

# INFOPRIS



**POTOSÍ**  
PARA LOS POTOSINOS  
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



**COEPRIS**  
COMISIÓN ESTADAL PARA LA PROTECCIÓN  
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

## DIRECTORIO

**Dra. Ymuri Mercedes Vaca Ávila**  
Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios de Salud de San Luis Potosí

**Dra. Sofía Anaí Pérez Castro**  
Comisionada Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

**M.S.P. Erich Eduardo Neumann Ramírez M.V.Z.**  
Director Operativo

**MSP. Norma V. Barragán Ibarra Q.F.B.**  
Directora del Laboratorio Estatal

**Dra. Alisson Aide Medina Barrales**  
Subdirectora de Dictamen y Autorización Sanitaria

**M.S.P. Raúl Cárdenas Flores Q.F.B.**  
Subdirector de Evidencia y Manejo de Riesgos

**Dr. Alejandro González Tello**  
Subdirector de Operación Sanitaria

**MPS. Mario Alberto Martínez Torres Lic.**  
Jefe del Departamento del Sistema Estatal Sanitario

**M.A. Julia Janneth Rodríguez Martínez I.A.**  
Jefa del Departamento de Fomento Sanitario

**Lic. Laura Christian Ortega Zamarripa**  
Jefa del Departamento Jurídico Consultivo

**L.A. Laura Eugenia Arredondo Rodríguez**  
Coordinadora Administrativa

## COMITÉ EDITORIAL

L.D.G. Martín Issac Carranza Almendarez  
MPS. Mario Alberto Martínez Torres  
L.C.C Ana Laura Hernández Ledezma

## Proyecto de Emergencias Sanitarias

Por su ubicación geográfica, México es un país que cuenta con características para que ocurran desastres originados por fenómenos naturales, en particular ocasionados por fenómenos hidrometeorológicos (ciclones tropicales) que dan a lugar a inundaciones y deslaves. También existen los riesgos generados por las actividades humanas y la aparición de enfermedades emergentes y reemergentes, como el cólera, influenza pandémica, el coronavirus SARS-CoV-2 y algunos otros.

Estos riesgos también pueden impactar al Estado de San Luis Potosí y afectar a su población con repercusiones en su salud y en sus aspectos socioeconómicos.

Los escenarios en los próximos años, vislumbra un incremento en la frecuencia de desastres, derivado de las variaciones climáticas y el aumento de la densidad de población, así como por los asentamientos en terrenos inestables e irregulares en márgenes de ríos o cerca de fallas geológicas.

En el ámbito urbano e industrial, existe una importante movilización y transporte de materiales tóxicos y peligrosos, que aunado a los asentamientos humanos en áreas cercanas a instalaciones industriales, incrementan la probabilidad de futuros desastres con múltiples afectados y damnificados.

Por lo anterior, y ante el riesgo e impacto en los sectores social, económico y político, se genera la necesidad de contar con un adecuado nivel de preparación y respuesta ante cualquiera de estas emergencias; para ello la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), ha instruido a todas las Entidades del País llevar a cabo el Proyecto de Atención a Emergencias Sanitarias.

Su objetivo es proteger a la población contra riesgos a la salud provocados por la presencia de emergencias sanitarias, realizando el control sanitario de alimentos, agua, medicamentos e insumos para la salud, salud ambiental (manejo de sustancias tóxicas y RPBI) centros de atención médica, saneamiento básico y comunicación de riesgos.

### EDITORIAL

Proyecto de Emergencias Sanitarias **p.1**

### ACCIONES

Fomento Sanitario  
Inocuidad alimentaria **p.4**

### CULTURA SANITARIA

COEPRIS ante desastres naturales **p.6**

### ACCIONES

Fomento Sanitario  
Un enfoque estadístico del centro estatal de farmacovigilancia 2019-2023 **p.8**

### ACCIONES

Fomento Sanitario  
Consejo Consultivo Mixto de COEPRIS y Comité de Farmacovigilancia **p.10**

### ACCIONES

¿Qué vigilamos?  
Controladores de plagas urbanas y expendedores de plaguicidas y nutrientes vegetales **p.12**

### ACCIONES

¿Qué vigilamos?  
Décimo segundo festival internacional del vino **p.14**

### ACCIONES

¿Qué vigilamos?  
Se revisa y asesora a establecimientos de mediano y alto riesgo ocupacional **p.16**

### ACCIONES

¿Qué vigilamos?  
COEPRIS supervisa que establecimientos den cumplimiento a la ley general para el control del tabaco **p.18**

# INFOPRIS



**ACCIONES****FOMENTO SANITARIO**

Acciones: fomento sanitario

**INFOPRIS****INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Clave para evitar enfermedades y muertes por alimentos contaminados



Se estima que cada año en el mundo unos 600 millones de personas — casi 1 de cada 10 habitantes — se enferman por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, esto representa una pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad, según la Organización Mundial de la Salud (OMS).

El concepto de inocuidad en términos alimentarios, significa la ausencia de peligro en los alimentos, es decir, que no pueden dañar la salud de los consumidores, los alimentos inocuos pueden incluso ayudar a garantizar la salud de las personas.

La inocuidad de los alimentos abarca desde la producción, distribución, almacenamiento, procesamiento hasta el consumo. Durante cualquiera de estas etapas, los alimentos son susceptibles a contaminación por malas prácticas de higiene a causa de factores como el agua, aire, utensilios, manipulación de las personas, entre otros siendo el factor humano el principal, por lo que productores, consumidores y gobierno suman acciones encaminadas a dotar a los alimentos niveles seguros y aceptables de seguridad sanitaria, dirigidas a la prevención y mitigación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), las cuales pueden ser ocasionadas por bacterias, virus, parásitos, hongos o sustancias químicas que pueden llegar en cualquier etapa de la cadena de suministro o inclusive durante la preparación de los alimentos.

Datos del Banco Mundial muestran que los alimentos insalubres cuestan a las economías de ingresos bajos y medianos alrededor de 95 000 millones de dólares en pérdidas de productividad anual, esto significa que los alimentos nocivos y los problemas de salud pública que representan también limitan las actividades comerciales.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) la inversión en educación de los consumidores en materia de inocuidad de los alimentos tiene el potencial de reducir las ETAs y un rendimiento de ahorro de hasta 10 veces por cada dólar invertido.

El suministro de alimentos inocuos y las acciones de capacitación y difusión de las buenas prácticas en el manejo de los alimentos, fortalece las economías nacionales,

el comercio y el turismo, contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional y sirve de fundamento para el desarrollo sostenible.

En México contamos con la norma oficial mexicana que es de carácter obligatorio para los manejadores de alimentos, la "NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso; en nuestro Estado es la COEPRIS la entidad que supervisa el cumplimiento de esta norma a través de la vigilancia, control y fomento sanitario.

Todos podemos contribuir con acciones que garanticen la inocuidad de nuestros alimentos incluso los que preparamos y consumimos en casa, realizando las 5 recomendaciones que ha emitido la OMS denominadas "5 claves para la inocuidad de los alimentos" y que a continuación te presentamos:

**1.- Mantener la limpieza:**

- Lávate las manos antes de preparar alimentos y con frecuencia.
- Lávate las manos después de ir al baño.
- Lava y desinfecta todas las superficies y equipos.
- Protege los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales.

**2.- Separar alimentos crudos y cocinados:**

- Separa las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos.
- Usa equipos y utensilios diferentes para manipular alimentos crudos.
- Conserva los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados.

**3.- Cocina completamente los alimentos:**

- Cocina completamente los alimentos.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarte de que han alcanzado los 70°C. .
- Recalienta completamente los alimentos cocinados.

**4.- Mantener los alimentos a temperaturas seguras:**

- No dejes alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas.
- Refrigera lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos. .
- Mantén la comida muy caliente antes de servir.
- No guardes alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador.
- No descongeles los alimentos a temperatura ambiente.

**5.- Usar agua y materias primas seguras:**

- Usa agua segura, utiliza plata coloidal o cloro para desinfectarla.
- Utiliza agua purificada para preparar los alimentos
- Selecciona alimentos sanos y frescos.
- Elije alimentos procesados para su inocuidad, como la leche pasteurizada.
- Lava la fruta, la verdura y las hortalizas.
- No utilices alimentos caducados.

## COEPRIS ANTE DESASTRES NATURALES

El Servicio Meteorológico Nacional (SMN) pronostica para este año de 16 a 22 fenómenos meteorológicos en el Pacífico y de 20 a 23 en el Atlántico; las situaciones de emergencias sanitarias derivadas de desastres naturales requieren atención urgente para eliminar o mitigar los riesgos a la salud de la población, por lo que las Jurisdicciones Sanitarias se encuentran organizadas y en comunicación permanente con las Unidades de Protección Civil Municipales, DIF, Ayuntamientos de su Responsabilidad, así como en sesión permanente con las áreas de COEPRIS, Epidemiología, Vectores, Promoción y Prevención para la Salud y personal de las áreas de atención médica a través de los Staff liderados por los Jefes Jurisdiccionales y los componentes de Oficina Central de cada una de las áreas involucradas.

En lo que respecta a las Coordinaciones de Protección contra Riesgos Sanitarios se cuenta con personal brigadista capacitado en la atención de emergencias sanitarias en las siete Jurisdicciones, los cuales implementan las acciones de saneamiento básico en los casos que así se requiere como son: inundaciones y desbordamientos de los ríos y arroyos provocados por ciclones, depresiones tropicales, etc.



En los casos donde hay población afectada que requiere resguardarse en refugios temporales en lo que se restablecen las condiciones normales en la comunidad, resulta fundamental vigilar que estos espacios no representen un riesgo sanitario a la población; por lo que, la COEPRIS realiza recorridos por los albergues que se activan, para vigilar el cumplimiento de los requisitos sanitarios:



- Instalaciones generales (dormitorios y servicios sanitarios).
- Área de atención médica (primer contacto).
- Abastecimiento, almacenamiento de agua para uso y consumo humano y condiciones sanitarias de los depósitos.
- Preparación y manejo de alimentos, así como personal que los manipula.
- Áreas destinadas para el servicio y almacén de alimentos.
- Manejo de los Residuos Sólidos.

El objetivo de estas visitas es la detección de riesgos sanitarios para realizar las acciones correctivas de forma inmediata.

Durante los recorridos por albergues se realizan monitoreos de cloro residual en la red de distribución, depósitos de agua, así mismo se distribuyen insumos como: hipoclorito de calcio al 65%, plata coloidal y material impreso con medidas preventivas dirigidas a la población, también se busca a través de las Jurisdicciones Sanitarias el apoyo con servicio de fumigación dirigida a moscos para el control de enfermedades transmitidas por vector.

Importante mencionar que los albergues son designados por los Ayuntamientos a través de las áreas de Protección Civil, siendo la Autoridad responsable de evaluar las condiciones de seguridad y de infraestructura de los espacios propuestos.



Finalmente a la población en áreas de riesgo por desastres naturales, se les proporciona asesorías en diversos temas como: lavado de depósitos de agua y mantenerlos siempre cubiertos, lavado de manos y se fomenta al interior de los hogares y escuelas, desinfección del agua para uso y consumo humano, manejo adecuado de excretas, control de fauna nociva, siendo de vital importancia el sensibilizar a la población sobre el manejo adecuado de la basura para evitar que esta llegue a tapar alcantarillas formando obstrucciones y con ellos inundaciones; así como evitar la acumulación de cacharros y concientizar que, con la llegada de las lluvias aumentan los riesgos de enfermedades transmitidas por vector.

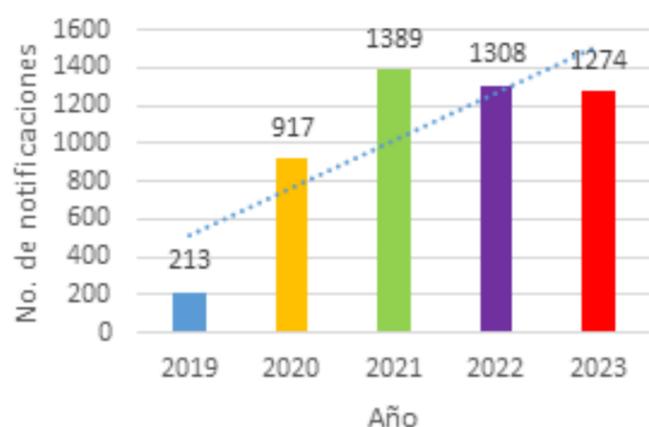
Los medicamentos son la principal herramienta terapéutica para el tratamiento de las enfermedades, por esta razón su seguridad es parte esencial de la seguridad de los pacientes, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y los Organismos Sanitarios relacionados a los medicamentos, se han encargado de organizar sistemas que faciliten la pronta detección de las reacciones adversas provocadas por los medicamentos, con el fin de limitar en lo posible los riesgos para las personas que los utilizan.

En México, el programa de notificación voluntaria de reacciones adversas de medicamentos inició en el año de 1989 con la notificación de los laboratorios farmacéuticos productores de medicamentos. Posteriormente la Secretaría de Salud instituyó la Farmacovigilancia dentro de

# CENTRO ESTATAL DE FARMACOVIGILANCIA

## Un enfoque estadístico del centro estatal de farmacovigilancia 2019-2023

Gráfico 1. Evolución de las notificaciones 2019-2023



las Reformas de Sector Salud 1995-2000 y consecuentemente la creación del Centro Nacional de Farmacovigilancia a través de la Dirección General de Control de Insumos para la Salud. En 2001 se establece el Centro Estatal de Farmacovigilancia (CEFV) en cada Entidad Federativa.

En el gráfico 1 se observa la evolución de las notificaciones desde el inicio del uso de la plataforma de VigiFlow en San Luis Potosí, de septiembre del 2019 a diciembre del 2023, en este periodo el CEFV; ha recibido un total de 5 101 notificaciones. Las características demográficas más relevantes (rango etario y género) de los afectados por Sospechas de Reacciones Adversas de Medicamentos (SRAM) durante estos años, se detallan en la tabla 1 y la gráfica 2, en donde se observa que casi 7 de cada 10 reportes de SRAM involucraron un paciente adulto (72%).

Con respecto a los profesionales de la salud que participan en el proceso de notificaciones de SRAM; cabe destacar que son las/os químico-farmacéuticos los profesionales que más reportan con un 51%, tal como se muestra en la gráfica 3.

De las 5 101 SRAM; reportadas en este periodo 142 notificaciones son graves, los diez medicamentos con mayor número de reportes serios se muestran en la gráfica 4. A la fecha nuestro Estado cuenta con 13 Unidades de Farmacovigilancia notificadoras, de las cuales 3 corresponden al sector público y 10 al sector privado, la gráfica 5 muestra la actividad de notificación de cada una de ellas

Gráfico 2. Notificación de acuerdo a género

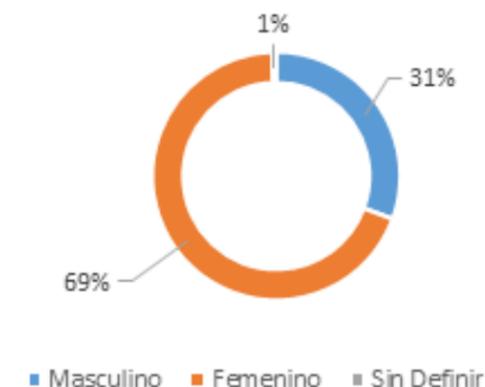


Gráfico 3. Profesionales notificadores

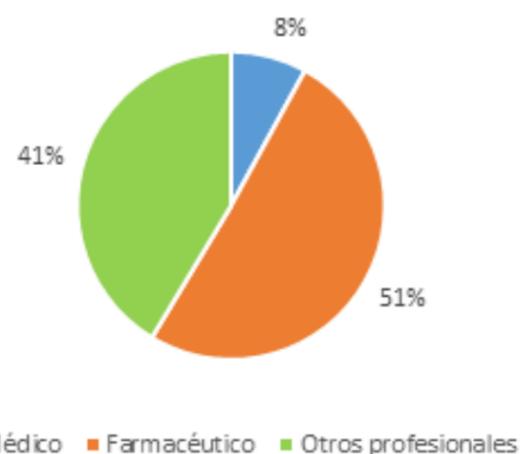
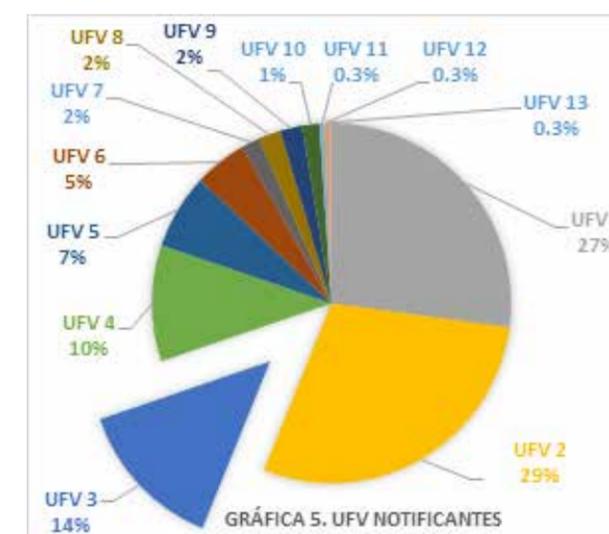
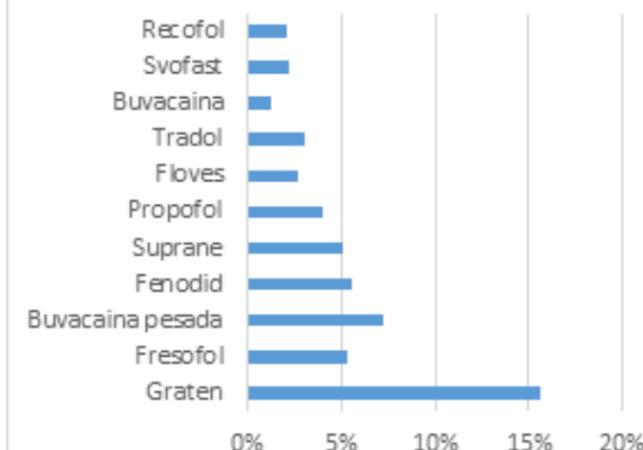


Gráfico 4. Los diez medicamentos más frecuentes



## ACCIONES ¿QUÉ VIGILAMOS?

Con la participación de representantes de instituciones educativas, organismos empresariales, asociaciones, colegios de investigación e instituciones del sector salud, el pasado 30 de mayo se llevó a cabo la reinstalación del Consejo Consultivo Mixto y Comité de Farmacovigilancia en donde se revisaron diversos temas como: medicina estética, SALUD-PRIS, Alertas Sanitarias y Farmacovigilancia entre otros.

La sesión fue presidida por la Dra. Sofía Anaí Pérez Castro, Comisionada Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios y el MSP. Erich Eduardo Neumann Ramírez, Director Operativo de la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios además de contar con representantes de organismos empresariales, instituciones del sector salud, hospitales privados, farmacias entre otros.



### REINSTALACIÓN **CONSEJO CONSULTIVO MIXTO DE COEPRIS Y COMITÉ DE FARMACOVIGILANCIA**

En su intervención, la Comisionada Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios destacó la importancia de las sesiones de ambos organismos pues en el pleno de las mismas, se fortalece el enlace entre la sociedad y la Autoridad Sanitaria, además de realizar de manera conjunta todas aquellas estrategias y programas de gobierno que permitan incidir en la disminución contra riesgos sanitarios a lo que reiteró, que éste año, se trabajará de manera intensa tanto en la regulación sanitaria como en la participación activa de los establecimientos de medicina estética a través de la estrategia SALUD-PRIS.

Entre las principales temáticas que se presentaron a los integrantes del Consejo Consultivo Mixto y Comité de Farmacovigilancia se encuentran: Distintivo SALUD-PRIS para Clínicas Quirúrgicas



Ambulatorias de Corta Estancia que realicen procedimientos Estéticos, Medicina Estética en Consultorios Dentales, Alertas Sanitarias e Instalación de Comités de Farmacovigilancia en unidades médicas para el reporte oportuno de reacciones adversas de medicamentos.

La conformación del Consejo Consultivo Mixto y del Comité de Farmacovigilancia, permite el establecimiento de políticas públicas en favor de la salud en los diferentes sectores de la entidad ya que están conformados por organismos empresariales como CANACO, CANIRAC, CANACINTRA, COPARMEX así como Instituciones del Sector Salud como Secretaría de Salud, COEPRIS, IMSS, ISSSTE, SEDENA, Hospitales Privados, Instituciones de Gobierno como Secretaría de Turismo, Secretaría de Desarrollo Económico, SEGE, SEER, CEA, SEDARH y Gobernación, Institutos de Investigación Científica como COPOCYT e IPICYT, UASLP, Colegios de las diferentes profesiones del área de la Salud, Asociaciones de Farmacias, Funerarias y Hoteles.



Entre los acuerdos a los que se llegó se encuentran: el compartir a los diferentes miembros de las asociaciones, organismos, escuelas, colegios de profesionistas, hospitales, farmacias y demás, la información referente a las Alertas Sanitarias, promover el Distintivo SALUD-PRIS para Clínicas Quirúrgicas con Procedimientos Estéticos y un mayor seguimiento al reporte de reacciones adversas de medicamentos por parte de los hospitales.

El Consejo Consultivo Mixto tiene como objetivo, establecer estrategias y políticas públicas que permitan incidir en la salud de la población a través de la disminución de riesgos sanitarios, por su parte el Comité de Farmacovigilancia busca analizar los efectos adversos por el uso de algún medicamento o vacuna, así como contribuir a que los potosinos estén cada día más informados en el uso correcto y racional de los medicamentos.

# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?



## CONTROLADORES DE PLAGAS URBANAS Y EXPENDEDORES DE PLAGUICIDAS Y NUTRIENTES VEGETALES

En apoyo a la salud de las y los potosinos la Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), realiza de manera permanente durante el año, acciones de vigilancia y control sanitario a aquellos establecimientos que ofrecen el servicio de control de plagas urbanas, así como a establecimientos dedicados a la venta de plaguicidas y nutrientes vegetales, con la finalidad de evitar intoxicaciones por plaguicidas en la población por una mala aplicación de los productos.

Por instrucciones del Gobernador del Estado durante el presente año, se han intensificado las revisiones sanitarias por lo que, de enero a junio, la COEPRIS realizó un total de 41 visitas de control sanitario a controladores de plagas urbanas lo que derivó en la suspensión temporal de 02 prestadores de servicio de fumigación así mismo, se realizaron 44 visitas a establecimientos que expenden plaguicidas y nutrientes vegetales.

Como resultado de las visitas de control sanitario, se aseguraron un total de 437 litros y 25.2 kilos de plaguicidas por encontrarse caducos o bien, por encontrar producto sin registro sanitario.

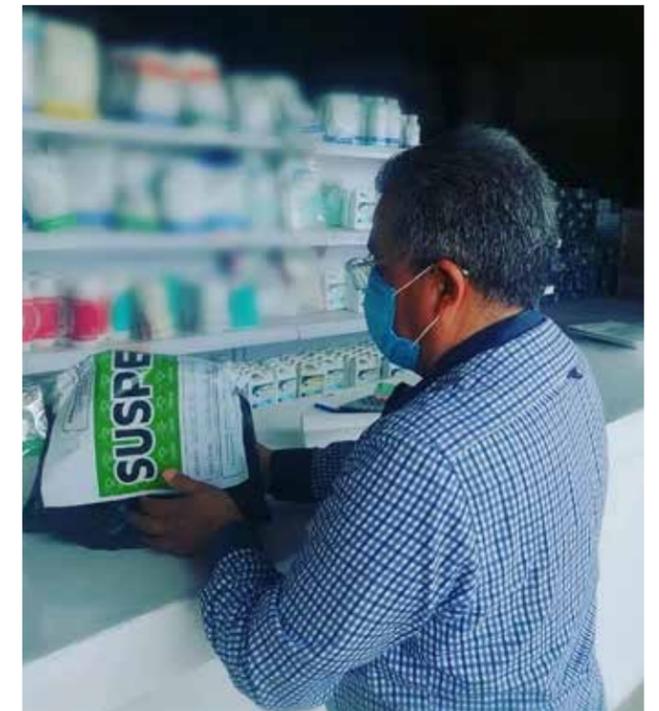
En los establecimientos dedicados a brindar

servicio de exterminio de plagas urbanas, se supervisa que cuenten con una Licencia Sanitaria, que el personal esté ampliamente capacitado en la aplicación de plaguicidas, que los productos a utilizar tengan registro sanitario, no estén caducos y que se apliquen de acuerdo al uso (doméstico, urbano o de jardinería), que se le proporcione al usuario una constancia o certificado del servicio donde se especifique indicaciones y medidas de seguridad antes, durante y después de la fumigación y que ésta constancia, esté firmada por el técnico aplicador y responsable sanitario del establecimiento.

Aunado a lo anterior, se supervisa que el establecimiento cuente con la infraestructura adecuada con áreas para el almacenamiento adecuado de los productos, que los procedimientos sean los correctos, que el personal esté ampliamente capacitado en la aplicación, manejo y almacenamiento además deben asignar un responsable técnico.

En los establecimientos dedicados exclusivamente a la venta de plaguicidas se revisa que el establecimiento cuente con Aviso de Funcionamiento, que los productos que se ofrecen cuenten con etiquetas, registro sanitario y fechas de caducidad, así como las indicaciones de aplicación y finalmente que no se expendan plaguicidas a granel.

La COEPRIS recomienda a la población que tenga planeado contratar algún servicio de fumigación para su hogar o empresa, verificar que el establecimiento cuente con Licencia Sanitaria, solicitar por escrito las medidas de seguridad a seguir antes, durante y después de la aplicación del producto, exigir la constancia y el certificado del servicio el cual entre otros



datos debe contener el plaguicida utilizado, la dosificación y las áreas tratadas y finalmente, solicitar el número de licencia sanitaria de la empresa controladora de plagas, así como el nombre y firma del responsable sanitario.

Si se va a adquirir algún insecticida, raticida o algún nutriente vegetal en algún establecimiento o tienda departamental, se recomienda observar que el producto cuente con registro sanitario, que no esté caduco, que se encuentre en su envase original, etiqueta con instrucciones en español, además de evitar la compra de cualquier producto que se expendan a granel. La COEPRIS pone a disposición de la población, el listado de controladores de plagas urbanas que dan cumplimiento a la normatividad sanitaria y que por lo tanto, cuentan con una Licencia Sanitaria; consulta en <http://coepris.slpsalud.gob.mx/index.php/proyectos/licencias> recuerda que una buena selección evita riesgos a la salud.



# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?

SE IMPLEMENTÓ UN OPERATIVO DE CONTROL SANITARIO CON MOTIVO DEL

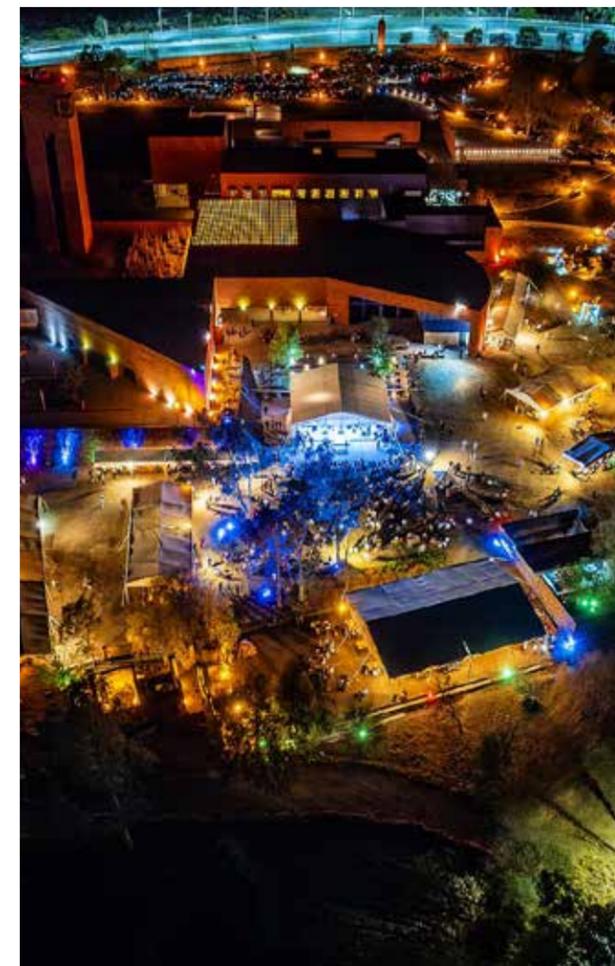
# DÉCIMO SEGUNDO FESTIVAL INTERNACIONAL DEL VINO



El pasado 14 y 15 de junio se desarrolló en el Centro de las Artes de San Luis Potosí el "12º Festival Internacional del Vino" cabe destacar que, de manera previa, se desarrollaron capacitaciones a los diversos expositores de alimentos y vinos así mismo y para minimizar riesgos sanitarios, durante los días del evento se realizó un operativo de control sanitario enfocado al manejo higiénico de los alimentos, no venta de alcohol a menores y no consumo de tabaco.

Las actividades del operativo iniciaron de manera previa con las reuniones sostenidas con el Comité Organizador, donde se revisaron aspectos como: Condiciones higiénico sanitarias para los establecimientos, la Legislación Sanitaria en materia de Alcohol y Tabaco, así como la capacitación del 100 por

ciento de los expositores, misma que se realizó el 12 de junio en las instalaciones de la COEPRIS donde se asesoró en temas como Manejo Higiénico de Alimentos, Adecuada Conservación de Alimentos, Lavado de Manos, Desinfección de Agua para Consumo Humano y la No Venta de Alcohol o Tabaco a Menores de Edad, así como la No Venta de Cigarros Electrónicos o Vapeadores.



Durante los recorridos por las instalaciones del Centro de las Artes de San Luis Potosí, personal de COEPRIS de la Jurisdicción Sanitaria Número Uno, entregó a los expositores que así lo requirieron, insumos como plata coloidal para la desinfección de alimentos, cloro granulado para la desinfección de agua y finalmente, carteles y trípticos relacionados con el Manejo de Bebidas Alcohólicas y Tabaco.

Los días 14 y 15 de junio en el Centro de las Artes, personal de COEPRIS realizó visitas de control sanitario a los expositores del giro de alimentos preparados a fin de supervisar la higiene y manejo adecuado en su conservación, de igual forma se revisó la higiene en la preparación de bebidas no alcohólicas preparadas y bebidas alcohólicas y por lo que respecta a las botellas de vino, se revisaron aspectos como marbetes, sellos de garantía, facturas y procedencias.

Finalmente, durante el evento se observó lo relacionado a la No Venta de Alcohol y Tabaco a menores de edad, así como la No Venta de Cigarros electrónicos o vapeadores y lo relativo a la Exposición al Humo de tabaco en espacios cerrados.

# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?

### SE REVISY ASESORA A ESTABLECIMIENTOS

de mediano y alto riesgo  
ocupacional

Para proteger la salud de la población que labora en establecimientos de alto y mediano riesgo, la Secretaría de Salud de San Luis potosí a través de la Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) cuenta con el programa "Vigilancia Sanitaria en Salud Ocupacional" a través del cual, se realizan revisiones sanitarias a establecimientos de mediano y alto riesgo que abarcan desde la minería, procesos químicos, metal mecánico, procesos de plástico, cementeras, entre otros.

Cabe destacar que las revisiones sanitarias a establecimientos cuyo personal puede estar ocupacionalmente expuesto se realizan de manera permanente durante el año y son revisados aquellos que por sus actividades son catalogados como de mediano y alto riesgo tal es el caso de los giros de minero-metalúrgicas, establecimientos de metal mecánica y fundición, procesos de plástico, cartón y papel, sustancias químicas, elaboración de cemento, cal y yeso entre otros.



Las revisiones se realizan en base a la NOM -047-SSA1-2011 y la NOM-048-SSA1-1993 de enero a mayo, se realizaron un total de 220 vistas de verificación sanitaria a establecimientos, lo que derivó en el aseguramiento preventivo de mil 015 kilos y 10 mil 495 litros de sustancias tóxicas por no contar con el etiquetado completo y por malas condiciones de almacenamiento.

Entre los aspectos que se supervisa a establecimientos de mediano a alto riesgo ocupacional se encuentran: condiciones sanitarias, infraestructura, adecuado almacenamiento de sustancias tóxicas, adecuado manejo de sustancias tóxicas, etiquetado de los productos, documentación legal y técnica.

Aunado a lo anterior se revisa que el establecimiento cuente con los equipos de protección personal necesarios de acuerdo a sus procedimientos, equipos contra incendio, botiquín de primeros auxilios, así como que el establecimiento desarrolle programas de prevención de accidentes, prevención de enfermedades ocupacionales, monitoreo del medio ambiente laboral, monitoreo biológico derivado de la exposición a sustancias químicas, vigilancia epidemiológica del personal y exámenes médicos periódicos. Cabe destacar que, durante las visitas a los establecimientos a la par de las revisiones, personal de COEPRIS otorga asesorías al Responsable Sanitario del establecimiento respecto a las disposiciones en materia de normatividad sanitaria, así como en buenas prácticas para la prevención de accidentes y la detección oportuna de riesgos laborales.



# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?

A fin de minimizar los riesgos en la salud por exposición al humo de tabaco así como asegurar que los diversos establecimientos den cumplimiento a la Ley General para el Control del Tabaco, la Secretaría de Salud a través de la Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) realiza de manera permanente, operativos de vigilancia y control sanitario en establecimientos donde se expende tabaco, así como aquellos del giro restaurantes, cafeterías, restaurantes bar, tiendas de autoservicio, hoteles e industria, así como centros nocturnos.

## COEPRIS SUPERVISA QUE ESTABLECIMIENTOS DEN CUMPLIMIENTO A LA LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO



Durante las visitas de vigilancia sanitaria a establecimientos que expenden tabaco como tiendas, centros comerciales, farmacias etc., se supervisa que no se expendan cigarrillos sueltos, ni se expendan tabaco a menores de edad ya que éstas acciones representan una violación a la Ley General para el Control del Tabaco y su Reglamento, de igual forma se supervisa que no se expendan vapeadores.

Aunado a lo anterior, también se revisa que los cigarrillos que se expenden cuenten con los registros correspondientes y pictogramas a fin de evitar la venta de producto pirata; en establecimientos de convivencia como restaurantes, bares, cafeterías, etc. se supervisa que cuenten con señalética de prohibición de fumar, no contar con ceniceros



al interior, que no se encuentre encendido ningún producto de tabaco o vapeadores y que no se perciba el aroma a tabaco; en caso de contar con una zona para fumadores, debe ser 100 por ciento al aire libre, no estar en un lugar de acceso a otras áreas y en ella no se pueden consumir alimentos, bebidas ni permitir la entrada a menores de edad.

De enero a mayo se realizaron un total de 314 verificaciones sanitarias a diversos establecimientos lo que derivó en la destrucción de 568 cigarrillos sueltos, así mismo se aseguraron 24 vapeadores y se suspendió de manera temporal un área para fumar de un restaurante, por incumplir las disposiciones que marca la legislación sanitaria vigente.



La COEPRIS exhorta a la población no consumir vapeadores, así como cigarrillos falsificados o adulterados ya que en ambos casos el producto carece de registro sanitario por lo cual, se incrementa el riesgo de consumir un producto elaborado con ingredientes de dudosa procedencia con compuestos químicos potencialmente tóxicos y severamente dañinos a la salud.

La Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios invita a la población, ser participe en el cumplimiento a la Ley General de Control de Tabaco evitando fumar en aquellos espacios denominados como "Libres de Humo de Tabaco", así como reportar a los establecimientos o edificios públicos que no respeten el señalamiento a través del correo electrónico: [coepris.denuncias@slpsalud.gob.mx](mailto:coepris.denuncias@slpsalud.gob.mx) y para los establecimientos pueden descargar su señalética de tabaco en el siguiente link: <http://coepris.slpsalud.gob.mx/index.php/proyectos/libre-tabaco>.



# REQUISITOS BÁSICOS QUE DEBEN CUMPLIR CLÍNICAS PARA CIRUGÍA PLÁSTICA, ESTÉTICA Y RECONSTRUCTIVA

De acuerdo con el Artículo 271 Bis 1: la Ley General de Salud, la cirugía plástica, estética y reconstructiva relacionada con cambiar o corregir el contorno o forma de diferentes zonas o regiones de la cara y del cuerpo, deberá efectuarse en establecimientos o unidades médicas con:



Aviso de funcionamiento actualizado ante la COFEPRIS de la Secretaría de Salud



Atendidos por profesionales de la salud con documentación que acredite su especialidad en la materia



En caso de prestar servicios quirúrgicos se necesita presentar Licencia sanitaria



Responsable sanitario con preparación acorde a la actividad del establecimiento



**En materia de instalaciones, deben cumplir con lo señalado en la norma NOM-016-SSA3-2012:**

- Unidad quirúrgica dividida en tres zonas (negra, gris y blanca)
- Central de esterilización y equipos
- Central de gases (oxígeno y óxido nitroso para el área quirúrgica)
- Manual para el manejo de residuos peligrosos biológico infeccioso.
- Protocolos y procedimientos de atención médica.

**DENUNCIA  
SANITARIA**

A LOS CONSULTORIOS  
O CLÍNICAS IRREGULARES

**4448 33 78 57 ext. 136**  
[coepris.denuncias@slpsalud.gob.mx](mailto:coepris.denuncias@slpsalud.gob.mx)



**POTOSÍ**  
PARA LOS POTOSINOS  
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



**COEPRIS**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN  
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

