



**PROGRAMA DE ACCIÓN: PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS
SANITARIOS
SISTEMA FEDERAL DE PROTECCIÓN SANITARIA.**



| ESTRATEGIA 1 | LÍNEA DE ACCIÓN | PROYECTO |
|------------------|--|--|
| ABATIR EL REZAGO | PROTECCIÓN CONTRA ENFERMEDADES DIARREICAS AGUDAS, INTOXICACIONES DE ORIGEN ALIMENTARIO Y ZONOSIS | 2. Calidad microbiológica de alimentos potencialmente peligrosos |

| LÍDER DEL PROYECTO | COMISIÓN A LA QUE PERTENECE | AÑO DE INTEGRACIÓN |
|--|-----------------------------|--------------------|
| Q. CAROLINA JARAMILLO FLORES | OPERACIÓN SANITARIA | 2003 |
| Correo elect. cjaramillo@salud.gob.mx | | |

Objetivos:

General:

- Prevenir infecciones e intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano, debidas al consumo de alimentos potencialmente peligrosos, mediante el fomento sanitario y otras actividades no regulatorias, determinando a través de la verificación, el cumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas en la regulación sanitaria vigente

(Alimentos potencialmente peligrosos, aquellos que en razón de su composición o sus características físicas, químicas o biológicas pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de sus toxinas, por lo que representa un riesgo para la salud humana. Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio; estos son: productos de la pesca, lácteos, carne y productos cárnicos, huevo, entre otros)

Específicos:

- Prevenir infecciones e intoxicaciones alimentarias originadas por coliformes totales, coliformes fecales, Salmonella sp., S. aureus y la enterotoxina estafilocócica, conforme corresponda, en carne, leche, huevo, y sus productos, productos de la pesca frescos, agua envasada o purificada, hielo y alimentos preparados de acuerdo a lo establecido en los ordenamientos legales aplicables.

Actividades:

- Prevenir infecciones e intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano derivadas del consumo de alimentos contaminados, mediante la verificación del cumplimiento de las disposiciones sanitarias establecidas en la regulación, el fomento sanitario y otras actividades no regulatorias.

Indicadores:

Proceso:

- Porcentaje de muestras en productos cárnicos, lácteos y del mar con presencia de S. Aureus por arriba de la normatividad.
- Porcentaje de muestras en productos cárnicos, lácteos y del mar así como alimentos preparados con presencia de Salmonella sp por arriba de la normatividad.
- Porcentaje de muestras en productos cárnicos, lácteos y del mar y en agua purificada y hielo con presencia de coniformes totales o fecales por arriba de la normatividad.

Impacto:

- Tasa de incidencia de casos de intoxicación bacteriana alimentaria y de paratifoidea y otras salmonelosis.