



**COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGO SANITARIO EN BCS**

**PROGRAMA ANUAL DE TRABAJO COEPRIS
BCS 2023**

	<i>AUTORIZÓ</i>
<i>NOMBRE:</i>	<i>DR. JOSE MANUEL LARUMBE PINEDA</i>
<i>CARGO- PUESTO:</i>	<i>COMISIONADO ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE BAJA CALIFORNIA SUR.</i>

INDICE

INTRODUCCIÓN	3
MARCO CONCEPTUAL.....	3
MARCO JURÍDICO	3
LÍNEAS DE ACCIÓN.....	5
OBJETIVO ESPECÍFICO	5
OBJETIVOS GENERALES	5
MISIÓN	6
VISIÓN.....	6
ORGANIGRAMA.....	7
VALORES	8
CÓDIGO DE ÉTICA PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS.....	9
OPERACIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA	12
SUBCOMISION DE EVIDENCIA Y FOMENTO SANITARIO	13
CONCLUSIÓN	59

INTRODUCCIÓN

La Secretaría de Salud del Estado de Baja California Sur tiene entre sus prioridades el acceso efectivo a servicios e insumos para la salud, calidad en el servicio y prevención de riesgos y enfermedades.

La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), es encargada de aplicar las políticas de protección contra riesgos sanitarios mediante el control y fomento sanitario, acciones dirigidas a productos y servicios que inciden en la salud de la población.

El control sanitario se define como el conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo, verificación y, en su caso, aplicación de medidas de seguridad y sanciones, mientras que el fomento sanitario es reconocido como el conjunto de acciones sanitarias mediante la aplicación de esquemas de comunicación, capacitación y coordinación entre los sectores público, privado y social.

Un riesgo sanitario, es una estimación de la probabilidad de ocurrencia de un evento exógeno adverso, conocido o potencial, que ponga en peligro la salud o la vida humana, está asociado con agentes biológicos, químicos o físicos por el uso o consumo de agua, alimentos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, medicamentos, equipos médicos, servicios de salud, productos cosméticos y aseo, nutrientes vegetales, plaguicidas, sustancias tóxicas o peligrosas presentes en el ambiente o en el trabajo, así como mensajes publicitarios de productos y servicios.

MARCO CONCEPTUAL

El presente Programa engloba las estrategias y acciones que emprenderá la COEPRIS en el periodo 2016-2021, fijándonos metas establecidas en los indicadores de resultados y siempre enfocadas al cumplimiento de los objetivos marcados, esto derivado de un diagnóstico situacional que nos permite saber dónde estamos y hacia dónde vamos.

MARCO JURÍDICO

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4° establece el derecho que toda persona tiene a la protección de la salud.

Las atribuciones de la Secretaría de Salud, se encuentran establecidas en el artículo 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y derivado de la misma, le corresponde actuar como Autoridad Sanitaria y ejercer las facultades en materia de salubridad general que las leyes le confieren al Ejecutivo Federal, así como vigilar el

cumplimiento de la Ley General de Salud (LGS), sus reglamentos y demás disposiciones aplicables.

La Ley General de Salud reglamentaria del artículo 4º, párrafo cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece en el artículo 17 Bis, las facultades de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) a la cual corresponde el ejercicio de las atribuciones de regulación, control, vigilancia y fomento sanitario en materia de medicamentos y otros insumos para la salud, establecimientos de salud, disposición de órganos, tejidos, células de seres humanos y sus componentes; alimentos y suplementos alimenticios, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, tabaco, productos cosméticos; productos de aseo; plaguicidas y fertilizantes, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas para la salud; productos biotecnológicos, químicos esenciales, precursores químicos, estupefacientes y psicotrópicos, así como de prevención y control de los efectos nocivos de los factores ambientales en la salud del hombre, salud ocupacional y saneamiento básico, así como los demás que le confiere la LGS y demás disposiciones jurídicas aplicables.

La Ley de Salud para el Estado de Baja California Sur es de orden público e interés general de aplicación en el Estado de Baja California Sur y tiene por objeto la protección de la salud, la cual es el derecho que tienen todos los habitantes del Estado de Baja California Sur, a la procuración de condiciones de salubridad e higiene que les permitan el desarrollo integral de sus capacidades físicas y mentales.

Tal como lo marca la Ley de Salud para el Estado de Baja California Sur, en su artículo 5, la autoridad sanitaria la ejercerá la Secretaría de Salud del Gobierno del Estado y el órgano administrativo desconcentrado denominada Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS-BCS) como órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Salud gozará de la autonomía técnica, administrativa y operativa que tiene por objeto el ejercer las facultades regulación, control, vigilancia y fomento sanitario relacionadas con los establecimientos, productos, actividades y servicios que correspondan al Estado, de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo Específico de Coordinación para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitario celebrados entre la Secretaría de Salud Federal, con la participación de la Comisión Federal y el Estado de Baja California Sur.

LÍNEAS DE ACCIÓN

1. Fortalecer la Rectoría de la Autoridad Sanitaria
2. Disminuir Riesgos Sanitarios asociados a Servicios de Salud y certificar la Calidad, Seguridad y Eficacia de los Insumos para la Salud
3. Minimizar Riesgos Sanitarios Asociados al Consumo de Bienes y/o Servicios
4. Reducir Riesgos Sanitarios Relacionados con Factores Ambientales y Salud Ocupacional
5. Detectar de manera oportuna riesgos sanitarios a través de la implementación de un mapa de riesgos.
6. Proteger a la Población contra Riesgos Sanitarios derivados de la ocurrencia de emergencias y desastres

OBJETIVO ESPECÍFICO

Dirigir la aplicación de las leyes, normas, reglamentos y acuerdos en materia de protección contra riesgos sanitarios, así como evaluar su cumplimiento.

OBJETIVOS GENERALES

- 1.- Aplicación de las medidas de seguridad en caso de desviaciones a los ordenamientos legales.
- 2.- Seguimiento a los procedimientos administrativos de su competencia
- 3.- Intervención en la imposición de las sanciones a los infractores de la legislación sanitaria.
- 4.- Trabajar de manera coordinada en operativos, alertas y emergencias sanitarias, con las diferentes dependencias gubernamentales y no gubernamentales, esto en el ámbito de su respectiva competencia, que se lleguen a presentar en el Estado.
- 5.- Disminuir los riesgos sanitarios a través de la vigilancia, capacitación y fomento sanitario.

Esto mediante el ejercicio de la vigilancia, supervisión y el dictamen, para promover y verificar el cumplimiento de la normatividad vigente y aplicada de manera selectiva.

MISIÓN

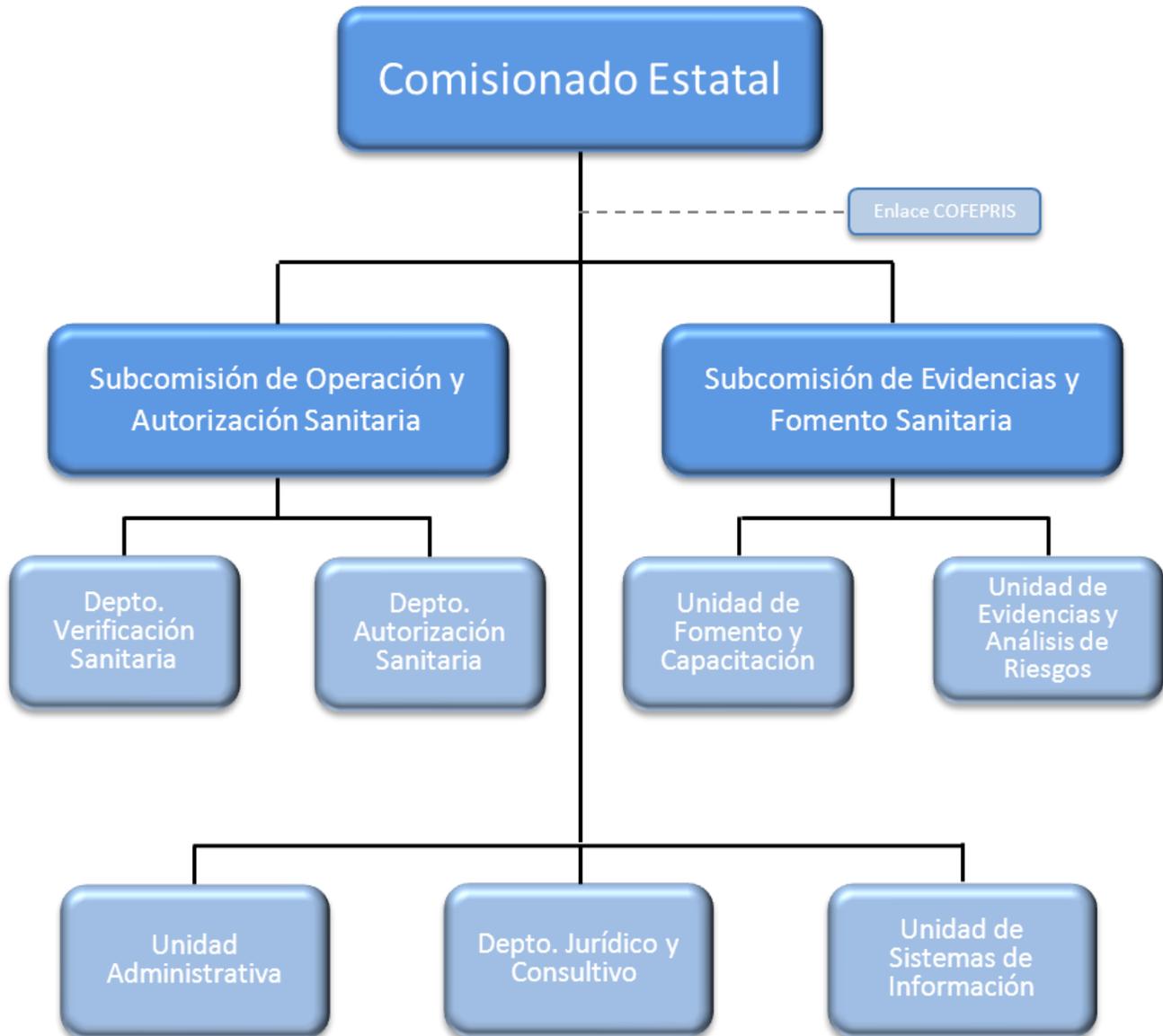
Proteger a la población contra riesgos a la salud, provocados por el uso y consumo de bienes y servicios, así como la exposición a factores ambientales y laborales, la concurrencia de emergencias sanitarias y la prestación de salud mediante la regulación, control y prevención de riesgos sanitarios en Baja California Sur.

VISIÓN

Ser la mejor institución a nivel nacional e internacional y ser reconocida por su autoridad para la protección contra riesgos sanitarios confiable y eficaz, destacada por su capacidad técnica, operativa y regulatoria, así como por su compromiso con el desarrollo humano y profesional de su personal.

ORGANIGRAMA

La implementación de un organigrama es importante para una buena administración ya que nos ayuda a definir el alcance de las tareas de cada uno de los servidores públicos, evitando así ciertos contratiempos como la incertidumbre o la superposición de responsabilidades.



VALORES

Contar con unos valores sólidos dentro de la COEPRIS-BCS nos permite dar un servicio eficiente y confiable, así como nos ayuda a mantener el orden y el continuo desarrollo de nuestros procesos, de esta manera estamos en posibilidades de brindar una mejor protección contra riesgos sanitarios a la población sudcaliforniana.

- Transparencia
- Honestidad
- Honradez
- Legalidad
- Integridad
- Lealtad
- Eficiencia
- Probidad
- Responsabilidad
- Confidencialidad
- Imparcialidad
- Respeto
- Superación
- Creatividad
- Bien común
- Armonía Laboral
- Trabajo en equipo

CÓDIGO DE ÉTICA PARA LOS SERVIDORES PÚBLICOS

Los principios que rigen su comportamiento, son los siguientes:

I. Respeto. Tratar con dignidad, cortesía cordialidad, igualdad y tolerancia a los compañeros de trabajo y al público en general, rechazando cualquier tipo de discriminación, evitando conductas y actitudes ofensivas, lenguaje grosero, prepotente o abusivo. El servidor público está obligado a reconocer y considerar en todo momento los derechos y libertades inherentes a la condición humana.

No hacer uso indebido de una posición de jerarquía para ofender, hostigar, amenazar, acosar u ofrecer un trato preferencial a colaboradores, compañeros o usuarios del servicio público.

II. Honradez. Actuar con total probidad, rectitud e integridad, apegándose a las normas, procedimientos y funciones legalmente establecidas.

Abstenerse en todo momento de aceptar o solicitar tanto a los particulares como a otros servidores públicos, algún tipo de compensación, regalo, prestación, o gratificación, que puedan comprometer su desempeño como servidor público;

III. Integridad. Desempeñar su labor diaria en forma congruente con los valores éticos, apegado al derecho y al interés social, de tal manera que al pensar, decir y actuar como servidor público logre una alta credibilidad ante la ciudadanía generando una cultura de confianza y apego a la verdad:

IV. Lealtad. Ser fiel en todo momento a la Dependencia de la que forma parte; comprometerse con sus principios, valores y objetivos, adoptándolos como propios dentro y fuera de la misma, desempeñar su cargo con decisión inquebrantable de servicio, en cumplimiento a las labores que le han sido encomendadas;

V. Honestidad. Conducirse con probidad y apego a la verdad, fomentando una cultura de confianza y evitando usar el cargo para ganancia personal, actuando con diligencia, y cumpliendo íntegramente con el deber y actuar siempre con honor, justicia y transparencia de acuerdo a los propósitos del Gobierno del Estado.

VI. Confidencialidad. Desarrollar su actuación dentro de la más absoluta reserva y confianza. No divulgar asunto alguno sin la autorización expresa de sus superiores, ni utilizar en su favor o de terceros el conocimiento de los asuntos o documentos que manejen con motivo de su empleo, cargo o comisión.

Evitar revelar o permitir que se revele, información clasificada como reservada o confidencial al cual tengan acceso, con motivo de su encargo o comisión. En general, deberán guardar en todo momento estricto secreto de los asuntos que así se les comuniquen.

Ningún servidor público podrá enunciarse o hacer declaraciones públicas o editar documentación, sin que se encuentre plenamente facultado para ello.

VII. Transparencia. Garantizar un manejo adecuado de los bienes y recursos de la Dependencia, generando un ambiente de confianza y claridad hacia la ciudadanía, promover el libre acceso a la información pública gubernamental, con información clara, oportuna y veraz de tal forma que las responsabilidades procedimientos y reglas establecidas estén abiertas a la participación y escrutinio público, sin más límites que los que el mismo interés público y los derechos de privacidad que las leyes impongan, impidiendo la sustracción, destrucción, ocultamiento o utilización indebida de la misma.

VIII. Imparcialidad. No conceder preferencias o privilegios indebidos a organización o persona alguna, ejercer las funciones encomendadas de manera objetiva y sin prejuicios; tener independencia de criterio.

Al expresar cualquier juicio, este debe ser profesional y ajeno a circunstancias económicas, políticas o de índole personal y efectiva, el servidor público deberá abstenerse de emitir cualquier opinión que implique prejuzgar sobre cualquier asunto. Durante la toma de decisiones y el ejercicio de sus funciones, y sin permitir la influencia indebida de otras personas, tiene la obligación de ser equitativo e institucional, evitar conceder ventajas o privilegios, y mantenerse ajeno a todo interés particular con objeto de brindar un servicio público eficiente y eficaz;

IX. Liderazgo. Desempeñar el ejercicio de su profesión con actitud visionaria, proactiva, innovadora y vanguardista, en la promoción de los cambios operativos que le llevan a mejorar su desempeño, el de la Dependencia donde preste sus servicios y el de la Administración Pública en general;

X. Legalidad. Es obligación del servidor público conocer, respetar y cumplir los mandatos de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Baja California Sur, leyes y reglamentos que regulan su trabajo; sus acciones en el desempeño de sus funciones las realizará con estricto apego al marco jurídico, y al estado de derecho, evitando que las interpretaciones afecten el ejercicio de las instituciones públicas o a los intereses de la sociedad.

Cuando un acto se haya iniciado, o esté cometiéndose al margen de la Ley, el servidor público tiene la obligación de denunciarlo según sea el caso;

XI. Eficiencia. Su desempeño tenderá en todo momento a la excelencia, a la calidad total de su trabajo.

Sus actividades como servidor público serán en apego a los planes y programas previamente establecidos, optimizarán el uso y la asignación de los recursos públicos en el desarrollo de las mismas para lograr los objetivos propuestos, y

XII. Equidad de género. Es compromiso de todo servidor público ser equitativo, justo y correcto en el trato a mujeres y hombres según sus necesidades respectivas; promover la igualdad de oportunidades, el fomento de una cultura de equidad y respeto y la

adopción de actitudes y compromisos entre los diferentes órdenes de gobierno, así como en la sociedad en su conjunto, para evitar y eliminar cualquier clase de discriminación por razón de género.

Los servidores públicos de Baja California Sur, vigilarán el respeto al derecho de igualdad y tolerancia, sin importar sus diferencias, las cuales en ningún momento terminará, el derecho de acceso a las oportunidades de desarrollo en cualquier ámbito o sector, sea éste social, cultural o político.

OPERACIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA

La vigilancia sanitaria es desarrollada por la subcomisión de Operación y Autorización Sanitaria y corresponde a una de las actividades sustantivas de la COEPRIS; se refiere al conjunto de acciones para llevar a cabo la constatación física o inspección de productos, procesos y/o servicios a lo largo de la cadena de producción y comercialización, y su comparación contra los requisitos establecidos en la normatividad correspondiente para evaluar su cumplimiento. Así mismo las autorizaciones mediante los permisos y registros y demás documentos sanitarios de los establecidos por el reglamento de productos y servicios.

ACCIONES

Vigilar el cumplimiento de las políticas, procedimientos y legislación sanitaria, para la vigilancia de establecimientos destinados a la elaboración, distribución y venta de alimentos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, productos de perfumería, belleza, aseo, tabaco, productos biotecnológicos, materias primas y aditivos.

Dirigir las acciones de vigilancia sanitaria a establecimientos en materia de salud ocupacional, saneamiento básico, plaguicidas, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas y fuentes de radiación ionizante con fines médicos.

Encausar las acciones de verificación hacia el cumplimiento de la legislación sanitaria en establecimientos, actividades, productos y servicios sujetos a control sanitario, competencia de la COEPRIS-BCS.

Conducir los procesos de aplicación de medidas de seguridad en establecimientos y productos de alto riesgo que se determinen durante los procedimientos de vigilancia sanitaria.

OBJETIVO

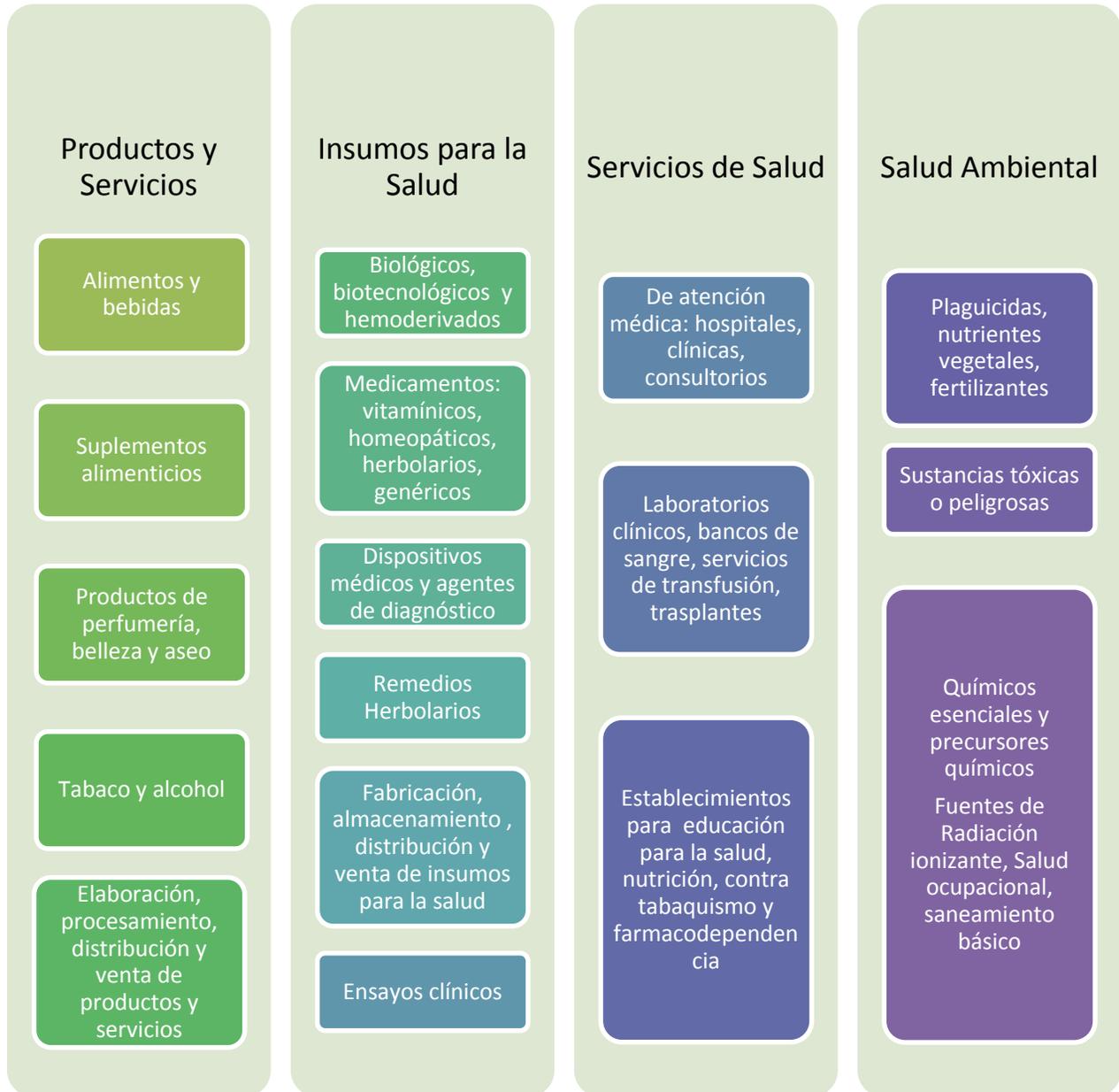
Establecer un programa de vigilancia sanitaria estatal a través del inicio de un procedimiento de verificación en todas sus etapas, esto en coordinación con las distintas áreas que aplican y ejecutan actos regulatorios, considerando para tal fin a la Oficina Central y las 4 Coordinaciones para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COPRIS), asumiendo, cada cual, sus responsabilidades en cada etapa del procedimiento.

La vigilancia sanitaria por parte de la Oficina Central, se enfoca a los giros en los que las Coordinaciones no cuentan con personal para realizar los dictámenes, por lo cual las ordenes de verificación se generan en oficina central y las realizan personal de cada coordinación y dependiendo el caso cuentan apoyo de personal de la mencionada oficina.

PROGRAMA ANUAL DE VERIFICACIÓN 2022

INTRODUCCIÓN

La vigilancia sanitaria, se refiere al conjunto de acciones para llevar a cabo la evaluación,



verificación y supervisión de productos, procesos o servicios a lo largo de la cadena de producción y comercialización, y su comparación contra los requisitos establecidos en la normatividad correspondiente para evaluar su cumplimiento, ya que corresponde llevar a cabo la vigilancia sanitaria de: productos, procesos y servicios, para lo cual, se cuenta con diversos mecanismos a lo largo de la cadena de producción para llevar a cabo dicha vigilancia.

En general el proceso de vigilancia sanitaria contempla la realización de visitas de verificación a través de dos vías:

- I. Asociado a algún tipo de trámite.
- II. Por vigilancia regular, aquella programada por la propia autoridad sanitaria
- III. derivada de la información obtenida a través de denuncias; y aleatoriamente sobre el universo de vigilar

MARCO JURÍDICO

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 4° establece el derecho que toda persona tiene a la protección de la salud.

Las atribuciones de la Secretaría de Salud, se encuentran establecidas en el artículo 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y derivado de la misma, le corresponde actuar como Autoridad Sanitaria y ejercer las facultades en materia de salubridad general que las leyes le confieren al Ejecutivo Federal, así como vigilar el cumplimiento de la Ley General de Salud (LGS), sus reglamentos y demás disposiciones aplicables.

La Ley General de Salud reglamentaria del artículo 4°, párrafo cuarto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece en el artículo 17 Bis, las facultades de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) a la cual corresponde el ejercicio de las atribuciones de regulación, control, vigilancia y fomento sanitario en materia de medicamentos y otros insumos para la salud, establecimientos de salud, disposición de órganos, tejidos, células de seres humanos y sus componentes; alimentos y suplementos alimenticios, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, tabaco, productos cosméticos; productos de aseo; plaguicidas y fertilizantes, nutrientes vegetales, sustancias tóxicas o peligrosas para la salud; productos biotecnológicos, químicos esenciales, precursores químicos, estupefacientes y psicotrópicos, así como de prevención y control de los efectos nocivos de los factores ambientales en la salud del hombre, salud ocupacional y saneamiento básico, así como los demás que le confiere la LGS y demás disposiciones jurídicas aplicables.

La Ley de Salud para el Estado de Baja California Sur es de orden público e interés general de aplicación en el Estado de Baja California Sur y tiene por objeto la protección de la salud, La protección a la salud, es el derecho que tienen todos los habitantes del Estado de Baja California Sur, a la procuración de condiciones de salubridad e higiene que les permitan el desarrollo integral de sus capacidades físicas y mentales. Tal como lo marca la Ley de Salud para el Estado de Baja California Sur, en su artículo 5, la autoridad sanitaria la ejercerá la Secretaría de Salud del Gobierno del Estado y el órgano administrativo desconcentrado denominada Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS-BCS) como órgano administrativo desconcentrado de la Secretaría de Salud gozará de la autonomía técnica, administrativa y operativa que tiene por objeto el ejercer las facultades regulación, control, vigilancia y fomento sanitario relacionadas con los establecimientos, productos, actividades y servicios que correspondan al Estado, de conformidad con lo dispuesto en el Acuerdo Específico de Coordinación para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitario celebrados entre la Secretaría de Salud Federal, con la participación de la Comisión Federal y el Estado de Baja California Sur.

VERIFICACIONES A ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

El grueso de los establecimientos, se encuentra en los giros de productos y servicios, de ahí la importancia de la vigilancia sanitaria para la aplicación de medidas regulatorias, buscando con esto la mejora de su condición higiénica sanitaria.

Jurisdicción	Verificaciones	Determinaciones
Comondú y loreto	240	110
Mulegé	120	60
La paz	480	166
Los cabos	360	122
Total	1200	458

PROGRAMACION DE VERIFICACIONES													
Coordinacion	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Comondú	15	20	25	25	20	20	20	20	20	20	20	15	240
Mulegé	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
La paz	20	40	60	60	40	40	40	40	40	40	40	20	480
Los cabos	15	30	45	45	30	30	30	30	30	30	30	15	360
Total													1200

VISITAS DE VERIFICACIÓN A ESTABLECIMIENTOS													
Grupo de Alimentos	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total

Cárnicos	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
Lácteos	10	15	20	20	15	15	15	15	15	15	15	15	10	180
Productos de la Pesca	5	10	25	25	10	10	10	10	10	10	10	10	5	140
Alimentos preparados	20	45	50	50	45	45	45	45	45	45	45	45	20	500
Agua y hielo preenvasados.	10	10	20	20	10	10	10	10	10	10	10	10	10	140
Tiendas de autoservicio.	10	15	20	20	15	15	15	15	15	15	15	15	10	180
Total	60	100	140	140	100	60	1200							

PROGRAMACION DETERMINACIONES													
Coordinación	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Comondú	5	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	110
Mulegé	2	5	8	8	5	5	5	5	5	5	5	2	60
La paz	8	15	20	20	15	15	15	15	15	15	15	8	176
Los cabos	6	10	15	15	10	10	10	10	10	10	10	6	122
Total													458

Se establece realizar **458 determinaciones**

MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO													
Grupo de Alimentos	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Cárnicos	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	1	50
Lácteos	4	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	5	110
Productos de la Pesca	2	5	15	15	5	5	5	5	5	5	4	2	73
Alimentos preparados	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	165
Agua y hielo preenvasados	3	5	8	8	5	5	5	5	5	5	4	3	61
Total	21	40	53	53	40	40	40	40	40	40	30	21	458

PRODUCTOS LÁCTEOS

Reducir la exposición de riesgos sanitarios que puedan afectar a la población del Estado de Baja California Sur, mediante la aplicación de acciones de regulación a los involucrados en la elaboración de productos lácteos artesanales y sin pasteurización.

META PROGRAMADA: VISITAS DE VERIFICACIÓN A PRODUCTORES DE QUESO													
COORDINACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
MULEGE							1				1		1
COMONDU Y LORETO			2	3	3	3	3				2	2	18
LA PAZ				1	1	1	1				1	1	6
LOS CABOS							1				1		2
TOTAL	0	0	2	4	4	4	6				5	3	27

VERIFICACIONES A FARMACIA

Establecer acciones protección contra riesgos a la salud de la población por el uso y consumo de medicamentos y demás insumos para la salud, pero sobre todo vigilar la correcta dispensación de medicamentos controlados, para cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias aplicables, incluyendo la estrategia racional de insumos que encabeza la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

COORDINACIÓN	PROGRAMACIÓN
COMONDÚ	13
LORETO	04
MULEGÉ	07
LA PAZ	40
LOS CABOS	40
TOTAL	104

VERIFICACIONES A CONSULTORIO DE MEDICINA GENERAL

Se tiene el compromiso de contribuir para que el esquema de consulta en la atención médica que se brinda al paciente sea adecuado, con profesionalismo y estricto apego a la ley, por lo que es fundamental que la autoridad sanitaria vigile que los consultorios cumplan con la legislación sanitaria vigente en materia de salud

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN
COMONDU	05
LORETO	02
MULEGE	05
LA PAZ	20
LOS CABOS	20
TOTAL	52

VERIFICACIONES A CONSULTORIOS DE MEDICINA ESPECIALIZADA.

El programa de vigilancia, incluye la revisión de los servicios prestados en consultorios de especialidad médica en cirugía estética, plástica, reconstructiva, consultorios médicos para el control de peso, establecimientos de terapias alternativas y servicios de mejora estética (spa), entre otros consultorios de medicina especializada.

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN
COMONDU	04
LORETO	01
MULEGE	04
LA PAZ	15
LOS CABOS	15
TOTAL	39

VERIFICACIONES A CONSULTORIOS DENTALES

Los consultorios dentales deben contar con una infraestructura específica, por lo que esta Comisión Estatal, evalúa que cuente con los requisitos mínimos de información documental, infraestructura y equipamiento de los establecimientos para la atención médica de pacientes ambulatorios

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN 2023
COMONDU	04
LORETO	2
MULEGE	03
LA PAZ	15
LOS CABOS	10
TOTAL	34

VERIFICACIONES A HOSPITALES

Con el objetivo de garantizar el derecho a la protección de la salud en la población, ya que se requiere contar con servicios de atención médica de calidad que presten una atención oportuna y eficiente. Los Servicios de Salud, deben regirse por criterios de universalidad y gratuidad y, en conjunto con el sector privado, ejercer acciones en beneficio del individuo y de la sociedad, dirigidas a proteger, promover y restaurar la salud de las personas. Es importante implementar diversas líneas de acción para reforzar la vigilancia y control sanitario de los establecimientos que prestan servicios de salud para fortalecer la atención oportuna y de calidad en la prestación del servicio. De igual forma fortalecer estas acciones, para contribuir en la mejora de condiciones sanitarias de estos establecimientos.

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN 2023
COMONDU	03
LORETO	01
MULEGE	01
LA PAZ	04
LOS CABOS	04
TOTAL	13

VERIFICACIONES A LABORATORIO DE ANÁLISIS CLÍNICOS.

Se realiza vigilancia de manera permanente a laboratorios clínicos del sector público y privado, a través de las visitas de verificación, en tanto en lo que respecta al establecimiento, así como a la organización y funcionamiento del laboratorio, a fin de corroborar que los servicios y procedimientos se realicen de manera profesional y sin poner en riesgo la salud de las y los usuarios.

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN 2023
COMONDU	02
LORETO	01
MULEGE	02
LA PAZ	20
LOS CABOS	08
TOTAL	33

CENTROS DE REHABILITACIÓN DE ADICCIONES

Ante el incremento de establecimientos denominados centros de rehabilitación de adicciones, conocidos como anexos o granjas, se verifica que cumplan con la legislación sanitaria vigente en materia de salud, como contar con expedientes clínicos, manuales o modelo de tratamiento y buenas condiciones de saneamiento básico.

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN 2023
COMONDU	02
LORETO	0
MULEGE	02
LA PAZ	12
LOS CABOS	05
TOTAL	21

AMBULANCIAS

Vigilar la atención médica pre hospitalaria para que se ofrezca con carácter profesional, que garantice y asegure el mejor tratamiento en aquellas personas lesionadas o enfermas, debiendo ser oportuna, eficaz y eficiente, para proteger a la población.

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN 2023
COMONDU	02
LORETO	00
MULEGE	02
LA PAZ	19
LOS CABOS	17
TOTAL	40

ESTANCIAS INFANTILES PÚBLICAS Y PRIVADAS.

Con la finalidad de evitar cualquier riesgo de la población que requiere los servicios de guarderías infantiles y/o centros de atención infantil. El objetivo primordial de las acciones de vigilancia, es garantizar a la población solicitante la seguridad de que estos establecimientos cumplan con los requisitos indispensables de infraestructura, equipamiento, alimentos, personal e instrumental. En las visitas de verificación a las guarderías tanto públicas como privadas, se supervisa en primera instancia la infraestructura del lugar, salas de lactantes, maternales y preescolares, mismas que deberán estar distribuidas de acuerdo a la edad de los menores. De igual forma, se revisa la condición de los sanitarios y cocina, en ésta última, se realizan muestreos de alimentos y agua para consumo humano para su análisis bacteriológico y se constata que los utensilios para elaboración y conservación de alimentos sean de material inocuo y que se encuentren limpios.

Otro de los aspectos que se vigila durante las visitas son: reglamentos internos, manuales técnico administrativos, programas generales de trabajo, abasto y cloración de agua, manejo y almacenamiento de los alimentos, certificados médicos de los niños y del personal.

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN 2023
COMONDU	02
LORETO	02
MULEGE	02
LA PAZ	20
LOS CABOS	13
TOTAL	29

PLAGUICIDAS

Verificaciones enfocadas a reducir riesgos en la población expuesta a plaguicidas promoviendo la cultura de protección personal de los trabajadores

JURISDICCIÓN	PROGRAMACIÓN APLICADORAS Y ALMACENES
COMONDU Y LORETO	10
MULEGE	05
LA PAZ	19
LOS CABOS	19
TOTAL	53

RASTROS

Lograr adecuadas condiciones higiénicas sanitarias de rastros y mataderos municipales del estado de Baja California Sur, para lo cual se verificará: infraestructura, equipamiento e información documental, que cumplan con la normatividad aplicable.

Por lo que derivado de estas acciones se trabajará de manera coordinada con los H. Ayuntamientos Municipales, para proponer esquemas de mejora de las instalaciones y equipamiento de rastros y mataderos.

META PROGRAMADA: VISITAS DE VERIFICACIÓN A RASTROS Y MATADEROS													
COORDINACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
MULEGE				1	1		1			1	1		5
COMONDU Y LORETO				1	1	1							3
LA PAZ				1									1
LOS CABOS					1		1						2
TOTAL	0	0	0	3	3	1	1	0	0	1	1	0	11

HUMO DE TABACO

Realizar acciones de regulación en materia de protección contra riesgos sanitarios:

- Realizar visitas de verificación para:
 - a) Reconocimiento Espacio 100% libre de humo de tabaco,
 - b) Por queja o denuncia a los sectores públicos o privados y en aquellos lugares en donde se observe el incumplimiento a las disposiciones de espacios 100% libres de humo de tabaco.

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Verificaciones		2	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6

PROGRAMA RENCAI “REGISTRO NACIONAL DE CENTROS DE ATENCION INFANTIL”.

En seguimiento y cumplimiento al “Convenio de Coordinación del Registro Nacional de Centros de Atención Infantil (RENCAI)”, firmado el pasado 23 de agosto de 2017, que se celebró entre la Secretaria de Salud de Baja California Sur, Instituto de Servicios de Salud de Baja California Sur, Sistema Estatal DIF Baja California Sur y el Sistema Nacional DIF, tal como se establece en la cláusula tercera, en los meses de enero y julio se realizará la actualización de los registros de nuevos Centros de Atención y/o su actualización, para

ello se trabajara todo el año, además de iniciar procedimientos administrativos de vigilancia sanitaria para constatar el cumplimiento de la normatividad aplicable.

ATENCIÓN DE DENUNCIAS SANITARIAS.

Con la implementación de la entrada de denuncias sanitarias a través de los diversos medios de comunicación, página web de COEPRIS-BCS, Facebook, WhatsApp, etc., se incrementó el ingreso de denuncias sanitarias por parte de la población, mismas que se atienden de manera inmediata, por lo que una vez corroborados los hechos actos u omisiones en materia sanitaria, que representen un riesgo o daño a la salud de la población e independientemente de no ser competencia de esta Autoridad Sanitaria, se procede a dar seguimiento, coadyuvando con las autoridades competentes, hasta su conclusión.

SUPERVISIÓN A LAS COORDINACIONES:

La supervisión tiene el propósito de establecer un diagnóstico del mecanismo de la verificación sanitaria que realiza el verificador sanitario desde el inicio hasta la finalización de la misma, con apego a lo establecido en el marco jurídico establecido.

Se contempla realizar **dos acciones** de supervisión a cada Coordinación, iniciando en el mes de abril como primera etapa y con seguimiento en el mes de octubre, durante la supervisión se realiza una auditoria al Centro integral de servicios, área Jurídica y al área administrativa que genera las órdenes de verificación para establecer los mecanismos de;

Emisión de órdenes:

1. Ordenes generadas.
2. Ordenes realizadas.
3. Ordenes turnadas a dictamen.
4. Mecanismos de control para las omisiones del personal verificador.
5. CIS coordinación con esta área
6. Problemática presentadas y alternativas de solución.

Personal Verificador

1. Corroborar el Inventario de equipo personal que se le entrego al verificador sanitario para el ejercicio de sus funciones.

2. Verificación de campo. Se seleccionará de manera aleatoria las verificaciones realizadas en los últimos 30 días y se realizara visita de verificación con fines de supervisión en compañía con el verificador que realiza la vista, con el fin de observar su desempeño durante la visita y las diferencias de aplicación de la normatividad, se realizan dos actas, una por el Supervisor y otra por el verificador de manera pareada, al finalizar se analizaran y se observaran las diferencias de criterio.
3. Retroalimentación de las observaciones de la supervisión con personal de la coordinación.
4. Integrar el reporte del equipo de supervisión y establecer los plazos para el cumplimiento de las desviaciones encontradas.

SUPERVISIÓN

Durante el año 2022, se tiene programada una visita a las cuatro Coordinaciones para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado de Baja California Sur, para el mes de julio a diciembre del año en curso, con la finalidad de supervisar y aplicar cédulas para la evaluación.

CALENDARIO DE SUPERVISIÓN Y CAPACITACIÓN

Fecha	Área
07 y 08 de julio	Coordinación para la Protección contra riesgos Sanitarios en el municipio de La Paz
14 y 15 de julio	Coordinación para la Protección contra Riesgos Sanitarios en el municipio de Mulegé
21 y 22 de julio	Coordinación para la Protección contra Riesgos Sanitarios en el municipio de Comondú
28 y 20 de julio	Coordinación para la Protección contra Riesgos Sanitarios en el municipio de Los Cabos

CONCLUSIÓN

La vigilancia sanitaria es una de las actividades sustantivas de esta Comisión Estatal, se refiere al conjunto de acciones para llevar a cabo la constatación física o inspección de productos, procesos o servicios a lo largo de la cadena de producción y comercialización, y su comparación contra los requisitos establecidos en la normatividad correspondiente para evaluar su cumplimiento.

SUBCOMISION DE EVIDENCIA Y FOMENTO SANITARIO

Las actividades que se realizan se enfocan en disminuir los riesgos sanitarios asociados a procesos y productos a través de actividades específicas no regulatorias como son la capacitación, fomento, difusión, acuerdos y convenios con instituciones y/o autoridades de gobierno y la aplicación de los programas prioritarios federales que se establezcan en 2023. El programar y realizar actividades específicas nos permite influir en la disminución de riesgos sanitarios a la población y establecer coordinación con instituciones educativas y de investigación para fomentar y realizar actividades de acuerdo a las normatividades y/o criterios de trabajo.

Para la programación de actividades se toma en cuenta el análisis de riesgos 2022, que nos permite enfocar las actividades regulatorias y no regulatorias en donde se localizan los riesgos principales.

OBJETIVO GENERAL

Disminuir los riesgos sanitarios a los que está expuesta la población de Baja California Sur, mediante la planeación, realización y aplicación de las medidas no regulatorias, con base en la información de los riesgos sanitarios existentes y su impacto en la salud.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mejorar las buenas prácticas de higiene en los establecimientos de competencia de COEPRIS.
- Disminuir el número de muestras de producto fuera de norma.
- Establecer convenios de trabajo con instituciones educativas, de investigación y gubernamentales.
- Establecer acuerdos con las diferentes dependencias y así tener un mayor número de espacios 100% libres de humo de tabaco.
- Continuar con la detección de fitoplancton y su difusión oportuna en caso de presentarse una marea roja, así como realizar reuniones del comité de marea roja.
- Impulsar la notificación de las reacciones adversas a medicamentos.
- Promover las reuniones del comité de playas limpias de los municipios, así como continuar con las sesiones continuas.
- Mejorar la organización y atención oportuna de emergencias sanitarias.
- Promover el incremento de las determinaciones de cloro dentro de norma en agua potable.
- Fomentar la cultura del manejo del agua, así como realizar un diagnóstico estatal de la calidad fisicoquímica del agua que consume la población.

- Realizar un diagnóstico a final del año, con la información que se obtenga, sobre los principales riesgos sanitarios para establecer estrategia de manejo y disminución de riesgos.
- Realizar difusión oportuna y clara a la población por los diversos medios de comunicación sobre los programas, actividades y operativos, así como información relevante que se requiera dar a conocer.
- Continuar con el trabajo de elaboración de mapas de riesgos en los cuales se continúa asociando el concepto de rastreabilidad en los diversos proyectos, enfocándonos en los que representan mayor riesgo sanitario.
- A través de la coordinación con SEP, continuar con la mejora de las condiciones de los refugios temporales y las tiendas escolares.
- Dar seguimiento a elaboración de manuales, procedimientos y acuerdos de las supervisiones y solicitudes de COFEPRIS.

DIFUSIÓN

- Se participará en coordinación con Secretaría de Salud en eventos de difusión que se programen, para actividades de fomento y difusión.
- Se realizará en las coordinaciones municipales, actividades de fomento a los diversos establecimientos como mercados, tiendas de autoservicio, puestos semifijos y ambulantes y cualquier otro que requiera fomento sanitario con base en priorización de riesgos.
- Con base en los riesgos sanitarios, se priorizarán las actividades de fomento sanitario en las colonias que presenten mayor problemática.
- Se realizará difusión en redes sociales.

ANTECEDENTES

Existen riesgos sanitarios asociados a diversos procesos de elaboración, transporte y expendio de alimentos, así como actividades económicas y de servicios que generan un riesgo sanitario el cual puede minimizarse con las medidas preventivas, capacitación y difusión a través de los diversos programas y proyectos de COEPRIS.

Antes de la creación de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS-BCS) la cual se creó en el 2006, no se contaba con un enfoque de riesgos, las actividades se realizaban y se contabilizaban únicamente con indicadores de número de acciones realizadas y no con base en el análisis de información o indicadores de reducción de riesgos sanitarios.

Por lo tanto las actividades a realizar se enfocan en mejorar las buenas prácticas en el manejo de alimentos, disminuir el número de muestras de alimentos contaminadas de los

diversos productos como lácteos sin pasteurizar, cárnicos en tiendas de autoservicio, carne proveniente de rastros, alimentos preparados, moluscos bivalvos, productos de la pesca, medidas precautorias en caso de mareas rojas y vedas sanitarias, atención de emergencias y alertas sanitarias, capacitación y fomento en diversos establecimientos

EVALUACIÓN DIAGNÓSTICA

Se realizará una evaluación diagnóstica de los programas 2023 en el mes de diciembre. El informe final de la evaluación diagnóstica se entregará al Comisionado Estatal y a las áreas correspondientes, el cual servirá para definir las estrategias de acción enfocadas en los riesgos sanitarios más importantes encontrados a los cuales se dirigirán las actividades regulatorias y no regulatorias.

INOCUIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Incidir en la disminución de los riesgos sanitarios relacionados con la elaboración y distribución de alimentos frescos y mínimamente procesados.

PROGRAMACION DE VIGILANCIA PRODUCTOS Y SERVICIOS 2023			
	VERIFICACIONES	MUESTRAS	CURSOS
COMONDU	370	62	12
MULEGE	190	54	12
LA PAZ	750	89	12
LOS CABOS	690	90	12
TOTAL	2000	295	48 **

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS

De acuerdo al análisis de la información 2022 a nivel estatal los alimentos que prevalecen con mayor incidencia de riesgo a estatal son los productos cárnicos con un 13.9% y productos lácteos elaborados con leche no pasteurizada, para el 2022 el 10.9% fuera de norma; de las muestras analizadas de queso elaborado con leche no pasteurizada en el estado se encontró fuera de norma principalmente con presencia de *E. Coli* lo que indica malas prácticas de higiene en la preparación, manipulación y comercialización de estos productos que implican un riesgo para la población.

Los alimentos cárnicos, productos de la pesca, lácteos y alimentos preparados presentaron como principal bacteria patógena *E. Coli*;

En comparativa con los registros de los años anteriores de las determinaciones realizadas por grupo de alimentos hay cambios considerables en los productos lácteos elaborados con leche no pasteurizada, existiendo una diferencia estadísticamente significativa con una reducción mayor del 20%, así también se vio reflejado una disminución del 4% al 7% en los demás grupos de alimentos a excepción de los alimentos cárnicos los cuales presentaron un incremento del 1.4% con relación al año 2021.

ESTRATEGIA A REALIZAR

- Continuar con las actualizaciones de los padrones de los productores de leche y queso en cada coordinación.
- Se les dará capacitación en las buenas prácticas de higiene, almacenamiento y transporte de productos y manejo adecuado de productos lácteos en puntos de venta.
- Continuar con las visitas de verificación a productores de queso y comercializadores de leche.
- Capacitación y fomento en tiendas de autoservicio para mejorar el manejo de productos cárnicos.

RASTROS

OBJETIVO GENERAL

Mejorar las condiciones de infraestructura de los rastros y mataderos municipales, modernizar los equipos de manejo y procesamiento de la carne durante el faenado, la capacitación del personal, la difusión de información técnica y establecer vinculaciones con instituciones afines, con el fin de mejorar las buenas prácticas de los establecimientos dedicados al sacrificio de animales para consumo humano y la calidad de los alimentos que consume la población.

META PROGRAMADA: CURSOS DE CAPACITACIÓN A PERSONAL DE LOS RASTROS Y MATADEROS 2023

COORDINACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
MULEGE				1									1
COMONDU Y LORETO				1									1
LA PAZ					1								1
LOS CABOS					1								1
TOTAL	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	4

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS

- Establecer la rastreabilidad de los productos cárnicos provenientes de los rastros y mataderos municipales, con el fin de implementar las medidas preventivas para minimizar los riesgos sanitarios.
- Realizar vigilancia en las carnicerías para conocer el origen de los productos cárnicos.
- Promover y lograr un mayor número de rastros y mataderos con mayor porcentaje de cumplimiento de las actas de verificación.
- Promover en los rastros y mataderos municipales el adecuado manejo de desechos.
- Coordinar esfuerzos con autoridades municipales para establecer acuerdos de trabajo.

MAREA ROJA

OBJETIVO GENERAL

Proteger a la población de riesgos sanitarios por el consumo de productos de la pesca contaminados.

ZONAS DE VIGILANCIA PERMANENTE

Actualmente se tienen establecidas 32 estaciones de monitoreo de agua de mar, donde se determina la presencia o ausencia de fitoplancton precursor de biotoxinas marinas en los cuerpos de aguas clasificados para cosecha de moluscos bivalvos.

- ESTERO LA BOCANA – 3 ESTACIONES DE MONITOREO
- ESTERO EL COYOTE – 3 ESTACIONES DE MONITOREO
- ESTERO EL CARDÓN – 4 ESTACIONES DE MONITOREO
- BAHÍA TORTUGAS -- 4 ESTACIONES DE MONITOREO

- BAHÍA DE LA PAZ -- 12 ESTACIONES DE MONITOREO
- BAHÍA MAGDALENA Y BAHÍA ALMEJAS -- 4 ESTACIONES DE MONITOREO
- PUNTA EUGENIA - COOP LA PURISIMA -- 1 ESTACIONES DE MONITOREO
- GUERRERO NEGRO – OJO DE LIEBRE -- 1 ESTACIONES DE MONITOREO

META PROGRAMADA: MAREA ROJA (MONITOREOS DE FITOPLANCTON) 2023

COORDINACIÓN	ENERO	FEB	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
MULEGÉ	26	30	37	30	30	37	30	30	37	30	30	21	363
COMONDU		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	44
LA PAZ	36	48	60	48	48	60	48	48	60	48	48	36	588
TOTAL													995

PROCEDIMIENTOS PARA DIFUNDIR INFORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO INTERINSTITUCIONAL.

En caso de que se determine la presencia de una Floración de Algas Nociva, la Autoridad Sanitaria Estatal donde ocurra el evento deberán notificar de inmediato por el medio más rápido disponible, así mismo esta Autoridad pondrá en marcha el Plan de Comunicación de Riesgos y convocara al Comité de Moluscos Bivalvos/Marea Roja para el fortalecimiento interinstitucional con SEMAR-PROMAM, CONAPESCA, SENASICA, COMITÉ DE SANIDAD ACUICOLA, SEPADA, SAGARPA, INSTITUCIONES DE INVESTIGACION CIENTÍFICA, cada uno en sus áreas de competencia.

CIERRES PRECAUTORIOS Y DE VEDAS SANITARIAS EN ZONAS DE COSECHA DE MOLUSCOS BIVALVOS.

La Autoridad Sanitaria de la entidad federativa donde se presenta el FAN, en coordinación con la COFEPRIS, son las encargadas de indicar oficialmente en qué momento se levanta la veda sanitaria, siempre y cuando se cumpla lo establecido en los lineamientos de trabajo para el Control Sanitario de los Moluscos Expuestos en la FAN.

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS

Ampliar la cobertura de monitoreo de fitoplancton y biotoxinas marinas, incluyendo la nueva área certificada complejo lagunar Bahía Magdalena- Bahía Almejas, mediante la capacitación de personal para la toma de muestras de fitoplancton y su reporte correspondiente.

Seguimiento puntual del protocolo establecido cuando se presenten eventos de marea roja, con el fin de proteger a la población.

Se promoverá la reactivación del Comité de Moluscos bivalvos –Marea Roja, el cual difundirá las medidas de acción preventivas tendientes a evitar el consumo de moluscos bivalvos contaminados con biotoxinas marinas.

PRODUCTOS DE LA PESCA

OBJETIVO GENERAL

Establecer la rastreabilidad de los productos de la pesca promoviendo la formalidad de evidencia documental del origen del producto, con el fin de establecer las medidas preventivas para minimizar los riesgos sanitarios.

Mejorar las buenas prácticas sanitarias en el manejo de productos de la pesca, desde su extracción hasta puntos de venta, mediante la difusión, capacitación y fomento sanitario.

AVANCES

Se continúa con reuniones de trabajo para el tema de rastreabilidad con personal del Gobierno del Estado, SADER, SENASICA.

Se continuará con el monitoreo constante de productos que llegan vía marítima al puerto de Pichilingue en La Paz, BCS. Se actualizará el mapa de rastreabilidad.

Se continuará aplicando la cédula a los establecimientos que comercializan productos de la pesca, para identificar el tipo de producto y el origen o zona de extracción, con el objetivo de tener la rastreabilidad de los productos de la pesca que representan un mayor riesgo sanitario y elaborar el mapa de riesgo en forma digital.

Se continúa la verificación de plantas pesqueras para vigilar y normar el cumplimiento de la obtención, producción, elaboración, distribución y venta de productos de la pesca con fines nacionales y de exportación.

MOLUSCOS BIVALVOS

OBJETIVO GENERAL:

Proteger a la población de riesgos microbiológicos y químicos potencialmente presentes en moluscos bivalvos, a través de la clasificación y vigilancia sanitaria de las áreas de cultivo y cosecha.

PROGRAMACIÓN DE DETERMINACIONES 2023

ACTIVIDAD	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC
Determinaciones en agua de mar de; <i>Coliformes fecales</i>	25	32	53	9	5	9	5	9	23	31	48	---
Determinaciones en producto de; <i>E. coli</i> <i>Salmonella,</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Vibrio cholerae</i>	24	7	14	30	6	9	6	9	2	28	18	4
Análisis de Biotoxinas Marinas en producto; Saxitoxina (PSP) Ácido Domoico (ASP) Ácido Okadaico (DSP) Metales pesados Cadmio Plomo Mercurio	27	27	27	27	27	27	27	30	30	30	27	18

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS

- Promover el monitoreo de moluscos bivalvos en algunas áreas que no están clasificadas por el PMSMB y en las cuales se extrae, comercializa y consume un volumen importante de moluscos bivalvos que son de consumo nacional y local, principalmente en el municipio de Loreto.
- Reforzar la rastreabilidad de los moluscos bivalvos que se comercializan, desde su origen hasta destino final.
- Se continuará con el trabajo de rastreabilidad y reuniones de trabajo con personal del Gobierno del Estado, SADER, SENASICA para promover clasificación de áreas y productos con etiquetado.

AGUA DE CALIDAD BACTERIOLÓGICA

OBJETIVO GENERAL

Proteger a la población del riesgo bacteriológico que potencialmente se pueda encontrar presente en el agua de uso y consumo humano.

MONITOREO DE CLORO 2023 EN LAS 04 COORDINACIONES

MUNICIPIO	DETERMINACIONES DE CLORO ANUAL
COMONDÚ	1,344
LORETO	336
MULEGÉ	873
LA PAZ	3,032
LOS CABOS	2,180
TOTAL	7765

Al 100 % de las muestras con resultados fuera de especificaciones en rangos menores a 0.2 de cloro libre, se realizará toma de **muestras microbiológicas** para determinar coliformes totales y fecales.

- Captura de los resultados obtenidos de las determinaciones realizadas semanalmente en el formato estipulado por la COFEPRIS.
- Enviar a la COFEPRIS el informe mensual sobre las notificaciones realizadas a los responsables sobre los hallazgos obtenidos durante el monitoreo, así como las acciones realizadas.
- Enviar a la COFEPRIS el reporte mensual sobre los resultados de análisis bacteriológicos realizados a aquellas determinaciones de agua que se encuentren por debajo de 0.2mg/l
- Elaborar e implementar una campaña de difusión y capacitación dirigida a la población en general para dar a conocer los riesgos que implica el consumo de agua contaminada y dar a conocer los riesgos bacteriológicos asociados al consumo de agua potencialmente contaminada.
- Realizar una capacitación dirigida al público en general dando a conocer la importancia del manejo adecuado del agua potable

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS

- Ampliar la cobertura de monitoreo de cloro en colonias de reciente creación con sistemas formales de abastecimiento.
- Llevar a cabo campañas de difusión, fomento y entrega de material para el uso y manejo de cloro, plata coloidal, así como saneamiento básico en las colonias o comunidades que no cuenten con sistemas formales de abastecimiento o que exista deficiencia en la dosificación de cloro en la red.

PROYECTO AGUA DE CALIDAD FISICOQUIMICA

OBJETIVO GENERAL

Contribuir a la protección de la salud de la población contra riesgos derivados de la presencia de contaminantes químicos y físicos, en el agua destinada para uso y consumo humano, mediante la vigilancia del agua que se distribuye en los sistemas formales de abastecimiento y difundir de manera puntual a la población la información sobre los riesgos de consumir agua potencialmente contaminada

PLAN DE TRABAJO DEL PROYECTO DE AGUA DE CALIDAD FISICOQUIMICA

Realizar la verificación sanitaria a los pozos de agua potable de la red de distribución de las 4 jurisdicciones sanitarias 2023

MUNICIPIO	VERIFICACIONES MENSUALES A POZOS DE AGUA
COMONDÚ	03
LORETO	01
MULEGÉ	02
LA PAZ	03
LOS CABOS	03
TOTAL	12

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS DEL PROGRAMA

- Realizar el diagnóstico de las fuentes de abastecimiento de agua.
- Promover, en los casos necesarios, la participación de las instituciones involucradas para realizar la difusión, comunicación del riesgo y medidas preventivas.
- Contar con un censo de las principales fuentes de abastecimiento de agua para uso y consumo humano en cada municipio, así como su ubicación, las localidades y colonias a las cuales dan servicio.

PLAYAS LIMPIAS

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de la población a través de un sistema de monitoreo del agua de mar y realizar la difusión de su calidad bacteriológica por los medios de comunicación establecidos.

MONITOREO DE PLAYAS EN BCS 2023

ACTIVIDAD	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Determinaciones en agua de mar de; <i>Enterococos</i> <i>fecales</i>	-----	156	-----	-----	-----	156	-----	-----	-----	234	-----
Asistencia a las reuniones convocadas por los Comités de Playas Limpias	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS

- Buscar la ampliación de la cobertura del muestreo de agua de mar para algunas playas públicas que no están incluidas en el monitoreo.

ZOONOSIS

OBJETIVO GENERAL

Reducir la exposición de la población del Estado de Baja California Sur a los riesgos sanitarios mediante el desarrollo de acciones de coordinación, vinculación, difusión y capacitación de los involucrados en la elaboración de productos lácteos artesanales y sin pasteurización.

ACTUALIZACIÓN DEL PADRÓN DE PRODUCTORES DE QUESO 2023													
COORDINACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
MULEGE			1										1
COMONDU Y LORETO			1										1
LA PAZ			1										1
LOS CABOS			1										1
TOTAL	0	0	4	0	4								

CURSOS DE CAPACITACIÓN A PERSONAL RELACIONADO A MANEJO DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS 2023													
COORDINACIÓN	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
MULEGE						1			1				2
COMONDU Y LORETO					1				1				2
LA PAZ						1			1				2
LOS CABOS					1				1				2
TOTAL	0	0	0	0	2	2	0	0	4	0	0	0	8

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS

- Se continuará con las visitas de fomento y verificación a establos, así como verificación a productores de queso.

- Se continuará actualizando el mapa de riesgos en el cual se ubican a productores de leche, productores de queso y acopiadores de productos lácteos, así como la rastreabilidad que sigue el producto desde la obtención de la leche, elaboración de quesos, productos lácteos y destino final en punto de venta.
- En el seguimiento a establos productores de leche, se están evaluando con cédula que nos indica un porcentaje de cumplimiento.

FARMACOVIGILANCIA

OBJETIVO GENERAL

Contar con una estrategia de vigilancia para identificar y notificar oportunamente las sospechas de reacciones adversas de los medicamentos, productos biológicos, plantas medicinales, medicina tradicional y demás insumos para salud, provenientes del uso o consumo por la población del Estado de Baja California Sur.

Actividades 2023

- Notificaciones de RAM´s.
- Nota: Los reportes de RAM´s recibidos por el Centro Estatal de Farmacovigilancia en BCS, se ingresan de acuerdo a los tiempos establecidos en la Nom-220-SSA1-2016.- Instalación y operación de la Farmacovigilancia, no existiendo un número determinado de ellos, ya que es un reporte espontaneo en caso de un evento adverso.
- Realizar actividades de Fomento del Programa de Farmacovigilancia en los Sectores Público, Social y Privado que presten atención médica, así como en la industria y comercio Farmacéutico y a la población que con o sin receta utilice medicamentos y vacunas.
- Evaluar y dictaminar y dar respuesta a las notificaciones procedentes.
- Pláticas y fomento conforme se concreten las citas con diferentes asociaciones médicas, hospitales y clínicas en la ciudad.
- Material de difusión de FMV disponible para todo usuario y/o profesional de la Salud, que realice trámites ante la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. Mismas que se circulan en las jurisdicciones Sanitarias con el mismo fin. Operativo permanente durante todo el año.
- Asesoría personalizada al usuario que lo solicite directamente ante la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (profesional de la Salud, dispensador en Farmacia).
- Dar a conocer el programa de Fármaco vigilancia a los profesionales de la salud que realicen algún trámite ante el CIS.

- Promover por los diversos medios disponibles el conocimiento del protocolo de notificación de reacciones adversas a medicamentos.
- Reuniones de trabajo con hospitales y jefes jurisdiccionales para dar seguimiento a la conformación de los comités.

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS DEL PROYECTO

- Promover por los diversos medios disponibles el conocimiento del protocolo de notificación de reacciones adversas a medicamentos.
- Envío de información vía electrónica a hospitales para dar seguimiento a la conformación de los comités y unidades.

EMERGENCIAS SANITARIAS

OBJETIVO GENERAL

Protección a la salud de la población contra riesgos sanitarios derivados de emergencias sanitarias.

PLÁN DE TRABAJOS 2023 PARA LAS COORDINACIONES

- 1- Enviar los informes de notificación de eventos en los formatos previamente establecidos por la COFEPRIS. (Esta es la principal actividad que informan las coordinaciones a oficina central)

QUE EVENTOS SE DEBEN DE NOTIFICAR POR LAS COORDINACIONES.

- Brotes de enfermedades infecciosas y/o emergentes, así como por hospitales
 - Emergencias por desastres naturales
 - Accidentes químicos/exposición a otros agentes
 - Las concentraciones masivas (ferias, carnavales, etc.) y acciones preventivas
- 2- Realizar un inventario de emergencias por parte de las coordinaciones y enviarlo a oficina central cada 2 meses.
 - 3- Verificación de todos los refugios temporales de la jurisdicción sanitaria y envío de la información a oficina central a más tardar a finales del mes de abril.
 - 4- Asistir al curso de capacitación a la brigada estatal de emergencias.

- 5- Informar a la oficina central cualquier riesgo sanitario que pueda catalogarse como evento para la atención de emergencias.

INFORMACIÓN GENERAL

Es necesario que todos los coordinadores en los municipios, cuenten con la información de los titulares municipales de Protección Civil, Epidemiología y SAPA (Nombre, teléfono, correo electrónico), con el fin de coordinar acciones en el ámbito de la competencia de cada parte y estar informados de cualquier evento de competencia de la COEPRIS.

Se requiere que los Coordinadores acudan a las sesiones del Comité Municipal de Vigilancia Epidemiológica y el Comité Municipal de Protección Civil.

HUMO DE TABACO

OBJETIVO GENERAL

Proteger a la población contra riesgos a la salud provocados por la exposición al humo de tabaco, en el Estado de Baja California Sur.

- Acciones para la no venta y no iniciación en el consumo de productos del tabaco por parte de los jóvenes en Baja California Sur en secundarias, preparatorias y universidades.
- Impartir pláticas en dependencias gubernamentales, así como del sector privado a fin de hacer de conocimiento el marco jurídico vigente, dar cumplimiento y con ello disminuir los riesgos en la salud pública del propio Estado de B.C.S.
- Realizar pláticas de sensibilización de los riesgos a los cuales la población está expuesta, y hacer de conocimiento del marco jurídico en materia.
- Coordinación Sector público y privado.
- Meta establecida del programa Espacios Libres de Humo de Tabaco 2023 y productos del tabaco

80 espacios 100% Libres De Humo De Tabaco

80 visitas de verificación a expendios de tabaco

Llevar a cabo reuniones de trabajo con organismos públicos y privados tales como CECA, CANIRAC, CANACOPE, administraciones de plazas comerciales, API, Congreso del Estado, etc.

USO DE PLAGUICIDAS

OBJETIVO GENERAL

Reducir la población expuesta a riesgos por plaguicidas fomentando la cultura de protección personal en los trabajadores

ESTRATEGIA LOCAL DE MANEJO DE RIESGOS

- Coordinación con instituciones para propuestas de mejora del servicio de recolección de envases vacíos de plaguicidas.
- Coordinación con SADER (Sanidad vegetal) para mantener actualizado el censo de ranchos agrícolas.
- 28 visitas a establecimientos que comercializan plaguicidas y 55 visitas a empresas fumigadoras.

MONITOREO DE LA PUBLICIDAD

OBJETIVO GENERAL

Reducir la población expuesta a riesgos por **plaguicidas** fomentando la cultura de protección personal en los trabajadores

ESTRATEGIA LOCAL

Acciones que se realizan mensualmente en la identificación de publicidad competencia de esta autoridad sanitaria:

Procedimiento de verificación publicitaria:

- Monitoreo y Análisis de la Publicidad
- Elaborar Informe de Verificación y Orden de Suspensión
- Notificación
- Remitir expediente a Departamento Jurídico
- Derecho de audiencia

Monitoreo de medios.

Esta actividad verifica que la publicidad de productos y/o servicios difundida en el Estado de Baja California Sur a través de los medios de comunicación, cumpla con la normatividad vigente.

Medios de comunicación:

- Radio
- Televisión
- Impresos (periódicos, revistas, volantes, dípticos, trípticos, carteles, mantas, espectaculares)
- Internet (páginas y redes sociales: Facebook, Twitter, Instagram, Youtube)

Análisis de publicidad.

El trámite puede ser permiso de publicidad: de conformidad con el Capítulo II, Artículo 79 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad. Los giros que requieren PERMISO:

- Medicamentos
- Remedios Herbolarios
- Suplementos Alimenticios
- Bebidas Alcohólicas
- Equipo Médico, Órtesis, Prótesis, Ayudas Funcionales
- Servicios de Salud
- Servicios y procedimientos de Embellecimiento
- Tabaco

AVISO DE PUBLICIDAD: Con fundamento en el Capítulo III, Artículo 86 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad. Los giros que requieren AVISO:

- Servicios de Salud (persona física)
- Alimentos y Bebidas no alcohólicas
- Insumos para la Salud (Dirigidos a profesionales de la salud)
- Cosméticos

CALENDARIO DE CAPACITACIÓN ESTATAL 2023

CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN 2023 - COMONDÚ

CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIEGIENE EN:	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ALIMENTOS	1		1	1		1				1		1	6
AGUA Y HIELO PURIFICADO								1	1				2
TORTILLERÍAS - PANADERÍAS					1						1		2
CAFETERÍAS						1							1
TIENDITAS ESCOLARES								1					1
PESCADOS Y MARISCOS		1											1
LÁCTEOS				1	1		1						3
RASTROS									1				1
CARNICERÍAS										1			
OTROS													0
TOTAL	1	1	1	2	2	2	1	2	2	1	1	1	17

CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN 2023 - MULEGÉ

CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIEGIENE EN:	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ALIMENTOS		1						1	1	1		1	5
AGUA Y HIELO PURIFICADO						1	1						2
TORTILLERÍAS - PANADERÍAS				1						1			2
CAFETERÍAS					1								1
TIENDITAS ESCOLARES								1					1
PESCADOS Y MARISCOS			1										1
LÁCTEOS													0
RASTROS									1				1
CARNICERÍAS											1		1
OTROS													0

CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN 2023 – LA PAZ

CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIEGIENE EN:	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ALIMENTOS	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
AGUA Y HIELO PURIFICADO			1	1					1				3
TORTILLERÍAS - PANADERÍAS					1							1	2
CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS						1	1						2
TIENDITAS ESCOLARES								1					1
PESCADOS Y MARISCOS		1		1									2
LÁCTEOS					1								1
RASTROS									1				1
CARNICERÍAS				1						1			2
OTROS													0
TOTAL	1	4	2	4	3	2	2	2	3	2	1	2	29

CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN 2023 – LOS CABOS

CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIEGIENE EN:	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ALIMENTOS	2		2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	17
AGUA Y HIELO PURIFICADO			1			1							2
TORTILLERÍAS - PANADERÍAS					1							1	2
CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS					1		1			1			3
TIENDITAS ESCOLARES								1					1
PESCADOS Y MARISCOS		2		1									3
LÁCTEOS								1		1			2
RASTROS												1	1
CARNICERÍAS						1			1				2
OTROS													0

TOTAL	2	2	3	2	4	3	3	3	3	3	2	3	33
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

TEMARIO – COMONDÚ 01

Mes	Nombre del evento (de acuerdo a la estandarización de temas)	A quien va dirigido	Norma a utilizar
ENERO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PERSONAL MANEJADOR DE ALIMENTOS EN GENERAL	NOM 251-SSA1-2009 NOM 127-SSA1-1994
FEBRERO	LA CUARESMA CON PESCADOS Y MARISCOS	PESCADERÍAS Y MARISQUERÍAS	NOM 251-SSA1-2009, NOM-242-SSA1-2009, NOM 127-SSA1-1994,
MARZO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PERSONAL MANEJADOR DE ALIMENTOS EN GENERAL	NOM 251-SSA1-2009 NOM 127-SSA1-1994
ABRIL	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PERSONAL MANEJADOR DE ALIMENTOS EN GENERAL	NOM 251-SSA1-2009, NOM-201-SSA1-2015, NOM 127-SSA1-1994,
ABRIL	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DURANTE EL ORDEÑO	PERSONAL QUE LABORE EN SALAS DE ORDEÑO	RCSPS
MAYO	BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN EL MANEJO Y ELABORACIÓN EN PANADERÍAS Y TORTILLERÍAS	NOM 251-SSA1-2009, NOM-147-SSA1-1996 NOM-187-SSA1/SCFI-2002
MAYO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO Y PROCESO DE LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS	TODO EL PERSONAL QUE INTERVENGA EN EL PROCESO DEL MANEJO Y TRANSFORMACIÓN DE LECHE COMO MATERIA PRIMA	NOM 251-SSA1-2009, NOM-243-SSA1-2010
JUNIO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
JUNIO	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	NOM 251-SSA1-2009
JULIO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO Y PROCESO DE LECHE, FÓRMULA	TODO EL PERSONAL QUE INTERVENGA EN EL PROCESO DEL	NOM 251-SSA1-2009, NOM-243-SSA1-2010

	LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS	MANEJO Y TRANSFORMACIÓN DE LECHE COMO MATERIA PRIMA	
AGOSTO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN TIENDITAS ESCOLARES	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE TIENDITAS ESCOLARES	NOM 251-SSA1-2009
SEPTIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENE DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO, EN RASTROS Y MATADEROS	PERSONAL OPERARIOS DEL RASTRO	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM 194-SSA1 - 2004
SEPTIEMBRE	MANEJO ADECUADO DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	PERSONAL QUE TRABAJA EN PURIFICADORAS	NOM-201-SSA1-2015
OCTUBRE	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS	PERSONAL OPERARIO EN CARNICERIAS	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM-213-SSA1-2018
OCTUBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PERSONAL MANEJADOR DE ALIMENTOS EN GENERAL	NOM 251-SSA1-2009 NOM 127-SSA1-1994
NOVIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	PERSONAL MANEJADOR DE ALIMENTOS EN GENERAL	NOM 251-SSA1-2009, NOM-201-SSA1-2015, NOM 127-SSA1-1994,
DICIEMBRE	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (CONSERVACION DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS)	PEROSNAL DE AREAS DE PERECEDEROS EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO	NOM 251-SSA1-2009

TEMARIO – MULEGÉ 02

Mes	Nombre del evento (de acuerdo a la estandarización de temas)	A quien va dirigido	Norma a utilizar
FEBRERO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
MARZO	MANEJO HIGIÉNICO DE PESCADOS Y MARISCOS EN RESTAURANTES Y MARISQUERIAS	PERSONAL DE COCINA DE RESTAURANTES Y MARISQUERÍAS	NOM 251-SSA1-2009 NOM-242-SSA1-2009, NOM 127-SSA1-1994
ABRIL	BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS	TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS Y PANIFICADORAS	NOM 251-SSA1-2009, NOM-147-SSA1-1996 NOM-187SSA1/SCFI-2002
MAYO	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	NOM 251-SSA1-2009
JUNIO	MANEJO ADECUADO DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	PERSONAL QUE TRABAJA EN PURIFICADORAS	NOM-201-SSA1-2015
JULIO	MANEJO ADECUADO DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	PERSONAL QUE TRABAJA EN PURIFICADORAS	NOM-201-SSA1-2015
AGOSTO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENDEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
AGOSTO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN TIENDITAS ESCOLARES	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE TIENDITAS ESCOLARES	NOM 251-SSA1-2009
SEPTIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
SEPTIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENE DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO, EN RASTROS Y MATADEROS	PERSONAL OPERARIOS DEL RASTRO	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM 194-SSA1 - 2004

OCTUBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
OCTUBRE	BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN EL MANEJO Y ELABORACIÓN EN PANADERÍAS Y TORTILLERÍAS	NOM 251-SSA1-2009, NOM-147-SSA1-1996 NOM-187-SSA1/SCFI-2002
NOVIEMBRE	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS	PERSONAL OPERARIO EN CARNICERIAS	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM-213-SSA1-2018
DICIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009

TEMARIO – LA PAZ 03

Mes	Nombre del evento (de acuerdo a la estandarización de temas)	A quien va dirigido	Norma a utilizar
ENERO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
FEBRERO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENDEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
FEBRERO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENDEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
FEBRERO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENDEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
FEBRERO	LA CUARESMA CON PESCADOS Y MARISCOS	PESCADERÍAS Y RESTAURANTES	NOM 251-SSA1-2009 NOM-242-SSA1-2009,
MARZO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
MARZO	MANEJO ADECUADO DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	PLANTAS DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	NOM 251-SSA1-2009, NOM-201-SSA1-2015, NOM 127-SSA1-1994,
ABRIL	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
ABRIL	MANEJO ADECUADO DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	PLANTAS DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	NOM 251-SSA1-2009, NOM-201-SSA1-2015, NOM 127-SSA1-1994,
ABRIL	LA CUARESMA CON PESCADOS Y MARISCOS	PESCADERÍAS Y RESTAURANTES	NOM 251-SSA1-2009 NOM-242-SSA1-2009,
ABRIL	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS	PERSONAL OPERARIO EN CARNICERIAS	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM-213-SSA1-2018

MAYO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
MAYO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO Y PROCESO DE LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS	TODO EL PERSONAL QUE INTERVENGA EN EL PROCESO DEL MANEJO Y TRANSFORMACIÓN DE LECHE COMO MATERIA PRIMA	NOM 251-SSA1-2009, NOM-243-SSA1-2010
MAYO	BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS	TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS Y PANIFICADORAS	NOM 251-SSA1-2009, NOM-147-SSA1-1996 NOM-187SSA1/SCFI-2002
JUNIO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
JUNIO	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	NOM 251-SSA1-2009
JULIO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
JULIO	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	NOM 251-SSA1-2009
AGOSTO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
AGOSTO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN TIENDITAS ESCOLARES	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE TIENDITAS ESCOLARES	NOM 251-SSA1-2009
SEPTIEMBRE	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009

SEPTIEMBRE	MANEJO ADECUADO DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	PLANTAS DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	NOM 251-SSA1-2009, NOM-201-SSA1-2015, NOM 127-SSA1-1994,
SEPTIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENE DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO, EN RASTROS Y MATADEROS	PERSONAL OPERARIOS DEL RASTRO	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM 194-SSA1 - 2004
OCTUBRE	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENDEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
OCTUBRE	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS	PERSONAL OPERARIO EN CARNICERIAS	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM-213-SSA1-2018
NOVIEMBRE	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENDEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
DICIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS	TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS Y PANIFICADORAS	NOM 251-SSA1-2009, NOM-147-SSA1-1996 NOM-187SSA1/SCFI-2002

TEMARIO – LOS CABOS 04

Mes	Nombre del evento (de acuerdo a la estandarización de temas)	A quien va dirigido	Norma a utilizar
ENERO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
ENERO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
FEBRERO	LA CUARESMA CON PESCADOS Y MARISCOS	PESCADERÍAS Y RESTAURANTES	NOM 251-SSA1-2009 NOM-242-SSA1-2009,
FEBRERO	LA CUARESMA CON PESCADOS Y MARISCOS	PESCADERÍAS Y RESTAURANTES	NOM 251-SSA1-2009 NOM-242-SSA1-2009,
MARZO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
MARZO	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
MARZO	MANEJO ADECUADO DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	PLANTAS DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	NOM 251-SSA1-2009, NOM-201-SSA1-2015, NOM 127-SSA1-1994,
ABRIL	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
ABRIL	LA CUARESMA CON PESCADOS Y MARISCOS	PESCADERÍAS Y RESTAURANTES	NOM 251-SSA1-2009 NOM-242-SSA1-2009,
MAYO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
MAYO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
MAYO	BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS	TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS Y PANIFICADORAS	NOM 251-SSA1-2009, NOM-147-SSA1-1996

			NOM-187SSA1/SCFI-2002
MAYO	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	NOM 251-SSA1-2009
JUNIO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
JUNIO	MANEJO ADECUADO DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	PLANTAS DE AGUA Y HIELO PURIFICADO	NOM 251-SSA1-2009, NOM-201-SSA1-2015, NOM 127-SSA1-1994,
JUNIO	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS	PERSONAL OPERARIO EN CARNICERIAS	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM-213-SSA1-2018
JULIO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
JULIO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
JULIO	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	NOM 251-SSA1-2009
AGOSTO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
AGOSTO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN TIENDITAS ESCOLARES	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE TIENDITAS ESCOLARES	NOM 251-SSA1-2009
AGOSTO	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO Y PROCESO DE LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS	TODO EL PERSONAL QUE INTERVENGA EN EL PROCESO DEL MANEJO Y TRANSFORMACIÓN	NOM 251-SSA1-2009, NOM-243-SSA1-2010

		DE LECHE COMO MATERIA PRIMA	
SEPTIEMBRE	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
SEPTIEMBRE	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
SEPTIEMBRE	MANEJO HIGIÉNICO DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS	PERSONAL OPERARIO EN CARNICERIAS	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM-213-SSA1-2018
OCTUBRE	MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENEDORES AMBULANTES, PUESTOS FIJOS Y SEMIFIJOS	NOM 251-SSA1-2009
OCTUBRE	BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	PERSONAL QUE LABORE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CAFETERÍAS Y LONCHERÍAS	NOM 251-SSA1-2009
OCTUBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO Y PROCESO DE LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS	TODO EL PERSONAL QUE INTERVENGA EN EL PROCESO DEL MANEJO Y TRANSFORMACIÓN DE LECHE COMO MATERIA PRIMA	NOM 251-SSA1-2009, NOM-243-SSA1-2010
NOVIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
NOVIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
DICIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS	NOM 251-SSA1-2009
DICIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS	TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS Y PANIFICADORAS	NOM 251-SSA1-2009, NOM-147-SSA1-1996 NOM-187SSA1/SCFI-2002

DICIEMBRE	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENE DURANTE EL SACRIFICIO Y FAENADO, EN RASTROS Y MATADEROS	PERSONAL OPERARIOS DEL RASTRO	NOM 251-SSA1-2009 Y NOM 194-SSA1 - 2004
------------------	--	-------------------------------	---

ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN Y FOMENTO SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS DE ACUERDO AL ANÁLISIS DE RIESGOS 2022

Fomento en	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Mercados Públicos				2	2			2		2			8

Puestos Semifijos					2	2		2		2			8
Rastros						2	2			2	2		8
Tiendas de Autoservicio								4				4	8
Productores de leche			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
Difusión en Redes Sociales		40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	440
Total		40	46	48	50	50	48	54	46	52	48	50	532

Se realizarán actividades de fomento en las 4 coordinaciones en los mercados públicos municipales, puestos semifijos, rastros y tiendas de autoservicio con base a las evidencias del análisis de riesgos sanitarios en BCS 2022.

Se realizarán publicaciones diarias en las páginas de COEPRIS-BCS de Facebook y Twitter.

Las publicaciones serán acordes al material de difusión disponible de los programas (Inocuidad de Alimentos, Calidad de Agua Bacteriológica, Emergencias y Farmacovigilancia), eventos específicos y el material de difusión que envíe COFEPRIS.

ESTRATEGIA PARA LAS ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LAS ACCIONES DE DIFUSIÓN EN COLONIAS MARGINADAS

ACTIVIDADES DE SANEAMIENTO BÁSICO Y DIFUSIÓN EN COLONIAS MARGINADAS DE LOS DIFERENTES MUNICIPIOS DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA SUR												
MUNICIPIO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
La Paz						x				x		
Los Cabos						x				x		
Comondú						x				x		
Loreto						x				x		
Mulegé						x				x		

Con el propósito de disminuir los riesgos sanitarios a la población vulnerable, se establecieron las colonias marginadas por municipio y con deficiencias en uno a varios de los siguientes servicios (Agua, drenaje, energía eléctrica) en las cuales se realizarán

actividades de saneamiento básico y fomento para mejorar la calidad de vida de la población de esas zonas.

Las actividades a realizar son pláticas de fomento sanitario, entrega de material de difusión y actividades de saneamiento básico consistentes en entrega de material de difusión, plata coloidal, cloración de depósitos de agua y toma de muestras de agua en colonias marginadas de los municipios del estado de Baja California Sur.

CONCLUSION

La formulación del presente Programa se ha realizado bajo una visión sistemática de la situación que guarda nuestro Estado, al incluirse un diagnóstico que con precisión pondera las grandes fortalezas, así como las amplias oportunidades para atender las necesidades de nuestro Estado, hacia mejores condiciones de bienestar en salud de nuestra población, para esto hemos expresado la importancia que representa el atender las necesidades de nuestros usuarios, evaluando con detenimiento cuáles son las necesidades más urgentes que deben atenderse, se han establecido prioridades en base a mapas de riesgo, para eficientar y resolver problemática existente. Contamos con un sistema de información que nos permite efectuar toma de decisiones para atender a corto, mediano y largo plazo.

La implementación de este Programa será determinante. La evaluación debe ser indispensable y objetiva. En este sentido, se ha instruido a todas las coordinaciones a sumarse al esfuerzo con responsabilidad y compromiso. Si el éxito se mide por resultados, éstos deben ser claramente cuantificables y evidentes ante la población. Así lo entendemos quienes tenemos el privilegio y el honor de servir a los sudcalifornianos.