



# GUÍA

## Operación sanitaria

### CREMERIAS





**SINALOA**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



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

 <b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 <b>COEPRISS</b> <small>COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</small>
	Autoevaluación Para Locales Comerciales		
	Cremerías y Derivados Lácteos	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 y a la vista al público?		
2	¿Todas las superficies que entren en contacto con los productos, se encuentran lisas, impermeables y de fácil limpieza?		
3	¿Cuentan con un registro de la procedencia del producto, incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia, cantidad total, temperatura, número de lote, fecha de envasado y/o fecha de caducidad según corresponda, país de origen y quién realizó la recepción; se debe llevar registro de los productos que salen, debiendo indicarse: fecha de salida, destino, cantidad, lote y temperatura del product?		
4	¿Durante la recepción, el encargado del establecimiento realiza las siguientes actividades? Rechazar aquellos productos que presenten fecha de caducidad vencida, alteraciones de coloración, olor y textura.		
5	¿Durante la recepción, el encargado del establecimiento realiza las siguientes actividades? Verificar que los productos troceados liegemen dentro de envases cerrados.		
6	¿Durante la recepción, el encargado del establecimiento realiza las siguientes actividades? Colocar de inmediato los productos en refrigeración y/o congelación.		
7	¿Las unidades de refrigeración se mantienen a una temperatura que permita al producto permanecer a no más de 7°C en forma constant. Ambas unidades deben contar con termómetros en lugar visible?		
8	¿Los equipos se encuentran instalados en forma tal, que el espacio entre ellos mismos, la pared y piso, permita su limpieza y desinfección?		
9	¿ Los Utensilios que se emplean son de material lavable y sin roturas?		
10	¿Se realiza la limpieza de equipo y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno. Además, los que estén en contacto directo con los alimentos y bebidas, se desinfectan?		
11	¿Cuentan con Abastecimiento de agua potable-corriente, suficiente para la limpieza de los productos, utensilios y equipos?		
12	¿Cuentan con Bitácora para registro diario del cloro libre residual?		
13	¿Cuentan con Tarja exclusiva para el lavado de manos?		
14	¿Cuentan con Tarja exclusiva para el lavado de utensilios, que impida el contacto directo con materias primas y productos?		
15	¿Cuentan con un lugar específico para la guarda de escobas, trapeadores, recogedores, fibras, y cualquier otro utensilio empleado para la limpieza del establecimiento, separado del área de manipulación de alimentos?		
16	¿Cuentan con el uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios, de acuerdo con las instrucciones del fabricante?		
17	¿Cuentan con Focos y lámparas, en las áreas donde se encuentre producto sin envasar, que cuenten con protección en caso de estallamiento?		
18	¿Los productos que se encuentren en exhibición para venta, se encuentran sujetos a una rotación efectiva de existencias, mediante un sistema primeras entradas-primeras salidas (PEPS)?		
19	¿Los productos pre-ensados para venta, cuentan con etiquetas que identifiquen al producto? Información mínima de las etiquetas: • Denominación del producto • Domicilio del fabricante • Número de lote • Fecha de caducidad o consumo		

 <b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 <b>COEPRISS</b> COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA
	Autoevaluación Para Locales Comerciales		
	Cremerías y Derivados Lácteos	Hoja 2 de 2	

20	¿La manipulación de alimentos cumple con lo señalado a continuación? a) Conforme al tipo de alimentos que se manipulen, Estos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible. b) La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración.		
21	¿Los productos a granel, son despachados en forma que se evite el contacto directo con las manos?		
22	¿Durante el pesado del producto, se evita el contacto directo con las básculas.		
23	¿Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos, para su lavado, se pueden desarmar, lavarse y desinfectarse al final de la jornada?		
24	¿Los trapos y jergas se lavan y desinfectan con la frecuencia requerida, de manera que no constituyan una fuente de contaminación? NOTA: Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos: a) Para las superficies en contacto directo con los alimentos. b) Para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. c) Para la limpieza de pisos e instalaciones.		
25	¿El personal que expende alimentos o bebidas sin envasar y manipula dinero, utiliza guantes o protección de plástico, para evitar el contacto directo de las manos con el dinero?		
26	¿Cuentan con Protección de productos que se expenden a granel contra la contaminación por plagas, contaminantes físicos, químicos o biológicos?		
27	¿Se realiza por lo menos una vez al día el retiro de los residuos generados?		
28	¿Cuentan con Recipientes identificados y con tapa para los residuos y/o basura?		
29	¿Cuentan con Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene del personal expendedor, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios?		
30	¿Se le excluye al personal de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a personal que presente signos como? tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos. <b>NOTA:</b> Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido		
31	¿Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento, cuando LAS MANOS puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere alimentos, se lava las manos de la siguiente manera? a) Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido, debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados. b) Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas, se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos. c) Enjuagarse con agua corriente, limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente, puede utilizarse solución desinfectante; d) Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.		
32	¿Los guantes que se utilizan, se mantienen limpios e íntegros? NOTA: El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.		
33	¿La ropa y objetos personales se guardan fuera de las áreas de manejo de alimentos?		
34	¿Se permite fumar, en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos? NOTA: Evitar estornudar o toser sobre el producto.		
35	¿El personal utiliza mandiles, guantes, botas, CUBREBOCAS y cofias en condiciones higiénicas, batas, pantalón, camisolitas, zapatos cerrados, o cualquier otra indumentaria para la realización de sus actividades?		