



Secretaría
de Salud Pública

COESPRISSON
Comisión Estatal de Protección Contra
Riesgos Sanitarios del Estado de Sonora

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.**



ENF. LAURA LORENA ROBLES RUIZ
COMISIONADA ESTATAL DE PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO
DE SONORA.

ffgl/fgdg

C.c.p. Archivo



Hermosillo Sonora a 12 de Abril del 2019

**UNIDAD DE TRANSPARENCIA
DE LA SECRETARIA 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 **Primer Trimestre del año 2019** se llevaron a cabo **1,516 Verificaciones Sanitarias** 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. Personal no presentó cursos de buenas prácticas de higiene.
2. No presentaron análisis microbiológicos de alimentos a la venta.
3. Fecha de caducidad vencida en productos a la venta.
4. Alimentos que no contaban con la temperatura optima para su venta.
5. No se mostraron análisis de calidad del agua para consumo humano y hielo purificado.
6. No se encontró el producto debidamente identificado con etiquetas.
7. No presentaron bitácoras de limpieza e higiene de los establecimientos.
8. No presentaron plan para control y erradicación de plagas.
9. No se cuenta con dispositivos para el control de fauna nociva.
10. No se cuenta con servicios sanitarios, jabón, toallas, papel.
11. Falta de Higiene en las áreas de preparación de alimentación.
12. No cuenta con licencia sanitaria para su funcionamiento.
13. Se encontró la presencia de la amiba de la vida libre en agua de alberca.
14. Medicamentos e insumos con caducidad vencida.
15. No se cuenta con señalamientos establecidos en la Ley General de Tabaco.
16. No presentan avisos de funcionamiento.
17. No cuenta con registro para ejercer en el estado (Médicos).