



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, C.P. 78339,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/R39/3628-2026
NÚMERO DE EXP.: 13.010.1/CARN/296

San Luis Potosí, S.L.P., 22 de septiembre de 2026

PROPIETARIO Y/O REPRESENTANTE LEGAL
Y/O INTERESADO DE LA RAZÓN SOCIAL
"CARNICERIA TRES HERMANOS"
AQUISMON 61
ZOSTEPEC
EBANO, S.L.P.

VISTOS para resolver las constancias que integran el expediente administrativo de sanción que obra en la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, abierto a nombre del establecimiento "CARNICERIA TRES HERMANOS" ubicado en Aquismon 61, Zostepec, Ebano, S.L.P., con motivo de las irregularidades sanitarias detectadas al realizar visita de verificación, las cuales se encuentran asentadas en el acta de verificación sanitaria 2624-20-18013628, de fecha 02 de junio de 2026, se procede a dictar la resolución administrativa conforme a los siguientes términos:

RESULTANDO

1. Que con fecha 02 de junio de 2026, personal verificador adscrito a la Jurisdicción Sanitaria V, de la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado de San Luis Potosí, se constituyó en el domicilio del establecimiento denominado "CARNICERIA TRES HERMANOS" ubicado en Aquismon 61, Zostepec, Ebano, S.L.P., y bajo la Orden de Verificación Sanitaria 2624-20-18013628, con el objeto de proceder a la aplicación de la medida de seguridad consistente en la suspensión total temporal de trabajos y servicios en el establecimiento, con base en el oficio 2624-20-18013339-26; y con fundamento en el artículo 404, fracc. VII; 411 y 412 de la Ley General de Salud Vigente.

Al respecto cabe mencionar que en el oficio 2624-20-18013339-26 de 4 de mayo de 2026, al que se hace mención en la orden de verificación referida previamente, se le hizo saber que de la toma de muestra de carne molida de res identificado con folio 2200 se determinó la presencia de salmonella, considerándose fuera de las especificaciones microbiológicas.

2. Que mediante acta de verificación sanitaria 2624-20-18013628 de 02 de junio de 2026, se hizo constar que se procedía a realizar la aplicación de la medida de seguridad consistente en la suspensión total temporal de trabajos y servicios de expendio de carnes al establecimiento carnicería tres hermanos, de acuerdo al oficio 2624-20-18013339-26, dicha medida de seguridad permanecerá vigente en tanto no cuente con agua potable (clorada), presente análisis del personal en contacto y manipulación de los productos (reacciones febriles), cuente con tarjeta de control sanitario, cuente con tapa el cesto de basura, garantice la limpieza de los equipos del establecimiento y cuente con programa y constancia de fumigación.
3. En dictamen de 04 de junio de 2026, se procedió a ratificar la medida de seguridad impuesta consistente en la suspensión total temporal de trabajos y servicios de expendio de productos cárnicos.
4. Que en esas circunstancias, mediante oficio C39/JV/PYS/3628-2026 de 12 de agosto de 2026, procedió citar al personal del establecimiento, con objeto de que en el plazo de 15 días naturales contados a partir del día



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

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, C.P. 78338,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/3628-2026
NÚMERO DE EXP.: 13.S10.1/CARN/296

siguiente hábil a aquél en que surta efectos la notificación del citatorio, desahogara su derecho de audiencia y legalidad, aportara pruebas en relación con la visita instaurada a "CARNICERÍA TRES HERMANOS" apercibido, en caso de no comparecer, la resolución se dictaría en rebeldía.

5. En el proceso de notificación, se advierte que día 25 de agosto de 2026, el establecimiento a través de su propietario **EL PLINTINADO 1** quedó notificado del procedimiento administrativo de sanción, con el citatorio C39/JV/PYS/3628-2026 de 12 de agosto de 2026.
6. Con fecha 26 de agosto de 2026, presentó escrito a través del cual realiza diversas manifestaciones respecto del procedimiento administrativo dentro del expediente 13.S10.1/CARN/296, adjuntando diversas fotos.

CONSIDERANDO

1.- Competencia:

La Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, a través del departamento Jurídico Consultivo es competente para conocer y resolver el presente asunto de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 1, 4 párrafo cuarto, 14 segundo párrafo, 16 primer párrafo y 17 segundo párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículo 7 primer y último párrafo y 12 segundo párrafo de la Constitución Política del Estado de San Luis Potosí; artículos 3 fracción II inciso a), artículo 31 fracción XVII, 41 TER fracciones VII, XIV y XX y 52, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de San Luis Potosí. Acuerdo Nacional para la Descentralización de los Servicios de Salud, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1996. Acuerdo de Coordinación celebrado entre el Gobierno Federal y el Ejecutivo del Estado para la descentralización integral de los Servicios de Salud de San Luis Potosí, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 1996. Acuerdo para la Descentralización Integral de los Servicios de Salud de San Luis Potosí, publicado en el Periódico Oficial del Estado el 21 de julio de 1998. Artículos 1, 2 fracción I y III del Decreto Administrativo por el que se Constituyen los Servicios de Salud como Organismo Descentralizado del Gobierno Estatal, publicado en el Periódico Oficial del Estado el 11 de septiembre de 1996. 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, (vigente), 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, XXI 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, XII, XIII, XIX, XX, XXVI y XXVII, 12 fracción XIV del Reglamento Interior de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, ordenamientos modificados mediante Decreto Administrativo de fecha 24 de mayo de 2022, artículos 1, 1 bis, 2, 4 fracción IV, 416, 417 fracción II, 432 de la Ley General de Salud, Artículos 1, 2, 3 fracción III, 179, 180, 371, 375, 377, 379 y 380 fracción II de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.

Cumpliendo con la responsabilidad de fortalecer la protección contra riesgos sanitarios, la Titular de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, cuenta con la competencia y atribuciones para imponer, emitir, rubricar, notificar, firmar sanciones administrativas en relación con las infracciones a la legislación en materia sanitaria.

2.- Personalidad

La personalidad y legitimación de la autoridad, se encuentra reconocida en términos de lo indicado en los 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, XII, XIII, XIX, XX y XXVI de su Reglamento Interior, documentos los anteriores reformados en fecha 24 de mayo de 2022.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021-2027



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COEPRIS
SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ

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, C.P. 78338,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/R39/0628-2026
NÚMERO DE EXP.: 13-019-17CARRERAS

En razón que el giro del establecimiento corresponde a la prestación de servicios, es sujeto a vigilancia y control sanitario en términos de los artículos 5 apartado A, fracción XXI y 14 fracciones XIII de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí se actualiza su legitimación en el presente procedimiento.

3.- Estudio de fondo.

3.1. El 02 de junio de 2026, se ordenó la verificación sanitaria 2624-20-18013628, con el objeto de proceder a la aplicación de la medida de seguridad consistente en la suspensión total temporal de trabajos y servicios en el establecimiento, con base en el oficio 2624-20-18013339-26; y con fundamento en el artículo 404, fracc. VII; 411 y 412 de la Ley General de Salud Vigente.

Al respecto cabe mencionar que en el oficio 2624-20-18013339-26 de 4 de mayo de 2026, al que se hace mención en la orden de verificación referida previamente, se le hizo saber que de la toma de muestra de carne molida de res identificado con folio 2200, se determinó la presencia de salmonella, considerándose fuera de las especificaciones microbiológicas.

Mediante acta de verificación sanitaria 2624-20-18013628 de 02 de junio de 2026, se hizo constar que se procedía a realizar la aplicación de la medida de seguridad consistente en la suspensión total temporal de trabajos y servicios de expendio de carnes al establecimiento camicería tres hermanos, de acuerdo al oficio 2624-20-18013339-26, dicha medida de seguridad permanecerá vigente en tanto no cuente con agua potable (clorada), presente análisis del personal en contacto y manipulación de los productos (reacciones febriles), cuente con tarjeta de control sanitario, cuente con tapa el cesto de basura, garantice la limpieza de los equipos del establecimiento y cuente con programa y constancia de fumigación.

En dictamen de 04 de junio de 2026, se procedió a ratificar la medida de seguridad impuesta consistente en la suspensión total temporal de trabajos y servicios de expendio de productos cárnicos, colocando sello de suspensión 0067 y 0068 en pared a un costado de barra de servicio y puerta de cámara fría.

Cabe señalar que desde que se le realizó la verificación sanitaria 2624-20-18013339 de 13 de abril de 2026, se detectaron irregularidades, entre ellas:

IRREGULARIDAD DETECTADA	ACCIÓN CORRECTIVA Y FUNDAMENTACIÓN LEGAL	
	INSTALACIONES Y ARRAS	
Se abastece de agua de red municipal, cuenta con distribución en área de proceso y expendio, agua no clorada al momento de la visita	Debe contar con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. RCSPS Art. 30, 31, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 5.3.1	
Se observa cabecera de molino con carne guardada en congelador, aséptica	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 8.3.1	
Se abastece de agua de red municipal, agua de fave de área de proceso no clorada al momento de la visita, se clora agua para realizar acciones de limpieza	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	
Bote para basura no cuenta con tapa al momento de la visita	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	
El letrero no se encuentra visible en su totalidad al momento de la visita	El área de expendio de productos que requieran refrigeración deben contar con letrero visible con la leyenda: "Conserve el producto en refrigeración", RCSPS Art. 30, NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, punto: 8.4.2	



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites

SALUD

COEPRIS

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, C.P. 78339,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/R39/3528-2025
NÚMERO DE EXP.: 13.S10.1/CARN/296

Se debe prevenir y evitar la contaminación cruzada durante el almacenamiento, ya que las bacterias pueden pasar de un alimento a otro por contacto directo, o bien a través de las superficies en contacto con los mismos. No debe guardar el molino con restos de carne al interior de la vitrina.

El abastecimiento de agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y es utilizada por el personal debe contar con presencia de cloro residual ya que es fundamental para prevenir y evitar la transmisión de enfermedades gastrointestinales; debe practicar alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua como la adición de cloro.

La tarjeta de control sanitario para manejadores de alimentos es un documento sanitario que avala la capacitación y salud del operario que está en el área de proceso de alimentos, por lo que es requisito indispensable en establecimientos tanto fijos como semifijos de preparación de alimentos y bebidas con el fin de proteger a la población de posibles riesgos de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

La tarjeta de salud es tipo credencial plastificada, con candados de seguridad y hologramas especiales incluyendo la fotografía impresa del interesado, tiene una vigencia de un año sin embargo la Autoridad Sanitaria puede retirarla anticipadamente si al momento de la verificación el personal que trabaja en áreas de producción o elaboración presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con materias primas.

Por lo que durante la vigilancia sanitaria se observa que todo el personal involucrado en el manejo de alimentos cuente con su tarjeta vigente y en caso de incumplimiento se procederá con las medidas de seguridad y sanciones correspondientes con base en la normatividad sanitaria vigente. Para el control de plagas hay empresas destinadas a la fumigación y exterminio de plagas, con la utilización de productos muy poderosos y efectivos. Los especialistas en control de plagas colocan cebos o líquidos mucho más específicos para el control de las plagas. En general atacando directamente a la posibilidad de reproducción de la plaga, disminuyendo su número a través del tiempo, hasta eliminarla completamente. Por lo que debe presentar constancia, programa y registro de fumigación reciente llevada a cabo por especialistas en la materia que cuente con registro de la secretaría de salud y copia de la licencia sanitaria.

Además de que de la toma de muestra tomada en el acta de verificación sanitaria 2624-20-18013339 de 13 de abril de 2025, de carne molida de res, se detectó la 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.

Al respecto la NOM-194-SSA1-2004, en su apartado 6.10.2 señala:

6.10.2 Microbiológicas.

i) Mamíferos y aves domésticas:

Tabla 3.

Producto	E. coli* UFC/g	Salmonella en 25 g
----------	----------------	--------------------

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, C.P. 78339,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/R39/3628-2026
NÚMERO DE EXP.: 13.510.1/CARN/296

	Límite máximo	
Congelado	No aplica	Ausente
Refrigerado	1000	Ausente
Carne molida refrigerada	5000	Ausente
Envasado al vacío o en atmósfera modificada	No aplica	Ausente

Como se observa, el apartado 6.10.2 de la Nom en comento, la especificación que se debe de cumplir para este tipo de producto es que estén ausentes de salmonella, sin embargo del reporte del Laboratorio Jurisdiccional de Salud Pública respecto del resultado de la toma de muestra de carne molida determinó la presencia de salmonella, por lo tanto se encuentra fuera de las especificaciones microbiológicas.

La infección por salmonella suele ser producto de comer carnes, aves o huevo. La mayoría de las infecciones por salmonella se pueden clasificar como gastroenteritis vírica. Presentando algún síntoma como: Náuseas, Vómitos, Calambres abdominales, Diarrea, Fiebre, Escalofríos, Dolor de cabeza, Sangre en las heces.

La carne contaminada es especialmente peligrosa cuando se han mantenido bajo circunstancias que favorecen la multiplicación de la salmonella y especialmente durante la época del calor. La mayor parte de intoxicaciones por alimentos son causadas por contaminación con salmonella los productos cárnicos son un vehículo importante para la infección cuando existe una deficiente higiene en el manejo del producto. Los alimentos contaminados con Salmonella o con otros microbios dañinos tienen una apariencia, un sabor y un olor normales. La enfermedad causada por la Salmonella puede ser grave. Por lo general, los síntomas comienzan de 6 horas a 6 días después de la infección.

Las personas comúnmente se infectan con salmonella al consumir alimentos contaminados, como, por ejemplo productos a base de carne y avícolas crudos o poco cocidos, las personas también pueden infectarse con salmonella al manipular alimentos contaminados y luego propagar accidentalmente la bacteria de las manos a la boca. Si las personas adquieren salmonella en las manos o ropa, pueden transmitir la bacteria a otras personas, objetos y superficies.

Salmonella es una de las cuatro principales causas de enfermedades diarreicas, si bien la mayoría de los casos de salmonelosis son leves, algunas veces la enfermedad puede ser mortal. La gravedad de la enfermedad depende de factores propios del huésped y del serotipo de salmonella.

Es uno de los microorganismos entre los que han aparecido algunos serotipos resistentes a los antimicrobianos que afectan a la cadena alimentaria, por lo que como medidas de prevención contra la salmonelosis se recomiendan prácticas básicas de higiene de los alimentos, como su cocción completa.

3.2. Del procedimiento administrativo de sanción:

En virtud de las conductas irregulares se dio inicio este procedimiento administrativo de sanción de conformidad con lo dispuesto en el artículo 432 de la Ley General de Salud, en analogía con el 371 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, mediante citatorio para resolver con número de oficio C39/JV/PYS/3628-2026, de fecha 12 de agosto de 2026, procedió citar al establecimiento denominado "CARNICERÍA TRES HERMANOS" con domicilio el ubicado en Aquismon 61, Zostepac, Ebano, S.L.P., a través el propietario y/o representante legal, para que comparezca mediante



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites

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, C.P. 78339,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SOIAS/JV/PYS/R39/3628-2026
NÚMERO DE EXP.: 13.S10.1/CARN296

escrito en un plazo de 15 días naturales contados a partir el día siguiente hábil a aquel en que surta efectos la notificación del citatorio.

Se citó a efecto de que mediante escrito compareciera a este procedimiento administrativo a desahogar su derecho de audiencia y legalidad previsto en los artículos 1º tercer párrafo, 14 primer párrafo, 16 primer párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, a manifestar lo que a sus intereses convenga, presente pruebas en relación con las irregularidades detectadas, y/o indique las acciones correctivas que hubiera realizado.

Comparecencia:

El establecimiento CARNICERÍA TRES HERMANOS, a través del propietario **N2-ELIMINADO 1** compareció a este procedimiento administrativo de sanción, como se observa en el escrito libre, con fecha de recepción 26 de agosto de 2026, en el cual manifiesta que ya se realizaron las correcciones que se determinaron, como es que se abastece de agua potable de la red municipal de la cual se suministra al rotoplas y se trata con cloro cada semana, porque cada tercer día se rellena por la red de agua potable.

Además de que el molino cada vez que se usa se desarma y se lava pieza por pieza, navaja, barrano, cabezal y reten para volver a usarse cada vez que se necesite. Que ya cuenta con un rotoplas para el tratamiento del agua, para tener una agua clorificada y poder brindar una mejor limpieza a la instalación. Ya cuenta con el bote de basura y su respectiva tapadera para una mejor higiene. Colocó el letrero de "Conserve el producto en refrigeración" en lugar seguro visible para que la población comprenda que el producto debe mantenerse a temperatura indicada para entregar el producto de calidad. Concluyendo que ya se hicieron las correcciones que se indicaron.

Su escrito de comparecencia se tuvo por admitido y desahogado por su propia naturaleza, de conformidad con la fracción VII del artículo 93 del Código Federal de Procedimientos Civiles aplicado de manera supletoria al Código Procesal Administrativo para el Estado de San Luis Potosí, sin embargo, resulta insuficiente para desvirtuar el total de las irregularidades detectadas en el momento en que se realizó la verificación sanitaria.

Lo anterior ya que aun en el supuesto de que en el presente ya haya corregido determinadas anomalías, lo cierto es que dentro del dictamen con número de oficio 2624-20-18013628-26 de 4 de junio de 2026, se determinaron otras como el presentar análisis (reacciones febriles) del personal en contacto con el producto, que cuente con tarjeta de control sanitario así como constancia y certificado de fumigación.

De igual forma en el dictamen de la revisión sanitaria 2624-20-18013339-26 de 4 de mayo de 2026, se le determinaron diversas irregularidades dentro de la cuales se encuentra que la toma de muestra de carne molida de res tiene presencia de salmonella, situación que no desvirtuó.

De acuerdo con lo señalado por el artículo 71 del Código Procesal Administrativo para el Estado de San Luis Potosí, las documentales públicas por su propia y especial naturaleza se han desahogado por sí solas y en términos del artículo 74 del mismo ordenamiento, adquieren valor probatorio pleno respecto a su autenticidad y veracidad de los hechos en ellas contenidos.

Por lo tanto, aun cuando anexa diversa documentación, con ella no logra desacreditar que cometió una irregularidad, pues aunque anexe documentos con los que pretenda desacreditar evidencia, no es suficiente para desvirtuar el resultado obtenido por la autoridad sanitaria, por lo que dicho acto administrativo goza de presunción de legalidad y validez.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2011-2017



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, C.P. 76339,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/R36/3628-2026
NÚMERO DE EXP.: 13.310.1/GAR/R290

4.- Determinación

Al propietario, y/o el representante legal y/u ocupante, y/o responsable, del establecimiento que nos ocupa, le asiste la obligación de cumplir la Ley General de Salud, Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, sus Reglamentos, y Normas Oficiales Mexicanas de la materia.

Por lo que se le conmina, a "CARNICERÍA TRES HERMANOS" coadyuvar en la protección de la salud, comprobar además que los alimentos que ofrece a sus clientes se encuentren libres salmonella, como de materia extraña, o cualquier otro contaminante, de riesgo a la salud, además de cumplir con las buenas prácticas de higiene contenidas en la NOM-251-SSA1-2009 y los artículos 30 y 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

La carne contaminada es especialmente peligrosa cuando se han mantenido bajo circunstancias que favorecen la multiplicación de la salmonella y especialmente durante la época del calor. La mayor parte de intoxicaciones por alimentos son causadas por contaminación con salmonella los productos cárnicos son un vehículo importante para la infección cuando existe una deficiente higiene en el manejo del producto. Los alimentos contaminados con Salmonella o con otros microbios dañinos tienen una apariencia, un sabor y un olor normales. La enfermedad causada por la Salmonella puede ser grave. Por lo general, los síntomas comienzan de 6 horas a 6 días después de la infección.

Las personas comúnmente se infectan con salmonella al consumir alimentos contaminados, como, por ejemplo productos a base de carne y avícolas crudos o poco cocidos, las personas también pueden infectarse con salmonella al manipular alimentos contaminados y luego propagar accidentalmente la bacteria de las manos a la boca. Si las personas adquieren salmonella en las manos o ropa, pueden transmitir la bacteria a otras personas, objetos y superficies.

Salmonella es una de las cuatro principales causas de enfermedades diarreicas, si bien la mayoría de los casos de salmonelosis son leves, algunas veces la enfermedad puede ser mortal. La gravedad de la enfermedad depende de factores propios del huésped y del serotipo de salmonella.

Asimismo, la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, de 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 y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Consecuentemente con fundamento en los artículos 416, 417 fracción II, 418 fracciones I, II, III, IV, V, 424, 428 fracciones I, II, III, IV, V, 429 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, de la Ley General de Salud 379, 380, 381 fracciones I, II, III, IV, 387 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, el establecimiento "CARNICERÍA TRES HERMANOS", ubicado en Aquismón 61, Zostepac, Ébano, S.L.P., se hace acreedor a sanción administrativa.

Conforme las circunstancias descritas, procede dictar esta resolución, basada en las reglas establecidas en el artículo 418 fracciones I, II, III, IV, V, de la Ley General de Salud y 381 fracciones I, II, III, IV, de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.

a) Respecto a los **DAÑOS QUE SE HAYAN PRODUCIDO O PUEDAN PRODUCIRSE EN LA SALUD DE LAS PERSONAS**, estas consisten en las irregularidades del establecimiento, que denotan incumplimiento a la Ley General de Salud, Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, Reglamentos y Normas Oficiales Mexicanas, poniendo en riesgo la salud de las personas.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

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, C.P. 78339,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/R39/3628-2026
NÚMERO DE EXP.: 13.S1D.1/CARN296

b) LA GRAVEDAD DE LA INFRACCIÓN.- Debe tomarse en cuenta que son anomalías graves las detectadas en la Verificación Sanitaria 2624-20-18013628

Se considera de manera grave el hecho de que no cuente con análisis (reacciones febriles) del personal en contacto con el producto, que no cuente con tarjeta de control sanitario así como constancia y certificado de fumigación, además de que previamente se le detectó salmonella en carne molida de res derivado del muestreo realizado.

Resulta importante cumplir con todos los requisitos indispensables para poder ofrecer al público productos de buena calidad y carentes de cualquier contaminación, por lo que es sumamente importante contar con los análisis de reacciones febriles de su personal a fin de garantizar la calidad e inocuidad de sus productos. De igual manera el hecho de que cuente con tarjeta sanitaria implica que cumple con los requisitos de sanidad indispensables para poder operar.

Por otra parte, la falta del certificado de fumigación es una falta grave pues deja en incertidumbre si su establecimiento se encuentra libre de plagas o fauna nociva que contamina los productos y en consecuencia son factores de riesgo para la salud.

Y por último el resultado al muestreo de la carne de res molida, constata el incumplimiento a lo que al respecto ordena la legislación de la materia en relación al proceso de los productos a efecto de que se realicen en condiciones higiénicas sin adulteración, contaminación o alteración, como ha quedado debidamente demostrado en los razonamientos antes precisados, ante la omisión de tomar las medidas preventivas para garantizar la inocuidad del producto que expende, considerado grave.

La calidad microbiológica de los productos como lo es la carne molida de res se ve disminuida por el procesamiento, la manipulación y el contacto humano.

c).- En relación a la **CONDICIÓN SOCIO-ECONÓMICA DEL INFRACITOR**, Al tratarse de un establecimiento del Sector Privado que se dedica a la venta de carne y no aporta elementos con los que se pretenda cuantificar los ingresos del establecimiento, no es posible determinar las ganancias que obtiene con motivo de su actividad.

En tal sentido, al desconocer las ganancias que obtiene con motivo de la actividad que desarrolla, y para cuantificar las multas que han de aplicarse por la comisión de las irregularidades determinadas, se observa en todo momento el principio de mayor beneficio. Así también, se considera, que las infracciones no son reincidentes, pues esta circunstancia podría traer consigo hasta la duplicidad de las multas.

d) De **LA CALIDAD DE REINCIDENTE DEL INFRACITOR**, No se tiene constancias de irregularidades que coloquen al establecimiento en el supuesto de reincidente para efectos de lo señalado por el artículo 423 de la Ley General de Salud.

e) Con relación al **BENEFICIO OBTENIDO POR EL INFRACITOR COMO RESULTADO DE LA INFRACCIÓN**, evidentemente el establecimiento al obtener ingresos por la venta de productos, es indudable que ha obtenido un beneficio económico.

Siendo así y en virtud de que no continúe el riesgo a la salud de las personas, conforme los antecedentes en el contexto de esta resolución, a fin de prevenir riesgos y proteger el derecho de la salud cumpliendo con el compromiso relacionado con la salud de las personas, al ser responsabilidad de la Autoridad Sanitaria, proteger el derecho a la salud, se:



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2011-2017



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, C.P. 76339,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/R39/3628-2026
NÚMERO DE EXP.: 13.910.1/04/RR39

RESUELVE

PRIMERO.- Se cumplieron las formalidades y requisitos de Ley para la instrumentación del Procedimiento Administrativo de Sanción en el establecimiento denominado CARNICERÍA TRES HERMANOS, ubicado en Aquismón 61, Zostepéc, Ébano, S.L.P.

El procedimiento administrativo, se tramitó conforme a derecho en el que se observaron las garantías de audiencia y legalidad consagradas en los artículos 1º tercer párrafo, 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.

SEGUNDO.- Acreditadas las infracciones que se atribuyen al establecimiento que nos ocupa, conforme lo expuesto en la presente, con fundamento en los artículos 205, 417 fracción II, 421 Bis de la Ley General de Salud, 380 fracción II de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, se le impone la sanción administrativa denominada **MULTA**.

Con la anotación de que en el Diario Oficial de la Federación de fecha 30 de diciembre de 2016, se publicó el Decreto por el que se expide la Ley para determinar el Valor de la Unidad de Medida y Actualización (UMA) mismo que se estableció como método de cálculo para sanciones administrativas, sustituyendo al salario mínimo general vigente en la zona económica de que se trate.

Observando en todo momento el mayor beneficio, se impondrán las multas mínimas.

Por tanto, se estima aplicar la siguiente sanción:

Se impone **MULTA** por la cantidad de \$9384.80 (nueve mil trescientos ochenta y cuatro pesos 80/100 MN) equivalente a 80 veces la unidad de Medida y actualización vigente, aplicada conforme la fecha que se suscitaron los hechos, que es de 117.31, emitida por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI)

TERCERO.- El pago de la sanción debe efectuarse en un plazo no mayor a quince días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación de la presente resolución, ante la Secretaría de Finanzas de Gobierno del Estado o en la oficina recaudadora que se encuentre en el lugar donde reside, con **Clave de dependencia 4322, Clave de concepto 6128/150, descripción del servicio: SANCIÓN EN LA LEY ESTATAL DE SALUD**, debiendo exhibir original del comprobante de pago y entregar copia en las oficinas de la Jurisdicción Sanitaria V de la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, sito en Libramiento Sur Valles Tampico s/n Frac. San José, Cd. Valles, S.L.P., en un plazo de cinco días hábiles posteriores al pago de la multa, de lo contrario, procede iniciar procedimiento administrativo de ejecución de la multa.

CUARTO.- Se le conmina a "CARNICERÍA TRES HERMANOS" con domicilio en Aquismón 61, Zostepéc, Ébano, S.L.P., a realizar en su totalidad todas las observaciones determinadas en el dictamen 2624-20-18013628-26 de 4 de junio de 2026, tomar las medidas preventivas evitando incurrir en otra omisión o acción de perjuicio a la salud de las persona, ya que se colocaría en reincidente.

QUINTO. En contra de la presente resolución podrá interponer el Recurso de Revisión, en un plazo de 15 días hábiles o en su caso, promover el Juicio de Nulidad ante el Tribunal Estatal de Justicia Administrativa.

SEXTO. Esta autoridad seguirá realizando la vigilancia sanitaria conforme lo señalado en el artículo 396 fracción I de la Ley General de Salud, 345 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí y demás disposiciones legales de la materia.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

POTOSÍ
sin límites



SALUD

ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ

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, C.P. 78339,
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.
ASUNTO: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA
NÚMERO: SDIAS/JV/PYS/R39/3628-2026
NÚMERO DE EXP: 13.S10.1/CARN/296

SÉPTIMO.- Notifíquese personalmente la presente resolución al propietario (a) y/o representante legal y/o apoderado (a) del establecimiento "CARNICERÍA TRES HERMANOS", ubicado en Aquismón 61, Zostepéc, Ébano, S.L.P., con fundamento en los artículos 434 de Ley General de Salud y 372 la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.

Así lo resolvió y firma.

DRA. LUCÍA GABRIELA ROSALES ORTUÑO
COMISIONADA ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA
RIESGOS SANITARIOS

GEFA/ADVR/ISAE

"2026, 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 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."