



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO
SAN LUIS POTOSÍ

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURIDICO 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/OC/PYS/R06/3947-2026
NÚMERO DE EXP. REST 32

- En el proceso de notificación, se advierte que día 19 de marzo de 2025, el establecimiento a través de la contadora general quedó notificado del procedimiento administrativo de sanción, con el citatorio C06/OC/PYS/3947-2026.
- En fecha 06 de abril de 2026, feneció el plazo para aportar pruebas, se hizo constar que el establecimiento no presentó ningún documento, por lo cual se procedió a dictar la rebeldía su rebeldía; conforme lo señala el artículo 435 de la Ley General de Salud y 373 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, por lo cual, se le tuvo por precluido el derecho, procediendo a dictar esta resolución, y,

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, 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 de su Reglamento Interior, documentos los anteriores reformados en fecha 24 de mayo de 2022.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO
SAN LUIS POTOSÍ

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACION SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURIDICO 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/OC/PYS/R06/3947-2026
NÚMERO DE EXP. REST 32

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 09 de febrero de 2026, se ordenó la verificación sanitaria 2624-20-2713947, con el objeto de verificar condiciones sanitarias, requisitos, infraestructura, equipamiento, manejo, almacenamiento, documentación legal y técnica relativa al control y fomento sanitario en la preparación de alimentos, además de la toma de muestra de cárnico y alimento preparado por tercera para la determinación microbiológica, conforme a reglas establecidas por el artículo 401 bis de la Ley General de Salud en el Laboratorio Estatal de Salud Pública.

En dictamen de 2 de marzo de 2026, se señaló que del resultado de la verificación sanitaria en relación con la toma de muestra del producto de puré de papa, identificada con folio 236315, se determinó la presencia de Coliformes totales, lo cual denota malas prácticas de higiene en el proceso de elaboración de los alimentos por parte del personal que labora en el establecimiento.

Al levantar el acta de verificación 2624-20-2713947 de 9 de febrero del 2026, se hizo constar la toma de muestras de conformidad con el artículo 401 Bis de la Ley General de Salud, 353 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, de los siguientes productos:

Número de muestra/nombre del producto	Marca	Lote	Fecha caducidad consumo preferente	Cantidad/ Presentación	Análisis a realizar	Folio Ofic	Folio Interesado	Folio testig	Punto de muestreo
M1/MOLE	S/M	S/L	S/C	250 G/BOLSA ESTERIL	MICROBIOLÓGICO	236313	236314	-	BARRA SERVICIO
M2/PURÉ DE PAPA	S/M	S/L	S/C	250 G/BOLSA ESTERIL	MICROBIOLÓGICO	236315	236316	-	BARRA SERVICIO
M3/SALMÓN CONGELADO	S/M	AQUA	25-09-2027	250 G/EMPAQUE ORIGINAL AL VACIO	MICROBIOLÓGICO	236317	236318	-	CONGELADOR

Las muestras fueron proporcionadas por el personal colaborador de cocina y colocadas en bolsa grado estéril para realizar análisis microbiológico.

Del dictamen de producto se informó que con base en los resultados emitidos por el Laboratorio Estatal de Salud Pública se obtuvo lo siguiente:

- M1. Toma de muestra del producto MOLE, identificada con folio 236313, no se encontró presencia de microorganismos.
- M3. Toma de muestra del producto SALMON CONGELADO, identificada con folio 236317, no se detectó presencia de microorganismo. De acuerdo con las especificaciones establecidas en el apartado 7.1.5.1 de la NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de pruebaa.
- M2. Toma de muestras del producto PURE DE PAPA, identificada con folio 236315, se determinó la presencia de **coliformes** totales, lo cual denota malas prácticas de higiene en el proceso de elaboración de los alimentos por parte del personal que labora en el establecimiento.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO
SAN LUIS POTOSÍ

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURIDICO 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/OC/PYS/R06/3947-2026
NÚMERO DE EXP.: REST 32

La denominación de Coliformes se le otorga al grupo de bacterias que tienen ciertas características bioquímicas en común y son de mucha importancia como indicadores de contaminación del agua y de los alimentos. El término coliformes proviene de Coli de la bacteria principal de este grupo, el cual es la Escherichia Coli. Como ya se sabe la bacteria E. Coli es de origen fecal, la diarrea es un trastorno frecuente en los niños. Se produce por una alteración del intestino ocasionando una evacuación frecuente de las heces fecales. La diarrea deshidrata al organismo debido a la pérdida de sales minerales y agua. Si no se trata a tiempo puede causar hasta la muerte. La diarrea se produce cuando no se toman las medidas correctas al manipular, reparar o conservar alimentos. Entre las bacterias que la ocasionan se encuentran: Campylobacter, Staphylococcus aureus, Salmonella, Shigella, Escherichia coli, Listeria Monocytogenes, Vibrio cholera (cólera).

De conformidad a lo anterior, en términos del artículo 205 de la Ley General de Salud y 11 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, los productos no deberán generar riesgos a la salud y su proceso deberá realizarse en condiciones higiénicas y sin adulteración, contaminación o alteración. Por lo tanto en cuanto al muestreo de alimento preparado de puré de papa con folio 236315, en donde se determinó la presencia de coliformes se requiere la corrección inmediata.

Se deben de cuidar las condiciones de almacenamiento, deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen, se deben de contar con controles que prevengan la contaminación de productos.

Las especificaciones de una materia prima son parámetros cuantificados a través de pruebas analíticas y definidos en un rango de aceptación de manera que cada lote debe cumplir para ese parámetro un valor analítico dentro del criterio de aceptación. Una vez definidas las especificaciones, el fabricante tiene la obligación de realizar un estudio de estabilidad que garantice la vida útil del mismo. Es decir, que garantice el tiempo en el que el producto mantiene las especificaciones dentro del rango definido. Estas especificaciones miden las propiedades físicas, químicas y biológicas del producto, por lo tanto definen la actividad del producto y su conservación a nivel químico, físico y biológico.

3.2. Del procedimiento administrativo de sanción:

En virtud de las conductas irregulares es por lo que dio inicio este procedimiento administrativo de sanción, y 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 C06/OC/PYS/3947-2026, de fecha 12 de marzo de 2026, procedió citar al establecimiento denominado "HOTEL CITY CENTRO" con domicilio el ubicado en Aldama No. 405, Centro, San Luis Potosí, a través el propietario y/o representante legal, para que comparezca mediante escrito en un plazo de 15 días naturales contados a partir el día siguiente hábil a aquél 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

De igual manera, se le apercibió al establecimiento, que para el supuesto de que el propietario (a), y/o interesado(a), y/o apoderado (a) legal, y/o representante legal, y/o de quien representara los intereses del "HOTEL CITY CENTRO", no compareciera a contestar el citatorio y/o al procedimiento administrativo que nos ocupa dentro del plazo señalado, procedería decretar la rebeldía, y por consiguiente se emitiría la resolución que en derecho correspondería, ya que así se indica en los artículos 435 de la Ley General de Salud y 373 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO
SAN LUIS POTOSÍ

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACION SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURIDICO 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/OC/PYS/R06/3947-2026
NÚMERO DE EXP. REST 32

Ahora bien, de acuerdo a las constancias correspondientes a la cédula de notificación, se puede ver a simple vista que dicha diligencia fue realizada en forma personal el 19 de marzo de 2026, a la [REDACTED] que cuenta con el carácter de Contador General de HOTEL CITY CENTRO que acreditó con recibo de nómina, quedando así notificada personalmente del citatorio para resolver y del inicio del procedimiento administrativo de sanción, previniéndola y apercibiéndola en el mismo acto de los alcances jurídicos de no comparecer.

Por ende, se comenzó a computar el plazo de 15 días naturales que contará a partir del día siguiente hábil a aquél en que surta efectos la notificación de este citatorio, en términos del artículo 40 del Código Procesal Administrativo del estado de San Luis Potosí, para comparecer al procedimiento.

Para lo cual, el término inició el 23 de marzo, de 2026, continuando el 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 de marzo de 2026, 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de abril de 2026, siendo este, el último día para presentar su escrito de comparecencia.

Una vez analizados los anteriores puntos, se hace evidente, que cuando se trata del procedimiento administrativo de sanción, el término legal para comparecer comenzará a partir del día siguiente hábil, a aquél en que surtió sus efectos el mismo, una vez transcurrido ese término, si no se hubiese presentado el escrito de comparecencia, se hará la declaración de rebeldía, trayendo como consecuencia, que esta resolución se pronuncie, únicamente con los documentos que obran en el expediente, lo anteriormente mencionado, se funda en los artículos 435 de la Ley General de Salud y 373 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.

Ley General de Salud:

Artículo 435.- En caso de que el presunto infractor no compareciera dentro del plazo fijado por el artículo 432 se procederá a dictar, en rebeldía, la resolución definitiva y a notificarla personalmente o por correo certificado con acuse de recibo.

Se dictó el acuerdo de rebeldía, como lo indica el artículo 435 de la Ley General de Salud, y 373 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, circunstancias por las que, se tuvo por precluido su derecho a este respecto, por lo que seguido el procedimiento en todos sus trámites, y no habiendo constancia alguna por desahogar, se procede dictar resolución administrativa conforme a los elementos de convicción con que cuenta esta autoridad.

En ese orden de ideas, se entra al análisis de las documentales con las que cuenta esta autoridad sanitaria.

El establecimiento denominado "HOTEL CITY CENTRO", no compareció a este procedimiento, omitió presentar pruebas que hacer valer, para desvirtuar las irregularidades encontradas en el mismo, asimismo no aportó elementos que evidenciaran que las mismas fueron subsanadas, no hizo valer su derecho de audiencia.

Ante la conducta omisa, se le tiene que incurrió en conductas contrarias a la normativa sanitaria.

Por lo anterior y toda vez que en el expediente se encuentran los siguientes documentos públicos:

- 1) Orden de visita de verificación sanitaria No. 2624-20-2713947 de 09 de febrero de 2026;
- 2) Acta de verificación sanitaria No. 2624-20-2713947 de fecha 09 de febrero de 2026;
- 3) Oficio No. 2624-20-2713947-26 fecha 02 de marzo de 2026;
- 4) Informe de Prueba del Laboratorio de Microbiología de aguas y alimentos con fecha de muestreo 9 de febrero de 2026, con folio de muestra 000147 y número de informe MAA-256, de la muestra de puré de papa, determinando coliformes totales



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO
SAN LUIS POTOSÍ

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURIDICO 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/OC/PYS/R06/3947-2026
NÚMERO DE EXP.: REST 32

A las documentales mencionadas, se les confiere valor probatorio pleno, respecto a la autenticidad y veracidad de los hechos en ellas contenidos, además porque mediante las cuales se demuestra la existencia de las irregularidades sanitarias observadas en la muestra del puré de papa con fundamento en los artículos 69 fracción I, 164, 165, 71, 74, 90, 91 del Código Procesal Administrativo para el Estado de San Luis Potosí.

4.- Determinación

Cabe resaltar la obligación del establecimiento de cubrir con el requerimiento que la ley general de salud y demás disposiciones legales aplicables al giro concreto, ya que, de no cumplir con los requisitos establecidos para el giro, pone en riesgo la salud de la población.

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.

Se le conmina, a "HOTEL CITY CENTRO" coadyuvar en la protección de la salud, comprobar además que los alimentos que ofrece a sus clientes se encuentren libres coliformes totales, como de materia extraña, o cualquier otro contaminante, de riesgo a la salud,

La presencia de coliformes totales determinan la carencia de buenas prácticas de higiene, se resume en una contaminación cruzada de los alimentos ya que esta se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente y donde deben existir alimentos inocuos.

Definiendo alimento inocuo, es todo aquel alimento que no hace o causa daño a la salud, por lo que de conformidad con el párrafo primero del artículo 11 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Productos y Servicios, los productos y sustancias no deberán generar riesgo o daños a la salud.

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, 435, de la Ley General de Salud, 373, 379, 380, 381 fracciones I, II, III, IV, 387 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí, al establecimiento "HOTEL CITY CENTRO", ubicado en Aldama No. 405, Centro, San Luis Potosí, S.L.P., se hace acreedor a sanción administrativa.

Análisis del artículo 418 de la Ley General de Salud y 381 de la Ley de Salud del Estado de San Luis Potosí.

Los referidos preceptos legales, establecen, 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 el contenido del dispositivo citado, es importante individualizar la sanción tomando en cuenta los siguientes requisitos:

a) En atención a los daños que se hayan producido o puedan producirse en la salud de las personas: El puré de papa al contener Coliformes Totales, determinan la carencia de buenas prácticas de higiene, probando una contaminación cruzada de los alimentos y que esta se produce por la presencia de materia extrañas, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa diferente a la inocua



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURIDICO 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/OC/PYS/R06/3947-2026
NÚMERO DE EXP.: REST 32

b) Por cuanto hace a la gravedad de la infracción: Se considera de manera grave el resultado al muestreo del puré de papa, constatando 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.

En este contexto, los coliformes totales y fecales se usan para medir la calidad sanitaria de los alimentos procesados cuyo riesgo para la salud puede ser en causar enfermedades que afectan a personas de cualquier edad y región del mundo, pero los recién nacidos, bebés, mujeres embarazadas, adultos mayores y personas inmunocomprometidas son los más vulnerables a sufrir complicaciones graves o incluso la muerte por enfermedades transmitidas por alimentos como el Síndrome Urémico Hemolítico, particularmente peligroso en niños, debido al consumo de alimentos contaminados.

La presencia de estas bacterias también se pueden dar por el uso de utensilios sucios o tablas donde se cortó carne cruda para preparar el puré o la falta de lavado de manos por parte de quien manipula el alimento. Otro de los factores que influyen es el uso de leche o crema no pasteurizada que pueda contener bacterias.

El puré es un alimento potencialmente peligroso porque su composición favorece el crecimiento bacteriano si se deja a temperatura ambiente por mucho tiempo. Las papas se procesan en diversos productos, como congelados, deshidratados, listos para el consumo y mínimamente procesados.

La calidad microbiológica de los productos de papa terminados se ve influenciada por la microflora natural, el procesamiento, la manipulación y el contacto humano.

La presencia de E. coli o coliformes en los alimentos representa un riesgo significativo para la salud pública, por ello es fundamental promover buenas prácticas de higiene a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción en el campo hasta su preparación. Para la producción de alimentos se debe estar informado y comprometido con medidas sencillas pero efectivas: manipular los alimentos con higiene, evitar la contaminación cruzada, conservar los productos a temperaturas seguras y cocinarlos adecuadamente.

c).- En relación al beneficio económico obtenido y 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 "HOTEL CITY CENTRO", no es posible determinar las ganancias que obtiene;

En tal sentido, al desconocer 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 determinadas, se hace necesario hacer uso de la facultad discrecional observando 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).- Respecto de la calidad de reincidente del infractor, es de señalar que en la especie, no se configura el contenido del artículo 423 de la Ley General de Salud, pues en los archivos de esta COEPRIS, 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, por lo que, no se acredita la calidad de reincidente.

Por todo lo valorado, se comprobó que "HOTEL CITY CENTRO", ubicado en el domicilio de Aldama No. 405, Col. Centro, San Luis Potosí, S.L.P., incumplió con la legislación y normatividad sanitaria vigente, de tal forma que ha puesto en riesgo la salud.



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACION SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURIDICO 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/OC/PYS/R06/3947-2026
NÚMERO DE EXP. REST 32

Por lo anteriormente expuesto y con fundamento en los artículos 205, 416, 417 fracciones II, 418, 421 Bis, 424, 428, 429, 432, 435 de la Ley General de Salud, 373, 379, 380 fracción II, 381, de la Ley de Salud de San Luis Potosí, 261 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y 206, 210 y 212 del Código Procesal Administrativo del Estado de San Luis Potosí se:

RESUELVE

PRIMERO.- Se cumplieron las formalidades y requisitos de Ley para la instrumentación del Procedimiento Administrativo de Sanción en el establecimiento denominado "Hotel City Centro" con domicilio ubicado Aldama No. 405, Col. Centro, San Luis Potosí, S.L.P., se encontraron Coliformes totales, considerado un riesgo grave y a la salud de las personas.

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 \$5,278.5 equivalente a 45 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 la referencia: **TARIFA COEPRIS CLAVE 6128, 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 Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, sito en calle 5 de mayo #1485, Barrio de San Miguelito, San Luis Potosí, 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 "HOTEL CITY CENTRO" con domicilio en Aldama No. 405, Col. Centro, San Luis Potosí, S.L.P., 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



SERVICIOS DE SALUD
DEL ESTADO

SAN LUIS POTOSÍ

DIRECCIÓN: COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
SUBDIRECCIÓN: DICTAMEN Y AUTORIZACION SANITARIA
DEPARTAMENTO: JURIDICO 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/OC/PYS/R06/3947-2026
NÚMERO DE EXP.: REST 32

SÉXTO- 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.

SEPTIMO.- Notifíquese personalmente la presente resolución al propietario (a) y/o representante legal y/o apoderado (a) del establecimiento HOTEL CITY CENTRO, ubicado en Aldama No. 405, Centro, San Luis Potosí, 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

SLRA/ARVR/GIAE

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

COEPRIS

Página 9

F3-P-DIAS-05
V.7/ 08.01.2024