

75
AÑOS
1943 - 2018

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris 
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

5ª Reunión Nacional de Alimentos

Mesa 2.- Fomento Sanitario

22 al 24 de agosto 2018

Materiales relacionados con el manejo higiénico de alimentos: Twitter



COFEPRIS @COFEPRIS · 17 jun. 2017

Mantén la limpieza. La **#inocuidad** de los **#alimentos** engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los mismos

Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

- Mantén la limpieza
- Separa alimentos crudos y cocinados
- Cocina completamente
- Mantén temperaturas seguras
- Usa agua y materias primas seguras

#CuidaTuSalud #Cofepris #SecretaríaSaludMX

COFEPRIS @COFEPRIS · 26 sept. 2017

Lava tus manos antes de preparar **#alimentos** y frecuentemente durante la preparación. **Inocuidad** de los alimentos. Juntos somos **#FuerzaMéxico**

Evita Riesgos Sanitarios lávate las manos antes de comer y después de ir al baño

- Méscate las manos con agua.
- Aplicación en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies.
- Frótate las palmas de las manos entre sí.
- Frótate la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda (interdigital, dorso, y viceversa).
- Frótate la palma de la mano izquierda contra el dorso de la mano derecha (interdigital, dorso, y viceversa).
- Frótate el dedo índice de la palma de una mano con la punta del dedo índice de la otra mano.
- Frótate la palma de la mano de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda.
- Frótate los dedos de la mano de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda.
- Enjuaga las manos con agua.

#CuidaTuSalud #SecretaríaSaludMX

COFEPRIS @COFEPRIS · 29 mar.

Si vas a consumir **#alimentos** fuera de casa, fíjate bien que el personal y el establecimiento cumplan condiciones de higiene. **#BuenProvecho** @sancheztepez

Selecciona cuidadosamente el agua y los productos que utilizarás para preparar tus alimentos. Elige bien los establecimientos donde decidas consumirlos.

#CuidaTuSalud #SecretaríaSaludMX

75
AÑOS

1943 - 2018

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios



Materiales relacionados con el manejo higiénico de alimentos: Instagram



75
AÑOS

1943 - 2018

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD**Cofepris**
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

Capacitaciones a la Industria de Alimentos en el año 2018

Fecha	Evento	Organización	Sede
3 Mayo	Taller Regulación Sanitaria de Cosméticos y Suplementos Alimenticios	CANACO Guadalajara	Guadalajara
28 Mayo	Capacitación de manejo de alimentos y bebidas	SECTUR / Cámara Nacional de Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados	Sala de CANIRAC
29 Mayo	Capacitación de manejo de alimentos y bebidas	SECTUR / Asociación de Hoteles y Moteles	Sala de CANIRAC
12 Junio	2º Foro Estatal del Convenio Secretaría de Salud - CANIRAC	DIPRIS-PUEBLA / CANIRAC / COFEPRIS	Puebla
10 Julio	Regulación Sanitaria de la Publicidad de Medicamentos , Remedios Herbolarios y Suplementos Alimenticios	Asociación Mexicana de Laboratorios Farmacéuticos	Guadalajara
20 y 21	Segundo Foro Estatal del Convenio Secretaría de Salud - CANIRAC	CANICAC – DIPRIS Puebla- COFEPRIS	Puebla
22 al 24	XVII Convención Nacional de Responsables Sanitarios de la Industria Química Farmacéutica	Colegio Nacional de Químicos Farmacéuticos Biólogos México	Juriquilla, Querétaro
26 de Febrero al 1 de marzo	Actualización de Dictamen en Comercio Internacional en Alimentos	Comisión Estatal para Protección contra Riesgos Sanitarios	Manzanillo, Colima

75
AÑOS

1943 - 2018

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD**Cofepris**
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

Capacitaciones a la Industria de Alimentos en el año 2018

Fecha	Evento	Organización	Sede
2 al 6 de abril	Curso Taller Control sanitario de frutas y hortalizas (frescos y mínimamente procesados).	Dirección de Fomento y Regulación Sanitaria	Querétaro
7 al 11 de mayo	Curso Taller Control sanitario de frutas y hortalizas (frescos y mínimamente procesados).	Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios de los Servicios de Salud	Yucatán
14 al 18 de mayo	Curso Taller Control sanitario de frutas y hortalizas (frescos y mínimamente procesados).	Comisión Estatal para Protección contra Riesgos Sanitarios	BCS
28 mayo -1 junio	Curso Taller Control sanitario de frutas y hortalizas (frescos y mínimamente procesados).	Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios	Chiapas
9 al 13 de julio	Curso Taller Control sanitario de frutas y hortalizas (frescos y mínimamente procesados).	Comisión de Protección contra Riesgos Sanitarios	Durango
18 y 19 de julio	Sistema de control sanitario en plantas de proceso de productos de la pesca y embarcaciones que la proveen	Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios de los Servicios de Salud	Mérida
23 al 27 de julio	Curso Taller Control sanitario de frutas y hortalizas (frescos y mínimamente procesados).	Dirección General de Protección contra Riesgos Sanitarios	Guanajuato
24 al 27 de julio	Reunión Nacional del programa mexicano de sanidad de moluscos bivalvos (proyectos de marea roja y moluscos bivalvos) (Nacional)	Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios	Baja California
31 de julio	6 pasos	Subsecretario de Regulación y Fomento Sanitario de la Secretaría de Salud	Nuevo León

Capacitación sobre manejo higiénico e inocuidad de alimentos: Programa “6 Pasos de la Salud con Prevención”

Es un Programa de Fomento Sanitario **integral** y **transversal** de los proyectos prioritarios de la COFEPRIS, para comunicar riesgos con el propósito proteger la salud de los mexicanos, mediante la instrumentación de acciones formativas dirigidas a la población de todo el país.

El Programa se centra en la difusión de información para la atención sanitaria a nivel familiar y comunitario sobre:

1. **Agua:** Desinfección y manejo adecuado para el consumo de agua simple segura.
2. **Alimentos:** Manejo higiénico de alimentos y alimentación correcta para la prevención del sobrepeso, la obesidad y la diabetes.
3. **Manos:** Lavado de manos.
4. **Basura:** Disposición de residuos.
5. **Baños:** Manejo de excretas.
6. **Animales:** Control de la fauna nociva.



Capacitación sobre manejo higiénico e inocuidad de alimentos: Programa “6 Pasos de la Salud con Prevención”

2013 a 2016

2017 a 2018

Actividad 9 del Proyecto: Calidad microbiológica de alimentos

Formación de
CapacitadoresFortalecimiento de
habilidades
pedagógicas

Alineación al EC0686

Capacitación en el Manejo
Higiénico de los Alimentos
NOM-251-SSA1-2009

Proyecto: Diabetes

COFEPRIS Capacitación en la [#JurisdicciónSanitaria](#) de Tenosique, Tabasco, a [#ManejadoresDeAlimentos](#), en el marco del programa [#6PasosDeLaSaludConPrevención](#) de la [#COFEPRIS](#), para el [#ManejoHigiénicoDeLosAlimentos](#). @sancheztepoz



COFEPRIS La [@DIPRIS_Chiapas](#) realizó pláticas de los [#6PasosDeLaSaludConPrevención](#) de la [#COFEPRIS](#), a establecimientos de alimentos en el mercado público de [#Pichucalco](#), Chiapas, para el [#ManejoHigiénicoDeLosAlimentos](#). @sancheztepoz



COFEPRIS En [#Orizaba](#), Veracruz, se entregaron 800 constancias a [#ManejadoresDeAlimentos](#), del mercado [#MelchorOcampo](#), que tomaron el curso [#6PasosDeLaSaludConPrevención](#) de la [#COFEPRIS](#), para el [#ManejoHigiénicoDeLosAlimentos](#). @sancheztepoz



COFEPRIS Se realizó la capacitación [#6PasosDeLaSaludConPrevención](#) de la [#COFEPRIS](#), para el [#ManejoHigiénicoDeLosAlimentos](#) de los [#PreparadoresDeAlimentos](#) en los establecimientos de Feria Anual de [#HuajuapamDeLeón](#), [#Oaxaca](#). @sancheztepoz

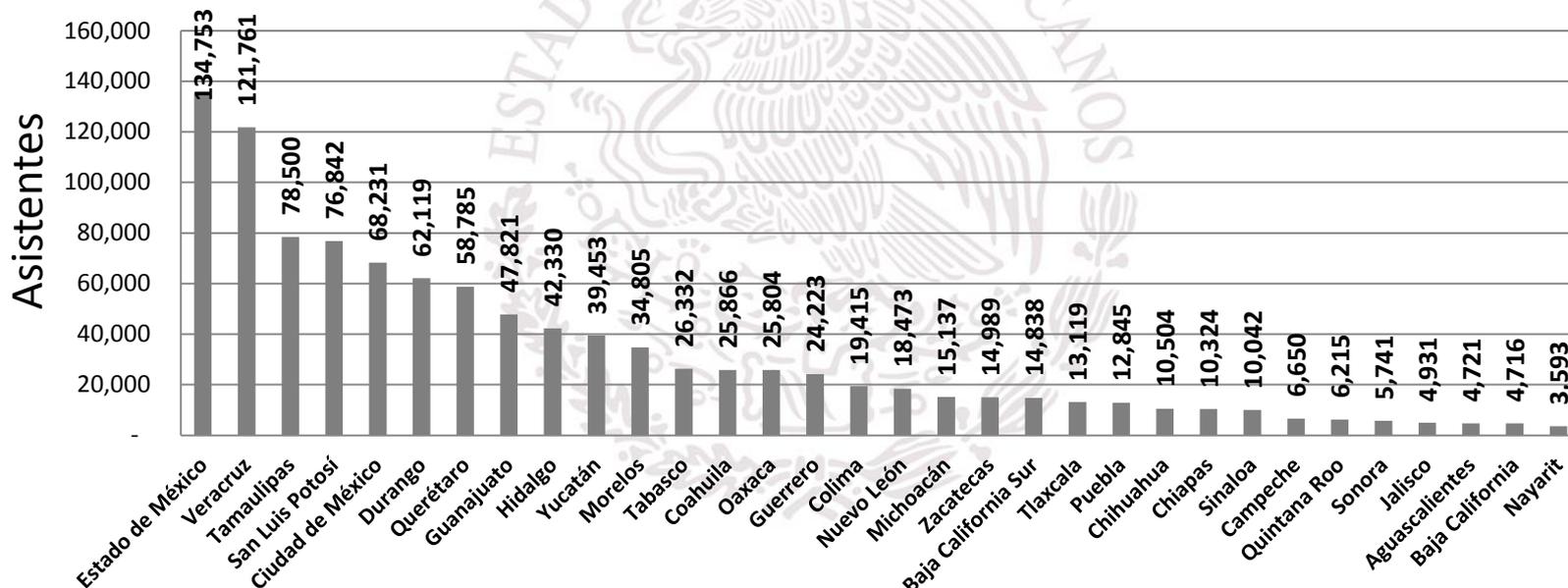


COFEPRIS La [@copriedoficial](#) llevó a cabo el curso [#6PasosDeLaSaludConPrevención](#) de la [#COFEPRIS](#), para el [#ManejoHigiénicoDeLosAlimentos](#) en establecimientos de la ciudad de [#Durango](#). @sancheztepoz



Capacitación sobre manejo higiénico e inocuidad de alimentos: Programa “6 Pasos de la Salud con Prevención”

De diciembre de 2013 a Agosto de 2018 se han formado **30,906 capacitadores**, quienes han impartido **52,866 cursos** con una asistencia de **1 044,081 personas**; beneficiando a **4 176,324** de mexicanos.



El proyecto de la Revista COFEPRIS Protección y salud surge de la necesidad de:

- 1** Incrementar el posicionamiento de la institución.
- 2** Crear mejores esquemas de comunicación.
- 3** Extender los mecanismos de comunicación y lograr alcances fructíferos con la sociedad.
- 4** Mejorar los mecanismos digitales y de difusión.
- 5** Fomentar una cultura de protección contra riesgos sanitarios.

El Equipo Técnico Editorial (ETE) extiende la invitación a las entidades federativas, a la industria y a las unidades y áreas administrativas de la COFEPRIS a colaborar en la elaboración de artículos para compartir sus experiencias de éxito, logros, planes, retos y esfuerzos, así como información relevante para la protección contra riesgos sanitarios para la sociedad.



1

Sólo se reciben para su publicación materiales originales e inéditos.

Se buscará que no persigan los intereses de una institución, programa o particular.

2

Las colaboraciones que se envíen podrán ser:

- a) **Artículos de investigación, técnicos o de divulgación con sustento teórico que posibiliten un avance en la comprensión de la vigilancia, fomento y regulación sanitaria.**
- b) **Intervenciones y sistematización de experiencias, cuya finalidad es la transformación o innovación de la salud y que incluyan referencias a otras experiencias y debate conceptual.**
- c) **Revisiones: estados de arte o estados de conocimiento sobre la salud y la protección contra riesgos sanitarios.**
- d) **Otros: aportes de discusión, reseñas temáticas, metodológicas y de libros.**

3

Los autores externos a la COFEPRIS deberán firmar la carta de cesión de derechos, a favor de la COFEPRIS, para que su material se difunda en la revista, en medios magnéticos y electrónicos.

4

La recepción de un trabajo no implica ningún compromiso de la revista para su publicación.

Proceso de publicación



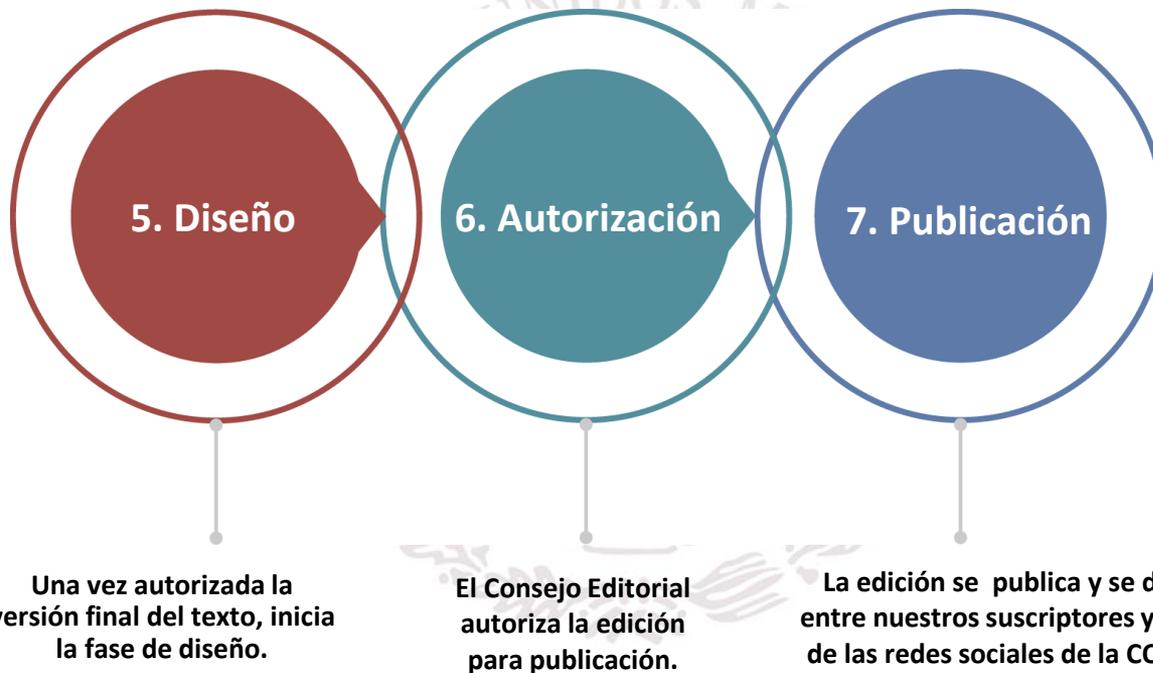
El autor debe enviar su propuesta de tema, con resumen de 80 palabras y su CV a:
publicaciones@cofepris.gob.mx

El ETE envía la invitación formal para escribir artículos.

Dentro del plazo señalado, el autor envía el artículo para revisión

El ETE realiza comentarios al texto que deben ser revisados y autorizados por el autor

Proceso de publicación



75
AÑOS

1943 - 2018

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

Materiales relacionados con el manejo higiénico de alimentos: Revista COFEPRIS Protección y Salud



Edición	Sección	Título
2	Que a ti no te pase	<i>Buenas prácticas para la preparación de alimentos</i>
2	Guía práctica	<i>Manejo de los Alimentos</i>
7	Que a ti no te pase	<i>Productos cárnicos pre-envasados</i>
8	El Inspector Sanitario	<i>Coordinación SENASICA-COFEPRIS-FDA para alimentos inocuos</i>
8	COFEPRIS niños	<i>Manejo higiénico de los alimentos</i>
10	Cultura Sanitaria	<i>Semana Internacional de Alimentos</i>
Especial CCAyAC	Internacional	<i>Vinculación internacional de la CCAyAC para la homologación técnica en materia de alimentos</i>
Inter 2015 (Edición 1)	Guía práctica	<i>5 claves para la inocuidad de alimentos</i>
Inter 2016 2 (Edición 4)	El Inspector Sanitario	<i>Recomendaciones en restaurantes y bares en temporada vacacional</i>

75
AÑOS

1943 - 2018

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris

Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios



/COFEPRIS



@COFEPRIS



@cofepris



/revistacofepris



/COFEPRIS

CONTACTO:

Lic. Fernanda Igartua Medina

publicaciones@cofepris.gob.mx

Copy Advice Etiquetado

- Continua en operación la herramienta de Copy Advice Etiquetado para regular a la industria de alimentos y bebidas no alcohólicas con un correcto etiquetado y así cumplir con la normatividad vigente.

Evaluaciones Copy Advice Etiquetado	
Etiquetas ingresadas para evaluar	796
Etiquetas evaluadas	794
Etiquetas con estatus viable	415

- Se tiene un tiempo de respuesta de 10 días hábiles y se desea invitar a la industria a solicitar citas técnicas a través de Copy con el fin de poder aclarar cualquier duda al respecto.

Principales inconsistencia en el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas

ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL	ETIQUETADO EN GENERAL
<ul style="list-style-type: none">Tamaño de porción.	<ul style="list-style-type: none">Lista de ingredientes
<ul style="list-style-type: none">Etiquetado de envase individual o familiar.	<ul style="list-style-type: none">No se indican leyendas precautorias.
<ul style="list-style-type: none">Productos que deben ser reconstituídos o requieren preparación antes de ser consumidos.	<ul style="list-style-type: none">Leyendas no comprobables o que inducen al error o engaño del consumidor.



Implementación Convenio COFEPRIS/CANIRAC

- Se continua con la implantación de la primera etapa del Convenio Cofepris-Canirac, el cual se ha implantado con los afiliados de la Canirac de manera voluntaria de los estados de Quintana Roo, Yucatán, Campeche y Puebla. Los trabajos continúan en los estados de Sonora y Nuevo León para fines de este año.

	Yucatán	Campeche	Quintana Roo	Puebla
Participantes con Distintivo	14	14	8	15
	<ul style="list-style-type: none"> Messinas Cantina de la México. Eladios. D`Liz. Bistrola 57. La Chaya Maya. Siqueff. La Parrilla. Los Trompos Los Almendros parque Mejorada Pez y Mar Restaurante Leo A La Pimienta Santa Mónica 	<ul style="list-style-type: none"> El Marino. El Ancla. Coctelería Cajún. La Lupita de Nicolás Ceviche. La Pigüa de Ciudad del Carmen Cayo Arcas. Café La Fiesta Antojitos Mexicanos 	<ul style="list-style-type: none"> Navíos 	<ul style="list-style-type: none"> La Cueva del Oso Santo Agave El Restauro de los Sapos La Noria Corporativo Cueva del Zorro El Mural de los Poblanos La Silla Celia´s Café El Patio de San Luis La Cúpula

Distintivo Balance Gastronómico

- Se está trabajando actualmente para que cualquier restaurante que lo desee pueda solicitar el distintivo Balance Gastronómico que entrega la COFEPRIS en colaboración la Secretaría de Salud, el cual distingue a los establecimientos que cuentan con el contenido calórico de todos sus platillos en las cartas y además ofrecen opciones balanceadas a los consumidores.



75
AÑOS

1943 - 2018

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris

Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

Plataforma de capacitación en línea para la Industria de Alimentos



75
AÑOS

1943 - 2018

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris

Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

GRACIAS

Comisión de Fomento Sanitario

**Somos COFEPRIS,
somos ARN**

Fecha

OCF-SGC-P-01-POI-01-L-01 F-07