



# GUÍA

Operación  
sanitaria

## CARNICERÍA Y POLLERÍA



**SINALOYA**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



**COEPRISS**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN  
CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOYA

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Locales Comerciales Carnicerías y Pollerías	Hoja 1 de 2	

No.	ACTIVIDAD	CUMPLE SI	CUMPLE NO
1	¿Cuentan con Aviso de Funcionamiento, actualizado de acuerdo con las actividades que se realizan?		
2	¿Cuentan con Unidades de refrigeración o congelación, vitrinas o mostradores con termómetro?		
3	¿Todas las superficies que entren en contacto con los producto son lisas, impermeables y de fácil limpieza?		
4	¿Durante la recepción , el encargado del establecimiento rechaza aquellos productos que presenten alteraciones de coloración , olor y textura?		
5	¿Durante la recepción, el encargado del establecimiento verifica que las vísceras y productos troceados lleguen dentro de envases cerrados?		
6	¿Durante la recepción, el encargado del establecimiento Coloca de inmediato los productos en refrigeración?		
7	¿Llevan el registro de la procedencia del producto, incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia, cantidad total, temperatura, número de lote; fecha de sacrificio o fecha de envasado y/o fecha de caducidad según corresponda; país de origen y quién realizó la recepción?  <b>NOTA:</b> Para venta al mayoreo, se debe llevar registro de los productos que salen debiendo indicarse: fecha de salida, destino, cantidad, lote, temperatura del producto, datos que identifiquen al transporte (placas, responsable o chofer, compañía, etc.), temperatura del transporte.		
8	¿Se elaboran productos procesados o alimentos preparados en las áreas donde se expenden los productos cárnicos frescos refrigerados?		
9	¿Cuentan con un área específica para almacenar los productos ya sea enhielado , refrigerado o congelado?		
10	¿Los productos que se presenten para su exhibición y venta al público, se colocan en mostradores de material resistente, con superficie lisa, y de fácil limpieza y desinfección, con inclinación necesaria para permitir el escurrimiento del agua de deshielo.?  <b>NOTA:</b> Si la exhibición y venta se realiza en charolas, éstas deben ser de material inocuo u otro material anticorrosivo que sea de fácil limpieza y desinfección o desechables.		
11	¿Durante el pesado del producto, se evita el contacto directo con las basculas?		
12	¿Los utensilios de corte permanecen en solución desinfectante cuando no se estén utilizando?		
13	¿Las unidades de refrigeración se mantienen a una temperatura que permita al producto permanecer a no más de 4°C en forma constante. Asimismo, las unidades de congelación deben mantenerse a una temperatura que garantice que los productos mantengan una temperatura de -18°C en el centro térmico. Ambas unidades deben contar con termómetros en lugar visible?		
14	¿Llevan registro diario de temperaturas alcanzadas de cámaras de refrigeración y/o congelación?		
15	¿Para los productos crudos o pre-cocidos, la etiqueta contiene una leyenda que refiera al consumo del producto cocido, como: "El consumo crudo o poco cocido de productos puede incrementar el riesgo de adquirir una enfermedad alimentaria" o leyenda análoga?		
16	¿Cuentan con Bitácora para registro diario del cloro libre residual?		
17	¿Cuentan con tarja exclusiva para el lavado de manos?		

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Locales Comerciales Carnicerías y Pollerías	Hoja 2 de 2	

18	¿Cuentan con Tarja exclusiva para el lavado de utensilios que impida el contacto directo con materias primas y productos?		
19	¿Cuentan con un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, libre de reflujos, fugas, drenajes provistos de trampas de grasa?		
20	¿Cuentan con focos y lámparas, en las áreas donde se encuentre producto sin envasar, que cuenten con protección en caso de estallamiento?		
21	¿Cuenta con el uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones de fabricante?		
22	¿Cuenta con equipo y utensilios lavados de acuerdo con las necesidades específicas?		
23	¿Cuentan con superficies de las mesas y/o entrepaños limpias y desinfectadas?		
24	¿Los trapos y jergas de uso específico se encuentran lavados y desinfectados frecuentemente?		
25	¿Cuenta con recipientes identificados y con tapa para los residuos y/o basura de material impermeable?		
26	¿El retiro de los residuos generados se realiza por lo menos una vez al día?		
27	¿Cuenta con protección de productos contra la contaminación por plagas o contaminantes físicos, químicos o biológicos?		
28	¿El personal que atiende al público cuenta con Vigilancia de la salud?		
29	¿El personal cuenta con mandiles, guantes, botas, cubrebocas y cofias en condiciones higiénicas, batas, pantalón, camisolas, zapatos cerrados o cualquier otra indumentaria para la realización de sus actividades?		
30	¿Existen letreros visibles para el comprador con leyendas precautorias, las letras deben ser de colores contrastantes con el fondo. Dependiendo de los productos ofrecidos en el expendio las leyendas deben ser las siguientes: "Conserve el producto en refrigeración o congelación"?		
31	¿Cuentan con la leyenda "Por su salud, prefiera para su compra el pollo que se expende eviscerado" o "Compre el pollo que se expenda eviscerado"?		
32	¿Cuentan con la Leyenda "Asegúrese que el pollo y la carne que compra no presente coloración verdosa ni olor desagradable"; o leyendas equivalentes?		
33	¿En los establecimientos de venta al detalle, dependiendo de los productos ofrecidos por el establecimiento, figuran además las siguientes leyendas: "Por la salud de su familia, enjuague perfectamente el pollo y la carne antes de cocinarlos"?		
34	¿Cuentan con la leyenda: "Este producto debe consumirse bien cocido o frito", o leyendas equivalentes?		
35	¿El personal asignado cuenta con protección de plástico o guantes para manipular dinero?		
36	¿Cuentan con el curso de Capacitación en Buenas Practicas de Higiene?		