



GUÍA

Operación
sanitaria

EXPENDIO DE
PRODUCTOS
DE LA PESCA





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 Buenas Prácticas de Expendio de Productos de la Pesca	Hoja 1 de 3	

No.	ACTIVIDAD	SI	NO
I. INSTALACIONES Y ÁREAS			
1	¿El establecimiento cuenta con aviso de funcionamiento ante la Cofepris?		
2	¿El establecimiento por su disposición, diseño, construcción, acomodo y tamaño permite su mantenimiento, limpieza y desinfección de las áreas así como el flujo lineal y continuo de los materiales, producto y personal?		
3	¿Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, área de basura, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua, son de fácil limpieza y están limpios?		
4	¿Las instalaciones del establecimiento se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y no permiten la entrada de lluvia, polvo y fauna nociva?		
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	¿Se cuenta con estaciones de lavado y/o desinfección de manos accesibles al área de producción provistas de agua potable, jabón o detergente, desinfectante, dispositivo de secado por aire caliente o toallas desechables y/o bote con tapa oscilante o de acción de pedal y con tarja para el lavado de utensilios que tienen contacto directo con materias primas y productos en proceso, de uso exclusivo?		
7	¿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			
8	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?		
9	¿El hielo se elabora, manipula y almacena en condiciones que lo protegen de toda contaminación?		
10	¿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?		
11	¿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			
12	¿Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación?		
13	¿Los productos de la pesca frescos enhielados o refrigerados se mantienen a una temperatura próxima a la fusión del hielo?		
14	¿Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran cerrados, identificados y almacenados en un espacio separado y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de los productos de la pesca?		
V. CONTROL DE OPERACIONES Y PRÁCTICAS DEL PERSONAL			
15	¿Los productos de la pesca frescos refrigerados se reciben máximo a 4°C (39.2°F) y los productos vivos se reciben a máximo 7°C (45°F)?		
16	¿Los productos de la pesca congelados se reciben a una temperatura entre -9°C y -18°C o menor, dependiendo el proceso de congelación?		

 SALUD SECRETARÍA DE SALUD	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 COEPRISS COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA
	Autoevaluación de Buenas Prácticas de Expendio de Productos de la Pesca	Hoja 2 de 3	

17	¿Las temperaturas de las cámaras utilizadas para la conservación de los productos de la pesca congelados es tal que mantienen la temperatura interna de los productos a -18°C o inferior?		
18	¿Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 4°C (39.2°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto a -18°C (-0.4°F)?		
19	¿El método de descongelación de las materias primas no representa una fuente de contaminación para los productos y no se excede a temperatura de fusión del hielo en el centro térmico del producto durante este proceso?		
20	¿No se utilizan sustancias distintas al agua potable para eliminar la contaminación de las superficies de los productos?		
21	¿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?		
22	¿Las superficies de manipulación, corte y empaque se lavan y desinfectan por lo menos al inicio y al final de cada turno?		
VI. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS			
23	¿El agua que está en contacto con productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable?		
24	¿El establecimiento cuenta con un sistema de potabilización que asegure la calidad sanitaria del agua y/o hielo utilizada para el proceso?		
25	¿Cuando se utilice agua de mar en contacto con materias primas, productos y superficies, esta es limpia y se garantiza que no es un medio de contaminación?		
VII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA			
26	¿Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos y cuando se usan se evita la contaminación de los productos de la pesca?		
27	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados?		
VIII. CONTROL DE PLAGAS			
28	¿En las áreas de proceso no hay evidencia de la presencia de plagas, fauna nociva y/o animales domésticos. Dentro del establecimiento y sus alrededores no existe equipo en desuso o maleza que pueda servir de refugio a fauna nociva?		
29	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?		
IX. MANEJO DE RESIDUOS			
30	¿Los residuos (basura, desechos o desperdicios) son retirados por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa?		
X. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
31	¿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?		
32	¿El personal se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios e íntegros?		
33	¿En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, tiene el cabello corto o recogido, tiene las uñas limpias, recortadas y sin esmalte, no usa joyas y/o adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza, no porta objetos (plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores, etc.) en bolsillos superiores de la vestimenta, utilizan protección que		

 SALUD SECRETARÍA DE SALUD	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 COEPRISS COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA
	Autoevaluación de Buenas Prácticas de Expendio de Productos de la Pesca	Hoja 3 de 3	

	cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora y porta cubre pelo en buen estado?		
34	<p>¿El personal en contacto directo con productos a granel, se lava las manos cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente?</p> <p>a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.</p> <p>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.</p> <p>c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.</p> <p>d) Se seca con toallas desechables.</p>		
XI. TRANSPORTE			
35	¿Los vehículos utilizados para el transporte de materia prima y producto terminado 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?		
36	¿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?		
37	¿El transporte de productos de la pesca con duración mayor a 5 horas de traslado, cuenta con sistema de refrigeración o congelación e indicador y registro de temperature?		
38	¿Se cuenta con evidencia documental de que se efectúen análisis clínicos al personal que labora en las áreas de producción e incluyen por lo menos exudado faríngeo y coproparasitoscópico y cuando los resultados de análisis clínicos indican que no se encuentra en buenas condiciones de salud, se realiza el seguimiento médico?		
39	¿Cuenta con registros diarios del monitoreo del método de desinfección utilizado (cloro, ozono, uv, etc.) en el agua que entra en contacto con materias primas, productos, superficies y envases primarios?		
40	¿Cuenta con registro de análisis de E. coli o coliformes termotolerantes y enterococos, así como análisis fisicoquímicos del agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies?		
41	¿Se cuenta con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del hielo que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos?		
42	¿Cuentan con registros de temperatura para las etapas de congelación y conservación de los equipos que la realizan?		
43	¿Cuenta con especificaciones o criterios y registros para la aceptación o rechazo de materias primas?		
44	¿Cuenta con programa, procedimientos específicos y registros de limpieza y desinfección para instalaciones, equipos, utensilios y transporte?		
45	¿Cuenta con programa de mantenimiento y registros o reportes de equipos e instrumentos?		
46	¿Cuenta con programa o plan para el control y erradicación de plagas, el cual incluye vehículos propios de acarreo, y quien realiza el servicio cuenta con Licencia Sanitaria?		
47	¿Cuenta con certificado o constancia del servicio quien realiza en control de plagas?		
48	¿Cuenta con Programa y registros o constancias de Capacitación del personal?		