

Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro”

División de Agronomía

Algunas Actividades de Regulación Sanitaria en el Sur-sureste de Coahuila

Por

ISIDRO LOPEZ RAMIREZ

MEMORIA

Presentada como requisito parcial para Obtener el Título de:

INGENIERO AGRONOMO FITOTECNISTA

Buenavista, Saltillo, Coahuila, México

Diciembre de 1999

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

DIVISION DE AGRONOMIA

Algunas Actividades de Regulación Sanitaria en el Sur-sureste de Coahuila

Por

ISIDRO LOPEZ RAMIREZ

MEMORIA

Que somete a la consideración del H. Jurado Examinador como requisito parcial para obtener el título de:

INGENIERO AGRONOMO FITOTECNISTA

A p r o b a d a
El Presidente del Jurado

Ing. M.C. Jorge Corrales Reynaga

Primer Vocal

Segundo Vocal

Ing. M.C. Fidel A. Cabezas Melara

Ing. Enrique Sánchez Alvarez

El Coordinador de la División de Agronomía

Ing. M.C. Reynaldo Alonso Velasco

Buenavista, Saltillo, Coahuila. Diciembre de 1999.

AGRADECIMIENTO

Al Ing. M.C. Jorge Corrales Reynaga, por su desinteresado apoyo, sugerencias y asesoría en la realización del presente trabajo.

Al Ing. M.C. Fidel A. Cabezas Melara, por haber aceptado ser vocal de la presentación del presente trabajo.

Al Ing. Enrique Sánchez Alvarez, por haber aceptado ser vocal de la presentación del presente trabajo y contribuir en la ayuda del mismo.

A todos mis compañeros de la Secretaría de Salud y Desarrollo Comunitario, de quien aprendí mucho y me ayudaron para el desarrollo de mi formación laboral.

Al Sr. José Luis Padilla Galván, por la realización en sistema de cómputo del presente trabajo.

DEDICATORIA

Gracias a Dios por haberme permitido gozar de buena salud y terminar satisfactoriamente mi carrera.

A mis padres: Sr. Juan López Martínez y
Sra. Ma. de la Luz Ramírez de López.
Por la dedicación que pusieron en mí, por sus muchos consejos y ese gran esfuerzo moral y económico que realizaron para que yo me realizara como profesionista.

A mi hermana: Juana Ma. López Ramírez
Por sus consejos de que siguiera adelante.

A mi esposa: Cristina Martínez Miramontes
Por ese apoyo moral que siempre me ha dado para que me supere día a día.

A mis hijos: Américo Rodrigo López Martínez
Diego Adrián López Martínez
Y a una linda bebe que se desarrolla en el vientre de mi esposa.

A mis compañeros de la Generación LXVII de Fitotecnia

A mi querida e inolvidable “**Alma Mater**”

INDICE DE CONTENIDO

I	INTRODUCCION	5
II	DESCRIPCION DE LOS PROGRAMAS DE REGULACION SANITARIA	6
	• Estructura Orgánica	7
	• Actualizacion de la Estructura Orgánica	8
	• Bienes y Servicios	9
	• Salud Ambiental	10
	• Insumos para la Salud	11
III	ACTIVIDADES EN LAS QUE HE PARTICIPADO	12
	1.- Verificación Sanitaria	13
	2.- Toma de muestras	18
	3.- Programa de Agua Limpia	24
	4.- Dictaminación	31
IV	BIBLIOGRAFIA	33

I. INTRODUCCION

Conforme lo dispone el artículo 4º. Constitucional, en el que se plasma el derecho a la protección de la salud de todos los mexicanos y derivado del Plan Nacional de Salud, la Secretaría de Salud y Desarrollo Comunitario en el Estado de Coahuila, realiza actividades que van encaminadas a preservar la salud de la población en general, a través de la regulación, control y fomento sanitario.

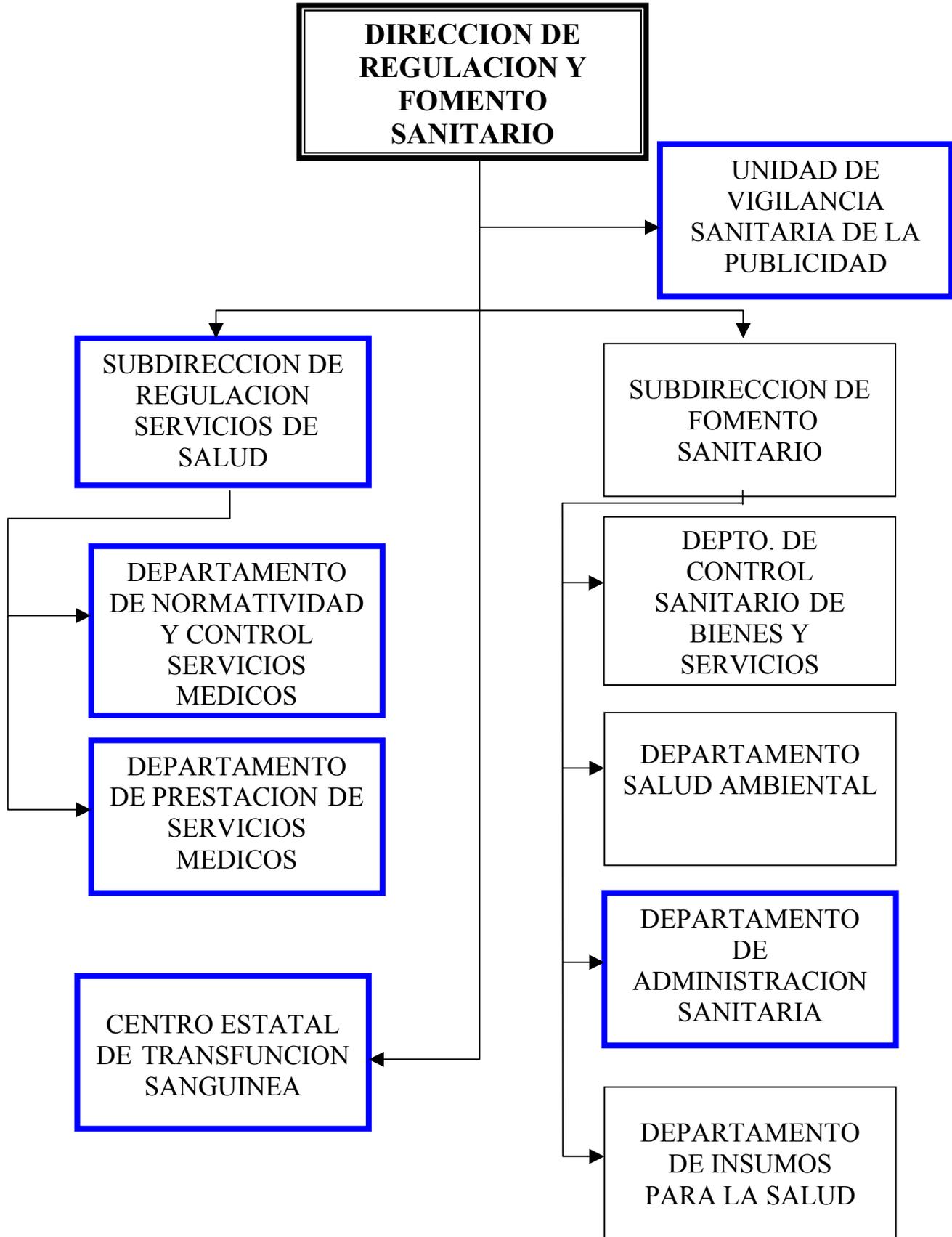
La importancia de este trabajo es realizar actividades tendientes a mejorar las condiciones sanitarias de los bienes, servicios e insumos de uso y consumo entre la población, con esto se logrará elevar y mantener el nivel de salud de la población en general, dando prioridad y buscando proteger a los grupos mas susceptibles como son los niños y los ancianos, con la ejecución de las verificaciones sanitarias, la toma de muestras, el dictamen sanitario y el fomento a la salud se previenen enfermedades diarreicas, parasitarias, cólera y otras transmitidas por alimentos. Así mismo y considerando los cambios que se están dando en el ámbito comercial y económico del país, así como la necesidad de contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida de la población, han demandado la adecuación del sistema de control sanitario de bienes y servicios e insumos para la salud, con el propósito de minimizar los riesgos para la salud en el manejo, uso y consumo de los productos y propiciar una cultura de calidad, tanto en empresarios y consumidores, como el personal encargado de verificar la calidad sanitaria de bienes y servicios.

Por su parte, la autoridad sanitaria a través de las verificaciones, identifica aquellos aspectos de la operación de los establecimientos o de la calidad de los productos que no cumplan con lo estipulado en la Ley General de Salud, en el reglamento de la Ley General de Salud, en materia de Control Sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios y en las normas oficiales mexicanas.

II. DESCRIPCION DE LOS PROGRAMAS DE REGULACION SANITARIA



ESTRUCTURA ORGANICA



ACTUALIZACION DE ESTRUCTURA ORGANICA

 **POR RECOMENDACIÓN DEL CONSEJO NACIONAL DE SALUD, A PARTIR DEL 7 DE OCTUBRE DE 1999, EN LA X SESION ORDINARIA DE LA JUNTA DE GOBIERNO, LAS FUNCIONES DE REGULACION DE SERVICIOS DE SALUD, ASIGNADAS A LA DIRECCION DE SERVICIOS DE SALUD, DESARROLLO COMUNITARIO Y COORDINACION SECTORIAL, SE TRANSFIEREN A ESTA DIRECCION DE REGULACION Y FOMENTO**

Bienes y Servicios:

A este Departamento le corresponde, el Control Sanitario de productos y servicios y de su importación como de su exportación, y se aplica específicamente al proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas, alcohólicas, productos de belleza, perfumería y aseo, tabaco, aditivos alimentarios y materias primas, que intervengan desde la producción hasta el consumo.

Su objetivo principal es, garantizar la calidad sanitaria de establecimientos productos y servicios de estos giros.

Salud Ambiental:

A este Departamento le corresponde el Control Sanitario de plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas, además la vigilancia a sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo humano, así como la vigilancia sanitaria a industrias de alto y mediano riesgo, las fuentes de radiación, la vigilancia a construcciones industriales, comerciales y de servicio, el control de las aguas residuales.

Su objetivo principal es, garantizar la calidad del agua que consume la población, eliminar los riesgos a la salud de los trabajadores en la industria, garantizar el manejo adecuado de sustancias tóxicas y reducir los riesgos por disposición inadecuada de desechos líquidos y sólidos.

Insumos para la Salud:

A este Departamento le corresponde, el Control Sanitario de medicamentos, prótesis, órtesis, ayudas funcionales, agentes de diagnóstico, insumos de uso odontológico, equipo médico y productos higiénicos, además, las autorizaciones de Licencias Sanitarias a establecimientos que comercialicen medicamentos controlados, vacunas, toxoides, antitoxinas de origen animal, sueros y hemoderivados, Avisos de Responsable Sanitario, Avisos de Funcionamiento de Establecimientos, Avisos de Compra venta de Estupefacientes, así como los establecimientos dedicados a la industria químico-farmacéutica.

Su objetivo principal, es garantizar y disminuir los riesgos a la salud derivados del mal uso y de las deficientes prácticas de manufactura, en el proceso de medicamentos y demás insumos médicos, y vigilar estrictamente la prescripción de estos medicamentos y que su uso sea el adecuado.

III. ACTIVIDADES EN LAS QUE HE TENIDO PARTICIPACION.

1.- Verificación Sanitaria

2.- Toma de muestras

3.- Programa Agua Limpia Jurisdiccional

4.- Dictaminación

1.- Verificación Sanitaria:

Tipos de verificación:

Ordinaria: Se realizan en días y horas hábiles

Extraordinaria: Se realizan en cualquier día y hora.

Es la visita que realiza la autoridad sanitaria para vigilar las condiciones físico sanitarias en los establecimientos y toma de muestras de productos.

Regularmente se trata de una verificación técnica, por lo que exclusivamente debe presentarse un técnico a realizarla. En los casos en que se requiera la asistencia de dos o mas personas, así debe señalarlo claramente la orden de verificación.

Identificar al Verificador Sanitario:

El verificador deberá:

- 1).- Mostrar el oficio de comisión y orden de verificación debidamente firmada y sellada.
- 2).- Identificarse con credencial vigente expedida por la autoridad competente.
Se recomienda al visitado, solicitar y analizar cuidadosamente tanto la credencial como el oficio de comisión.
- 3).- En caso de negativa a proporcionarlos o de duda fundada sobre su

autenticidad se tendrá que comunicar al teléfono correspondiente de la Secretaría de Salud y Desarrollo Comunitario.

Contenido del Oficio de Comisión y Orden de Verificación:

- 1).- Autoridad que ordena la visita.
- 2).- Nombre del visitado o datos que lo identifiquen.
- 3).- Domicilio que se visita.
- 4) Nombre de quien realiza la visita, mismo que deberá identificarse y es el único autorizado para efectuar la diligencia.
- 5).- Objeto y alcance de la visita, indicando la disposición legal que la fundamenta.
- 6).- fecha de oficio de comisión u orden de verificación.
- 7).- Firma autógrafa del funcionario para ordenar la visita.

Procedimiento para el levantamiento del Acta:

Este procedimiento es obligado y deberá indicarlo así el verificador al usuario.

El usuario tiene derecho a designar dos testigos que podrán validar o no lo asentado en el Acta.

En el Acta deberán detallarse las circunstancias que el verificador juzgue pertinentes, y el visitado deberá proporcionar la información o documentos que le solicite, siempre que estén relacionados con el objeto de la visita.

El visitado podrá solicitar se asienten en el Acta sus manifestaciones o se anexas los documentos que estimen necesarios, sin que el verificador pueda oponerse a ello.

Antes de firmar el Acta, es conveniente leerla cuidadosamente, si lo asentado en ella no coincide con los hechos o manifestaciones expresadas, puede el visitado manifestarlo así en el documento.

Al término del Acta, deberán firmar los que en ella hayan intervenido debiendo el visitador dejar una copia al visitado, la omisión de la firma por parte de este no invalida el Acta.

Sanciones Administrativas y/o Medidas de Seguridad:

Lo que se asiente en el acta serán evaluadas por el dictaminador sanitario para determinar si existe o no la infracción y, en caso imponer la sanción correspondiente.

El verificador en ningún caso está facultado para realizar gestiones de trámite ni requerir pago alguno de los mismo, así como tampoco el otorgar autorizar plazo para el cumplimiento de las mejoras sanitarias, no puede calificar o imponer sanción alguna en el momento.

Solo en el caso que encuentre alguna violación que ponga en peligro inmediato la salud de la población, procederá a aplicar las medidas de seguridad previa

autorización de su Jefe inmediato superior, previo acreditamiento del riesgo o problema detectado.

Recomendaciones:

Con el objeto de evitar ser sancionado por la Autoridad Sanitaria, se recomienda no incurrir en prácticas irregulares tales como:

- a).- Oponerse a que se realice la visita de verificación.
- b).- Impedir el acceso a las distintas áreas para que sean verificadas.
- c).- Utilizar en el proceso de elaboración, materias primas o productos prohibidos conforme a la Legislación aplicable.
- d).- Ofrecer beneficios al verificador para que no practique la visita o para que modifique el contenido del Acta.
- e).- El verificador debe levantar un Acta donde se especifique el motivo y los resultados de la verificación.

Consideraciones Favorables al usuario:

- 1).- El trámite del Aviso de Apertura o Funcionamiento, es totalmente **GRATUITO**, en caso de elaborar productos, únicamente se cobra el análisis correspondiente.
- 2).- La suspensión de trabajos o servicios, se realiza única y exclusivamente por Orden expresa de la Autoridad correspondiente y mediante orden de visita.

- 3).- Para que el verificador pueda asegurar productos debe contar:
- a).- Con orden expresa de la Autoridad Sanitaria o,
 - b).- Con la prueba de que el producto esta causando o puede causar riesgos severos o daños a la salud.
- 4).- El usuario tiene derecho a nombrar dos testigos que estén presentes durante la verificación.
- 5).- El usuario tiene derecho a asentar en el Acta su posible inconformidad u observaciones respecto del contenido de la misma.
- 6).- En caso de irregularidades, puede denunciar los hechos a los teléfonos de la Dirección de Regulación Sanitaria de la Secretaría de Salud y Desarrollo Comunitario en el Estado de Coahuila, en Saltillo:

Dirección de Regulación Sanitaria Blvd. V. Carranza Nte. No. 2859 Tel. 415-56-00 Ext- 503 y 555

2.- Toma de muestras:

De acuerdo a la Ley General de Salud en el artículo 401 bis, la recolección de muestras se efectúa con inspección a las siguientes reglas:

- 1).- Se observaran las formalidades y requisitos exigidos para las visitas de verificación.
- 2).- La toma de muestras podrá realizarse en cualquiera de las etapas del proceso, pero deberán tomarse del mismo lote, producción o recipiente procediéndose a identificar las muestras en clases que puedan ser selladas.
- 3).- Se obtendrán tres muestras del producto una de ellas se quedara en poder de la persona con quien se entienda la diligencia para su análisis particular, otra muestra quedara en poder de la misma persona a disposición de la autoridad sanitaria y tendrá el carácter de muestra testigo, la última será enviada por la Autoridad al laboratorio autorizado y habilitado por esta para su análisis oficial.
- 4).- El resultado del análisis oficial se notificará al interesado o titular de la autorización sanitaria que se trate, en forma personal o por correo certificado con acuse de recibo, telefax o por cualquier otro medio por el cual se pueda comprobar fehacientemente la recepción de los mismos dentro de los tres días hábiles siguientes a la fecha de la toma de muestras.
- 5).- En caso de desacuerdo con el resultado que se haya notificado el interesado lo podrá impugnar dentro de un plazo de 15 días hábiles a partir de la notificación del análisis oficial, este quedará firme y la Autoridad Sanitaria procederá a la fracción VII de este artículo, según corresponda.

6).- Con la impugnación a que se refiere la fracción anterior, el interesado debe acompañar el original del análisis particular que se hubiere practicado a la muestra que haya sido dejada en poder de la persona con quien se entendió la diligencia del muestreo, así como en su caso, la muestra testigo, sin él cumplimiento de este requisito no se dará trámite a la impugnación y el resultado del análisis oficial quedará firme.

Ejemplos de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-036-SSA1-1993.

Muestra de helado de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezcla para helado.

Definición:

Helado: Alimento producido mediante la congelación con o sin agitación de una mezcla patentizada, compuesta por una combinación de ingredientes lácteos pudiendo contener grasas vegetales, frutas, huevos, derivados saborizantes, endulzantes y otros aditivos alimenticios; cuando su presentación sea empalillada su denominación será paleta, comprende los siguientes productos, helado de crema, helado de leche, sorbete, helado de crema vegetal, helado de grasa vegetal y sorbete de grasa vegetal

Especificaciones Sanitarias:

Microbiológicos.

Los helados de crema de leche, grasa vegetal y sorbete, deben de cumplir con lo siguiente:

Mesofilicos aerobius	Limite máximo
Organismos coliformes totales	200,000 UFC/grs.
Sal en gramos	1000 UFC/grs.
Organismos Coliformes fecales	Ausente

En el caso de las bases o mezclas para helado de agua, leche o grasa vegetal y sorbetes.

Mesofilicos aerobios	100,000 UFC/grs.
Organismos coliformes totales	50 UFC/grs.
Hongos y levaduras	50 UFC/grs.
Salmonella en 25 gramos	Ausente.
Vibrio Cholerae en 25 gramos	Ausente.
Listeria M. En 25 gramos	Ausente.

Etiquetado:

La etiqueta de los productos, además de cumplir con lo que establece el reglamento y la Norma Oficial Mexicana, debe sujetarse a los siguiente:

Debe figurar la leyenda “Matengase en congelación o consérvese en congelación”.

El número o clave del lote de producción pudiendo figurar en el envase individual o colectivo.

Venta al Público:

La exhibición y venta de estos productos, se permite en locales que tengan las condiciones de higiene y limpieza y que cuenten con equipos de conservación.

Carne molida y carne molida moldeada y envasada: NOM-034-SSA1-1993.

Especificaciones Sanitarias:

Los productos a los que se aplica esta norma es a la carne molida, carne para hamburguesas, milanesas y albóndigas entre otras que sean envasadas y refrigeradas o congeladas que se produzcan de la siguiente manera:

La importancia de elaborar una norma para estos productos es porque son de muy amplio consumo que al ser molidos y manipulados pueden contaminarse y ser vehículo de enfermedades intestinales.

La manera de evitar los riesgos a la salud es que se han establecido límites de potencial de hidrogeno (PH) y nitrógeno amoniacal (N2), con el objeto de no permitir la venta de productos descompuestos con cuentas microbianas altas y aditivos no permitidos.

Esta norma incluye la norma de referencia de prueba, etiquetado y definiciones.

Límites permisibles:

Análisis físico-químicos

N2 amoniacal	20 mg/100 grs.
PH	6.5 – 6.8

Análisis Microbiológicos

Mesofilicos aerobios	5,000.000 UFC/grs.
Salmonella sp.	Ausente en 30 G.
Staphylococos aeureus	1,000 UFC/gs.

Aditivos

Sal yodatada	BPF
Especies	BPF
Proteínas en soya	2.0%
Leche entera o descremada	3.5%
Harina de soya	3.5%
Harina de cereal, fécula de almidones solos o mezclados	10.0%

ABREVIATURAS

- N2 - Nitrógeno amoniacal.
- PH - Potencial de hidrógeno.
- MG - Miligramos.
- UFC - Unidades formadoras de colonias.
- G - Gramo
- * - Muestra
- BPF - Buenas prácticas de fabricación
- % - Por ciento.

Además de estas disposiciones en la norma se encontrará prácticas de almacenamiento y comercialización cuyo cumplimiento permitirá que sean seguros a través de mantenerlos en refrigeración o congelación prohibir su venta después de 24 horas de haberlos elaborado y que no contengan materia extraña.

La manera en que el consumidor puede proteger su salud es, no comprar el producto si no esta en refrigeración o congelado.

No adquirirlo con fecha de caducidad vencida y

Cocinarlo bien antes de consumirlo.

3.- Programa Agua Limpia Jurisdiccional

Como una estrategia fundamental implementada en el año de 1991, por decreto Presidencial se creó el Programa “Agua Limpia” el cual lleva acciones como: la verificación a la cloración del agua, a las fuentes y depósitos de abastecimiento, a camiones cisterna, cultivos que son regados con aguas negras, colocación de hisopos de Moore.

Estas acciones son vigiladas por el Comité Interinstitucional llamado Programa “Agua Limpia”, en el participan instituciones gubernamentales y del sector salud como: SECRETARIA DE SALUD Y DESARROLLO COMUNITARIO, ISSSTE, IMSS SOLIDARIDAD, SEDENA, COMISIONAL NACIONAL DEL AGUA, SIMAS, CEAS, SEPEC, reuniéndose cada semana para discutir las diferentes problemáticas que se presenten y al mismo tiempo ver alternativas de solución que lleven a mejorar la calidad y preservar la salud de la población.

Verificación a la Cloración del agua:

Las determinaciones de cloro se realizan por medio de un comparador de cloro en el cual se vierte aproximadamente 5 mml de agua, se le agrega una pastilla de DPD este es el reactivo, una vez colocada la pastilla se hace la mezcla homogéneamente a través de la agitación que hace que aparezca una cloración amarilla indicándonos la presencia de cloro en el agua y la lectura a medir.

Realizar 1000 determinaciones de cloro residual en la región sur-sureste, la técnica consiste detectar la ausencia o presencia del cloro en el agua para considerarla que es apta para consumo humano.

Los parámetros a cumplir para tal efecto son: de 0.2 a 1.5 ppm.

Para que el agua la consideremos fuera de norma debe de darnos las siguientes lecturas 0.0 ppm. agua sin cloro.

0.1 ppm. agua de baja cloración.

1.5 ppm. en adelante, agua de alta cloración. (hiperclorada).

En los casos considerados fuera de norma, el responsable del Programa “Agua Limpia” tiene la obligación de notificar inmediatamente vía telefónica al organismo operador de tales anomalías, para que realice las correcciones inmediatas.

Posteriormente se hará llegar el informe vía oficial al organismo operador para no dudar de la autenticidad del reporte.

La normatividad indica que los monitoreos se deben de realizar en forma conjunta con el organismo operador y únicamente en los casos en que la lectura marque 0.0 se procederá hacer toma de muestras para realizar su respectivo análisis bacteriológico en el laboratorio Estatal autorizado por esta Secretaría.

Los reportes son semanales y a la vez concentrados en las oficinas Centrales de la Secretaría de Salud para posteriormente ser enviados a la Dirección General de Salud Ambiental, en la ciudad de México, D.F.

Verificación a Fuentes y Depósitos de Abastecimiento:

Aquí el reconocimiento sanitario que se realiza a los sistemas de abastecimiento de agua, consiste en lo siguiente:

- * Debemos identificar población, municipio, estado.
- * Datos básicos, si es un tanque elevado, superficial o enterrado.
- * Así mismo si esta dividido en dos o más depósitos.
- * Conocer también su localización adecuada

Condiciones Sanitarias:

Si cuenta o no con lo siguiente:

- * Cerca perimetral.
- * Fisuras.
- * Desfogue.
- * Tapa apropiada.
- * Caja de registro.
- * Purgador.
- * Banqueta perimetral.
- * Limpieza y desinfección.
- * Fugas en muros.
- * Línea de alimentación.

- * Línea de descarga.
- * Escurrimientos, encharcamientos, inundaciones.

Riesgo de contaminación por:

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| * Fecalismo sobre el piso. | Distancia al tanque en metros |
| * Aguas negras. | Distancia al tanque en metros. |
| * Basuras. | Distancia al tanque en metros. |
| * Efluentes industriales. | Distancia al tanque en metros. |

Control de Calidad:

- * Exámenes bacteriológicos realizados al mes.
- * Exámenes físico-químicos al año.

Estos sistemas deben de contar con su aparato dosificador de gas cloro, el cual debe ser operado por una persona previamente capacitada para poder resolver cualquier tipo de contingencia que se llegase a presentar y para vigilar los niveles de cloración que estén siendo suministrados como marca la normatividad.

Hisopos de Moore:

Los hisopos de Moore son gasas enrolladas entre sí y estériles de aproximadamente de 20 cms, las cuales están sujetadas a alambres.

El hisopo de Moore es utilizado con el fin de detectar la circulación del vibrión colérico en descargas de aguas negras, principalmente en hospitales, centrales camioneras, estación de ferrocarriles, aeropuertos, y en arroyos a cielo abierto.

El material que el verificador sanitario utiliza para la colocación y retiro de los hisopos de Moore es el siguiente:

- * Gorro sanitario.
- * Cubre bocas.
- * Guantes.
- * Botas de hule antiderrapantes.
- * Pinzas, navajas, hielera.
- * Frascos de plásticos estériles de boca ancha.
- * Cordel.

La técnica consiste en:

Introducir el hisopo a la descarga el cual debe estar en contacto con la descarga de las aguas negras en un período mínimo de 24 horas, con un máximo de 48.

Una vez transcurrido cualquiera de estos dos tiempos , se procede al levantamiento del hisopo en los frascos de plástico estériles de boca ancha, los cuales deben de contener una solución que se llama **“peptona de caseina”**, esta solución hace que en el caso de hubiese circulación del vibrión colérico lo mantiene activo, una vez

levantado el hisopo es trasladado en un máximo de una hora, para su detección oportuna en el laboratorio Estatal de la Secretaría de Salud.

Cuando se llegue a detectar que hay circulación de vibrio cholerae, se procederá inmediatamente a realizar el cerco sanitario epidemiológico que consiste en lo siguiente:

- 1).- Indicar a los organismos operadores y distribuidores de agua para consumo humano, aumentar la dosificación de cloro de 0.5 a 1.5 ppm.
- 2).- Se procederá a clorar la descarga en donde fue detectada la circulación del vibrio cholerae.
- 3).- Se empezará a hacer el recorrido casa por casa para la búsqueda intencionada de diarreas, por parte del Departamento de Epidemiología, el cual las enfermeras sanitarias, en caso encontrar personas con cuadros diarreicos, procederán a la toma de muestras de hisopos rectales, este hisopo será trasladado de forma urgente al laboratorio Estatal de la Secretaría, para descartar que las personas muestreadas estén contagiadas de cólera. Estas personas entran en el caso de sospechosos.
- 4).- Promoción de la salud, el cual consiste en indicar a las personas del cuidado que deben de tener para la elaboración de sus alimentos, lavando y desinfectando frutas y verduras, lavarse las manos después de ir al baño, cuando se tenga problemas de cloración en el sistema intradomiciliario, se les hará saber que existen otras opciones para obtener agua para consumo humano como es, el de hervir el agua 10 minutos después del punto de ebullición, agregar dos gotas de cloralex del que se usa en casa por litro de agua dejando reposar la mezcla por espacio de 20 minutos para poder ser ingestada.
- 5).- Encalamiento de letrinas, excretas que estén al aire libre.

6).- Se procederá a la verificación de expendedores de alimentos que lo realicen en vía pública (ambulante), procediéndose en el caso de no cumplir con los requisitos mínimos que marca la Ley General de Salud y su reglamento a la aplicación de las medidas de seguridad según el caso lo amerite.

4.- DICTAMINACION:

La dictaminación es parte fundamental en el proceso de verificación, ya que aquí se emanan las resoluciones y/o ejecuciones de tipo legal y la aplicación de las medidas de seguridad.

La dictaminación es la evaluación del Acta que el verificador levanta en el establecimiento el cual ha sido enviado a verificar, el cual tiene la obligación de entregarla a la Oficina correspondiente al día siguiente y en caso de ser urgente el mismo día. Una vez evaluada el Acta, el dictaminador de acuerdo a su criterio personal y apegado a la Ley General de Salud y su reglamento, considerara si el Acta tiene anomalías graves, no graves y sin anomalías. En el caso de que las Actas presentaran Anomalías Graves y que estén poniendo en riesgos severos la salud de la población, se procederá a la suspensión de trabajos y servicios del establecimiento. En el supuesto de Anomalías no Graves, se hará llegar un ordenamiento al prestador del servicio, mediante un propio, correo certificado con acuse de recibo, para que en un plazo no mayor de 15 días, corrija las anomalías encontradas, al termino de este plazo se procederá a ordenar una segunda visita de comprobación de corrección de anomalías encontradas en la primera visita. Si derivado de la segunda visita, no se dio cumplimiento, se procederá a citar al interesado en un plazo de 5 días hábiles a partir de la recepción, para que exprese lo que a su derecho convenga y presente pruebas con los hechos que se le imputan.

En el caso de que no se presentara el interesado, se procederá a dictar en rebeldía la resolución definitiva.

En los casos de que se de cumplimiento y se corrobore por medio del Acta correspondiente a través de la segunda visita de verificación se procederá a calificar con un cumplió en el expediente respectivo.

Cuando se lleva a cabo una suspensión de labores, fundamentado en los artículos 402, 403, 404 Incisos VII y XIII, 411 y 412 de la Ley General de Salud, se le permitirá el acceso al usuario, únicamente con el objeto de realizar las mejoras que se le están ordenando, en ningún momento podrá expender servicio al público.

Cuando se procede al aseguramiento de un producto, es porque se duda de la autenticidad del mismo o porque se ha presentado una denuncia y/o queja sanitaria, se procede de la siguiente manera:

- * Se procede a la toma de muestra del producto.
- * Se retiene en poder del interesado a disposición de la Secretaría de Salud.
- * En el caso de que el producto resultara adulterado y/o contaminado se procederá a la destrucción total del mismo, en presencia del interesado levantando el Acta correspondiente.

En los casos en que se presentara alguna reincidencia en un período comprendido de un año se procederá a la aplicación de una sanción administrativa, conforme lo establece la Ley General de Salud y su reglamento respectivo, el monto será conforme al salario mínimo vigente en la zona que se trate.

BIBLIOGRAFIA

- Ley General de Salud.
Editorial Porrúa
Ave. República Argentina, 15 México, 1997.
Decimocuarta Edición Actualizada.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario, Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.
Editorial Porrúa
Ave. República Argentina, 15 México, 1997.
Decimocuarta Edición Actualizada.
- Ley Estatal de Salud.
Publicada en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado , número 61 de fecha 30 de julio de 1993.
- Reglamento de la Ley Estatal de Salud.
Publicada en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, número 18 de fecha 3 de marzo de 1992.
- Normas Oficiales Mexicanas.
- NOM-034-SSA1-1993
- NOM-036-SSA1-1993
- Experiencia Laboral
1º. de Agosto de 1990 al 30 de Noviembre de 1999.