



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	Código: Documento de Consulta	 COEPRISS <small>COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</small>
	Autoevaluación de Practicas De Higiene para expendios de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	Hoja 1 de 2	

No.	ACTIVIDAD	SI	NO
INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA.			
1	¿Cuenta con aviso de funcionamiento?		
2	¿Se anexa copia del aviso de funcionamiento?		
I. INSTALACIONES Y ÁREAS.			
3	¿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?		
4	¿De existir áreas de producción o elaboración, éstas se encuentran separadas del área de expendio?		
II. EQUIPO Y UTENSILIOS.			
5	¿El equipo y utensilios en contacto con productos a granel son inocuos y resistentes a la corrosión y se encuentran limpios y desinfectados?		
6	¿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?		
III. SERVICIOS.			
7	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?		
8	¿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?		
9	¿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?		
10	¿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?		
IV. ALMACENAMIENTO.			
11	¿Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación?		
12	¿Los productos secos se encuentran almacenados en un lugar fresco y seco?		
13	¿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?		
14	¿Los productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas?		
V. CONTROL DE OPERACIONES Y PRÁCTICAS DEL PERSONAL.			
15	¿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?		
16	¿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	Código: Documento de Consulta	 COEPRISS <small>COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</small>
	Autoevaluación de Practicas De Higiene para expendios de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	Hoja 2 de 2	

17	¿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?		
18	¿Las superficies de manipulación, corte y empaque se lavan y desinfectan por lo menos al inicio y al final de cada turno?		
19	¿El personal que expende alimentos o bebidas sin envasar, evita el contacto directo con las manos al despachar productos a granel?		
VI. ENVASES.			
20	¿El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?		
21	¿Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados?		
VII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.			
22	¿El agua que está en contacto con productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable?		
VIII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.			
23	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados?		
IX. CONTROL DE PLAGAS.			
24	¿No hay evidencia de plagas o fauna nociva?		
25	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?		
X. MANEJO DE RESIDUOS.			
26	¿Los residuos (basura, desechos o desperdicios) son retirados por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa?		
XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.			
27	¿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?		
28	El personal en contacto directo con productos a granel, se lava las manos cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente: a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. 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. c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.		
XII. TRANSPORTE.			
29	¿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?		
XIII. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR.			
30	¿El área de expendio de productos que requieran refrigeración cuenta con letrero visible con la leyenda: "Conserve el producto en refrigeración"?		