



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2020-2027



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO: CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN
MIGUELITO
CIUDAD: SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: SANCIÓN ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No. SDIAS/JUCARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No. CARN/113

San Luis Potosí, S.L.P., 23 de septiembre de 2026

"CARNICERÍA MENDOZA"
A TRAVÉS DE LA PROPIETARIA

~~N1-ELIMINADO~~
DOMICILIO: BUSTAMANTE #800
CENTRO
MUNICIPIO MATEHUALA, S.L.P.

En la Ciudad de San Luis Potosí, S.L.P., a los 23 días del mes de septiembre del año 2026.

Vistos los autos que integran el expediente que obra en la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) abierto a causa de las irregularidades detectadas en visita de verificación sanitaria al establecimiento denominado **"Carnicería Mendoza"** (giro o actividades de Carnicería), con domicilio en Bustamante #800 Centro, Municipio Matehuala, S.L.P., procediendo a dictar la resolución definitiva en los siguientes términos y

RESULTANDO

A.- Derivado de la vigilancia sanitaria en **"Carnicería Mendoza"**, la Coordinación para la Protección contra Riesgos Sanitarios de la Jurisdicción Sanitaria No. II, solicitó el análisis al expediente de la carnicería, toda vez que en el desarrollo de la diligencia de verificación presentó irregularidades sanitarias que hizo constar el día 03 de agosto de 2026 en el acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios No. 2624-20-17110393, que fueron dictaminadas el día 13 de agosto de 2026 con el oficio No. 2624-20-17110393-26.

B.- En análisis a las constancias del expediente, procedió citar al establecimiento notificándole el inicio del procedimiento administrativo de sanción el día 10 de septiembre de 2026, con plazo de 15 días naturales para el desahogo de su derecho de audiencia.

C.- El día 14 de septiembre de 2026, **"Carnicería Mendoza"** a través de la propietaria compareció al procedimiento administrativo en el que desahogó su derecho de audiencia, y presentó pruebas documentales.

D.- Sin más que hacer constar, el expediente fue citado para resolver.

CONSIDERANDO

1. Competencia de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

Esta Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS), es competente para resolver el presente procedimiento administrativo de sanción, de conformidad con los artículos 1, 4 párrafo cuarto, 14 segundo párrafo, y 16 primer y antepenúltimo párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; con la competencia y facultades de los artículos 1, 2, 3 fracción II, artículos 4, 6 fracción VI letra d, VII, 7, 25, 26 del Reglamento Interior de los Servicios de Salud, reformado mediante decreto administrativo publicado en el Periódico Oficial del Estado de San Luis Potosí, el 22 de marzo de 2022,

COEPRIS

Recibo ejemplar original.

N2-ELIMINADO 8

*24 sept 2026
12/21*

Página 1

F3-P-DIAS-05
Versión 3
17-11-2021



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
COORDINACIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN:	COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN:	DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO:	JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO:	CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN MIGUELITO
CIUDAD:	SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO:	SANCIÓN ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No:	SDIAS/JJCARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No:	CARN/113

anexo I, numeral 3 del Acuerdo Específico de Coordinación para el ejercicio de Facultades en Materia de Control y Fomento Sanitarios celebrado entre la Secretaría de Salud, la Comisión Federal de Protección Contra Riesgos Sanitarios y el Estado de San Luis Potosí, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 10 de abril de 2024; artículos 1, 2, 4 fracción VIII, 5 fracción I, 7 fracciones III, XIII, del Decreto Administrativo por el que se crea la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, artículos 1, 3 fracción I, 5 fracciones II, XIII, XX, XXVI de su Reglamento Interior, (*estos últimos ordenamientos modificados, conforme la publicación de fecha 24 de mayo de 2022*), artículos 1, 4 fracción IV, 416 de la Ley General de Salud, artículos 1, 3 179, 180, 377, 379 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.

2. Personalidad y legitimación:

De la Titular de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios:

En términos de lo dispuesto en los artículos 2, 4 fracción VIII, 5 fracción I, 7 fracciones III, XIII, del Decreto Administrativo por el que se crea la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, artículos 1, 3 fracción I, 5 fracciones II, XIII, XX, XXVI de su Reglamento Interior, (*ordenamientos modificados, conforme la publicación de fecha 24 de mayo de 2022*), tiene competencia y facultades para emitir y resolver este procedimiento administrativo.

"Carnicería Mendoza":

Es susceptible de vigilancia sanitaria, como se acredita con el Aviso de Funcionamiento clave SCIAN (Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte) 461121 comercio al por menor de carnes rojas; 461122 comercio al por menor de carnes de aves, de fecha 19 de marzo de 2015.

3. Estudio del asunto:

Para estar en aptitud de examinar este asunto, es importante precisar los siguientes antecedentes:

Este procedimiento derivó de la vigilancia que de manera ordinaria realiza esta COEPRIS a través de la Coordinación para la Protección contra Riesgos Sanitarios en la Jurisdicción Sanitaria número II con sede en el Municipio Matehuala, S.L.P. Durante la vigilancia sanitaria se detectó irregularidades de contravención a la legislación y de riesgo sanitario.

Las actividades de vigilancia sanitaria en "Carnicería Mendoza", constan en los siguientes documentos: orden de verificación sanitaria número 2624-20-17110393 del 03 de agosto del 2026; acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios No. 2624-20-17110393 de fecha 03 de agosto del 2026, oficio dictamen No. 2624-20-17110393-26 del día 13 de agosto del 2026, Informe de prueba del Laboratorio Jurisdiccional No. II, folio muestra: 000290 de fecha 13 de agosto del 2026.

El objeto de la orden de verificación sanitaria consistió en verificar condiciones sanitarias, requisitos, infraestructura, equipamiento, manejo, almacenamiento; documentación legal y técnica relativa al control y fomento sanitario en el proceso de productos cárnicos, al mismo tiempo constatar el origen de productos.



DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO: CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN
MIGUELITO
CIUDAD: SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: SANCIÓN ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No. SDIAS/JLICARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No. CARN/113

Cumpliendo con el objeto de la orden descrita, el verificador practicó la visita sanitaria en "Carnicería Mendoza", el día 03 de agosto de 2026, siendo atendido por la persona de nombre **N3-ELIMINADO** **N3-ELIMINADO** dijo ser encargado de la carnicería, quien permitió el acceso al verificador para la diligencia

Con el informe de prueba expedido el día 13 de agosto de 2026 por el Laboratorio Jurisdiccional No. II, y con el acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios No. 2624-20-17110393, el día 13 de agosto de 2026, la Coordinación para la Protección contra Riesgos Sanitarios en la Jurisdicción Sanitaria No. II, dictaminó las anomalías, con el oficio dictamen No. 2624-20-17110393, que la muestra del producto chuleta de puerco cruda se determinó con presencia de salmonella, considerándose fuera de las especificaciones microbiológicas, además ratificó la medida de seguridad sanitaria consistente en suspensión total temporal de trabajos y servicios en "Carnicería Mendoza", según el sello folio número 0153.

En fecha 17 de agosto de 2026 la Coordinación Jurisdiccional No. II, comunicó al establecimiento el riesgo a la salud que conllevan las anomalías y el producto contaminado con salmonella fuera de las especificaciones microbiológicas.

Derivado de lo cual, el Coordinador de Protección contra Riesgos Sanitarios de la Jurisdicción Sanitaria No. II, José Luis Martínez Torres solicitó se analizaran los documentos ya mencionados.

Del procedimiento administrativo de sanción.

Como resultado del análisis a los documentos de vigilancia sanitaria instaurada en **"Carnicería Mendoza"** resultó iniciar el procedimiento administrativo de sanción, por lo cual, en fecha 08 de septiembre de 2026, la Titular de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, en el ejercicio de las facultades y competencia que le confieren los artículos 432 de la Ley General de Salud y 371 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, giró el oficio citatorio No. C63/JII/CARN/0393-2026, a **"Carnicería Mendoza"** a efecto de que desahogara su derecho de audiencia, compareciera por escrito a ofrecer pruebas, a formular manifestaciones según conviniera a sus intereses, en relación a las irregularidades reportadas en el acta de verificación sanitaria instaurada con motivo de la visita al lugar, otorgándosele plazo de 15 días naturales. En virtud a ello, se le informó interesado las irregularidades que motivaron el inicio de este procedimiento administrativo, transcribiéndose las mismas conforme el dictamen contenido en el oficio 2624-20-17110393-26 de fecha 13 de agosto de 2026.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027



SALUD
GOBIERNO DEL ESTADO

COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO: CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN
MIGUELITO
CIUDAD: SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: SANCION ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No. SCDIAS/JUCARN/R-630393-2026
EXPEDIENTE No. CARN/113

DICTAMEN DEL PRODUCTO: M1. Toma de muestra del producto **CHULETA DE PUERCO CRUDA**, identificado con folio n° 2674; se determinó presencia de **salmonella**; considerándose **FUERA DE LAS ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS** según lo establecido en el apartado 6.10.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones Sanitarias de productos.

IRREGULARIDAD DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA Y FUNDAMENTACIÓN LEGAL
1.- Falta limpieza en piso muros y techo de baños, bodega, área de carnicería y expendio, se observa excreta de mosca, así como restos de carne y restos de cucaracha muerta, falta limpieza, falta mantenimiento en piso se observa desprendimiento de vitropiso, falta mantenimiento en muro se observa desprendimiento de pintura y del afinado.	Debe contar con instalaciones, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, closets, tinacos u otros depósitos de agua y mobiliario en buenas condiciones de mantenimiento y limpios. RCSPS Art. 30, 33, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.1.1, 5.1.2, 5.8.5
3.- Falta limpieza en equipo congelante se observa restos de cucaracha muerta en las orillas de la puerta congelada, restos de carne en los contornos de vitrina refrigerante que funciona.	El equipo y utensilios en contacto con productos a granel deben ser inocuos y resistentes a la corrosión y deben encontrarse limpios y desinfectados. RCSPS Art. 30, 33, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.2.1, 5.2.3
6.- Falta protección drenaje.	Debe contar con drenaje con trampa contra olores, coladeras y/o canalotas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa. RCSPS Art. 30, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.3.5, 5.3.7
7.- Falta toalla seca manos o dispositivo para secado de manos. No funciona el lava manos, no hay agua al momento de la vista.	Los sanitarios deben estar provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y contar con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios. RCSPS Art. 30, 33, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.3.8
9.- Restos de mosca sobre el explave de la carne en el congelador.	Debe colocar los productos en mesas, estibas, tarimas, anaquelos, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia para evitar su contaminación. RCSPS Art. 30, 33, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.4.3
14.- Personal sin cubre bocas, no cuenta con utensilios para lavado de manos, no funciona lava manos, agua no clorada, falta limpieza, orden y mantenimiento en la carnicería, exceso de mosca en la carnicería viva y muerta.	Debe evitar la contaminación cruzada entre los productos que se expenden a granel. RCSPS Art. 30, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.5.4 y 5.3.1

IRREGULARIDAD DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA Y FUNDAMENTACIÓN LEGAL
16.- Mesa de trabajo sucia con restos de alimentos pegados	Las superficies de manipulación, corte y empaque se deben lavar y desinfectar por lo menos al inicio y al final de cada turno. RCSPS Art. 30, 33, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 8.2.5
18.- Emplave sobre bolsa sucia.	El envase primario debe ser inocuo y encontrarse limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso. RCSPS Art. 30, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.7.2, 5.7.3
20.- Gloro libre menor a 0.2 PPM tomado lava manos	El agua que está en contacto con productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo debe ser potable. RCSPS Art. 30, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.8.1
21.- Falta limpieza en los contornos de la puerta de vitrina refrigerante, equipo en desuso con abundante fauna nociva en su interior.	El equipo y utensilios deben encontrarse en buenas condiciones, limpios y desinfectados. RCSPS Art. 30, 33, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.9.1
22.- Cucaracha viva y muerta abundante en todas las áreas de la carnicería.	No debe existir evidencia de plagas o fauna nociva. RCSPS Art. 30, 33, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.10.6
23.- No se observan dispositivos para el control de fauna nociva.	Deben existir dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.). RCSPS Art. 30, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO: CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN
MIGUELITO
CIUDAD: SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: SANCION ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No. SDIAS/JIINCARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No. CARN/113

24.-Falta tapa en recipiente para la basura	higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.10.3
25.-Personal sin cubrir pelo.	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración deben ser retirados de las áreas cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día y ser colocados en recipientes identificados y con tapa. RCSPS Art. 30, 31, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, punto: 5.11.2, 5.11.3
26.-No cuenta con lava manos en área de operación.	El personal que maneja productos a granel debe encontrarse aseado, con ropa y calzado limpio e íntegro y no existir evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda. RCSPS Art. 30, 34, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.12.1, 5.12.2, 5.12.3, 5.12.7
	El personal en contacto directo con productos a granel, se debe lavar las manos cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente: a) Enjuagarse las manos con agua y aplica jabón o detergente. b) Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utilizar cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lavará hasta la altura de los codos. c) Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizar solución desinfectante. d) Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente. RCSPS Art. 30,33, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.12.4

RCSPS Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios

Esas irregularidades encontraron su fundamento en los artículos 205, 207 fracción II, 208 de la Ley General de Salud, 30, 31, 33, 34 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.9.5; 5.2.1, 5.2.3; 5.3.5; 5.3.7; 5.3.8; 5.5.4; 5.7.2; 5.7.3; 5.9.1; 5.10.3; 5.10.6; 5.11.2; 5.11.3; 5.12.1; 5.12.2; 5.12.3; 5.12.7; 5.12.4; 8.2.5; 8.3.1, de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Anomalías que de acuerdo con el acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios No. 2624-20-17110393 de fecha 13 de agosto de 2026 obtuvieron calificación de (1) cumple parcialmente y (0) no cumple.

De la medida de seguridad sanitaria:

Esta se impuso, en razón de que se detectó fauna nociva, cucaracha viva y muerta en área de manipulación de los alimentos, baños, bodega, interior de máquina refrigerante en el establecimiento.

Comparecencia:

"Carnicería Mendoza", compareció a este procedimiento, mediante escrito firmado por la propietaria **NE ELIMINADO 1** el día 14 de septiembre de 2026, al que agregó diversos documentos que más adelante se analizarán.

Análisis del escrito de comparecencia y documentos anexos:

Por lo anterior, se tiene al establecimiento "Carnicería Mendoza", por compareciendo a través de la propietaria a este procedimiento administrativo, asimismo por acreditada la personalidad, por desahogando el derecho de audiencia, teniéndosele por aceptadas las documentales que agrega a su escrito.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 1921-2021



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN:	COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN:	DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO:	JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO:	CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN MIGUELITO
CIUDAD:	SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO:	SANCIÓN ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No.	SDIAS/JUCARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No.	CARN/113

De las manifestaciones en el escrito de comparecencia y documentos que agrega se destaca:

El certificado de aplicación contrato FI 0114 folio 8732 de Fumigaciones Integrales denota la aplicación del químico en el interior del local, el día 03 de agosto de 2026.

Refiere que la ficha técnica con fecha de elaboración 10.09.2013 y de actualización 29.08.2016 de IMAISA, corresponde al producto utilizado, sin embargo, no se encuentra actualizada, ya que data del año 2016.

En relación con la impresión de las fotografías, no se advierte la existencia de dispositivos para el control de insectos y roedores, y calendario de fumigación.

De lo expuesto, se advierte, que si bien, "**Carnicería Mendoza**" presentó documentos para comprobar que corrigió las irregularidades, también es que no desvirtuó las mismas

Por lo tanto, como se desprende, las afirmaciones del establecimiento, son tendientes a probar que ha corregido las irregularidades, y no a controvertir que las mismas existieran durante la visita sanitaria.

Entonces si las manifestaciones de la interesada, se relacionan con la corrección de las irregularidades que detonaron el inicio de este procedimiento administrativo, es claro que en ningún momento y bajo ninguna circunstancia trató de desvirtuar que las mismas existieran al momento de la visita de verificación.

Documentales de la autoridad sanitaria:

Es importante destacar que las visitas de verificación se realizan con el fin de proteger a la población en general, por cuestión de orden, a continuación se enlistan las pruebas correspondientes

a) Orden de verificación sanitaria No. 2624-20-17110393 emitida el día 03 de agosto de 2026 para ser practicada en el establecimiento "**Carnicería Mendoza**", cumple con los requisitos legales, contiene fotografía y nombre del verificador, el código QR, que permitiría identificar a quien realizaría la visita sanitaria, sobre todo se identifica el fundamento legal y objeto de la visita, expedida por escrito, contiene firma autógrafa del servidor público con facultades y competencia que le otorga el Decreto de creación de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Reglamento Interior de la misma (ambos vigentes), se precisa lugar de la visita sanitaria, el objeto y alcance, así como las disposiciones legales en que se fundan, formalidades mandadas en los artículos 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, documento entregado al encargado del establecimiento **N7-ELIMINADO 1** en la misma fecha.

b) Acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios número No. 2624-20-17110393 instaurada en el lugar, el día 03 de agosto del 2026, en cumplimiento de la orden de verificación citada, donde el verificador adscrito a la Coordinación para la Protección contra Riesgos Sanitarios de la Jurisdicción No. II, Josué Abraham Molina Rangel, asentó en el acta las irregularidades del establecimiento en el momento en que se realizó la visita, la medida de seguridad sanitaria que fue aplicada; documental que se encuentra con nombre y firma de las personas que en esa diligencia intervinieron.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2024-2027



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN:	COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN:	DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO:	JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO:	CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN MIGUELITO
CIUDAD:	SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO:	SANCIÓN ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No.	SOJAS/II/CARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No.	CARN/113

c) El dictamen contenido en el oficio número 2624-20-17110393-26, que evalúa el acta de verificación mencionada en el párrafo que antecede, donde se ratificó la medida de seguridad impuesta, el ordenamiento y evaluación del acta de verificación en la que se anotaron las irregularidades, apreciándose nombre y firma del servidor público en funciones, así como el fundamento legal de su emisión, la normativa que se incumplió.

d) Los documentos mencionados contienen los elementos y requisitos del acto administrativo cumpliendo así con los artículos 1º tercer párrafo, 4º párrafo cuarto, 14 primer párrafo, 16 primer párrafo y 17 segundo párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 7 y 12 de la Constitución Política del Estado de San Luis Potosí, 69 fracción I, 72, 74, 90 primer párrafo, 91, 164, 165 del Código Procesal Administrativo para el Estado de San Luis Potosí.

En esa tesitura, se dice que los documentos mencionados, se encuentran fundados y motivados, por consiguiente adquieren valor probatorio pleno, al desahogarse por su propia y especial naturaleza.

De lo narrado y de las documentales descritas, el establecimiento se hace acreedor a sanción administrativa **consistente en multa**, misma que se funda y motiva conforme las reglas de los artículos 418 de la Ley General de Salud en analogía con el 381 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.

En la determinación de la sanción administrativa, procede el **análisis del artículo 418 de la Ley General de Salud, en analogía con el artículo 381 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.**

En el referido precepto legal, se establece, que al imponer una sanción, la autoridad sanitaria fundará y motivará la resolución tomando en cuenta: a) Los daños que se hayan producido o puedan producirse en la salud de las personas; b) La gravedad de la infracción; c) Las condiciones socio-económicas del infractor y el beneficio obtenido por el infractor como resultado de la infracción; y d) La calidad de reincidente del infractor.

Atendiendo al contenido del dispositivo citado, procede emitir la sanción correspondiente:

I).- En relación a los DAÑOS QUE SE HAYAN PRODUCIDO O PUEDAN PRODUCIRSE EN LA SALUD DE LAS PERSONAS, se debe concluir, que el establecimiento de mérito, al incumplir con la Ley General de Salud y el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Norma Oficial Mexicana NOM- 251-SSA1-2009.- Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, pone en riesgo la salud del público en general.

Ahora bien, entiéndase por Riesgo Sanitario la probabilidad de que ocurra un evento adverso que ponga en peligro la salud o la vida humana, siendo así, el riesgo sanitario se materializa al no cumplir con la normatividad establecida.

En "Carnicería Mendoza", se **observó excreta de mosca, restos de carne y de cucaracha muerta, restos de mosca sobre el empaque de la carne, exceso de moscas vivas y muertas, abundantes cucarachas vivas y muertas en todas las áreas.**

Aunado lo anterior al resultado del muestreo en la CHULETA DE PUERCO CRUDA, identificado con folio N° 2674, se determinó **presencia de salmonella.**



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
COMITÉ EJECUTIVO PARA LA
DEFENSA DE LA SALUD

DIRECCIÓN:	COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN:	DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO:	JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO:	CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN MIGUELITO
CUIDAD:	SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO:	SANCION ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No.	SDIAS/JUCARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No.	CARN/113

La autoridad sanitaria cuenta con la competencia y facultad de dictar ordenes, que se desenvuelven con la realización de numerosos actos de diversa naturaleza, siendo uno de ellos, la imposición de medidas de seguridad sanitaria, por tanto, al ser un acto establecido en la Ley, se infiere que los sellos se impusieron a efecto de salvaguardar la salud de las personas.

La medida de seguridad sanitaria, se aplicó para proteger la salud de la población con el carácter temporal y permanecería por el tiempo necesario, hasta que el establecimiento corrigiera las irregularidades, así se establece en los artículos 402 de la Ley General de Salud, 404 fracción VII, 411 y 412 de la Ley General de Salud en analogía con los preceptos 356, 358 fracción VII, 365, 366 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, se transcribe los preceptos relativos a la Ley General de Salud.

Artículo 402.- Se consideran medidas de seguridad las disposiciones que dicte la autoridad sanitaria competente, de conformidad con los preceptos de esta Ley y demás disposiciones aplicables, para proteger la salud de la población. Las medidas de seguridad se aplicarán sin perjuicio de las sanciones que, en su caso, correspondieren.

Artículo 404.- Son medidas de seguridad sanitaria las siguientes:

[...] VII. La suspensión de trabajos o servicios;

Son de inmediata ejecución las medidas de seguridad señaladas en el presente artículo.

Artículo 412.- La suspensión de trabajos o servicios será temporal. Podrá ser total o parcial y se aplicará por el tiempo estrictamente necesario para corregir las irregularidades que pongan en peligro la salud de las personas. Se ejecutarán las acciones necesarias que permitan asegurar la referida suspensión. Esta será levantada a instancias del interesado o por la propia autoridad que la ordenó, cuando cese la causa por la cual fue decretada.

II).- En relación **A LA GRAVEDAD DE LA INFRACCIÓN**, se concluye válidamente que el oficio número 2624-20-17110393-26 del 13 de agosto del 2026, mediante el cual se dictaminó las irregularidades contenidas en el acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para establecimientos de servicio de alimentos o bebidas número 2624-20-17110393, constituye el fundamento válido para determinar la gravedad de las infracciones que dieron inicio el presente procedimiento de imposición de sanciones y, al no garantizarse el cumplimiento de las disposiciones de la legislación sanitaria en las instalaciones y áreas, equipo y utensilios, servicios, almacenamiento, control de operaciones y prácticas del personal, envases, agua en contacto con los alimentos, mantenimiento y limpieza, control de plagas, manejo de residuos, salud e higiene del personal, dando un total 15 de puntos de contravención a la normativa sanitaria, poniendo en riesgo la salud de las personas, aunado al producto contaminado con salmonella spp en 25 g.

Las anomalías determinadas en el dictamen encuentran su fundamento en los artículos 30, 32, 33, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Asimismo en los numerales 5.1.1, 5.1.2, 5.9.5; 5.2.1, 5.2.3; 5.3.5; 5.3.7; 5.3.8; 5.4.3, 5.5.4; 8.3.1, 8.2.5, 5.7.2; 5.7.3; 5.8.1; 8.2.5; 5.8.1; 5.9.1; 5.10.6; 5.10.3; 5.11.2; 5.11.3; 5.12.1; 5.12.2; 5.12.3; 5.12.7; 5.12.4, de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

De igual manera se coloca en los supuestos de los artículos 205, 207, 208 de la Ley General de Salud, se transcriben:



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO: CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN
MIGUELITO
CIUDAD: SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: SANCIÓN ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No. SDIAS/JUCARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No. CARN/113

Artículo 205.- El proceso de los productos a que se refiere este Título deberá realizarse en condiciones higiénicas, sin adulteración, contaminación o alteración, y de conformidad con las disposiciones de esta Ley y demás aplicables

Artículo 207.- Se considera contaminado el producto o materia prima que contenga microorganismos, hormonas, bacteriostáticos, plaguicidas, partículas radioactivas, materia extraña, así como cualquier otra sustancia en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud.

Artículo 208.- Se considera alterado un producto o materia prima cuando, por la acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca que

... II. Lo conviertan en nocivo para la salud,...

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios:

ARTÍCULO 30. Los establecimientos deberán cumplir con las condiciones sanitarias que para su funcionamiento establecen este Reglamento y las normas correspondientes, según el uso al que estén destinados y las características del proceso respectivo.

ARTÍCULO 32. Los propietarios de los establecimientos deberán aplicar los criterios de buenas prácticas de higiene en materia de prevención y control de la fauna nociva, establecidas en las normas correspondientes y demás disposiciones aplicables.

ARTÍCULO 33. Los propietarios de los establecimientos cuidarán de la conservación, aseo, buen estado y mantenimiento de los mismos, así como del equipo y utensilios, los cuales serán adecuados a la actividad que se realice o servicios que se presten.

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional.

Los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben cumplir con las disposiciones establecidas en este capítulo, según corresponda a las actividades que realicen.

5.1 Instalaciones y áreas

5.1.1 Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

5.1.2 Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas.

5.2.1 Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección.

5.2.2 Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.

5.9 Mantenimiento y limpieza

5.9.5 Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, fincos y mobiliario deben mantenerse limpios.

5.10 Control de plagas

5.10.1 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2013-2017



SALUD
GOBIERNO DEL ESTADO

COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN:	COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN:	DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO:	JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO:	CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN MIGUELITO
CIUDAD:	SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO:	SANCIÓN ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No.	SDIAS/JIICARN/R-63/D393-2026
EXPEDIENTE No.	CARN/113

5.10.3 Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.

5.10.6 En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.

5.10.7 Cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios.

5.10.11 En caso de contratar los servicios de una empresa, se debe contar con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. En el caso de autoaplicación, se debe llevar un registro. En ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

5.12.4 Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe lavarse las manos, de la siguiente manera:

- Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados;
- Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos;
- Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante;
- Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.

7. Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas

7.2.2 En el área de elaboración debe contarse con una estación de lavado y desinfección de manos, provista de jabón o detergente y desinfectante, secador de aire caliente o toallas desechables y depósito para basura.

El Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios es una normatividad derivada de la Ley General de Salud, cuyo objeto es la regulación, control y fomento sanitario del proceso, actividades, servicios y establecimientos relacionados con alimentos y bebidas; por su parte, la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, denominada Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional. Las irregularidades en que incurrió el establecimiento, contravienen las disposiciones legales que establecen el debido funcionamiento de los establecimientos dedicados al manejo y elaboración de alimentos y bebidas.

Ahora bien, de la misma manera en que las Leyes y Reglamentos establecen las medidas que deben acatar los establecimientos dedicados al giro de carnicería para no poner en riesgo la salud del público en general, la Ley General de Salud, Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, en sus artículos 416 y 379 se establece que las violaciones a la Ley disposiciones que emanen de ella, sus Reglamentos y Normas Oficiales Mexicanas serán sancionadas administrativamente por las autoridades sanitarias.

Asimismo en su capítulo II titulado Sanciones Administrativas, artículo 417 de la Ley General de Salud y 380 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, se establece

ARTÍCULO 417. Las sanciones administrativas podrán ser:

- Amonestación con apercibimiento;
- Multa;
- Clausura temporal o definitiva, que podrá ser parcial o total, y
- Arresto hasta por treinta y seis horas.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

DIRECCIÓN:	COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN:	DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO:	JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO:	CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN MIGUELITO
CIUDAD:	SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO:	SANCION ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No.	SDIAS/JVCARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No.	CARN/113

El Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios en su Capítulo III establece las Sanciones a quien infrinja los preceptos del mismo.

Es así como el numeral 421 Bis de la Ley General de Salud establece la sanción por contravención al artículo 205 de la Ley General de Salud, que el fundamento de la irregularidad consistente en la chuleta de puerco cruda con salmonella (contaminada), se transcribe:

Artículo 421 Bis.- Se sancionará con multa equivalente a quince mil hasta veinte mil veces el valor de la Unidad de Medida y Actualización, la violación de las disposiciones contenidas en los artículos 36, 100, 122, 126, 146, 166 Bis 19, 166 Bis 20, 205, 235, 254, 264, 271 Bis, 281, 289, 293, 298, 325, 327 y 333 de esta Ley.

Los numerales 263 y 264 regulan las sanciones de quienes incumplan con el artículo 32 que es el fundamento legal de las irregularidades que se sancionan

ARTÍCULO 264. *Se sancionará con multa de mil a cuatro mil días de salario mínimo general, vigente en la zona económica de que se trate, la infracción de las disposiciones contenidas en los artículos 26, fracciones III y IX, 32, 43, fracción III, 45, 54, fracción I, 58, 72, 77, párrafo primero, 79, 111, 113, 116, 134, 147, 161, último párrafo, 194 y 234, último párrafo, de este Reglamento, así como I.4.1., I.4.4., III.2.1., III.2.3., III.2.4., III.3.1., III.3.2., III.3.3., III.4.1., III.4.2., III.5.2., III.6.5., III.6.6., párrafo primero, V.7., V.9., V.19., V.24., V.27., V.28., V.29., V.30., V.31., V.33., V.36., V.38., VI.12., VI.13., VI.16., VI.17., VI.18., VI.19., VI.20., VI.31., VI.32., VI.33.2., VI.33.3., VI.33.4., VI.33.5., VI.33.6., VI.33.7., VI.33.8., VI.33.9., VI.34., VI.35., VI.36., VI.37.1., VI.37.3., VI.37.4., VI.39., VI.40., VI.41., VI.43., VI.45., VI.49., VI.50., VI.51., VI.54., VI.55., VI.56., VI.57., VI.59., VIII.2., VIII.3., VIII.4 párrafo segundo, VIII.34., IX.4., IX.6., X.18., párrafo primero, XIV.6.2., XV.6., XXI.6., XXII.3. y XXII.4. del apéndice.*

III).- En relación a las **CONDICIONES SOCIO-ECONÓMICAS DEL INFRACTOR**, en este aspecto, debe tomarse en cuenta, que no es posible valorar la condición socioeconómica del infractor con base en elementos objetivos, dado que, no se aportaron elementos con los que se pretenda acreditar los ingresos del establecimiento, por lo que no es posible determinar las ganancias que obtiene con motivo de la actividad que desarrolla, y para estar en condiciones de cuantificar las multas que han de aplicarse por la comisión de las irregularidades detectadas.

IV) Respecto de la **CALIDAD DE REINCIDENTE DEL INFRACTOR**, en la especie, no se configura lo contenido en el artículo 423 de la Ley General de Salud, ya que en los archivos de esta Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, no obra antecedente alguno en relación a que el infractor haya incumplido con las disposiciones de la legislación sanitaria dos o más veces dentro del periodo de un año, no acreditándose la calidad de reincidente, lo que definitivamente duplicaría la multa.

V. **EL BENEFICIO OBTENIDO POR EL INFRACTOR COMO RESULTADO DE LA INFRACCIÓN.**- conforme al giro de la Carnicería, que consiste en comercio al por menor de carnes rojas y al por menor de carnes de aves, se infiere que obtuvo un beneficio, toda vez que esta autoridad carece de datos al respecto.

De lo expuesto, fundado y motivado, se ha comprobado que "**Carnicería Mendoza**" con domicilio Bustamante número 800, Centro, Matehuala, S.L.P., incurrió en contravención a la Legislación y puso en riesgo la salud, como ha quedado expuesto en el contexto de este documento, **por lo tanto procede** imponer la sanción administrativa consistente en multa, como se indica en los artículos 416, 417 fracción II, de la Ley General de Salud, en analogía con los artículos 379, 380 fracción II de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, y en ese sentido se



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2024



SALUD
Secretaría de Salud

COEPRIS
Comisión Estatal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

DIRECCIÓN:

SUBDIRECCIÓN:
DEPARTAMENTO:
DOMICILIO:

CIUDAD:
ASUNTO:
RESOLUCIÓN No.
EXPEDIENTE No.

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
JURÍDICO CONSULTIVO
CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN
MIGUELITO
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
SANCIÓN ADMINISTRATIVA
SDIAS/JI/CARN/R-63/0393-2026
CARN/113

RESUELVE

PRIMERO.- Ha procedido la presente instancia en la que no se desvirtuaron las anomalías detectadas en el establecimiento denominado **"Carnicería Mendoza"**, como ha quedado descrito en este documento.

El procedimiento administrativo se tramitó conforme a Derecho en el que se observaron las Garantías de Audiencia y Legalidad consagradas en los artículos 1, 14, 16 y 17 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 432 de la Ley General de Salud, 371 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, 206 del Código Procesal Administrativo para el Estado de San Luis Potosí.

SEGUNDO.- Quedó acreditado que **"Carnicería Mendoza"**, incurrió en acciones y omisiones que contravienen la Legislación de Salud y han puesto en riesgo la salud, como ha quedado demostrado

TERCERO.- Con fundamento en los artículos 416, 417 fracción II, 418 fracciones I, II, III, IV, V, 424, 428 fracciones I, II, III, IV, VI; 429 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI de la Ley General de Salud, artículos 371, 376, 377, 379, 380 fracción II de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, 1116, 1117 fracción II, 1118, 1119, del Reglamento de la Ley Estatal de Salud, 206 fracción II, 210, 212, 213, del Código Procesal Administrativo para el Estado de San Luis Potosí, artículo 264 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, que establecen la potestad de las autoridades sanitarias para sancionar administrativamente las violaciones a los preceptos de la Ley, sus reglamentos y demás disposiciones que emanen de ella, procede imponer sanción consistente en multa.

CUARTO.- Se impone al establecimiento denominado "Carnicería Mendoza" con domicilio Bustamante #800, Centro, Municipio Matehuala, S.L.P. sanción administrativa consistente en MULTA equivalente a 80 unidades de medida y actualización vigente, (UMA) que se apunta a razón de la cantidad \$ 9,384.80 (nueve mil trescientos ochenta y cuatro pesos 80/100, m.n.), el valor de la UMA, diaria es \$117.31

La UMA es la unidad de cuenta, índice, base, medida o referencia económica en pesos para determinar la cuantía del pago de las obligaciones y supuestos previstos en las leyes federales y estatales, así como en las disposiciones jurídicas que emanen de todas las anteriores.

El cálculo del valor de la UMA se fundamenta en el artículo 26, apartado B, penúltimo párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM); en el artículo Segundo Transitorio del Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la CPEUM en materia de desindexación del salario mínimo; y en el artículo 29 fracción XX del Reglamento Interior del INEGI.

QUINTO.- El pago de la multa debe efectuarse en la Secretaría de Finanzas de Gobierno del Estado de San Luis Potosí o en las oficinas recaudadoras de dicha Secretaría que se encuentren en el Municipio Matehuala S.L.P., con la referencia: TARIFA COEPRIS (CLAVE 4322/6128/150), DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: SANCIÓN EN LA LEY ESTATAL DE SALUD, en un plazo no mayor a quince días hábiles contados a partir del día hábil siguiente a aquel en que se haga la notificación de la presente resolución. *Se le conmina a cumplir con la multa descrita, y evitar la notificación a la Secretaría de Finanzas

Debe exhibir original del comprobante de pago y entregar copia, en las oficinas de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, sito en calle 5 de mayo número 1485, Barrio de San Miguelito, San Luis Potosí, S.L.P., y/o en las oficinas de la Coordinación para la Protección contra Riesgos Sanitarios de la Jurisdicción Sanitaria número II, con domicilio en Hidalgo #200, Norte, Matehuala, S.L.P., en caso contrario, podría iniciar el procedimiento administrativo de ejecución de multa.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
Comisión Estatal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

DIRECCIÓN:	COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN:	DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO:	JURÍDICO CONSULTIVO
DOMICILIO:	CALLE 5 DE MAYO No. 1485, BARRIO DE SAN MIGUELITO
CIUDAD:	SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO:	SANCIÓN ADMINISTRATIVA
RESOLUCIÓN No.	SDIAS/JI/CARN/R-63/0393-2026
EXPEDIENTE No.	CARN/113

SEXTO.- Es menester informar, que se continuará realizando la vigilancia sanitaria en el establecimiento conforme lo indican los artículos 396 fracción I de la Ley General de Salud y 345 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.

SÉPTIMO.- En caso de reincidencia se duplicará el monto de la multa, esto es, que el infractor cometa la misma violación a las disposiciones de la Ley General de Salud, Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí o sus Reglamentos dos o más veces dentro del período de un año contado a partir de la fecha en que se hubiera notificado la presente resolución definitiva de conformidad con el artículo 423 de la Ley General de Salud, 383 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, por lo tanto, se le conmina cumplir con los preceptos legales establecidos en Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí Normas y Reglamentos de la materia, Normas Oficiales Mexicanas.

OCTAVO.- En contra de la presente Resolución, puede interponer el Recurso de Revisión en un plazo de quince días hábiles contados a partir del día siguiente a aquel en que surta efectos la notificación de la presente Resolución en términos de los artículos 438 de la Ley General de Salud, 391 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, 130 del Código Procesal Administrativo para el Estado de San Luis Potosí o en su caso promover el Juicio de Nulidad ante el Tribunal Estatal de Justicia Administrativa de San Luis Potosí.

Notifíquese personalmente esta Resolución a la propietaria de "**Carnicería Mendoza**" ~~NO ELIMINADO~~ 1
~~NO-ELIMINADO~~ a quien la represente legalmente, en el domicilio que señaló para oír y recibir notificaciones: Bustamante #800, Centro Matehuala, S.L.P.

Así lo resolvió y firma la Titular de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.


DRA. LUCÍA GABRIELA ROSALES ORTUÑO
TITULAR DE LA COMISIÓN ESTATAL
PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Cumplase


G. V. A. R. J. A. C. C.

"2026, Año Bicentenario de la Promulgación de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de San Luis Potosí"

FUNDAMENTO LEGAL

- 1.- ELIMINADO el nombre de un Particular completo, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP
- 2.- ELIMINADO la firma de un particular, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP
- 3.- ELIMINADO el nombre de un Particular completo, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP
- 4.- ELIMINADO el nombre de un Particular completo, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP
- 5.- ELIMINADO el nombre de un Particular completo, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP
- 6.- ELIMINADO el nombre de un Particular completo, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP
- 7.- ELIMINADO el nombre de un Particular completo, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP
- 8.- ELIMINADO el nombre de un Particular completo, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP
- 9.- ELIMINADO el nombre de un Particular completo, 1 párrafo de 1 renglón por ser un dato identificativo de conformidad con los artículos 3.2 fracción II inciso "a" y 21.1 fracción I de la LTAIPEJM; 3.1 fracción IX y X de la LPDPPSOEJM; y Trigésimo Octavo fracción I numeral 1 de los LGMCDIEVP

* "LTAIPEJM: Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Jalisco y sus Municipios.

LGMCDIEVP: Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas.

LPDPPSOEJM: Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados en el Estado de Jalisco y sus Municipios."