



COEPRIS

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

COEPRIS

DEPARTAMENTO DE FOMENTO SANITARIO

COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL

MAYO, 2024



Contenido

- **Acerca de Nosotros**
- **Objetivo General**
- **Objetivo Específico**
- **Ámbito de Competencia**
- **Regulación Sanitaria**
- **Intervención en ferias regionales**
- **Tarjeta de Control Sanitario**
- **Necesidades**

Acerca de Nosotros

La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) se define como “un órgano desconcentrado de los Servicios de Salud de San Luis Potosí, con autonomía técnica, administrativa y operativa, que tiene a su cargo el ejercicio de las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Legislación Sanitaria aplicable.



Objetivo General

Crear una sociedad consciente sobre la importancia de la regulación, control y fomento sanitario para proteger su salud.



Objetivo Específico

Desarrollar mecanismos e implementar acciones de coordinación para la protección contra riesgos sanitarios con las autoridades municipales, en específico acciones de difusión, capacitación, asesorías, operativos regulatorios con el fin de prevenir y disminuir la incidencia de riesgos a la salud de la población.



Coordinación Interinstitucional

Es la conjunción de esfuerzos de diversas instancias del ámbito federal, estatal y/o municipal, para el análisis, definición, coordinación, seguimiento y evaluación de estrategias y líneas de acción de la política en materia de regulación sanitaria.



Riesgo Sanitario

Es cualquier amenaza para la salud pública que puede originarse en productos, alimentos, dispositivos médicos, cosméticos o sustancias. Estos riesgos pueden tener un impacto negativo en la salud de la población.



Ejemplo de Riesgo Sanitario

RIESGO

Alimento Contaminado



ETA'S

IMPACTO EN LA SALUD



Puede provocar enfermedades como intoxicaciones, gastroenteritis o salmonelosis.

Regulación Sanitaria

¿Qué es?

La regulación sanitaria se refiere a las normas y leyes establecidas para garantizar la calidad y seguridad de los productos y servicios relacionados con la salud.



Importancia de la Regulación Sanitaria

La regulación sanitaria es crucial para prevenir riesgos sanitarios y proteger a la población. Al establecer estándares de calidad y seguridad, se garantiza que los productos y servicios relacionados con la salud cumplan con los requisitos necesarios para su uso y consumo.

Además, la regulación sanitaria contribuye a la prevención de enfermedades, la promoción de la salud y el bienestar de la población. También ayuda a evitar la comercialización de productos falsificados, adulterados o de mala calidad que podrían representar un riesgo para la salud de las personas.

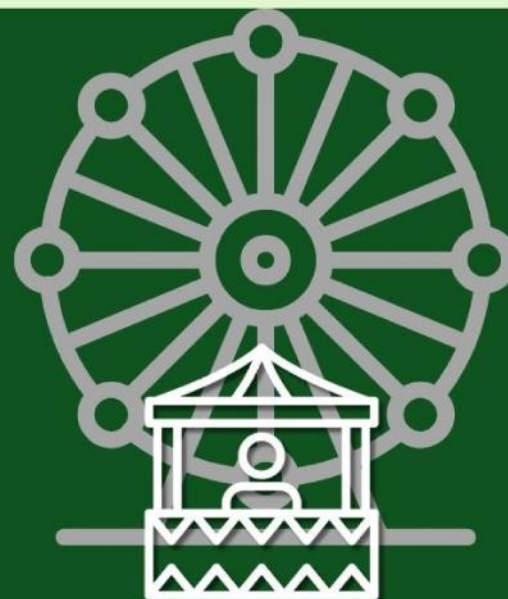


Ámbito de competencia



Intervención en Ferias Regionales

- Capacitación establecimientos previa al evento (Cursos, pláticas, asesorías).
- Normativa Sanitaria aplicable a alimentos.
- Trámites Sanitarios.
- Eventos de Concentración Masiva (Saneamiento Básico).



Supervisión y Verificación de Establecimientos



Seguimiento Constante

- La COEPRIS realiza una supervisión constante de los establecimientos que producen, distribuyen o comercializan productos.
- El objetivo es garantizar que los establecimientos cumplan con los estándares sanitarios establecidos.

Mantenimiento de Calidad y Seguridad

- La supervisión de la COFEPRIS contribuye a mantener la calidad y seguridad de los productos.
- Se verifica que los productos cumplan con los estándares sanitarios a lo largo de su cadena de producción y distribución.

Aviso de Funcionamiento

gob.mx	
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios	
Centro Integral de Servicios Comprobante de trámite	
	
Homoclave del trámite: Cofepris-05 Nombre de trámite: 026-Aviso de funcionamiento y de responsable sanitario del establecimiento Modalidad: X. Servicios de salud	Número de trámite electrónico: 222407536X0234 Trámite Digital 09/03/2022 00:00 hrs
I. Datos generales del solicitante	
Nombre o razón social: Municipio de Tampamocón corona, s.l.p. R.F.C. o C.U.R.P.: MTC050101J50 Domicilio: Eje Carretera Xolotl-Tamuin KM 23 S/N., Silva Nieto, Tampamocón Corona, Tampamocón Corona, San Luis Potosí, 79850 Representante legal o responsable sanitario: ELIZABETH HERNANDEZ SANTOS	Anexos: No aplica Modo de ingreso: Internet Modo de entrega: Internet Observaciones: No aplica

Para obtener información sobre la disponibilidad de sus trámites usted podrá consultarnos en nuestra página www.cofepris.gob.mx en "Resoluciones Disponibles" o bien comunicarse al Centro de Atención Telefónica al número 01 800 033 5050.

LGS Art. 200 BIS: Deberán dar Aviso de Funcionamiento los establecimientos que determine la SSA.

DIGIPRIS es la plataforma de la COFEPRIS que permite realizar trámites y servicios de forma más ágil, basándose en las mejores prácticas regulatorias.

<https://digipris.cofepris.gob.mx/> 



Tarjeta de Control Sanitario

La tarjeta de Control Sanitario para prestadores de Servicio de Alimentos es un documento sanitario que avala la **CAPACITACIÓN** del operario que está en el área de proceso de alimentos, por lo que es requisito indispensable en los establecimientos tanto fijos como semifijos de preparación de alimentos y bebidas que el personal cuente con ella con el fin de evitar contraer ETA´s.



Reglas básicas de higiene en la preparación de alimentos

Personal:

- Aseo personal e indumentaria limpia y completa.
- Evitar usar joyas en manos y cara, uñas cortas y sin esmalte, sin heridas en piel.



Reglas básicas de higiene en la preparación de alimentos

Personal:

-Constante lavado de manos en estación
con implementos necesarios para aplicar la
técnica correcta.



Instalaciones y Servicios:

- Equipo limpio y ordenado.
- Barrera física para proteger área de preparación.
- Control de Fauna Nociva.
- Depósitos de basura con tapa y bolsa.
- Estación de lavado de manos.



ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS

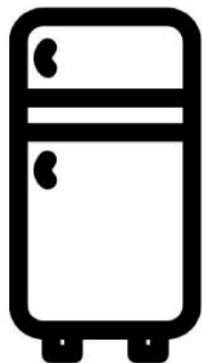


PROCESO:

- Uso de agua potable.
- Utensilios limpios y de material inocuo.
- Lavado y desinfección de frutas y verduras.
- Mantener temperaturas adecuadas.
- Evitar contaminación cruzada.



Almacenamiento



- Equipo de conservación en buen estado.
- Conserva alimentos a temperaturas seguras.
- Conserva alimentos en recipientes separados y tapados.
- Áreas limpias y ordenadas.
- Inspecciona materias primas.



Necesidades

Coordinación previa a Ferias Regionales

- Difusión de Trámite de TCS
- Capacitación conforme a giros
- Alimentos (NOM-251-SSA1-2009)
- Lácteos (NOM-243-SSA1-2010)
- Venta de Bebidas Alcohólicas
(NOM-142-SCFI/SSA1-2014)
- Opinión Técnica Venta de Bebidas
alcohólicas
- No venta de alcohol a menores de edad
- Vigilancia en coordinación comercio
- Saneamiento Básico



Redes Sociales



COEPRIS SLP Oficial



Comisión Estatal para
la protección contra
Riesgos Sanitarios SLP



@coeprisslp



GRACIAS



COEPRIS

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS