



# GUÍA

## Operación sanitaria

### EXPENDIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUP. ALIMENTICIOS



**SINALOA**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



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



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

Comisión Estatal para la Protección Contra  
Riesgos Sanitarios de Sinaloa

Autoevaluación de Prácticas De Higiene  
para expendios de Alimentos, Bebidas o  
Suplementos Alimenticios.

Código:  
Documento  
de Consulta

Hoja 1 de 2

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

| No.  | ACTIVIDAD   | SI | NO |
|--|---|----|----|
| <b>INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA.</b>                         |   |    |    |
| <b>1</b>   | ¿Cuenta con aviso de funcionamiento?  |    |    |
| <b>2</b>   | ¿Se anexa copia del aviso de funcionamiento?  |    |    |
| <b>I. INSTALACIONES Y ÁREAS.</b>                           |   |    |    |
| <b>3</b>   | ¿Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios?  |    |    |
| <b>4</b>   | ¿De existir áreas de producción o elaboración, éstas se encuentran separadas del área de expendio?  |    |    |
| <b>II. EQUIPO Y UTENSILIOS.</b>                            |   |    |    |
| <b>5</b>   | ¿El equipo y utensilios en contacto con productos a granel son inocuos y resistentes a la corrosión y se encuentran limpios y desinfectados?  |    |    |
| <b>6</b>   | ¿Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua?   |    |    |
| <b>III. SERVICIOS.</b>                                     |   |    |    |
| <b>7</b>   | ¿Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?   |    |    |
| <b>8</b>   | ¿El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa?   |    |    |
| <b>9</b>   | ¿Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de expendio y están provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios? |    |    |
| <b>10</b>  | ¿La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde se encuentran productos a granel, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento?   |    |    |
| <b>IV. ALMACENAMIENTO.</b>                                 |   |    |    |
| <b>11</b>  | ¿Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación?   |    |    |
| <b>12</b>  | ¿Los productos secos se encuentran almacenados en un lugar fresco y seco?   |    |    |
| <b>13</b>  | ¿En caso de que se expendan otros productos no clasificados como alimentos o bebidas, se deben mantener en un área específica, separada y delimitada de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos?   |    |    |
| <b>14</b>  | ¿Los productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas?   |    |    |
| <b>V. CONTROL DE OPERACIONES Y PRÁCTICAS DEL PERSONAL.</b> |   |    |    |
| <b>15</b>  | ¿Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto?   |    |    |
| <b>16</b>  | ¿Se evita la contaminación cruzada entre los productos que se expenden a granel?  |    |    |



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

Comisión Estatal para la Protección Contra  
Riesgos Sanitarios de Sinaloa

Autoevaluación de Prácticas De Higiene  
para expendios de Alimentos, Bebidas o  
Suplementos Alimenticios.

Código:  
Documento  
de Consulta

Hoja 2 de 2



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <b>17</b>                                       | ¿En los mostradores para exhibición y venta donde se utiliza hielo para conservar los productos, éstos cuentan con un sistema de drenaje para el agua de deshielo y los productos se mantienen a una temperatura no mayor a 7°C?   |  |  |
| <b>18</b>                                       | ¿Las superficies de manipulación, corte y empaque se lavan y desinfectan por lo menos al inicio y al final de cada turno?  |  |  |
| <b>19</b>                                       | ¿El personal que expende alimentos o bebidas sin envasar, evita el contacto directo con las manos al despachar productos a granel?   |  |  |
| <b>VI. ENVASES.</b>                             |  |  |  |
| <b>20</b>                                       | ¿El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?   |  |  |
| <b>21</b>                                       | ¿Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no son reutilizados?  |  |  |
| <b>VII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.</b> |  |  |  |
| <b>22</b>                                       | ¿El agua que está en contacto con productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable?   |  |  |
| <b>VIII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.</b>          |  |  |  |
| <b>23</b>                                       | ¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados?  |  |  |
| <b>IX. CONTROL DE PLAGAS.</b>                   |  |  |  |
| <b>24</b>                                       | ¿No hay evidencia de plagas o fauna nociva?  |  |  |
| <b>25</b>                                       | ¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?   |  |  |
| <b>X. MANEJO DE RESIDUOS.</b>                   |  |  |  |
| <b>26</b>                                       | ¿Los residuos (basura, desechos o desperdicios) son retirados por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa?  |  |  |
| <b>XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.</b>        |  |  |  |
| <b>27</b>                                       | ¿El personal que maneja productos a granel no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con los productos y se encuentra aseado con ropa y calzado limpios e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?  |  |  |
| <b>28</b>                                       | El personal en contacto directo con productos a granel, se lava las manos cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente:<br><b>a)</b> Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.<br><b>b)</b> Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos.<br><b>c)</b> Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.<br><b>d)</b> Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente. |  |  |
| <b>XII. TRANSPORTE.</b>                         |  |  |  |
| <b>29</b>                                       | ¿Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación?  |  |  |
| <b>XIII. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR.</b>         |  |  |  |
| <b>30</b>                                       | ¿El área de expendio de productos que requieran refrigeración cuenta con letrero visible con la leyenda: "Conserve el producto en refrigeración"?  |  |  |