

02

**Expendedores de
alimentos y bebidas
en la vía pública,
puestos semifijos y
mercados rodantes**



Reglamento de la ley Estatal de Salud en Material de Salubridad Local

- Art. 120
 - Se prohíbe la instalación de puestos temporales, semifijos y ambulantes que manipulen y expendan productos alimenticios destinados al consumo humano, a una distancia menor de 100 metros de centros educativos, iglesias, hospitales, centros de espectáculos o reunión, mercados, centros de abasto y terminales de cualquier tipo de transporte.



Disposiciones Generales

- Actividades prohibidas en vía Publica
 - Elaboración de bebidas
 - Hielo en barra
 - Pelar, cortar fruta
 - Verduras sin lavar/desinfectar

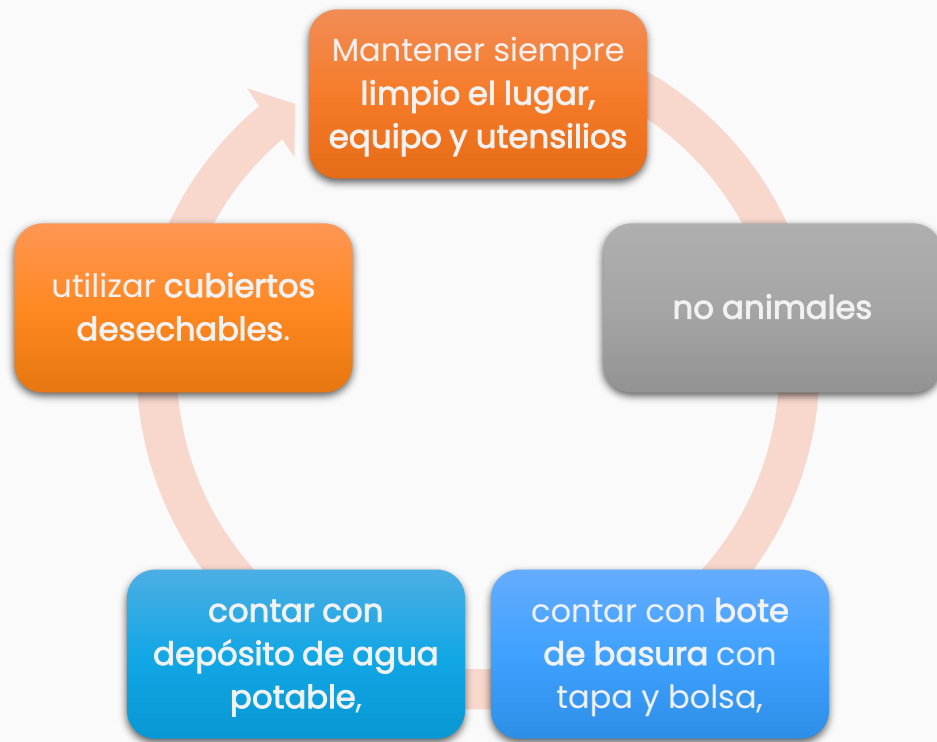


Disposiciones Generales

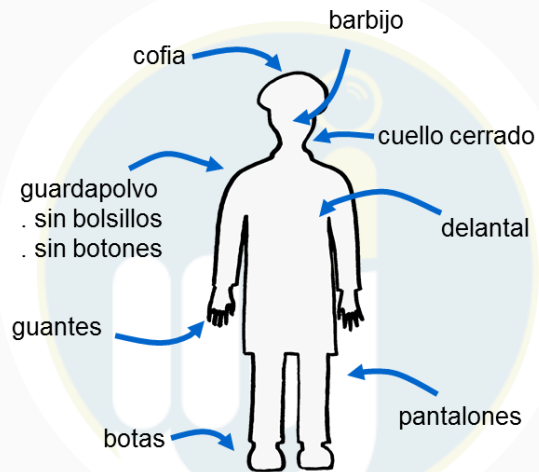
- Venta de:
 - bebidas alcohólicas
 - Plaguicidas
 - Sustancias tóxicas
 - Hierbas medicinales
 - Medicamentos
 - Suplementos alimenticios
 - A granel de productos Lácteos.



Requisitos del puesto y equipo de trabajo



Requisitos de manipulador de alimentos



Reglas básicas de higiene personal para manipuladores de alimentos



Lavado de manos

El personal que maneja alimentos, deberá lavarse correctamente las manos:

ANTES DE:

- Comer
- Tocar alimentos
- Cocinar alimentos

DESPUÉS DE:

- Ir al baño
- Manipular alimentos
- Limpiarse la nariz, toser o estornudar
- Manejar basura
- Tocar orejas, boca u otras partes del cuerpo

No olvides tener las uñas cortas y sin barniz.
No usar alhajas ni relojes.

Baño diario

Todo el personal que esté involucrado en la preparación de alimentos, deberá cumplir las medidas básicas de higiene, como bañarse.

Uniforme

De color claro, limpio, sólo se utilizará dentro de las instalaciones, con el cabello recogido y protegido con una malla o red.

Contacto con los alimentos

Se debe excluir de la preparación de alimentos al personal que presente tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre o lesiones en áreas corporales que entren en contacto con los alimentos.

La higiene personal es esencial para prevenir la contaminación de los alimentos y eleva el nivel de tu negocio.



manipuladores



Requisitos sanitario para el manejo de los alimentos



Evitar

- manipulación de alimento con las manos de manera directa



Utilizar

- pinzas,
- cucharas

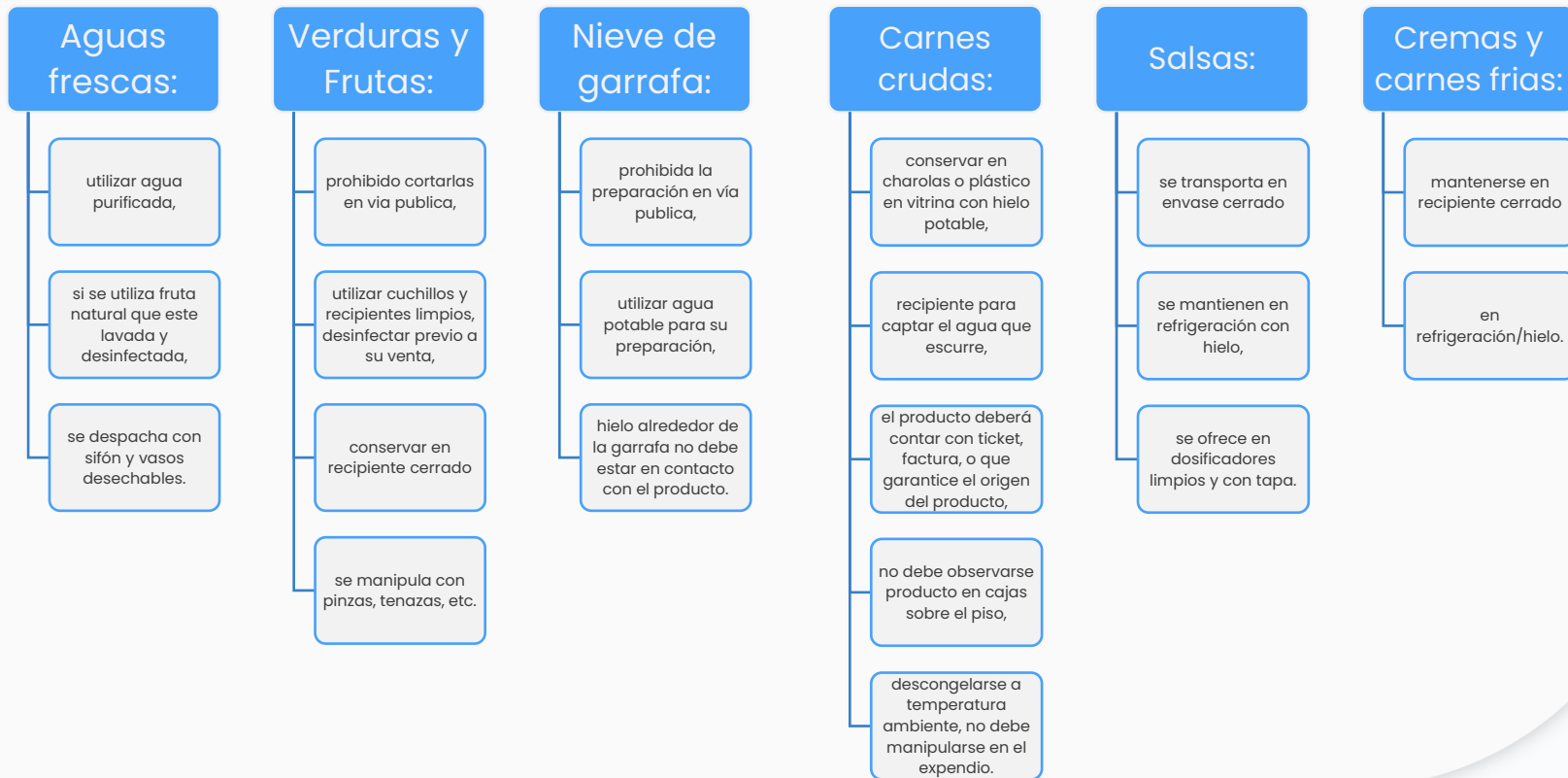


Refrigeración

- utilizar hieleras con desagüe y hielo potable.



Requisitos Sanitarios de los Productos



Requisitos Sanitarios de los Productos

Dulces y golosinas:

exhibir en vitrina limpia y con tapa,

pinzas para manipulación,

se ofrecen envueltos.

Elotes:

mantenerse en recipiente caliente limpio y cerrado,

manipularse con pinzas/cucharas,

para los aderezos utilizar una brocha/cuchara por cada producto,

se sirve en platos/vasos desechables

Platillos preparados:

venden/sirven calientes,

permanecer tapado,

utilizar chucharas/pinzas para manipularse,

las estufas y parrillas se colocan en el fondo o a lado,

Chicharrones y cueritos:

el cazo se coloca en área delimitada,

recipientes limpios para depositar la grasa resultante,

exhibir en vitrina con tapa,

utilizar pinzas,

se despacha en papel/bolsa desechable.

NOTA: los tanques de gas deben tener regulador, mangueras rígidas, bases fijas, capacidad máxima 5kg.



Obligaciones del Verificador sanitario al momento de la visita

Identificarse con la credencial de la institución,

Si se levanta acta de verificación dejar copia,

Puede solicitar muestras de los productos,

Efectuar fomento sanitario,

Si se detectan irregularidades que pongan en riesgo se aplican medida de seguridad como **aseguramiento, destrucción o suspensión de actividades.**



Sección: Preguntas y respuestas



CENTRO INTEGRAL DE SERVICIOS



<http://saludnl.gob.mx/regulación-sanitaria/>



Horario de 8:00 a 15:00 hrs. de Lunes a Viernes



Av. Chapultepec No. 1836, Colonia Jardín Español, CP. 64820,
Monterrey, Nuevo León



Estrategia Nacional de Buen Gobierno

Realiza de manera ágil y sencilla tu denuncia por cualquier falta administrativa y/o hechos de corrupción que cometan nuestros funcionarios:

- Si detectas irregularidades en una visita de verificación
- Si has sido víctima de hechos de corrupción

¡Denúncialo aquí!



Whatsapp: 811 773 5075



denuncia@saludnl.gob.mx



<https://www.nl.gob.mx/nl-incorruptible-denuncia/>

Material elaborado en cumplimiento a la Estrategia Nacional de Buen Gobierno en Nuevo León

<https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/estrategia-nacional-de-buen-gobierno-en-el-estado-de-nuevo-leon/>



¿Qué necesito para realizar mi denuncia?

- Tu denuncia puede ser anónima o no anónima
- Reporte de los hechos
- Narración de los hechos
- Complementa tu denuncia con pruebas a través de:

Fotografías, Documentos, Testigos, Información Detallada



SALUD

**GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS**

