



GUÍA

Operación sanitaria

ESTABLECIMIENTOS
QUE PROCESAN
PRODUCTOS DE ASEO



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COEPRISS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA

No	ACTIVIDAD	SI	NO
Información Administrativa.			
1	¿Cuenta con aviso de funcionamiento?		
2	¿Se anexa copia del aviso de funcionamiento?		
I. Requisitos Sanitarios del Establecimiento.			
3	¿Existen separaciones físicas entre las diferentes áreas (proceso, sanitarios, laboratorio, comedor, oficinas, almacenes, etc.)?		
4	¿Los sanitarios cuentan con agua potable, retrete(s) y lavabo(s), funcionando correctamente?		
5	¿Cuenta con un área específica, ordenada y limpia, para almacenar artículos de limpieza, detergentes, y desinfectantes?		
II. Área de Proceso.			
6	¿Los acabados de paredes, pisos y techos, dentro de las áreas de fabricación, operación y almacenamiento, son de fácil limpieza y desinfección?		
7	¿Las instalaciones dentro de las áreas de fabricación, operación y almacenamiento, incluidos techos, puertas, paredes y pisos, se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios?		
8	¿Cuenta con instalaciones e implementos para el lavado y desinfección de las manos del personal?		
III. Servicios.			
9	¿El establecimiento cuenta con servicios de eliminación de excretas conectados a la red de drenaje?		
10	¿El establecimiento está provisto de agua potable y cuenta con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?		
11	¿La ventilación es adecuada para el manejo de sustancias inflamables o tóxicas?		
12	¿La iluminación natural o artificial es suficiente para cada área?		
13	¿Los desechos se colocan en recipientes específicos para tal fin, limpios, con tapa e identificados?		
IV. Envasados.			
14	¿Los envases que se emplean para el envasado de los productos de aseo tóxicos, corrosivos o inflamables tienen tapas o dispositivos de seguridad que prevengan la manipulación accidental de su contenido por los niños?		
V. Revisión Documental.			
15	¿Cuenta con programas y registros para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas?		
16	¿El establecimiento cuenta con procedimientos de buenas prácticas de higiene en materia de control de la fauna nociva?		
17	¿Cuenta con registros en donde se indique la evaluación de las especificaciones o criterios de calidad para la aceptación de envases o de los materiales de envase?		
18	¿Cuenta con registros en donde se indique que el número del lote de los productos se identifican en relación con su fecha de proceso?		
19	¿Cuenta con registros de los resultados de las pruebas para la evaluación de la calidad del producto terminado?		
20	¿Cuenta con registros para el control de salidas y destino de los productos por lote?		