

No. Oficio DFYC-312-2023  
12 de julio del 2023  
Monterrey, Nuevo León

### OFICIO CIRCULAR

DIRIGIDO A RASTROS, CARNICERÍAS, EXPENDIOS, TIENDAS DE AUTOSERVICIO, PROVEEDORES, DISTRIBUIDORES, RESTAURANTES, ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS Y MERCADOS RODANTES QUE, ENTRE SUS ACTIVIDADES SE DEDICAN A LA FABRICACIÓN, ALMACÉN, DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN, EXPENDIO, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN, PREPARACIÓN, SERVICIO Y/O TRANSPORTE DE PRODUCTOS ELABORADOS CON CARNE CON CABRITO, ASI COMO AL SACRIFICIO DE DICHOS SEMOVIENTES.

Por medio de la presente reciba un cordial saludo, y a la vez me permito informarle que la Secretaría de Salud a través de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario le extiende una cordial invitación a participar en el curso "Buenas Prácticas de Higiene en la manipulación de Productos Cárnicos" que se efectuará en línea a través de la plataforma ZOOM el día lunes 24 de julio del presente año de 10:00 a 13:00 horas, a fin de capacitar al personal que manipula alimentos en materia de Manejo Higiénico de Alimentos con la finalidad de que efectúen un adecuado control de éstos para minimizar los riesgos a la salud.

Esperando contar con su valiosa participación le comparto la liga de acceso:

Unirse a la reunión Zoom

<https://bit.ly/ZOOMCARNICOS>

ID de reunión: 836 5708 4803

Código de acceso: 498238

Así mismo, para atender sus dudas pueden dirigirse al correo: [fomento.sanitario@saludnl.gob.mx](mailto:fomento.sanitario@saludnl.gob.mx) o al tel. (81) 8130-7020 ext. 7016, a la Dirección de Fomento y Calidad.

Sin otro particular por el momento y agradeciendo de antemano la atención al presente, quedo de Usted.



**Mtro. Reynaldo Cantú Shay**  
**Subsecretario de Regulación y Fomento Sanitario**

