

XI. COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

En seguimiento a los objetivos y metas planteados para coadyuvar al cumplimiento de los objetivos del PND 2007-2012; la implantación del PROSESA 2007-2012; y los compromisos establecidos en el PAE 2007-2012: Protección contra Riesgos Sanitarios; del 1° de septiembre de 2009 al 31 de agosto de 2010 esta Comisión Federal realizó lo siguiente:

1. Exposición a Riesgos Sanitarios por Alimentos

Los riesgos a los que está expuesta la población debido al consumo de alimentos, pueden deberse a varios factores como: productos con baja calidad sanitaria por contaminación microbiológica y toxicológica en la cadena de valor o el uso de insumos prohibidos, deficiencia de la adición obligatoria de nutrimentos, lo que disminuye el éxito de las intervenciones de salud pública mediante la adición obligatoria de micronutrientes y hábitos alimenticios inadecuados. Con el propósito de abatir y/o disminuir estos riesgos, las acciones realizadas fueron las siguientes:

Calidad Microbiológica de Alimentos

- Se tomaron, conjuntamente con el Sistema Federal Sanitario, 72,869 muestras de alimentos, lo que representa un avance en el cumplimiento de la meta programada de 86 por ciento de lo programado a nivel nacional; el 74.6 por ciento de dichas muestras se encontraron dentro de especificaciones; los productos lácteos y los alimentos preparados fueron los grupos con menor grado de cumplimiento.
- Se llevaron a cabo 94,696 visitas de verificación a establecimientos dedicados al proceso y venta de alimentos a nivel nacional. El porcentaje de cumplimiento general de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad en los establecimientos procesadores y expendedores de alimentos fue de 82.6 por ciento.
- Como resultado de estas acciones, se aseguraron 30,048 kilogramos de alimentos y se destruyeron 22,022, así mismo, se efectuó la suspensión de 1,104 establecimientos. En relación con el mismo periodo del año anterior, hubo una reducción en el número de medidas de seguridad sanitaria, ya que se aseguraron 67,464 kilogramos de alimentos, se destruyeron 141,831 kilogramos, y se suspendieron 1,377 establecimientos. Lo anterior sugiere la identificación de un menor número de situaciones de riesgo.

Rastros

- El Proyecto Nacional de Rastros está basado en el mejoramiento de las condiciones en infraestructura, equipamiento y proceso de faena de los rastros y mataderos municipales de poblaciones mayores a 50 mil habitantes, de acuerdo a la normativa de salud, pecuaria, ambiental y laboral, mediante la evaluación de riesgos de rastros y mataderos, la gestión de las propuestas de mejora ante los tomadores de decisiones, la coordinación intersectorial, la capacitación y difusión, así como la adecuada verificación y dictaminación de establecimientos.
- Durante el periodo que se reporta, se elaboró el acta específica para llevar a cabo la verificación de rastros y mataderos, y se capacitó a las 32 entidades federativas en su aplicación. Durante 2009 se visitaron 32 rastros y en lo que va del presente año se han visitado 14.
- En cinco estados, como parte de las estrategias de mejoramiento de instalaciones dedicadas al faenado de animales para abasto, se desarrollaron proyectos de construcción de rastros regionales y municipales o la remodelación de instalaciones ya existentes. A la fecha existen 21 establecimientos en poblaciones mayores a 50,000 habitantes, ubicados en los estados de Baja California Sur, Chiapas, Estado de México, Tabasco, Veracruz y Zacatecas, que tienen un porcentaje de avance en construcción, remodelación o equipamiento mayor o igual al 90 por ciento.
- Con el objetivo de obtener información actualizada de los establecimientos dedicados a la faena, se trabajó en la actualización y sistematización de la máscara de captura del *Atlas de Riesgo*, la cual implicó la revisión de las actas específicas de rastros y mataderos por el equipo de trabajo del Proyecto Nacional y Líderes de Proyecto Estatales; así mismo, se realizó un Taller con el objetivo de obtener retroalimentación sobre las actas específicas, realizado del 13 al 16 de abril de 2010.
- Se realizó el análisis técnico de la NOM-194-SSA1-2010 *Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.*
- A partir de las evaluaciones de riesgo sanitario de los establecimientos, se desarrollan propuestas de mejora de instalaciones, equipamiento y proceso de sacrificio y faena, que son gestionadas por los responsables del Proyecto en las entidades federativas con los tomadores de decisión en los gobiernos municipales, a fin de alcanzar los compromisos y programas necesarios para concretar la mejora de los establecimientos.

Hábitos Alimenticios

- El 21 de abril de 2010 se puso en marcha en la Ciudad de Colima, el plan piloto del *Programa México Sano (PROMESA)*, en el cual participan la SS, la Universidad Autónoma del Estado de Colima, autoridades municipales y asociaciones privadas.
- En el marco de este programa, del 26 al 28 de abril se realiza una investigación en el comedor industrial de Holcim Apasco, donde se les aplicó la Historia Clínica Nutricional a 138 trabajadores, así mismo se les realizaron mediciones y se les aplicó la encuesta de percepción de riesgos a fin de saber si perciben o no el riesgo a la salud derivado de una dieta alta en grasa y carbohidratos, conocer sus niveles de información respecto a una alimentación saludable e identificar hábitos y actitudes. Con este basal, una vez concluida la intervención que contempla una campaña de comunicación de riesgos con mensajes y medios directos, se aplicará otro cuestionario a esta misma muestra para identificar si se incrementaron los niveles de información y percepción del riesgo, y si se incidió en la modificación de hábitos alimenticios.

2. Exposición a Riesgos Sanitarios por Insumos a la Salud

- Los medicamentos son insumos de primer orden para la atención de la salud ya que son una herramienta esencial en la lucha contra las enfermedades y sus consecuencias. Por este motivo, se debe garantizar su seguridad, eficacia, calidad terapéutica, así como el acceso equitativo de la población a los mismos. Por lo tanto, el control sanitario de los medicamentos debe realizarse a partir de su proceso de fabricación, el otorgamiento del registro sanitario, así como en su prescripción, dispensación y comercialización.

Fabricación:

- Para constatar el cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación en establecimientos dedicados a la fabricación y distribución de medicamentos, se realizaron 96 visitas de verificación sanitarias, 18 por ciento más en relación con el mismo periodo del año anterior.

Prescripción, Dispensación y Comercialización

- El Programa de Capacitación en Manejo y Dispensación de Medicamentos para empleados de farmacia está descentralizado en las entidades federativas, quienes han sido capacitadas para operarlo con base en políticas y procedimientos diseñados para tal fin, de tal forma que la COFEPRIS ejerce su papel de rectoría para administrar y promover dicho proceso formativo.

- Entre septiembre de 2009 y mayo de 2010 se realizaron 143 cursos de capacitación dirigidos a los empleados de farmacias, mediante los cuales se acreditó a 2,672 personas.
- Continuó promoviéndose conjuntamente con el SINGREM, el Plan Nacional de Manejo de Residuos Farmacéuticos, del cual forman parte la CANIFARMA y los DIPROFAR, el cual tiene como objetivo establecer la obligatoriedad para la industria, importadores, exportadores y distribuidores de destruir de manera adecuada los medicamentos caducos provenientes de los hogares.
- El 27 de mayo de 2010, se publicó el *Acuerdo por el que se determinan los lineamientos a los que estará sujeta la venta y dispensación de antibióticos*, en el cual se establece:
 - Que la venta y dispensación de antibióticos deberá llevarse a cabo única y exclusivamente contra la exhibición de la receta médica correspondiente, la cual deberá elaborarse de conformidad con lo dispuesto en los artículos 31 y 32 del Reglamento de Insumos para la Salud.
 - Que los establecimientos de venta o dispensación de antibióticos al menudeo deberán llevar un registro de la venta de este tipo de medicamentos.
 - Que la COFEPRIS publicará y mantendrá actualizada la lista de antibióticos por denominación genérica, o distintiva y genérica correspondiente, que estarán sujetos a este control para consulta pública en su portal electrónico de Internet.
 - El citado Acuerdo, entrará en vigor 90 días después de su publicación en el DOF.

3. Exposición a Riesgos Sanitarios en Establecimientos de Atención Médica

- Así como la calidad y eficacia de medicamentos y dispositivos médicos representan un riesgo inherente a la salud de la población, la calidad y oportunidad de los servicios médicos y la atención médica en establecimientos también. Estos riesgos son: carencia de servicios oportunos y servicios con calidad deficiente. Del 1 de septiembre de 2009 a mayo de 2010 se realizaron 506 visitas de verificación sanitaria en establecimientos donde se presentó alguna muerte materna, es decir 62.1% más con relación al mismo periodo del año pasado.

4. Exposición a Riesgos Sanitarios por Productos y Servicios de Consumo, Tabaco y Alcohol

- Con relación al tema de tabaco, en lo que va de 2010, se han llevado a cabo 111 acciones de vigilancia sanitaria, cabe señalar que actualmente la vigilancia de la Ley y su Reglamento es de competencia federal; se aplicaron 29 medidas de seguridad de suspensión de actividades por incumplimiento; se encuentran en procedimiento de sanción administrativa 43 expedientes; se han realizado 84 verificaciones y 5 denuncias; y se han visitado 20 entidades federativas.

- De Septiembre 2008-agosto 2009, se elaboraron 115 informes de verificación por la difusión de publicidad irregular de bebidas alcohólicas, ordenándose como medida de seguridad la suspensión de los mensajes publicitarios.
- Como parte de las acciones dirigidas a atacar y desincentivar actividades ilícitas en la fabricación, distribución y comercialización de productos riesgosos, la autoridad sanitaria realizó durante 2010 14 operativos de carácter interinstitucional en el D.F., Jalisco, Puebla y Veracruz.

5. Exposición a Riesgos Sanitarios por Emergencias Sanitarias

- Se registraron y atendieron conjuntamente con el SFS 570 eventos.
- Se dotó al SFS de 196 mil frascos de plata coloidal, 127 mil kilos de cloro, 4,600 pruebas rápidas para determinar la calidad sanitaria del agua.
- En el periodo comprendido del 1 de enero de 2007 a agosto de 2010 en materia de atención a emergencias se registraron y atendieron conjuntamente con el SFS 3,9771 eventos, relacionados con la ocurrencia de desastres naturales (24.5 por ciento), accidentes químicos (32.10 por ciento), brotes e intoxicaciones (24.41 por ciento), concentraciones masivas (18.33 por ciento) e infecciones nosocomiales (0.5 por ciento).

6. Exposición a Riesgos Sanitarios Ambientales

La población se encuentra expuesta a riesgos ambientales que provocan efectos adversos a la salud mucho más frecuentemente que otros riesgos, debido a la presencia de sustancias tóxicas en la atmósfera, en el agua y en la tierra. Las acciones desarrolladas para reducir la exposición son las siguientes:

- Durante el periodo que se reporta, se realizaron 1,100,675 determinaciones de cloro residual libre en sistemas formales de abastecimiento de agua, de las cuales se identificó que 90.28 por ciento de las muestras cumplieron con el criterio de eficiencia de cloración, así mismo se logró un porcentaje de cobertura de vigilancia de 82.85 por ciento, por lo que el porcentaje de población sin riesgo por consumo de agua alcanzó el 78.94 por ciento



Cuadro XI.1
Agua de Calidad Bacteriológica^{1/}

Concepto	Datos acumulados		Datos anuales			Enero-abril		Variación % anual
	2008 al 30 de abril de 2010	Septiembre 2009 al 30 de abril de 2010	2008	2009	2010	2009	2010	
Determinaciones de cloro residual libre	3'825,772	1'023,039	1,790,230	1'528,279	507,263	502,382	472,509	-5.94
Eficiencia de cloración	89.8	90.2	89.3	90.2	90.1	89.7	90.2	0.6
Porcentaje de cobertura de vigilancia	82.4	82.6	82.9	81.9	82.7	79.6	83.0	4.3
Porcentaje de población sin riesgo por consumo de agua	77.2	76.6	79.1	75.6	76.8	74.2	79.6	7.2

^{1/} FUENTE:

- En abril de 2003 el Gobierno Federal emprendió una acción coordinada con las Secretarías de Marina, Medio Ambiente, Salud y Turismo resultado del cual se creó el Sistema Nacional de Información sobre la Calidad del Agua en Playas Mexicanas con el propósito de brindar información confiable y oportuna a los usuarios de las playas, así como a las autoridades estatales y municipales a fin de que éstos tomen las medidas necesarias en aquellos lugares que representen un riesgo a la salud de la población.
- a COFEPRIS realizó un ejercicio para dimensionar las playas que se encuentran dentro del programa de vigilancia de la calidad del agua, a partir del cual en el 2010 se modificaron algunas y otras incrementaron sus sitios de muestreo.
- Durante el 2010 el Proyecto de Agua de Contacto consideró la vigilancia de 52 destinos turísticos, 245 playas y 330 Puntos de Monitoreo.
- Conbase en criterios de salud y de acuerdo con la OMS, a concentraciones mayores a 200 NMP hay una posibilidad de enfermedad menor de 10 por ciento por una sola exposición que con el criterio de 500 NMP/100 ml. En este sentido, a partir de 2010 se redujo el nivel de enterococos al siguiente intervalo inferior que establece la OMS, para realizar una evaluación más estricta del nivel de cumplimiento de las playas. Esta situación ha derivado en que el porcentaje de playas que cumplen con los criterios de calidad, haya disminuido de manera significativa con relación al mismo periodo del año pasado.
- De las 2,322 muestras realizadas, el 96.33 por ciento se encontraron dentro de especificaciones microbiológicas.
- Es importante considerar que una playa puede tener varios puntos de monitoreo, dependiendo de su longitud, es por ello, que si un punto de monitoreo no cumple con los niveles de calidad establecidos, ello impacta directamente en la playa. Asimismo, es necesario tener en cuenta que tanto las playas y ahora el número de monitoreos se han incrementado.

Cuadro XI.2
Agua de Mar para Uso Recreativo con Contacto Primario^{1/}

Concepto	Datos anuales			Enero-Agosto ^{2/}		Variación % anual
	2008	2009	2010	2009	2010	
Destinos turísticos	53	52	52	52	52	0
Playas	334	335	245	335	245	-26.86
Porcentaje de muestreos que cumplen los niveles de calidad	98.8	98.75	96.15	99.33	96.15	-3.2
Porcentaje de playas que cumplen los niveles de calidad	92.9	91.94	77.55	96.71	77.55	-19.81

^{1/}FUENTE:

^{2/} La información correspondiente al mes de junio de 2010 se proyectó, debido que el último reporte mensual es hasta el mes de abril

