



2017 "Año del Centenario de la Constitución,
Pacto Social Supremo de los Mexicanos"
Número de Oficio. COESPRISSON/CES/2017/3316

Hermosillo Sonora a 14 de Septiembre del 2017

Unidad de Transparencia de la Secretaría de Salud PRESENTE.-

La Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios del Estado de Sonora dentro de sus atribuciones y objetivos tiene como misión llevar a cabo la vigilancia sanitaria en todos los establecimientos para evitar riesgos en la salud de los sonorenses.

Por ello en el **Segundo Trimestre del año 2017** se llevaron a cabo **5,250 Verificaciones Sanitarias**, esto a través de las 14 Unidades de Control Sanitario que dan cobertura en los 72 Municipios de la entidad.

En consecuencia es importante señalar que dentro de las principales **Anomalías detectadas** en la vigilancia sanitaria en los giros de productos y servicios, salud ambiental, insumos para la salud y regulación de los servicios de salud, que incluye hospitales, clínicas y centros médicos, se encontró lo siguiente:

1. No presentar análisis microbiológicos de alimentos a la venta.
2. Personal no presentó cursos de buenas prácticas de higiene.
3. No realizar monitores de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto con materias primas.
4. No presentaron bitácoras de limpieza e higiene de los establecimientos.
5. No se cuenta con dispositivos para el control de fauna nociva.
6. No presentar aviso de funcionamiento.
7. No contar con Licencia Sanitaria.
8. Falta de Higiene en utensilios, instalaciones y equipos.
9. No contar con aviso de funcionamiento.
10. Fecha de caducidad vencida en productos a la venta.
11. Alimentos que no contaban con la temperatura óptima para su venta.
12. No se mostraron análisis de calidad del agua para consumo humano y hielo purificado.
13. Se encontró la presencia de la ameba de la vida libre en agua de alberca.
14. No presentar certificado de fumigación.
15. Productos con falta de etiqueta.
16. Producto contaminado con salmonella, pechuga de pollo.



17. No contar con método que garantice la potabilidad del agua.
18. Falta de termómetros en refrigeradores.

Así mismo se informa que cada verificación sanitaria cuenta con un expediente debidamente integrado y foliado en orden cronológico que incluye orden de verificación, ejecución de la orden, notificación de oficio de dictamen (puntos a corregir), verificación sanitaria específica (directamente a los puntos a corregir), hasta su conclusión con la resolución y notificación personal o acuerdo de conclusión.

Sin otro particular aprovecho la ocasión para saludarlo, quedando a su disposición ante cualquier duda o aclaración.

**ATENTAMENTE
SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCIÓN.**



Lic. Pascual Axel Soto Espinoza
Comisionado Estatal para la Protección Contra
Riesgos Sanitarios del Estado de Sonora

PASE/fgdg

C.c.p. Archivo