



# INFECCIONES

**SEGUNDA SEMANA NACIONAL  
DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS**



# SALUD

SECRETARÍA DE SALUD

## DIRECTORIO

**Dr. Daniel Acosta Díaz de León**

Director General de los Servicios de Salud de San Luis Potosí

**Enf. Lucía Martha Ramírez Rodríguez**

Comisionada Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

**Dr. Rafael Moguel Carrillo M.S.P.**

Director Operativo

**MSP. Norma V. Barragán Ibarra Q.F.B.**

Directora del Laboratorio Estatal

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

Subdirector de Dictamen y Autorización Sanitaria

**M.S.P. Raúl Cárdenas Flores Q.F.B.**

Subdirector de Evidencia y Manejo de Riesgos

**Dra. Lady Laura Sánchez Gómez**

Subdirectora de Operación Sanitaria

**MPS. Mario Alberto Martínez Torres LIC.**

Jefe del Departamento del Sistema Estatal Sanitario

**M.A. Julia Janneth Rodríguez Martínez I.A.**

Jefe del Departamento de Fomento Sanitario

**Lic. Aldo Espinoza Vargas**

Jefe del Departamento Jurídico Consultivo

**Dra. Alisson Aide Medina Barrales**

Jefe del Departamento de Vigilancia y Control Sanitario

**CP. Arely Briceño Herrera**

Coordinadora Administrativa

## COMITÉ EDITORIAL

Dr. Rafael Moguel Carrillo

MPS. Mario Alberto Martínez Torres

L.D.G. Martín Issac Carranza Almendarez

L.C.C Ana Laura Hernández Ledezma

# INFOPRIS



# POTOSÍ

PARA LOS POTOSINOS

GOBIERNO DEL ESTADO 2021 • 2027

# CONTENIDO

## **ACCIONES p.4**

¿Qué vigilamos?  
Revisión de parajes naturales

## **TRÁMITES p.6**

Trámites Sanitarios

## **ACCIONES p.8**

¿Qué vigilamos?  
Operativo FENAHUAP

## **ACCIONES p.10**

Fomento Sanitario  
Semana Santa

## **ACCIONES p.12**

¿Qué vigilamos?  
Operativo FENAE

## **EVENTOS DE LA COMISIÓN p.14**

Segunda Semana Nacional de Protección  
contra Riesgos Sanitarios

## **ACCIONES p.16**

Fomento Sanitario  
Acciones de CUARESMA

## **ACCIONES p.18**

¿Qué vigilamos?  
Reforma al reglamento de la ley general  
para el control de tabaco

## **ACCIONES p.20**

¿Qué vigilamos?  
Jaque al VAPE

# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?

# REVISIÓN

## Parajes Naturales

Como parte de las acciones que se realizaron para impulsar las actividades turísticas con seguridad sanitaria, la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), de manera previa a la temporada vacacional de Semana Santa, desarrolló un Operativo de Control Sanitario a los principales parajes naturales y balnearios de la entidad, donde además del muestreo bacteriológico de sus aguas, se revisó la higiene de los alimentos que se expenden en estos sitios y la adecuada cloración de agua para el uso de sanitarios, regaderas y cocinas.

Durante los meses de febrero a abril, personal de COEPRIS realizó un total de 86 muestreos de agua de albercas en balnearios y agua corriente en parajes naturales, a fin de obtener un análisis de calidad bacteriológica encontrando que todos arrojan resultados dentro de norma. Aunado a lo anterior, se desarrollaron un total de 32 visitas de control sanitario en los principales parajes naturales y balnearios para supervisar aspectos como infraestructura adecuada (regaderas, sanitarios, cocinas), así como cloración de agua en las fuentes de abastecimiento y manejo higiénico de alimentos.



Entre los parajes donde se ha trabajado con muestreos de agua y capacitación a administradores se encuentran: Manantial la Media Luna, Manantial San Sebastián, en Rioverde; Puente de Dios, Paso Ancho, Trampolín, Cascadas de Tamasopo en el municipio de Tamasopo; Minas Viejas de El Naranjo; Nacimiento Huichihuayán de Huehuetlán; Nacimiento de Xilitla; Santa María Picula de Tamazunchale y finalmente Nacimiento Tambaque, La Morena de Aquismón.

A la par de los muestreos y de manera previa a la temporada vacacional de Semana Santa y de Pascua, personal de COEPRIS capacitó a administradores, trabajadores y comerciantes de alimentos de parajes naturales y balnearios en aspectos como adecuada cloración y desinfección de agua para consumo humano, lavado de manos, adecuado manejo higiénico de alimentos y adecuada disposición de basura.

Durante los días santos en los que se concentró una mayor afluencia, la COEPRIS realizó la vigilancia de los alimentos que se ofrecen en estos lugares, de igual forma se revisó para que el agua que se utilizó para el servicio de sanitarios, así como para el lavado de platos y limpieza, contara con la cloración adecuada.



# TRÁMITES SANITARIOS



Consulta nuestra página electrónica y descarga los formatos para conocer requisitos y costos



## ¿Qué tipo de trámites?



Aviso de funcionamiento



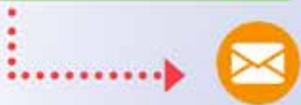
Licencia sanitaria



Tarjeta de control sanitario



Quejas



coepris.denuncias@slpsalud.gob.mx  
444 833 05 04 Ext. 114 y 136



## ¿Qué datos necesito?

- Datos generales del establecimiento o producto
- Nombre, la razón social
- Domicilio completo
- RFC
- Representante legal
- INE



## ¿Dónde puedo obtener informes?



cis\_slp@hotmail.com



Coepris San Luis Potosí



8:15 a 14:30 h  
Días hábiles



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

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



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

La Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), invita a la población que cuente con algún establecimiento dedicado a brindar atención médica o bien aquellos que expenden insumos para la salud como farmacias, boticas y droguerías así como a fumigadores obtengan su “Licencia Sanitaria”, que puede tramitarse en cualquiera de los siete Centros Integrales de Servicios distribuidos en las cuatro zonas del estado.

Actualmente, los siete Centros Integrales de Servicios ofertan a la población un total de 30 trámites para las áreas de productos y servicios, servicios de salud, insumos para la salud y salud ambiental siendo la Licencia Sanitaria, el tercer trámite más frecuente por referirse a la instalación de pequeñas y medianas empresas dedicadas principalmente al área de servicios médicos y fumigación.

# TRÁMITES Y SERVICIOS

De enero a marzo del 2023 los Centros Integrales de Servicios han atendido un total de 66 de Licencias Sanitarias y 233 Autorizaciones siendo el giro de farmacias, el de mayor demanda de dicho trámite seguido de los establecimientos de fumigación y control de plagas.

En la capital potosina el Centro Integral de Servicios se encuentra ubicado al interior de las instalaciones de la COEPRIS ubicadas en la calle 05 de Mayo No. 1485 en el Barrio de San Miguelito con un horario de atención de 8 a 14:00 horas mientras que en el interior del estado, los Centros Integrales se encuentran dentro de las Jurisdicciones Sanitarias ubicadas en las cabeceras municipales de Matehuala, Rioverde, Ciudad Valles, Tancanhuitz, Tamazunchale y en la delegación de Villa de Pozos.

Para solicitar la expedición de “Licencia Sanitaria”, solo se requiere acudir a alguno de los siete Centros Integrales de Servicios para solicitar el formato o bien, bajarlo por internet en la página [coepris.slpsalud.gob.mx/index.php/tramites](http://coepris.slpsalud.gob.mx/index.php/tramites), donde además encontrará información con los requisitos dependiendo de cada establecimiento, así como las tarifas de pago.

El tramitar una Licencia Sanitaria permite al dueño del establecimiento y a su personal, recibir orientación y asesoría respecto a las normas sanitarias que debe cumplir de acuerdo a su giro, además otorga confianza al cliente ya que al estar visible, hace de conocimiento que se trata de un establecimiento que se encuentra incorporado al programa de vigilancia sanitaria y que cumple con la normatividad sanitaria establecida de acuerdo al giro.

## LICENCIA SANITARIA DE MEDICAMENTOS CONTROLADOS EN FARMACIAS



### REQUISITOS:

1.- Formato en original y copia, correctamente llenado, sin tachaduras o enmendaduras.

2.- Acreditación jurídica:

a) Para persona Física: Copia de identificación Oficial.

b) Para persona Moral.

→ Copia del poder notarial o acta constitutiva.

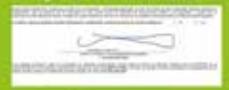
→ Copia de identificación oficial del representante legal.

3.- Registro Federal de Contribuyentes.

4.- Recibo original del pago de derechos.

5.- Aviso de Responsable Sanitario.

El formato debe contar con nombre y firma del propietario o representante legal del establecimiento



5 de Mayo # 1485  
Barrio de San Miguelito  
San Luis Potosí, S.L.P.  
Tel: (444) 8330504 ext. 152

FORMATO: Avisos.  
HOMOCLAVE: COFEPRIS-05-011  
NOMBRE DEL TRÁMITE: Aviso de Responsable Sanitario de Insumos para la Salud del Establecimiento que Opera con Licencia Sanitaria.

Formato en original y copia, correctamente llenado, sin tachaduras o enmendaduras.



¿Sabías qué?

## SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS URBANAS

ESTÁN REGULADOS POR LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-256-SSA1-2012

¿Qué permisos debe tener el establecimiento?

- Licencia Sanitaria emitida por COEPRIS
- Permiso del Responsable Sanitario

El controlador de plagas debe entregarte en cada servicio:

- Contrato de servicio
- Orden de servicio
- Certificado o constancia de servicio

EN COEPRIS SE LLEVA A CABO EL CONTROL SANITARIO DE ESTOS ESTABLECIMIENTOS.

Consulta el listado de establecimientos autorizados en el sitio oficial de COEPRIS.



# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?



## Operativo de control sanitario

# FENAHUAP

A fin de evitar riesgos a la salud de la población que visitó el municipio de Ciudad Valles, con motivo de la Feria Nacional de la Huasteca Potosina (FENAHUAP), la Coordinación de la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios de la Jurisdicción Sanitaria Número V, implementó un operativo de vigilancia y control sanitario de alimentos, bebidas y agua para consumo humano, además de revisar de manera previa al evento ferial las instalaciones, los sistemas de abasto de agua potable y los protocolos de protección COVID-19.

Cabe destacar que, de manera previa al inicio de las actividades de la FENAHUAP, personal de la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios adscrito a la Jurisdicción Sanitaria V, realizó diversas acciones tales como: 4 monitoreos de cloro y 10 muestreos de agua de las tomas de abastecimiento a fin de supervisar, que el vital líquido cuente con la adecuada cloración; se realizaron dos fumigaciones en los terrenos y se supervisó la infraestructura principalmente baños y depósitos de basura.





De igual forma se realizaron dos cursos de capacitación con la participación de 33 expendedores de alimentos que se instalaron en la FENAHUAP a quienes se les asesoró en temas como: Lavado de Manos, Manejo Higiénico de Alimentos, Adecuada Conservación de Alimentos, Temperaturas Adecuadas, así como las nuevas disposiciones de la Ley General para el Control de Tabaco.

Del 30 de marzo al 10 de abril, se realizaron de manera constante verificaciones de control sanitario a expendedores de alimentos y bebidas, además de la entrega de 100 frascos de plata coloidal para la desinfección de frutas y verduras a establecimientos que lo requirieron, así como la entrega de trípticos y carteles con las Reglas de Oro para el manejo adecuado de alimentos.

Por lo que respecta a la infraestructura de manera previa y durante el evento, se supervisaron las condiciones de higiene, lugares donde depositar la basura, además del control sanitario de los baños públicos.

A fin de garantizar que tanto los comerciantes como los visitantes utilizaran agua de calidad, personal operativo de la COEPRIS adscrito a la Jurisdicción Sanitaria V, realizó durante los días festivos monitoreo de cloro a los pozos del municipio, así como muestreos de agua en las fuentes formales de abastecimiento de la Feria.



# Operativo de control sanitario SEMANA SANTA



A fin de evitar riesgos a la salud de la población potosina así como de los visitantes que acudieron a las actividades culturales de la Procesión del Silencio y visita de los Siete Altares en el Centro Histórico o bien a alguna actividad deportiva o recreativa, la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), puso en marcha un operativo de control sanitario enfocado principalmente a la supervisión de puestos fijos y semifijos de alimentos, así como a la revisión de los clubes deportivos.

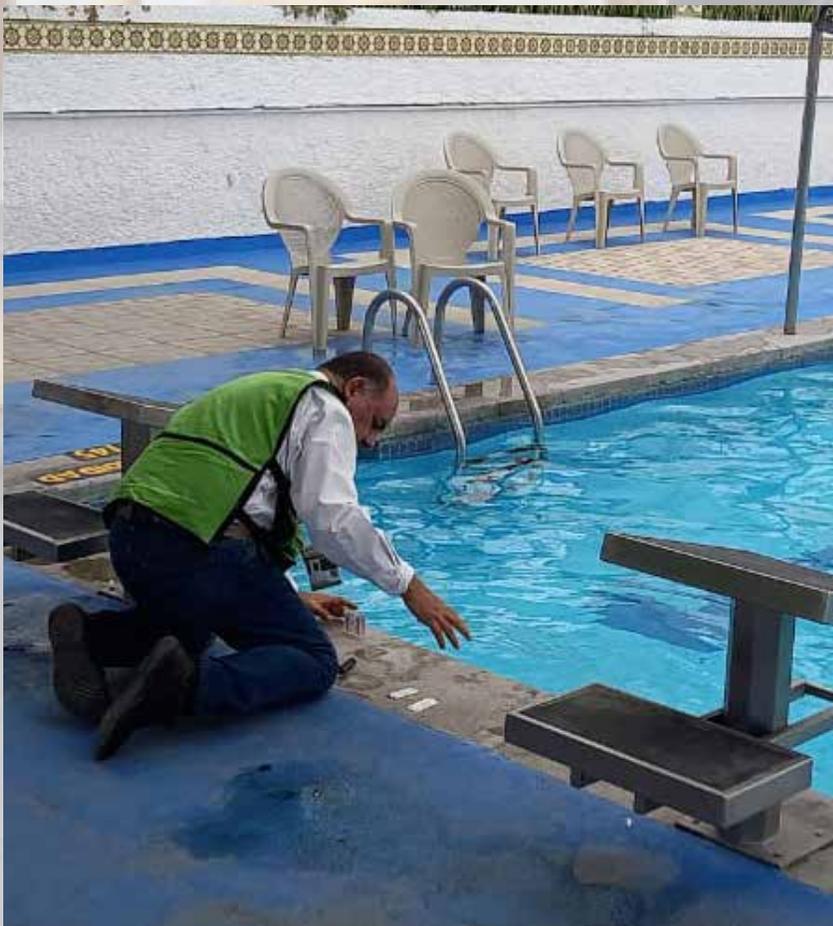
El operativo se desarrolló los días 6, 7 y 8 de abril en el centro histórico de la ciudad, mercados municipales, así como en clubes deportivos donde personal operativo de la Coordinación de Protección Contra Riesgos Sanitarios de la

Jurisdicción Sanitaria Número Uno, llevó a cabo acciones de revisión de los establecimientos fijos y semifijos con venta de alimentos y bebidas, así como la vigilancia de tabaco, vapeadores y venta de bebidas alcohólicas.

Cabe destacar que, de manera previa a las actividades culturales de Semana Santa la coordinación de COEPRIS de la Jurisdicción Sanitaria Número Uno llevó a cabo un curso de capacitación en Adecuado Manejo y Conservación de Alimentos con la participación de 150 expendedores de alimentos semifijos que se colocaron en las instalaciones de la Alameda Juan Sarabia.

A la par de las visitas de control sanitario y asesoría, se dotó a los expendedores de alimentos que así lo solicitaron, insumos como cloro granulado y frascos de plata coloidal para la desinfección de frutas y verduras.

De igual forma se proporcionó a los expendedores de alimentos, material impreso con información respecto a las reglas de oro para el manejo higiénico de alimentos evitando así, aspectos como contaminación cruzada de alimentos.



Por lo que respecta a los clubes deportivos, además de la venta de alimentos, se revisaron las condiciones higiénico sanitarias de las albercas, sanitarios y vestidores así mismo, se realizaron determinaciones al agua de las albercas para corroborar que cumplieran con los niveles adecuados de cloro, dureza, alcalinidad, etc.

# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?

Para evitar riesgos a la salud de la población soledense, así como de los visitantes que asistieron a las actividades de la Feria Nacional de la Enchilada 2023, se puso en marcha un operativo de control sanitario enfocado principalmente a la supervisión de puestos fijos y semifijos de alimentos, prestadores de servicios, venta de alcohol, tabaco y la no venta de vapeadores.

El operativo se desarrolló de manera previa con la supervisión de establecimientos fijos de alimentos, el muestreo de las tomas de agua, la supervisión de la infraestructura sanitaria, así como la capacitación por lo que en coordinación con la Dirección de Comercio de Soledad de Graciano Sánchez, se logró asesorar a 105 expendedores de alimentos que se instalaron en la FENAE.





Las temáticas que se abordaron con los expendedores de la FENAE son: 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 de la Feria Nacional de la Enchilada, personal de COEPRIS de la Jurisdicción Sanitaria Número Uno entregó a los establecimientos que así lo requirieron insumos como plata coloidal para la desinfección de frutas y verduras, cloro granulado para la desinfección de agua y finalmente carteles y trípticos con las Reglas de Oro en el Manejo Higiénico de Alimentos.



# EVENTOS

## DE LA COMISIÓN

# SEGUNDA SEMANA NACIONAL DE PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS



Con la entrega de reconocimientos SALUD-PRIS y Espacios 100 Libres de Humo de Tabaco y Emisiones a restaurantes, comedores industriales y empresas del sector minero, el Gobernador del Estado, Lic. José Ricardo Gallardo Cardona puso en marcha las actividades de la "Segunda Semana Nacional de Protección Contra Riesgos Sanitarios".

Durante el evento el primer mandatario estuvo acompañado por la Presidenta de la Junta Directiva del Sistema Estatal DIF, Ruth González Silva; el

Secretario de Salud de Gobierno del Estado, Dr. Daniel Acosta Díaz de León; el Secretario de Educación de Gobierno del Estado, Lic. Juan Carlos Torres Cedillo; la Subdelegada Médica Estatal del ISSSTE, Dra. María Guadalupe Vázquez Corona; la presidenta de la Comisión de Salud del Congreso del Estado, Yolanda Josefina Cepeda Echavarría; la Comisionada Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios, Lucía Martha Ramírez Rodríguez y el Director Operativo de COEPRIS, Dr. Rafael Moguel Carrillo.

En su intervención el Gobernador del Estado, Lic. José Ricardo Gallardo Cardona convocó a las y los potosinos a sumarse a las actividades que las Brigadas de COEPRIS realizarán por municipios y comunidades de las cuatro zonas del estado a lo que refirió "en esta nueva era de crecimiento del Estado, necesitamos estar sanos para seguir siendo la parte más importante del cambio que queremos las y los potosinos". Finalmente, el primer mandatario reconoció la labor del personal de salud ya que durante su administración se han alcanzado importantes logros en la materia.



Durante el evento inaugural de la Segunda Semana Nacional de Protección Contra Riesgos Sanitarios el Gobernador del Estado entregó Distintivos SALUD-PRIS a 9 restaurantes de la capital del estado y de los municipios de Santa María del Río y Matehuala así mismo, entregó el Primer Distintivo SALUD-PRIS COMEDOR INDUSTRIAL al comedor industrial de la empresa HERDEZ, así como el reconocimiento como Espacio 100 por ciento Libre de Humo de Tabaco y Emisiones a la Industrial Minero México, Refinería Electrolítica del ZINC.



De igual forma se hizo entrega de reconocimientos al grupo musical Calavera Crew representado por Jesús Espinoza Ortíz y al Productor Musical de Polvoarena Estudio, Félix Díaz Martínez por su participación en la producción y arreglos de la Canción "Déjalo Ya" para la campaña "Jaque al Vape".

Como cierre del evento el Gobernador del Estado, dio el banderazo de salida a la Unidad Móvil de COEPRIS "MOVIPRIS" así como a los diferentes vehículos que conforman las diversas Brigadas mismas que recorrieron comunidades y municipios de las cuatro zonas del estado, realizando acciones como saneamiento básico de mercados, rastros, panteones, otorgando asesoría a los diversos establecimientos en la plataforma DIGIPRIS para trámites sanitarios, pláticas en escuelas y comunidades en saneamiento básico, manejo de alimentos, así como operativos para el aseguramiento de vapeadores y productos milagro.

# ACCIONES DEL PROGRAMA DE CUARESMA 2023



Como resultado de las acciones de vigilancia sanitaria y muestreo de alimentos del “Programa Cuaresma 2023”, que desarrolló la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), se destruyeron un total de 3.05 kilos de producto del mar por una inadecuada conservación y falta de etiquetado así mismo, se suspendieron de manera temporal 16 establecimientos entre purificadoras de agua y expendedores de productos del mar.

Las acciones del Programa de Cuaresma 2023 se desarrollarán del 20 de febrero al 16 de abril, durante éste periodo, se intensificaron en los 58 municipios del estado las acciones de visitas de control sanitario, muestreos de producto y asesorías a pescaderías, restaurantes de pescados y mariscos, ostionerías así como a plantas purificadoras de agua y hielo incluyendo las de tipo express todo ello, con el objetivo central de evitar en la población enfermedades intestinales o intoxicaciones por el consumo de pescados y mariscos en mal estado o contaminados.



Cabe destacar que las acciones de vigilancia y control sanitario de pescados y mariscos se realizan durante todo el año, intensificando las mismas durante la temporada de cuaresma por la alta demanda en su consumo. Durante el operativo COEPRIS realizó un total de 526 visitas de control sanitario a expendedores de productos del mar ya sea crudos o preparados, así como a purificadoras de agua y fábricas de hielo así mismo, se aplicaron 254 muestreos de productos lo que derivó en la suspensión temporal de 16 establecimientos, así como la destrucción de 3.05 kilogramos de producto del mar.

La Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios recomienda a la población observar al momento de la compra de pescados o mariscos que éstos se encuentren en refrigeración o congelados, que la cama de hielo en la que se encuentran se perciba limpia, sin tierra, rastros de sangre o vísceras que puedan contaminar el producto, además que el personal que despacha presente una apariencia limpia.



Es importante que los productos del mar estén frescos para evitar alguna enfermedad gastrointestinal por lo que se recomienda solo adquirir aquel pescado que presente los ojos húmedos, brillantes y cristalinos, que su piel esté firme, con brillo y las escamas bien adheridas y su olor sea a mar por lo que respecta a ostiones, almejas o mejillones hay que adquirir aquellos que tengan la concha firmemente cerrada. Si se va a acudir a algún restaurante de pescados o mariscos, es necesario observar que cuente con Aviso de Funcionamiento, que la limpieza sea visible, que el personal que elabora los productos tenga una presentación pulcra y que los productos se encuentren en buenas condiciones.

Uno de los ejes fundamentales es trabajar de manera estrecha con los expendedores por ello se asesoró a 4 mil 418 manejadores de alimentos, principalmente en aquellos sitios turísticos y en la capital del estado, de igual forma se impartieron 29 cursos con 489 expendedores de productos del mar revisando temas como: Conservación y Almacenamiento de Productos del mar, Agua y Hielo Seguros, Lavado de Manos, Inocuidad de los productos, Etiquetado y Temperaturas Adecuadas para garantizar un producto seguro.

# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?

# REFORMA AL REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO

- **A partir del 15 de enero del 2023 no podrán exhibirse en los establecimientos los productos de tabaco.**
- **Las áreas para fumar deberán ser al aire libre sin oferta de alimentos o bebidas.**
- **No está permitido ningún tipo de publicidad de tabaco ni directa o indirecta.**

La Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios informa que, derivado de la entrada en vigor de las reformas aprobadas a la Ley General para el Control del Tabaco, mismas que ya fueron publicadas en el Diario oficial de la Federación, se inició una serie de reuniones de trabajo con las diferentes Cámaras y Organismos Empresariales para dar a conocer los nuevos lineamientos que entraron en vigor a partir del 15 de enero.



**QUEDA PROHIBIDO REALIZAR TODA FORMA DE PUBLICIDAD, PROMOCIÓN Y PATROCINIO DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS CON TABACO**

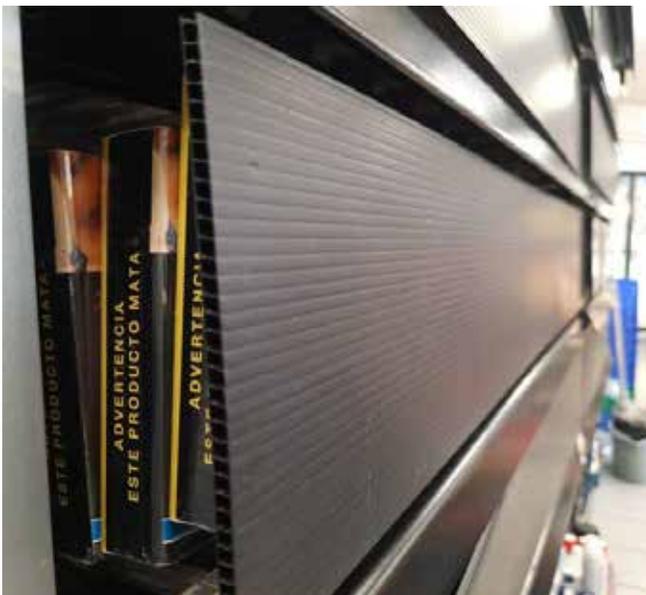
A partir del 15 de ENERO del 2023

Entre los rubros más importantes que se modificaron se encuentra la prohibición de la exhibición de los productos de tabaco en los puntos de venta y demás lugares en los que se comercialicen, vendan, distribuyan, suministren o expendan productos. Para la comercialización de los productos de tabaco deberá realizarse a través de una lista textual y escrita de estos productos con sus precios, sin logotipos, sellos o marcas.

Por lo que respecta a las zonas exclusivamente para fumar, estas deberán ubicarse solamente en espacios al aire libre, en las cuales está prohibido brindar la prestación de cualquier servicio o consumo de alimentos, bebidas o entretenimiento, entre otros, así como llevar a cabo actividades sociales o de esparcimiento.

**Aunado a lo anterior queda prohibido cualquier tipo de publicidad, promoción y patrocinio de los productos de tabaco a través de cualquier medio de difusión o comunicación de forma directa o indirecta que pretenda posicionar los elementos de la marca o difundir las características de un determinado producto.**

En los lugares destinados al hospedaje de personas queda estrictamente prohibido fumar, consumir o tener encendido cualquier producto de tabaco o de nicotina en sus habitaciones y áreas con acceso al público en general o de uso común.



Cabe destacar que con la reforma a la ley General para el Control del Tabaco se busca proteger a la población en general contra la exposición al humo de tabaco y emisiones en cualquier área física con acceso al público y en los espacios cerrados.

Estudios de CONADIC revelan que las nuevas disposiciones generarán una reducción de 50 mil muertes prematuras cada año por causas asociadas al tabaquismo, así mismo se evitarían 290 mil nuevas enfermedades como cáncer, EPOC entre otras y se ahorrarán del erario 155 mil millones de pesos anuales en la atención a la mortalidad y morbilidad por tabaco, además de colocar a México entre los países más avanzados en materia de Control de Tabaco.

Con la entrada en Vigor de las nuevas disposiciones la COEPRIS inició una serie de reuniones de trabajo con las diferentes Cámaras y Organismos Empresariales como CANACO, CANIRAC, Asociación de Hoteles y Moteles, CANACINTRA, Asociación de Empresarios del Entretenimiento y Representantes de Plazas Comerciales a fin de informar y brindar asesoría respecto a las nuevas disposiciones.

Cabe destacar que durante las visitas de Control Sanitario que se realizan a los diferentes establecimientos se supervisa que se dé cumplimiento a las nuevas disposiciones en caso de incumplir en alguna de ellas, se otorga asesoría o se realiza una suspensión parcial o bien, el aseguramiento del producto o alguna amonestación según sea el caso.



# ACCIONES

## ¿QUÉ VIGILAMOS?

# COEPRIS SE SUMA A LAS ACCIONES DE LA CAMPAÑA JAQUE AL VAPE



A fin de concientizar en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes sobre el riesgo a la salud por el uso y consumo de vapeadores la Comisión Estatal de Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) se suma a la campaña “Jaque al Vape” que lanzó la autoridad Sanitaria Federal (COFEPRIS), por lo que a partir del mes de noviembre del año pasado se ha intensificado en la entidad potosina acciones tanto preventivas, como de regulación sanitaria en torno a vapeadores.

La campaña “Jaque al Vape” contempla diversos rubros que van desde intensificar operativos de control sanitario encaminados al aseguramiento de vapeadores que sean expendidos en comercios o

bien en máquinas expendedoras, difundir mensajes a través de las redes sociales y los medios de comunicación entorno al daño que estos dispositivos generan a la salud y el medio ambiente, así como el trabajo en escuelas donde a través de pláticas, talleres y actividades culturales, se busca que el joven cuente con la información necesaria para evitar consumir estos dispositivos.

Por lo anterior durante el presente año se han llevado a cabo operativos de manera conjunta con la Guardia





Civil en las cuatro zonas del estado encaminados a asegurar vapeadores en los diversos establecimientos como tiendas de abarrotes, farmacias etc. así como inhabilitar máquinas expendedoras de vapeadores; como resultado de estas actividades, durante el presente año se han asegurado 7 mil 059 vapeadores y 02 máquinas expendedoras.

Cabe destacar que ningún vapeador o calentador de tabaco, cuenta con Autorización Sanitaria, ni reconocimiento por parte de la Secretaría de Salud como productos de riesgo reducido o alternativo para el tratamiento del tabaquismo, así mismo la venta y distribución de los vapeadores está prohibida ya que no son un producto regulado.

En 2022 se aseguraron en todo el estado, 9 mil 334 vapeadores o cigarrillos electrónicos, 27 máquinas expendedoras, así como una vitrina, además de reportar 144 links de venta por internet a las autoridades competentes tanto federales como estatales. Aunado a ello, desde el inicio de la Campaña Jaque al Vape, se han otorgado 49 charlas a Organismos Empresariales, Colegios de las Profesiones y a jóvenes en diversos foros además de trabajar en 6 escuelas de nivel básico al superior asesorando a 3 mil 438 alumnos con quienes se realizaron actividades artístico culturales enfocadas al no consumo de vapeadores.

En base a datos de la Secretaría de Salud Federal, en nuestro país 5 millones de personas entre 12 y 65 años han consumido los vapeadores o cigarrillos electrónicos; el 45 por ciento de los adolescentes lo conocen y un 6.5 por ciento de los adolescentes lo han probado. Las afectaciones a la salud por el uso de estos dispositivos es grave ya que las sustancias que contienen van desde sustancias tóxicas, hasta compuestos carcinógenos que generan daños severos a los pulmones y el corazón.

La COEPRIS invita a la población para que en caso de detectar la venta de vapeadores presente su queja a través del correo [coepris.denuncias@slpsalud.gob.mx](mailto:coepris.denuncias@slpsalud.gob.mx) o bien, en los siete Centros Integrales de Servicios ubicados en las Jurisdicciones Sanitarias y para la capital del estado, el módulo se encuentra al interior de las oficinas de la COEPRIS localizadas en la calle 05 de Mayo 1485, Barrio de San Miguelito.