DIRIGIDO A LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIO DE COMEDOR PARA EMPRESAS E INSTITUCIONES, ASÍ COMO A LAS EMPRESAS QUE SOLICITAN DICHO SERVICIO.**

Por medio del presente, se hace de su conocimiento que esta Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, en el ámbito de sus atribuciones legales, emite las siguientes disposiciones.

En ese sentido, se informa que, para el adecuado ejercicio de sus actividades, deberán dar estricto cumplimiento a la legislación sanitaria vigente aplicable, la cual comprende lo siguiente:

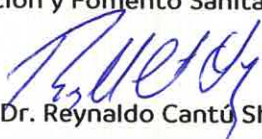
- Acatar las disposiciones sanitarias establecidas en la NOM-251-SSA1-2009, *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*, garantizando en todo momento el manejo higiénico de los alimentos en su preparación, almacenamiento, distribución y servicio.
- Contar de manera permanente con agua potable suficiente para el abastecimiento de los comedores, así como para las actividades de limpieza, desinfección y preparación de alimentos, la cual deberá cumplir con lo establecido en la NOM-127-SSA1-2021, *Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua*.
- Tramitar el Aviso de Funcionamiento ante la Secretaría de Salud, conforme a lo establecido en los artículos 200 Bis y 202 de la Ley General de Salud, con la finalidad de notificar a la Autoridad Sanitaria sobre la existencia del establecimiento, así como las actividades y productos que maneja. Dicho aviso deberá mantenerse visible en el establecimiento.
- El Aviso de Funcionamiento deberá ser debidamente requisitado de acuerdo con la actividad que se realice y presentado, sin excepción, de manera digital a través del sistema DIGIPRIS, disponible en: <https://digipris.cofepris.gob.mx>. Para mayor asesoría, se podrá agendar cita en: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/citas/> o a los teléfonos 81307020 – 81307024.
- Capacitar a todo el personal al menos una vez al año en buenas prácticas de higiene. Para tal efecto, se ofrece capacitación gratuita en línea disponible en: <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/cursos/>.

El incumplimiento de lo anterior dará lugar a la aplicación de medidas de seguridad y sanciones conforme a la legislación sanitaria vigente.

Asimismo, se informa que se llevarán a cabo visitas de verificación para constatar el cumplimiento de las disposiciones señaladas en el presente documento.

**Atentamente**

**Subsecretario de Regulación y Fomento Sanitario de la Secretaría de Salud**



Dr. Reynaldo Cantú Shay

X  
HCR/MAGF



**Av. Chapultepec No. 1836, Colonia Jardín Español,**  
**Monterrey, N.L. C.P. 64820 | Tel. 81 8130 7020**

SRFS-SGC-FR-008-04.09/01/2025