INSTRUCTIVO DE LLENADO DEL INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS LABORATORIOS ESTATALES DE SALUD PÚBLICA

SINBA-SIS-CCAYAC

versión 2024

Sistema Nacional de Información Básica en Materia de Salud

# Prefacio

## Información de contacto

Para mayor información sobre este documento, favor de contactar a la Dirección General de Información en Salud, ubicada en Homero # 213 Piso 11, Colonia Chapultepec Morales, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11570, Ciudad de México, Teléfono +52 (55) 5514 5964, 5208 4929, o bien, por medio de correo electrónico a dgis@salud.gob.mx con el asunto “Informe Mensual de Actividades de Vigilancia Sanitaria de los Laboratorios Estatales de Salud Pública (SINBA-SIS-CCAYAC) Versión 2024”.

Contenido

[Prefacio 2](#_Toc119573092)

[Información de contacto 2](#_Toc119573093)

[Presentación del Instructivo 4](#_Toc119573094)

[Introducción y Marco normativo 4](#_Toc119573095)

[Audiencia 4](#_Toc119573096)

[Alcance 5](#_Toc119573097)

[Justificación 5](#_Toc119573098)

[Términos y Definiciones 6](#_Toc119573099)

[Referencias 6](#_Toc119573100)

[Ligas Web 6](#_Toc119573101)

[Bibliografía 6](#_Toc119573102)

[INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS LABORATORIOS ESTATALES DE SALUD PÚBLICA (SINBA-SIS-CCAYC) 8](#_Toc119573103)

[Formato 8](#_Toc119573104)

[DESCRIPCIÓN DEL INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS LABORATORIOS ESTATALES DE SALUD PÚBLICA 13](#_Toc119573105)

[Datos de identificación 13](#_Toc119573106)

[Muestras analizadas 13](#_Toc119573107)

[Datos de las determinaciones 14](#_Toc119573108)

[INSTRUCCIONES DE LLENADO DEL INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS LABORATORIOS ESTATALES DE SALUD PÚBLICA (SINBA-SIS-CCAYAC) 21](#_Toc119573109)

[Instrucciones Generales 21](#_Toc119573110)

[DATOS DE IDENTIFICACIÓN: 21](#_Toc119573111)

[MUESTRAS ANALIZADAS 22](#_Toc119573112)

[DETERMINACIONES RECIBIDAS 22](#_Toc119573113)

[DETERMINACIONES ANALIZADAS 22](#_Toc119573114)

[RESULTADOS DE LABORATORIO 22](#_Toc119573115)

# Presentación del Instructivo

## Introducción y Marco normativo

De conformidad con el artículo 7, fracción X de la Ley General de Salud le corresponde a la Secretaría de Salud promover el establecimiento del Sistema Nacional de Información Básica en Materia de Salud.

En ese sentido, la Norma Oficial Mexicana NOM-035-SSA3-2012 en Materia de Información en Salud, la cual tiene por objeto establecer los criterios y procedimientos que se deben seguir para producir, captar, integrar, procesar, sistematizar, evaluar y divulgar la Información en Salud y, en el numeral 6.1 prevé que la Secretaría de Salud es el órgano normativo y rector del Sistema Nacional de Información en Salud (SINAIS) y del Sistema Nacional de Información Básica en Materia de Salud (SNIBMS) y, dentro sus atribuciones, tiene la facultad de fungir como el concentrador de toda la información que agrupan y difunden dichos Sistemas.

Por lo anterior, las y los integrantes del Sistema Nacional de Salud (SNS), deben generar, integrar y entregar la Información en Salud de acuerdo a lo establecido de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables, entregar en tiempo y forma la información estadística y documentación base en los formatos y/o procedimientos determinados por la DGIS y por los Servicios Estatales de Salud (SESA), los cuales deben alinearse al uso de los catálogos de las clasificaciones nacionales e internacionales. Contando con la validación y en su caso concentración para los componentes del SINAIS que así lo requieran por parte de los Servicios Estatales de Salud para su envío a la DGIS.

La coordinación de dichas funciones se ejerce por atribución de la DGIS y para la información de vigilancia epidemiológica, por conducto de la Dirección General de Epidemiología, de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables, impulsando la coordinación de las y los integrantes del SNS.

Por otro lado, la Norma Oficial Mexicana NOM-024-SSA3-2012 Sistemas de Registro Electrónico para la Salud. Intercambio de Información en Salud, tiene por objeto regular los Sistemas de Información de Registro Electrónico para la Salud, así como establecer los mecanismos para que las personas Prestadoras de Servicios de Salud del Sistema Nacional de Salud registren, intercambien y consoliden información, la cual debe aplicarse de manera obligatoria en todo el territorio nacional para todos los establecimientos que presten servicios de atención médica que formen parte del Sistema Nacional de Salud que adopten un Sistema de Información de Registro Electrónico para la Salud, garantizando la confidencialidad de la identidad de las y los pacientes así como la integridad y confiabilidad de la información clínica y definir las medidas de seguridad pertinentes y adecuadas a fin de evitar el uso ilícito o ilegítimo que pueda lesionar la esfera jurídica del titular de la información, cumpliendo también con lo señalado el primer capítulo de Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental.

## Audiencia

Este documento está dirigido al personal prestador de los servicios de salud del Sistema Nacional de Salud en México, y que intervienen en alguna etapa en el proceso de registro, captura y la utilización de los datos estadísticos procedentes del SIS, específicamente el personal responsable del Informe Mensual de Actividades de Vigilancia Sanitaria de los Laboratorios Estatales de Salud Pública.

## Alcance

Disponer de información obtenida a través del Informe Mensual de Actividades de Vigilancia Sanitaria de los Laboratorios Estatales de Salud Pública, en los establecimientos de salud, consolidándola para la toma de decisiones en las distintas áreas dentro y fuera de la institución, desde la cobertura geográfica de cada unidad médica hasta el nivel nacional o internacional.

Este instructivo está dirigido al personal de los Servicios de Salud del Sistema Nacional de Salud en México que intervienen en la etapa del proceso de registro y reporte del Informe Mensual de Actividades de Vigilancia Sanitaria de los Laboratorios Estatales de Salud Pública.

## Justificación

El presente instructivo es resultado del proceso de reingeniería del Sistema de Información en Salud, Subsistema de Prestación de Servicios (SIS) que llevó a cabo la Dirección General de Información en Salud, atendiendo la necesidad de contar con un conjunto de elementos que faciliten la generación de información en salud, oportuna, íntegra, válida, veraz, consistente y con amplia cobertura, para coadyuvar en la toma de decisiones de operación, evaluación y planeación de los servicios para la conducción estratégica del Sistema Nacional de Salud, en respuesta a las diferentes necesidades y requerimientos de los Programas de Salud de la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud, así como de las Direcciones Generales de la Subsecretaría de Integración y Desarrollo del Sector Salud, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y el Instituto de Salud para el Bienestar, así como otros organismos descentralizados y/o desconcentrados.

Considerando que el proceso de registro de actividades del Informe Mensual no difiere entre las unidades, y que todas y todos los prestadores de servicio que están en contacto con el Sistema de Información en Salud, Subsistema de Prestación de Servicios mejor conocido como SIS tienen la responsabilidad de que el registro de la información sea de carácter obligatorio, oportuno, completo, íntegro y veraz, considerando que la actividad de registro del dato es de suma importancia para el Sistema Nacional de Información en Salud.

Tomando en consideración que los datos estadísticos serán utilizados dentro y fuera de las unidades médicas por personas usuarias directas e indirectas, así como personal responsable de la toma de decisiones; por ello, los datos registrados deben cumplir con la calidad requerida.

El principal objetivo del presente es mostrar las definiciones operativas, así como las instrucciones para el registro de información de las de Actividades de Vigilancia Sanitaria de los Laboratorios Estatales de Salud Pública con el fin de mejorar la calidad de la información registrada.

Asimismo, constituye una guía de aprendizaje para el personal de nuevo ingreso durante el periodo de familiarización con el SIS, ya que resuelve las dudas que surjan durante la jornada laboral.

La Dirección General de Información en Salud a través del equipo que conforman la Subdirección de Información Institucional, instruyen la implementación del Subsistema de Prestación de Servicios (SIS) Versión 2024, exhortando a las y los Responsables de los Programas de Salud y a las Áreas de Estadística Estatales y Jurisdicciones Sanitarias difundan y promuevan el presente material y sus instructivos al interior de las unidades médicas y establecimientos de salud.

## Términos y Definiciones

Para los fines de este instructivo y el registro del Informe Mensual de Actividades de Vigilancia Sanitaria de los Laboratorios Estatales de Salud Pública, SINBA-SIS-CCAYAC, se entenderán las siguientes definiciones:

| Término | Acrónimo | Definición |
| --- | --- | --- |
| Clave Única de Establecimientos en  Salud | CLUES | Identificador único, consecutivo e intransferible que asigna la DGIS de manera obligatoria en términos de las disposiciones jurídicas aplicables a cada establecimiento de salud (unidad médica fija o móvil, laboratorio, farmacia, centros de diagnóstico, centros de tratamiento, oficinas administrativas) que exista en el territorio nacional, sea público o privado, y con la cual se identifica todo lo reportado por el establecimiento a cada uno de los subsistemas de información del SINAIS. |
| CCAyAC | CCAYAC | Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura |

# Referencias

## Ligas Web

En la siguiente página web se puede consultar la versión electrónica del presente Informe Mensual de Actividades de Vigilancia Sanitaria de los Laboratorios Estatales de Salud Pública, versión 2024 y este Instructivo de Llenado que se encuentran en el apartado “06 y 07 Laboratorio” en Insumos SIS2024-formatos e Instructivos, al que puede entrar con usuario y contraseña en:

<http://sinba.salud.gob.mx>

## Bibliografía

* Norma Oficial Mexicana NOM-024-SSA3-2012 Sistemas de Información de Registro Electrónico para la Salud. Intercambio de Información en Salud.
* Norma Oficial Mexicana NOM-035-SSA3-2012 En Materia de Información en Salud.
* Norma Oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993, Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.
* Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-2021. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua.
* Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
* Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016, Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
* Norma Oficial Mexicana NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba.
* Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba
* Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.
* Norma Oficial Mexicana NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba
* Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
* Norma Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.
* Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
* Norma Oficial Mexicana NOM-218-SSA1-2011, Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba.
* Norma Oficial Mexicana NOM-231-SSA1-2016, Artículos de alfarería vidriada, cerámica vidriada, porcelana y artículos de vidrio-Límites máximos permisibles de plomo y cadmio solubles-Método de Ensayo.
* Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
* Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
* Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
* NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
* Norma Oficial Mexicana NOM-252-SSA1-2011, Salud ambiental. Juguetes y artículos escolares. Límites de biodisponibilidad de metales pesados. Especificaciones químicas y métodos de prueba.
* MGA-DM 1241. Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos (FEUM) 13ª edición, 2021. Tomo III, págs. 4043- 4045.
* MGA-0241 CG. Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos (FEUM) 13ª edición, 2021. Tomo III, págs. 4045-4047.
* MGA-DM 0041 . Farmacopea de los Estados Unidos Mexicanos (FEUM) 13ª edición, 2021. Tomo III, págs. 4047-4048.
* CCAYAC-M-353 Método de prueba para la detección de *Brucella spp*. en leche derivados y sus productos por PCR en tiempo real.
* CCAYAC-M-201 Método de prueba para la detección de *Brucella spp*. en leche y sus productos y derivados por PCR, punto final.

# INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS LABORATORIOS ESTATALES DE SALUD PÚBLICA (SINBA-SIS-CCAYC)

## Formato

**Hoja 1 de 5**



**Hoja 2 de 5**



**Hoja 3 de 5**



**Hoja 4 de 5**



**Hoja 5 de 5**



# DESCRIPCIÓN DEL INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS LABORATORIOS ESTATALES DE SALUD PÚBLICA

Este Informe reporta de manera mensual las Actividades de Vigilancia Sanitaria realizadas en la red de Laboratorios Estatales de Salud Pública, está conformada por 5 apartados principales:

* Datos de identificación del LESP
* Muestras analizadas
* Determinaciones recibidas
* Determinaciones analizadas
* Resultado de laboratorio

## Datos de identificación

En este apartado se registran los datos del Laboratorio estatal de salud pública y periodo que reporta, indicando:

* Nombre de la Entidad
* Nombre de la unidad
* CLUES
* Nombre de la persona responsable
* Mes
* Año

## Muestras analizadas

Corresponde a los datos de las muestras analizadas para:

* + Agua - agua de uso y consumo humano
  + Agua - agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel
  + Agua - agua de mar
  + Agua - agua de mar (playas)
  + Agua - cuerpos de agua dulce/albercas
  + Alimentos con multicomponentes - preparados con alta cantidad de alimentos crudos
  + Alimentos con multicomponentes - cocinados
  + Bebidas - bebidas no alcohólicas
  + Bebidas - bebidas alcohólicas
  + Carne - pollo
  + Carne - producto cárnico cocido listo para el consumo (jamón cocido, mortadelas y patés)
  + Carne - producto cárnico crudo listo para el consumo (jamón serrano, carnes secas, pepperoni)
  + Carne - productos cárnicos curados
  + Carne - bovinos
  + Carne - cerdo
  + Carne y vísceras de bovino - hígado
  + Carne y vísceras de bovino - músculo
  + Chocolate - chocolate artesanal
  + Embutidos - chorizo
  + Embutidos - longaniza
  + Embutidos - salchicha
  + Embutidos - embutidos varios
  + Enlatados - alimentos de alta acidez (ph <=4.6)
  + Enlatados - alimentos de baja acidez (ph >4.6)
  + Huevo: yema o clara - fresco, congelado, refrigerado, liquido, polvo
  + Productos lácteos - leche
  + Productos lácteos - crema sin pasteurizar
  + Productos lácteos - quesos sin pasteurizar
  + Productos lácteos - crema chantilly a granel
  + Productos lácteos - quesos artesanales
  + Productos lácteos - derivados lácteos
  + Productos de la pesca - moluscos bivalvos
  + Productos de la pesca - pescados
  + Productos de la pesca - moluscos cefalópodos y gasterópodos
  + Productos de la pesca - crustáceos
  + Cereales secos, frutas, nueces, semillas y vegetales - harina de trigo y de maíz
  + Cereales secos, frutas, nueces, semillas y vegetales - tortilla / masa
  + Cereales secos, frutas, nueces, semillas y vegetales - harina de maíz nixtamalizado
  + Cereales secos, frutas, nueces, semillas y vegetales - cereales
  + Productos frescos y mínimamente procesados - leguminosas
  + Productos frescos y mínimamente procesados - maíz
  + Productos frescos y mínimamente procesados - frutas
  + Productos frescos y mínimamente procesados - verduras / hortalizas
  + Sal
  + Juguetes
  + Loza vidriada
  + Antisépticos a base de alcohol - Gel antiséptico
  + Otros - varios

## Datos de las determinaciones

Se reporta el total de: Determinaciones recibidas, Determinaciones analizadas y Resultado de laboratorio que especifica Dentro de norma y Fuera de norma

* + Agua
  + Agua de uso y consumo humano
    - Arsénico
    - Flúor
    - Plomo
    - Fierro
    - Aluminio
    - Bario
    - Cadmio
    - Cobre
    - Cromo Total
    - Manganeso
    - Mercurio
    - Zinc
    - pH
    - Cloruros
    - Turbiedad
    - Sólidos disueltos Totales
    - Dureza Total
    - Coliformes totales
    - Coliformes fecales
    - Vibrio cholerae
    - Radiactividad alfa global
    - Radiactividad beta global
    - *Escherichia coli*
    - Cloro residual libre
    - Nitrógeno amoniacal
    - Nitratos (como N)
    - Nitritos (como N)
    - Benceno
    - Etilbenceno
    - Tolueno
    - Xilenos
    - Clordano
    - DDT
    - Lindano
    - Sustancias activas al azul de metileno
    - Sulfatos totales
    - Trihalometanos totales
    - Color
  + Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel
    - Arsénico
    - Flúor
    - Plomo
    - Bario
    - Cadmio
    - Cobre
    - Cromo Total
    - Manganeso
    - Mercurio
    - Turbiedad
    - Coliformes totales
    - Vibrio cholerae
    - Radiactividad alfa total
    - Radiactividad beta total
    - Cloro residual libre
    - Nitratos (como N)
    - Nitritos (como N)
    - Níquel
    - Selenio
    - Sustancias activas al azul de metileno
    - Color
    - Enterococos fecales
  + Agua de mar
    - Coliformes fecales
    - Fitoplancton
* Agua de mar (Playas)
  + - *Enterococcus*
  + Cuerpos de agua dulce/albercas
    - Coliformes fecales
    - Coliformes totales
    - *Escherichia coli*
    - *Ameba* de vida libre
* Alimentos con multicomponentes
  + Preparados con alta cantidad de alimentos crudos
    - *Salmonella spp*
    - *Staphylococcus aureus*
    - Enterotoxina estafilocóccica
    - *Escherichia coli*
    - *Listeria monocytogenes*
    - Mesofílicos aerobios
    - Coliformes totales
    - Coliformes fecales
    - *Vibrio cholerae*
    - *Vibrio parahaemolyticus*
* Alimentos con multicomponentes
  + Cocinados
    - *Salmonella spp.*
    - *Staphylococcus aureus*
    - Enterotoxina estafilocóccica
    - *Escherichia coli*
    - *Listeria monocytogenes*
    - Mesofílicos aerobios
    - Coliformes totales
    - Coliformes fecales
    - *Vibrio cholerae*
    - *Vibrio parahaemolyticus*
* Bebidas
  + Bebidas no alcohólicas
    - Mesofílicos aerobios
    - Coliformes totales
    - Coliformes fecales
    - *Salmonella spp.*
    - *Escherichia coli*
    - *Vibrio cholerae*
    - Enterotoxina estafilocóccica
  + Bebidas alcohólicas
    - Metanol
    - Alcoholes superiores
    - % de alcohol volumen
    - Furfural
    - Aldehídos
* Carne
  + *Pollo*
    - *Salmonella spp.*
    - *Escherichia coli*
  + Producto cárnico cocido listo para el consumo (jamón cocido, mortadelas y patés)
    - *Escherichia coli*
    - *Listeria monocytogenes*
    - *Salmonella spp.*
  + Producto cárnico crudo listo para el consumo (jamón serrano, carnes secas, pepperonni)
    - *Escherichia coli*
    - *Listeria monocytogenes*
    - *Salmonella spp.*
  + Productos cárnicos curados
    - Nitratos
    - Nitritos
  + Bovinos
    - *Salmonella spp.*
    - *Escherichia coli*
  + Cerdo
    - *Salmonella*
    - *Escherichia coli*
* Carne y Vísceras de bovino
  + Hígado
    - Clenbuterol
  + Músculo
    - Clenbuterol
* Chocolate
  + Chocolate artesanal
    - *Salmonella spp.*
    - Aflatoxinas
    - Coliformes totales
* Embutidos
  + Chorizo
    - *Salmonella spp.*
    - *Escherichia coli*
  + Longaniza
    - *Salmonella spp.*
    - *Escherichia coli*
  + Salchicha
    - *Salmonella spp.*
    - *Escherichia coli*
  + Embutidos varios
    - Coliformes fecales
* Enlatados
  + Alimentos de alta acidez (pH <=4.6)
    - Mesofílicos aerobios
    - Mesofílicos anaerobios
    - Hongos y Levaduras
    - Coliformes totales
  + Alimentos de baja acidez (pH >4.6)
    - Mesofílicos aerobios
    - Mesofílicos anaerobios
    - Termofílicos aerobios
    - Termofílicos anaerobios
* Huevo: yema o clara
  + Fresco, congelado, refrigerado, liquido, polvo
    - *Salmonella spp.*
    - Mesofílicos aerobios
    - Coliformes totales
* Productos Lácteos
  + Leche
    - *Salmonella spp.*
    - *Staphylococcus aureus*
    - Enterotoxina estafilocóccica
    - *Brucella spp.*
    - Coliformes totales
    - *Listeria monocytogenes*
    - Inhibidores microbianos (residuos de antibióticos)
    - Mesofílicos aerobios
    - *Escherichia coli*
    - Fosfatasa residual
    - Derivados clorados
    - Formaldehído
    - Oxidantes
    - Sales cuaternarias de amonio
    - Acidez
  + Crema sin pasteurizar
    - *Salmonella spp.*
    - *Staphylococcus aureus*
    - Enterotoxina estafilocóccica
    - *Brucella spp.*
    - Coliformes totales
    - *Listeria monocytogenes*
    - Mesofílicos aerobios
    - *Escherichia coli*
    - Derivados clorados
    - Formaldehído
    - Oxidantes
    - Sales cuaternarias de amonio
  + Quesos sin pasteurizar
    - *Salmonella spp.*
    - *Staphylococcus aureus*
    - Enterotoxina estafilocóccica
    - *Brucella spp.*
    - Coliformes totales
    - *Listeria monocytogenes*
    - Mesofílicos aerobios
    - *Escherichia coli*
  + Crema chantilly a granel
    - *Listeria monocytogenes*
  + Quesos artesanales
    - *Brucella spp.*
  + Derivados lácteos (Crema, Leche condensada azucarada, Quesos frescos, quesos maduros, quesos procesados, mantequilla)
    - *Escherichia coli*
    - Hongos y Levaduras
    - Inhibidores microbianos (residuos de antibióticos)
    - Derivados clorados
    - Formaldehído
    - Oxidantes
    - Sales cuaternarias de amonio
* Productos de la pesca
  + Moluscos bivalvos
    - Ácido okadaico (DSP)
    - Saxitoxina (PSP)
    - Ácido domóico (ASP)
    - Brevitoxina (NSP)
    - *Vibrio parahaemolyticus*
    - *Vibrio cholerae*
    - *Escherichia coli*
    - *Salmonella spp.*
    - *Staphylococcus aureus*
    - Enterotoxina estafilocóccica
    - Coliformes Fecales
    - *Listeria monocytogenes*
    - Plomo
    - Cadmio
    - Metilmercurio
    - Arsénico
    - Histamina
  + Pescados
    - *Vibrio cholerae*
    - *Vibrio parahaemolyticus*
    - *Salmonella spp.*
    - Coliformes Fecales
    - *Escherichia coli*
    - *Staphylococcus aureus*
    - Enterotoxina estafilocóccica
    - *Listeria monocytogenes*
    - Histamina
    - Plomo
    - Metilmercurio
    - Nitrógeno amoniacal
    - Materia extraña
    - Cadmio
    - Arsénico
    - Parásitos
    - pH
  + Moluscos cefalópodos y gasterópodos
    - Coliformes Fecales
    - *Escherichia coli*
    - *Salmonella spp.*
    - *Listeria monocytogenes*
    - *Staphylococcus aureus*
    - *Enterotoxina estafilocóccica*
    - Cadmio
  + Crustáceos
    - *Vibrio cholerae*
    - *Vibrio parahaemolyticus*
    - *Salmonella spp.*
    - *Staphylococcus aureus*
    - Enterotoxina estafilocóccica
    - Coliformes Fecales
    - *Escherichia coli*
    - *Listeria monocytogenes*
    - Arsénico
    - Plomo
    - Histamina
* Cereales secos, frutas, nueces, semillas y vegetales
  + Harina de trigo y de maíz
    - Fierro
    - Zinc
    - Mesofílicos aerobios
    - Hongos
    - Coliformes totales
    - Aflatoxinas
    - Plomo
    - Cadmio
    - Ácido fólico
  + Tortilla/masa
    - Aflatoxinas
    - Coliformes totales
  + Harina de maíz nixtamalizado
    - Aflatoxinas
    - Coliformes totales
    - Plomo
    - Cadmio
  + Cereales
    - Plaguicidas organoclorados
    - Plaguicidas organofosforados
* Productos Frescos y mínimamente procesados
  + Leguminosas
    - Plaguicidas organoclorados
    - Plaguicidas organofosforados
  + Maíz
    - Plaguicidas organoclorados
    - Plaguicidas organofosforados
  + Frutas
    - Plaguicidas organoclorados
    - Plaguicidas organofosforados
  + Verduras / hortalizas
    - Plaguicidas organoclorados
    - Plaguicidas organofosforados
* Sal
  + Sal
    - Flúor
    - Yodato de Potasio
    - Yoduro de Sodio o Potasio
    - Residuos insolubles
* Juguetes
  + Juguetes
    - Plomo
* Loza vidriada
  + Loza vidriada
    - Cadmio
    - Plomo
* Antisépticos a base de alcohol
  + Gel antiséptico
    - Alcohol etílico
    - Metanol
    - Actividad antimicrobiana
* Otros
  + Varios
    - Otros analitos

# INSTRUCCIONES DE LLENADO DEL INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA SANITARIA DE LOS LABORATORIOS ESTATALES DE SALUD PÚBLICA (SINBA-SIS-CCAYAC)

## Instrucciones Generales

* El personal autorizado registra la información procedente del Laboratorio Estatal, referente a Regulación Sanitaria.
* Registrar la información solicitada en cada celda, considerando el origen de las muestras, la matriz y la determinación.
* En caso de no realizar la determinación a la matriz correspondiente de forma rutinaria, dejar en blanco la celda.
* Para el llenado del Informe Mensual de Actividades de Vigilancia Sanitaria de los Laboratorios Estatales de Salud Pública, debe escribir con tinta, letra de molde, sin abreviaturas, utilizar únicamente bolígrafo, no usar plumas con tinta de gel, pluma fuente, plumón o similares, debido a que los trazos pierden claridad y este tipo de tintas tienden a desaparecer con el tiempo.
* La persona que llene el Informe es la responsable de su contenido, por lo que se recomienda llenarlo cuidadosamente, plasmando información completa y veraz.
* Para las celdas en que se requiera anotar números (fechas, total, etc.) deben usarse números arábigos (0, 1, 2,…, 9).

## DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

*NOMBRE DE LA ENTIDAD:*

Anote la Entidad federativa a la que pertenece el Laboratorio Estatal.

*NOMBRE DE LA UNIDAD:*

Anote el nombre de la unidad médica con base en el Catálogo de Clave Única de Establecimientos de Salud.

*CLUES:*

Registre la CLUES de la unidad que reporta, con base en el Catálogo de Clave Única de Establecimientos de Salud, la CLUES está constituida inicialmente por dos caracteres alfanuméricos que identifican la Entidad Federativa, posteriormente tres caracteres que corresponden a la Institución, después cinco números que identifican al establecimiento y finalmente un número que es un dígito verificador; por lo que cada CLUES debe contener once caracteres en total.

*NOMBRE DE LA PERSONA RESPONSABLE*:

Anote el Nombre(s) seguido del Primer Apellido y/o Segundo Apellido, del personal responsable de registrar y garantizar que los datos son completos y correctos.

*MES:*

Anote el mes calendario al que corresponde el informe.

*AÑO:*

Anote el año al que corresponde el informe.

## MUESTRAS ANALIZADAS

Registrar el número total de muestras que ingresan físicamente al Laboratorio Estatal, considerando el origen de la muestra y la matriz.

## DETERMINACIONES RECIBIDAS

Registrar el número total de determinaciones que ingresan físicamente al Laboratorio Estatal, considerando el origen de las muestras, la matriz y la determinación según corresponda.

## DETERMINACIONES ANALIZADAS

Registrar el número total de determinaciones que se analizan en el Laboratorio Estatal, según corresponda.

## RESULTADOS DE LABORATORIO

Es la cantidad de resultados de cada una de las determinaciones realizados por el Laboratorio Estatal, con apego a los procedimientos que señala la normatividad vigente (NOM’s, NMX’s, reglamentación internacional y/o lineamientos de la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura).

*DENTRO DE NORMA*

Registre el número de determinaciones analizadas que se encuentran dentro de especificación.

*FUERA DE NORMA*

Registre el número de las determinaciones analizadas que se encuentran por arriba o bien por debajo de la especificación.