

Distintivo Salud

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



Distintivo Salud

Es un distintivo otorgado por la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, a través de la Secretaría de Salud, distinguiendo que su establecimiento cumple con la normativa legal aplicable por la Autoridad Sanitaria.





Creado en el año 2019 con el objetivo de elevar los estándares de los servicios que se prestan en el estado, fortaleciendo así la salud entre la población de Nuevo León.



Ejes estratégicos del programa



Participación

Es un programa de **carácter público**.



Vinculación

Incentiva a los establecimientos a **la vinculación voluntaria** con la Subsecretaría



Disminución de riesgos sanitarios

Fomenta las buenas prácticas de higiene, y la aplicación de la normativa.



Confianza

Genera un **impacto social** positivo

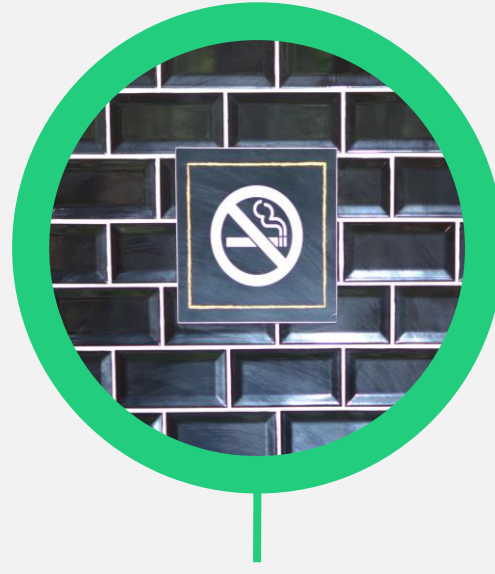


Categorías:



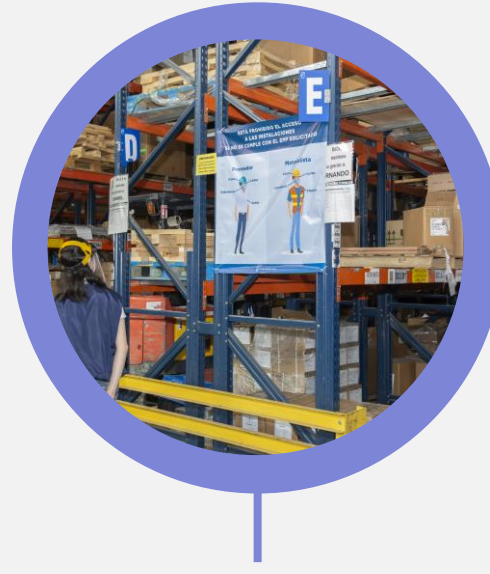
Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos

Otorgado a establecimientos que brindan productos alimenticios con incuidad y de calidad superior a los requisitos sanitarios.



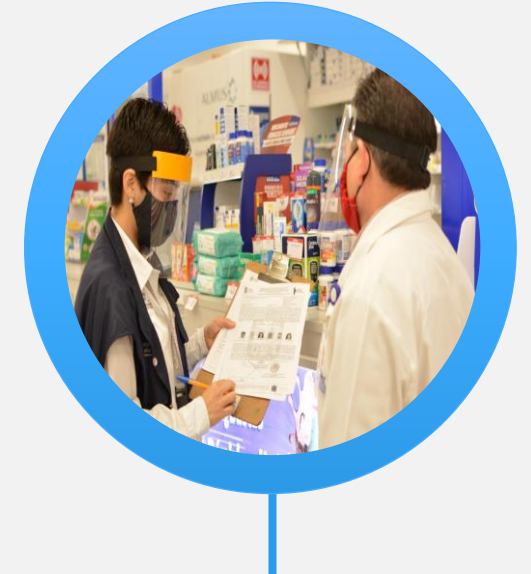
Empresa 100% libre de humo de tabaco

Otorgado a establecimientos donde la totalidad de sus espacios son libres del humo de Tabaco.



Empresa Saludable

Otorgado a establecimientos que generan espacios de trabajo saludables para sus empleados y proveedores, mediante la implementación de protocolos sanitarios para el combate del COVID-19.



Buenas Prácticas Sanitarias

Otorgado a establecimientos que brindan productos y servicios en cumplimiento a los requerimientos de regulación sanitaria



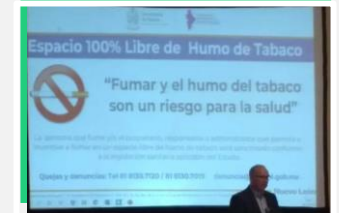
2019



30
Buenas
prácticas
de
higiene



100
Espacios
libres de
humo de
tabaco

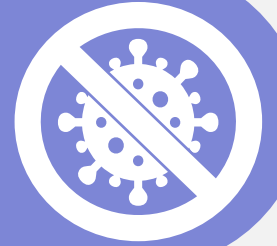


2020

Se entregaron
686 distintivos

EMPRESA
SALUDABLE

572



BUENAS
PRÁCTICAS DE
HIGIENE

60



ESPACIOS LIBRES DE
HUMO DE TABACO


54



2020

Zoom Meeting

Recording...



Participants (74)

Find a participant

- DD Dirección de Fom... (Co-host, me)
- YS Yessica Sánchez Lugo (Host)
- DA Dra. Akemi Nakagosh... (Co-host)
- ON Oscar Navarrete (Co-host)
- AC Agustin Cortes Coss-FIME

Invite Mute All

Chat

ac

From Me to iPhone de Jose hu... : (Direct Message)
¡Buen día en un momento reanudamos la videoconferencia, estamos esperando la conexión de nuestro próximo poniente!

From iPhone de Jose hu... to Me: (Direct Message)
gracias

From Efrén Medrano de Liga Fo... : (Direct Message)
muchas felicitaciones a todos

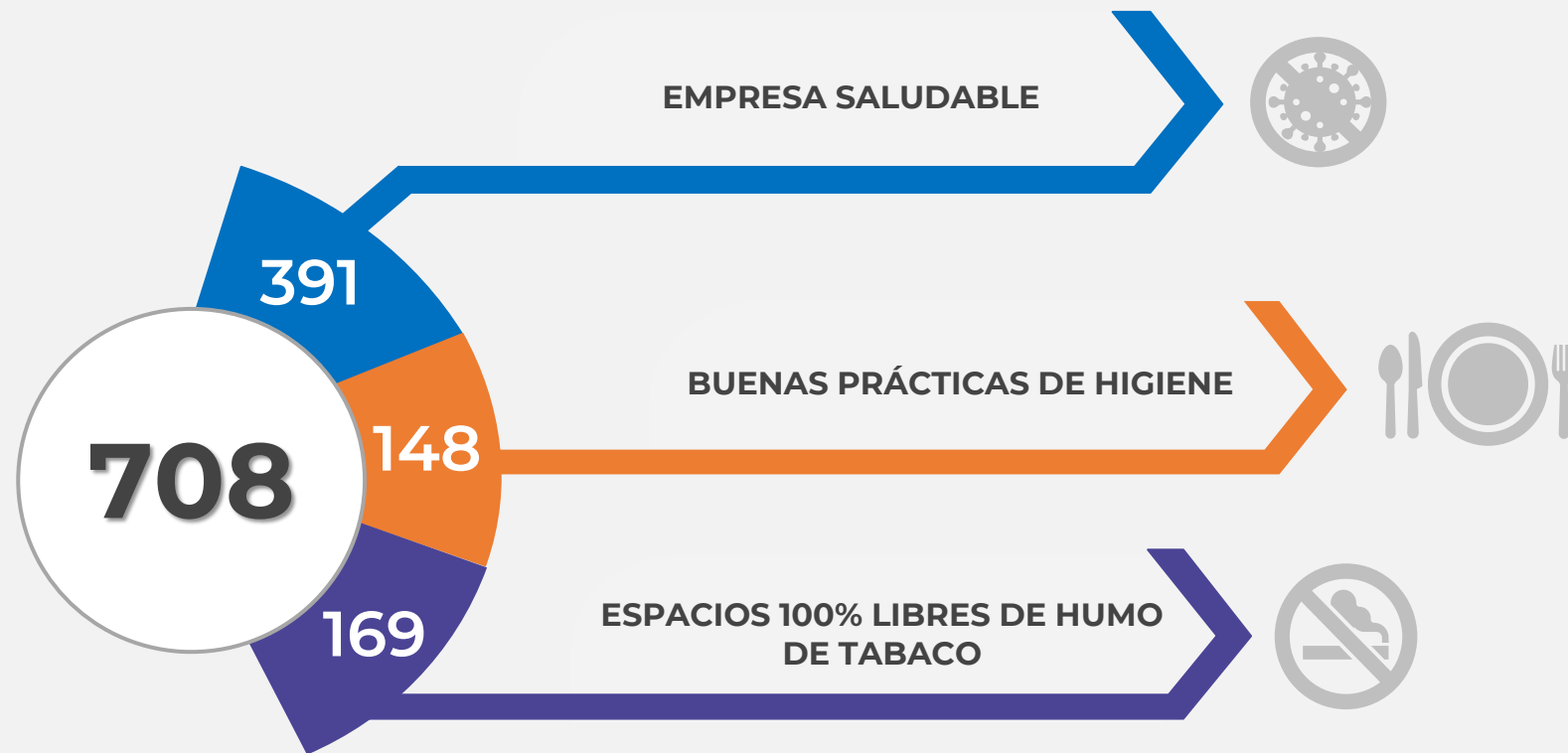
To: Everyone File

Type message here...

Windows taskbar: Escribe aquí para buscar, 11:56 a. m., 16/12/2020



2021



2021

The screenshot displays a Zoom meeting in progress. At the top, a status bar indicates "Zoom Meeting", "Recording", and "SRFS-NL is talking...". The main content area is dominated by a PowerPoint presentation titled "Odontoso Salud IV - 2021.pptx". The slide content includes a grid of 20 small video thumbnails of participants, with one thumbnail in the bottom row highlighted by a yellow box and containing the text "Favor alejar esta ventana de la cámara". To the right of the main grid is a vertical list of larger participant thumbnails, including "Instituto Edin...", "BERNARDA G...", "Essity_EDR", "Gerardo Gue...", and "Daniel Maran...".

On the right side of the interface, the "Participants (45)" panel is visible, listing several participants with their initials and names: "Dirección de Fomento y Calidad (Co-host, me)", "SRFS-NL (Host)", "Antonio Arenas", "...", and "Adrian Loera". Below this list are "Invite" and "Mute All" buttons. The "Chat" window below the participants shows a message history with the following text:

- Buenos días Anglo Británico cumbres registrado
- From Daniel Maranto Vargas to Everyone: Buenos días para todas y todos. Daniel Maranto. EGADE Business School, Tecnológico de Monterrey, sede Monterrey.
- From GHIA to Everyone: Buenos días LS PLASTECH registrado
- From Selene Valenzuela to Everyone: Buenos días a todos!! Universidad Tecmilenio

At the bottom of the Zoom window, a control bar includes icons for "Audio", "Start Video", "Security", "Participants" (showing 45), "Chat", "Share Screen", "Record", and a red "Leave" button. The Windows taskbar at the very bottom shows the search bar with the text "Escribe aquí para buscar" and the system clock indicating "10:52 a. m. 19/07/2021".

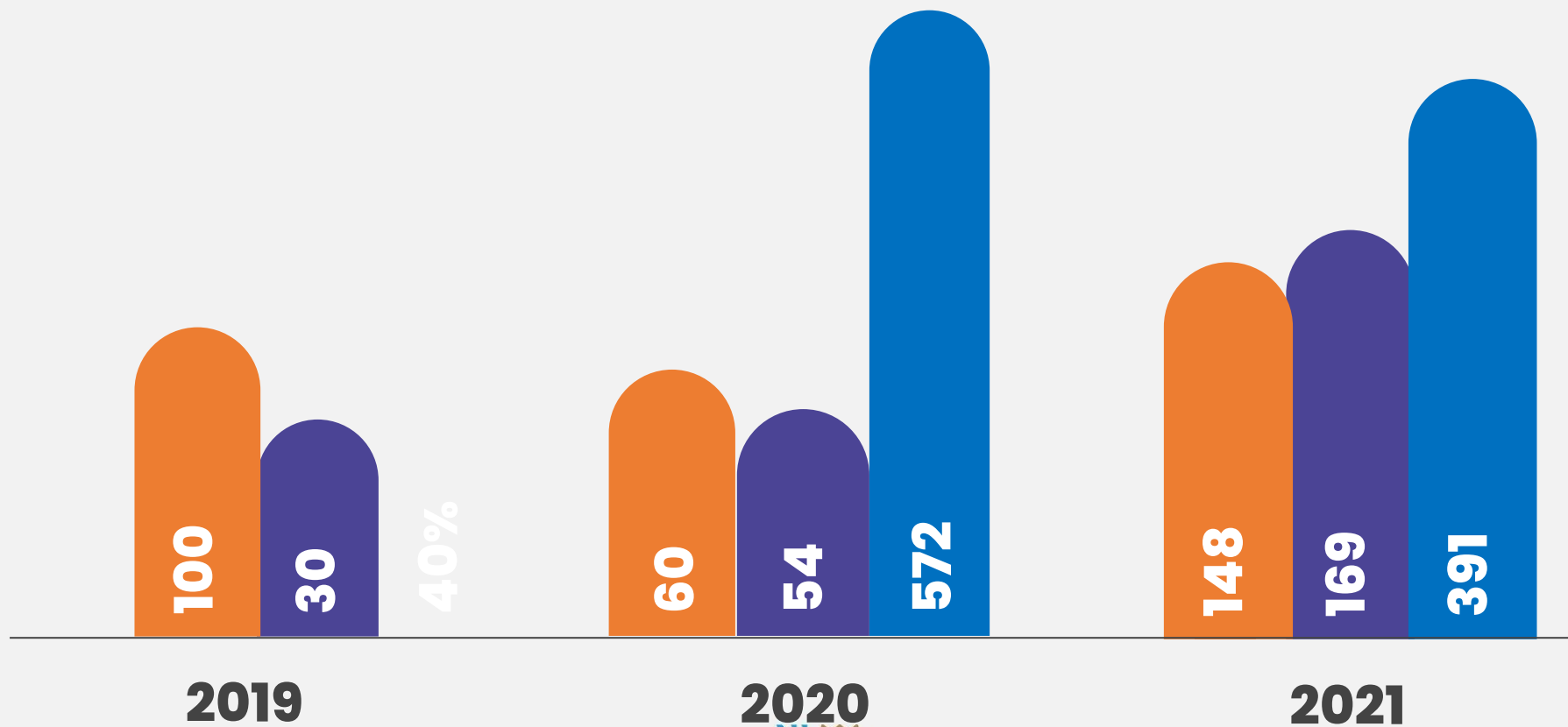


2021

**BUENAS PRÁCTICAS
DE HIGIENE**

**ESPACIOS LIBRES DE HUMO
DE TABACO**

**EMPRESA
SALUDABLE**





**Categoría:
Buenas Prácticas de higiene para el
proceso de alimentos, bebidas o
suplementos alimenticios.**

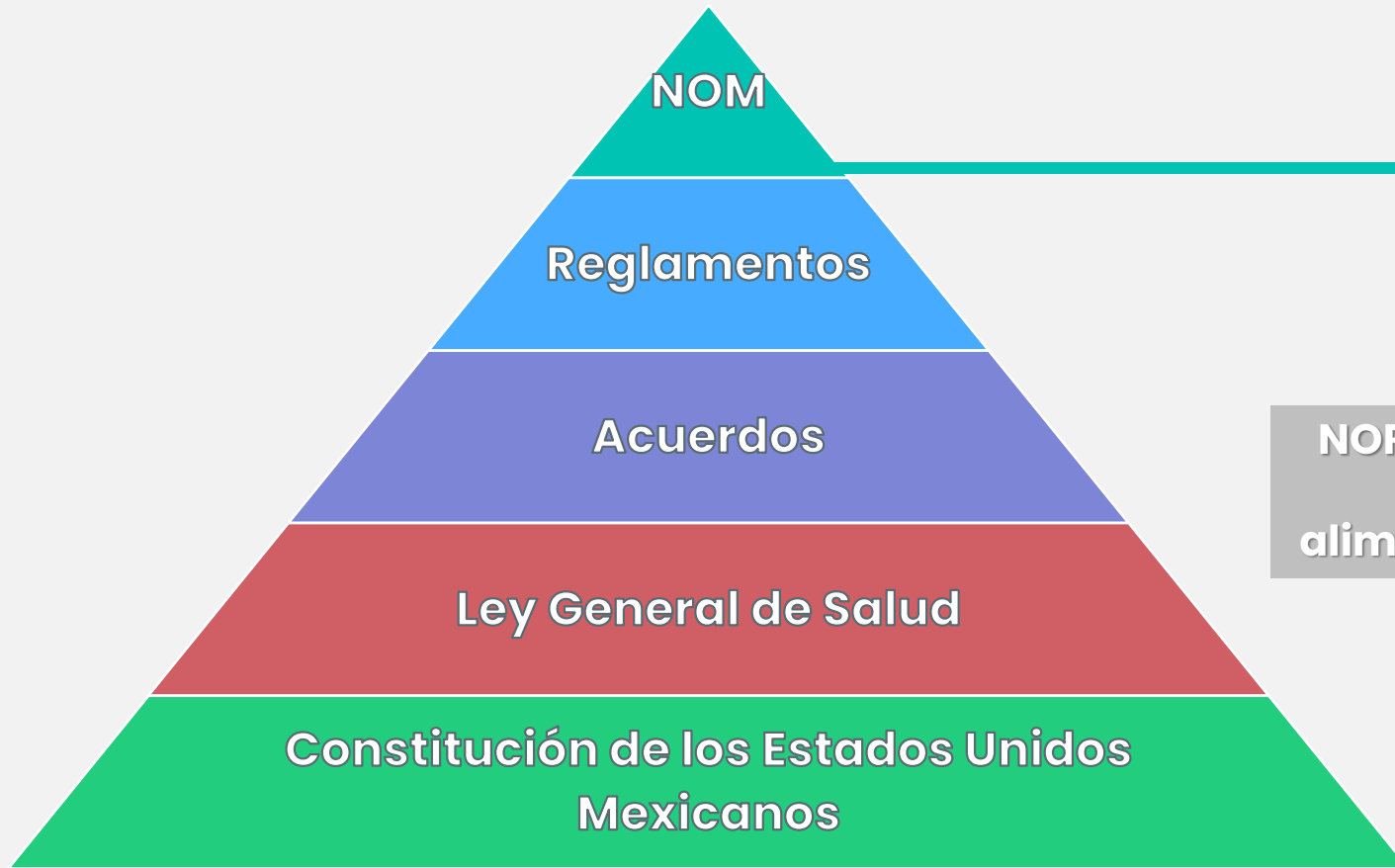


¿Quiénes pueden participar?

Todos los establecimientos situados en el Estado de Nuevo León cuyas actividades consistan en elaboración y expendio de bebidas y alimentos.



Marco Jurídico



**NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009,
Prácticas de higiene para el proceso de
alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**





1. Ser un establecimiento legalmente constituido con operaciones en Nuevo León.
2. Contar con Aviso de Funcionamiento.
3. Personal manipulador de alimentos capacitado en "Buenas Prácticas de Higiene y NOM 251"
4. Cumplir con el porcentaje de buenas prácticas de higiene.



Procesos sujetos de verificación



Instalaciones y áreas



Equipo y utensilios



Servicios



Almacenamiento



Control de operaciones

Procesos sujetos de verificación



Materias primas



Envases



Agua en contacto con los alimentos



Mantenimiento y limpieza



Control de plagas

Procesos sujetos de verificación



**Manejo de
residuos**



**Salud e higiene
del personal**



Transporte



**Documentos y
registros**

**Categoría:
Espacios 100% libres
de Humo de Tabaco**





¿Quiénes pueden participar?

- Visita de verificación y posterior dictamen favorable en relación a Ley y Reglamento de Protección contra la Exposición al Humo de Tabaco del Estado de Nuevo León.
- Estos establecimientos no pueden contar con **ningún** espacio para fumar.



Marco Legal

Ley de protección contra la exposición al humo del tabaco del Estado de Nuevo León

Artículo 2o.- La presente Ley tiene por objeto:

IV. Promover la cultura de espacios 100% libres del humo del tabaco, con el objeto de proteger auténticamente a los no fumadores y fumadores, y persuadir a estos últimos a dejar de fumar;





1. Ser un establecimiento legalmente constituido y con operaciones en el Estado de Nuevo León.
2. En caso de que lo requieran, contar con aviso de funcionamiento y/o Licencia Sanitaria.
3. No debe existir dentro del perímetro del establecimiento ningún espacio en el que se permita fumar.



Importancia Espacios Libres de Humo de Tabaco

- Protegen plenamente a los trabajadores y al público de los graves efectos perjudiciales de este humo.
- Ayudan a evitar que las personas, especialmente los jóvenes, comiencen a fumar.
- Son buenos para los negocios, ya que las familias con niños, la mayoría de los no fumadores e incluso los fumadores a menudo prefieren ir a lugares sin humo de tabaco.





**Categoría:
Empresa Saludable**



1. Ser un establecimiento legalmente constituido y con operaciones en el Estado de Nuevo León.
2. En caso de que lo requieran, contar con aviso de funcionamiento y/o Licencia Sanitaria.



Requisitos a evaluar

- Condiciones del establecimiento.
- Áreas de trabajo con las que se cuenta.
- Equipo de seguridad utilizado por el personal.
- Equipo contra incendio
- Agentes de riesgo.
- Protocolos de Seguridad ante el COVID-19



Importancia de las Empresas Saludables

- Disminución de riesgos laborales.
- Garantizar la salud y seguridad de todos los empleados.
- Aumento de permanencia laboral.
- Disminución de costos derivados por accidentes.
- Disminución de contagio de COVID-19 en el área de trabajo.



A group of healthcare workers in a pharmacy. They are wearing white lab coats, face shields, and masks. One person on the left is writing on a clipboard. The background shows shelves with various items.

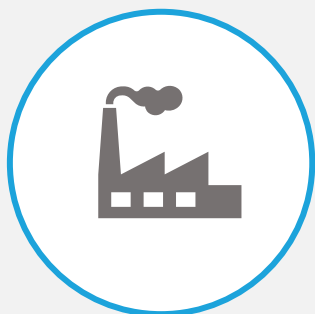
Categoría: Buenas Prácticas Sanitarias



1. Ser un establecimiento legalmente constituido y con operaciones en el Estado de Nuevo León.
2. En caso de que lo requieran, contar con aviso de funcionamiento y/o Licencia Sanitaria.
3. Cumplir con el porcentaje de cumplimiento en los Requerimientos Sanitarios, según aplique.



¿Quiénes pueden participar?



Industria



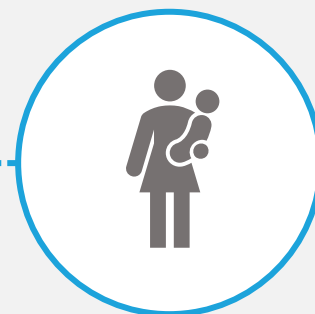
**Hospitales/
Clínicas**



Consultorios



Farmacias



Lactarios



Laboratorios



Comercios



**Centros
Educativos**



**Espacios
Culturales y de
Esparcimiento**

Nota: Puede participar todo establecimiento sujeto a Vigilancia Sanitaria



Cédulas de autoevaluación

En caso de que desee verificar que su establecimiento sea candidato a recibir el Distintivo Salud, ponemos a su disposición cédulas de auto-evaluación de las cuatro categorías:

Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos

Empresa Saludable

Empresa 100% libre de humo de tabaco

Buenas Prácticas Sanitarias

¡Las podrás descargar en nuestra página web!

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





**Este año 2022
¡Tu también puedes
participar!**



¿Cómo obtener el Distintivo Salud?

Capacitación

Contar con las constancias de capacitación de su personal de acuerdo al giro.

02

04

¡Obtendras el Distintivo Salud!

En caso de que no se detecte ningún riesgo a la salud en el establecimiento se procederá a la emisión del distintivo salud

03

Dictamen

Se realiza la revisión del cumplimiento a los requerimientos.

Visita de verificación

Se realizará visita de verificación sanitaria de fomento para observar las condiciones sanitarias que guarda el establecimiento.

01



01

Visita de verificación

Recibir la verificación sanitaria en el establecimiento proporcionando todo género de facilidades e informes a el (los) verificador (es), designado (s) relacionados con el objeto y alcance de la verificación.

Nuestros verificadores sanitarios cuentan con credenciales con código QR

Si tienes duda de si es un verificador acreditado, sólo escanea con tu teléfono y verifica sus datos



02

Capacitación

Realizar los cursos según apliquen al giro y categoría en la que se encuentra el proceso de evaluación.



Oferta Plataforma virtual de capacitación



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

15/03/2020

Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación de Alimentos



6 PASOS DE SALUD CON PREVENCIÓN

31/03/2020

6 Pasos de la Salud con Prevención



REGULACION SANITARIA DE ALBERCAS

04/04/2020

Regulación Sanitaria de Albercas



PROTOCOLO DE VIGILANCIA SANITARIA

24/04/2020

Protocolo de Vigilancia Sanitaria



ESPACIOS 100% LIBRES DE HUMO DE TABACO

08/05/2020

Regulación Sanitaria de Espacios 100% libres de humo de tabaco



MANEJO SEGURO DE MEDICAMENTOS EN EL HOGAR

18/05/2020

Manejo seguro de Medicamentos en el Hogar



SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

04/06/2020

Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)



REGULACIÓN SANITARIA PARA AGUA Y HIELO DE CONSUMO HUMANO

12/06/2020

Regulación Sanitaria para agua y hielo de consumo humano



LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD SANITARIA ANTE EL COVID-19

02/07/2020

Lineamientos de Seguridad Sanitaria ante el COVID-19



REGULACIÓN SANITARIA EN LACTARIOS

04/08/2020

Regulación Sanitaria en Lactarios



Oferta Plataforma virtual de capacitación



14/08/2020

Actualización en el Etiquetado de Alimentos



10/09/2020

Control Sanitario de la Publicidad



17/09/2020

Regulación Sanitaria en Farmacias, Boticas y Droguerías



23/10/2020

Regulación Sanitaria en Consultorios de Nutrición



27/12/2020

Conceptos básicos de Farmacovigilancia



11/02/2021

Lineamientos Sanitarios en Cuaresma



08/03/2021

Lineamientos Sanitarios para la prevención del COVID-19 durante las campañas electorales



31/03/2021

Regulación Sanitaria en Salas de SPA y Tatuajes



06/05/2021

Regulación Sanitaria en Guarderías y Estancias Infantiles

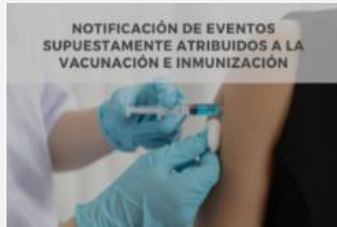


08/06/2021

Principios de Protección y Seguridad Radiológica en la atención médica.



Oferta Plataforma virtual de capacitación



08/06/2021

Notificación ESAVI



08/11/2021

Buenas Prácticas de Higiene para el proceso de Productos Lácteos



30/07/2021

Servicios de control y exterminación de plagas urbanas



25/08/2021

Prevención de COVID-19 en Instituciones Educativas



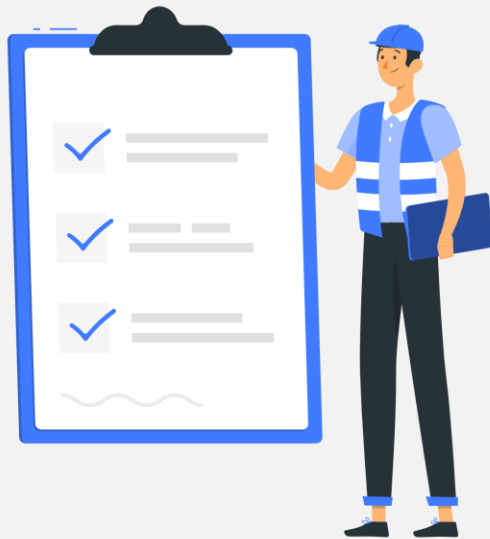
26/10/2021

Regulación Sanitaria en Servicios Funerarios y Florerías



03 Dictamen

De no acreditar con los lineamientos sanitarios durante la visita de verificación, se le brindará asesoría para cumplimiento de requerimientos, pudiendo participar en las siguientes evaluaciones.



04 ¡Obtendrás el Distintivo Salud!

Se les notificara vía correo electrónico que fueron seleccionados para obtener el Distintivo Salud.

- Ceremonia de entrega de reconocimientos*
- Fecha para recoger el Certificado en formato físico.



**Según el comportamiento del semáforo epidemiológico*



Al obtener el Distintivo Salud

Carta compromiso

Es establecimiento se comprometerá a cumplir con la normativa legal aplicable por la Autoridad Sanitaria a través de **una carta compromiso** entregada al recibir el Distintivo.

Vigencia

El reconocimiento tendrá validez de **un año** calendario a partir de la fecha de entrega.

Revocación

El establecimiento seguirá sujeto a recibir visitas de verificación, en caso de detectar alguna anomalía **será revocado**.



¡Contáctanos!

En caso de cualquier duda o comentario, no dudes en contactarnos

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



Tel. (81) 8130-7020



contacto.regulacionsanitaria@saludnl.gob.mx



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



GRACIAS



Dr. David De Alejandro Cantú
Subsecretario de Regulación y Fomento Sanitario

Mtra. Elisa Martínez Tamez
Directora de Control, Manejo de Riesgos y Operación Sanitaria

Dra. Wendolí Cavazos Villarreal
Directora de Fomento y Calidad





SALUD

**GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS**