



AVANCES CONVENIO CANIRAC-COFEPRIS.

FIRMA DE CONVENIO

Inicio | Nota Informativa

RESTAURANTES AFILIADOS A CANIRAC INCLUIRÁN EN MENÚS CALORÍAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



En el marco de los trabajos de la Semana Internacional de Alimentos COFEPRIS 2017, la Secretaría de Salud del Gobierno de la República a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, firmó este jueves un convenio de colaboración con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), a través del cual los establecimientos agremiados incluirán en sus menús, cartas o escaparates las calorías que contienen los alimentos y bebidas no alcohólicas, así como el porcentaje que representan en la dieta diaria.

Esta acción tiene como objetivo fortalecer las tareas de prevención dirigidas a los consumidores para el control del sobrepeso, la obesidad y la Diabetes. La medida permitirá prevenir a la población y generar conciencia social sobre la importancia del cuidado de la salud y la prevención de enfermedades.

La firma del convenio fue atestiguada por Eduardo Jaramillo Navarrete, Director General de Promoción de la Salud, en representación del Secretario de Salud Doctor José Narro Robles, y estuvo a cargo de Julio Sánchez y Tépoz, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y de Raúl Ramírez Degollado, Tesorero de la Comisión Ejecutiva Nacional de la CANIRAC.

Jaramillo Navarrete destacó que anualmente mueren en México más de 98 mil personas por problemas de Diabetes, lo que representa un elevado costo en salud y para la economía nacional.

Por su parte, el Comisionado Federal Julio Sánchez y Tépoz dijo que el compromiso de la autoridad sanitaria es velar por el cuidado de la salud de la población, por lo que este convenio permitirá fortalecer las acciones con la industria para avanzar en esa línea. Asimismo, celebró el trabajo conjunto con la CANIRAC, que permitirá impulsar medidas de prevención para el cuidado de la salud.

En tanto, Raúl Ramírez Degollado refrendó el compromiso de la industria restaurantera con la salud de los consumidores y dijo que esta es una decisión positiva para prevenir los problemas de salud. Dijo que la CANIRAC se suma a estas acciones a través de la red de agremiados a nivel nacional y destacó que la Calculadora Calórica se encuentra en funcionamiento y disponible en el portal institucional de la Cámara: www.canirac.org.mx.

El convenio firmado permitirá diseñar un programa de capacitación que ofrecerá la COFEPRIS a los agremiados de CANIRAC, para garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas, en cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 sobre prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

En su primera etapa, la campaña iniciará en los estados de Yucatán, Puebla, Nuevo León y Sonora; posteriormente se avanzará en el resto del país con la meta de llegar a las más de 400 mil unidades económicas dedicadas a la venta de alimentos preparados.

Difusión



CONVENIO CANIRAC-COFEPRIS

- Canirac se suma para redoblar esfuerzos en las medidas de prevención y concientización de la población para el control del sobrepeso, la obesidad y la diabetes

Puntos relevantes

- El pasado 4 de mayo se firmó un Convenio que refrenda el compromiso de la industria restaurantera con las causas de interés común.
- Canirac se suma al esfuerzo nacional para redoblar las medidas de prevención y concientización de la población para el control del sobrepeso, la obesidad y la diabetes.
- ESTE CONVENIO NO ES REGULATORIO SINO DE FOMENTO SANITARIO.
- A los establecimientos cuyo giro principal sea la venta de alimentos y bebidas preparados se les pedirá su colaboración, informando en su cartas menús, el contenido calórico de cada uno de sus platillos, en la medida de sus posibilidades de operación.
- Específicamente Canirac recomendará a las Cadenas de restaurantes con más de 20 unidades, incluyan información sobre el contenido calórico de los platillos inscritos en sus cartas-menús
- Para facilitar estas acciones, la Cámara desde hace 6 años, incluyó en su Portal web una plataforma nutrimental que facilita el cálculo

- de las calorías de los menús diarios. Este servicio es gratuito y se puede acceder a el, solicitando sólo una clave personal.
- Cofepris nos ha solicitado trabajar conjuntamente en la campaña para motivar a que más restaurantes se unan a esta cruzada.
- Institucionalmente usaremos nuestros medios de comunicación: Portal, Boletín, redes sociales y correo electrónico para que a través de un esquema de participación, colaboración, capacitación continua y comunicación directa, pronta y eficiente se concientice sobre la importancia de proteger a la población mexicana contra cualquier riesgo inminente a su salud.
- Dentro de los cursos de capacitación que ofrecerá GRATUITAMENTE Cofepris se incluyen los relacionados para cumplir la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

Información más detallada en la Dirección Jurídica. Tel: 5604-0478 exts. 147 y 124



COFEPRIS y CANIRAC impulsan acciones para la sana alimentación



Reunión con integrantes de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) del estado de Puebla, para impulsar el acuerdo conjunto que permitirá incluir en los menús, cartas o escaparates de los establecimientos las calorías que contienen los alimentos y bebidas no alcohólicas, así como el porcentaje que representan en la dieta diaria.

**CANIRAC Delegación Puebla
27-agosto 2017**

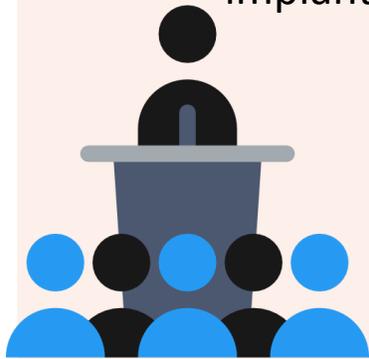
Implementación del Convenio COFEPRIS/CANIRAC

	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 Restauo 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

Implementación Convenio COFEPRIS/CANIRAC

Convocatoria

Se convoca a los afiliados del estado sede a conocer el marco del Convenio y como se trabajara para implantarlo.



Mesas de Trabajo

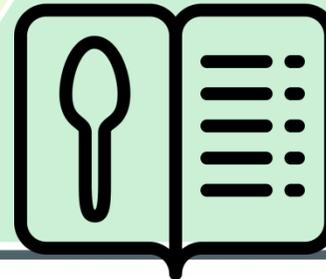
La Autoridad Sanitaria de cada estado en conjunto con el equipo de la Cofepris trabaja con cada afiliado para poder enseñarle a hacer el calculo calórico y a identificar sus platillos balanceados.



Copy Advice Menús

A través del correo de camenus@cofepris.gob.mx los afiliados mandan a revisión sus menús para que el equipo de técnico de Cofepris evalué sus cartas y pueda emitir comentarios.

Se indica cuales platillos son balanceados y cuales no, se corrobora que el calculo calórico sea correcto.



Distintivo Balance Gastronómico

Una vez que se concluyen los trabajos con los primeros afiliados, se hace la entrega de los distintivos en un Foro Estatal, en el cual se invita a las Autoridades en materia de Salud Federal y Estatal.

Posteriormente se invita a la Canirac del Estado que participo, a solicitar Capacitación y materiales de apoyo que fortalezcan la Estrategia.



1,789 USUARIOS DE LA PLATAFORMA NUTRIMENTAL A NIVEL NACIONAL



Log In

User Name:

Password:

Log In

¿No dispones de una cuenta?
Envíanos un correo electrónico a:
adminutritional@canirac.org.mx
y recibe todas las instrucciones y asesoría personalizada para hacer uso de la Calculadora Nutritional.

Experiencia en Mesas de Trabajo:

- ✓ Atención especializada a cada afiliado.
- ✓ Retroalimentación a la Calculadora Nutrimental.
 - Reporte de fallas en el sistema.
 - Ingredientes que no están incluidos se asesora a los afiliados a identificar ingredientes con perfiles nutrimentales similares.
- ✓ Abierta la puerta a solicitar capacitaciones en temas que cada cámara estatal considere importante para sus afiliados.
- ✓ Solicitar material que promueva la implementación del convenio para que los comensales puedan entender la estrategia.
- ✓ Acercamiento a la autoridad sanitaria de cada estado.

Siguientes pasos:

- ✓ Sumar mas afiliados en los estados donde ya se ha implementado el Convenio.
- ✓ Buscar una mejor comunicación entre las Cámaras Estatales y la Autoridad Sanitaria.
- ✓ Sumar estados donde implemente el Convenio:
 - Guadalajara.
 - Toluca.
 - Valle de México Naucalpan.
 - Ciudad de México.
 - Veracruz.
 - Tijuana.
 - Zacatecas.
 - León.



CÉDULA DE AUTOVERIFICACIÓN SANITARIA EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS





SECRETARÍA DE SALUD
 AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DEL
 DISTRITO FEDERAL
 DIRECCIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS SERVICIOS Y
 CONTROL ANALÍTICO

CDMX
 GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL
190 años

CÉDULA DE AUTOVERIFICACIÓN SANITARIA EN BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS

INTRODUCCIÓN

La Agencia de Protección Sanitaria es la dependencia de gobierno en el Distrito Federal, que lleva a cabo la vigilancia sanitaria de productos, actividades, establecimientos y servicios dedicados a la elaboración de alimentos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aditivos, productos de belleza, productos de limpieza y aseo, y las materias primas que se utilizan en su elaboración, con el propósito de proteger al pueblo del consumo de productos de mala calidad sanitaria. Para realizar la visita de verificación de establecimientos, productos, o actividades, de acuerdo con la Ley General de Salud y la Ley de Salud para el Distrito Federal, debe expedirse una orden escrita, donde se señalen los datos de la empresa, el motivo y el alcance de la visita, con firma autógrafa de la autoridad sanitaria competente, sea del Director General o el Director de Alimentos, Bebidas, Otros Servicios y Control Analítico. En la orden también se especifica el nombre o nombres de los asignados para la visita, y sólo ellos previa identificación, podrán realizarla y nada más.

BENEFICIOS DE LA AUTOVERIFICACIÓN

- Si usted elabora productos o presta servicios, es su responsabilidad hacerlo de manera higiénica, para evitar que sus clientes se enfermen o intoxicuen. Recuerde todos somos consumidores, usted y su familia también lo son.
- El mantener su operación en buenas condiciones de higiene es buen negocio, ya que le ayuda a conservar e incrementar su clientela.
- El desarrollo de un sistema de autoverificación conlleva a un mejoramiento continuo en la calidad sanitaria de los productos y servicios que ofrece, una invitación a no tener errores en su misión de satisfacer las necesidades de sus consumidores y clientes.
- Cuenta con una metodología para conocer el problema y medir posteriormente la efectividad de las acciones tomadas.
- Apoya sus esfuerzos para que cada persona realice bien su trabajo, al contar con un sistema de calidad que permita ver de una manera objetiva las áreas susceptibles de cambio.
- Al corregir errores evita reprocesos, desperdicios y quejas, aumentando la productividad y la disponibilidad de alimentos.
- El desarrollo de la Calidad como elemento fundamental para competir.

COMO REALIZAR LA AUTOVERIFICACIÓN

Assumiendo el papel de verificador, puede usted descubrir problemas potenciales y resolverlos antes de que se conviertan en problemas mayores. Revise las operaciones de su establecimiento con seriedad, verifique las áreas de mayor interés y si requiere hacer observaciones utilice los espacios al final de cada sección, si no son suficientes anexe hojas necesarias. Este listado puede servir como una guía básica para ayudarlo a conservar o mejorar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y asegurar que solamente productos de buena calidad e inocuos, lleguen a su cliente.

Instrucciones:
 Se deberán anotar los valores dentro del cuadro en blanco que conforman la columna denominada "Valor", de acuerdo a la calificación que amerite cada inciso según corresponda. **ENDEMENTARIOS**, al calificar con (1), se deberá especificar la razón. La información deberá ser completa es decir, en completo deberá incluir Calle, Colonia, Delegación, C. P., etc., se deberá además, anexar un plan de trabajo que indique las acciones y los tiempos para atender las omisiones.

CALIFICACIÓN	(2) Cumple Totalmente	(1) Cumple Parcialmente	(0) No cumple	(-) No aplica
--------------	-----------------------	-------------------------	---------------	---------------

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA:

Nombre del Propietario o Representante Legal: _____

Nombre y/o Razón Social del Establecimiento: _____

Dirección del Establecimiento: _____

Cuenta con aviso de funcionamiento: Si () no () Actividad o Giro Comercial: _____

Días laborales: L M M J V S D Horario de labores: de _____ a _____ hrs. Turnos: _____

Fecha de Elaboración: _____



dF-gob . mx
 saLud . dF-gob . mx
 Página 1 de 15