



# GUÍA

Operación  
sanitaria

FABRICA 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

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Fabricas De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.		

No.	ACTIVIDAD	SI	NO
<b>Información Administrativa.</b>			
1	¿Cuenta con aviso de funcionamiento?		
2	¿Se anexa copia del aviso de funcionamiento?		
<b>I. Instalaciones y Áreas.</b>			
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	¿Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva?		
<b>II. Equipo y Utensilios.</b>			
5	¿El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y son resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección?		
6	¿Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua?		
<b>III. Servicios.</b>			
7	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?		
8	¿El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable?		
9	¿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?		
10	¿Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración 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?		
11	¿La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo?		
12	¿La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento?		
13	¿Las estaciones de lavado o desinfección de manos son accesibles al área de producción y cuentan con agua, jabón o detergente, desinfectante, dispositivo de secado por aire caliente o toallas desechables y/o bote con tapa oscilante o de acción de pedal?		
<b>IV. Almacenamiento.</b>			
14	¿Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto?		
15	¿Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación?		

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Fabricas De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.		

16	¿Las materias primas y productos están rotulados de tal manera que permita identificar su naturaleza y aplicar un sistema de Primeras Entradas Primeras Salidas?		
17	¿Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña?		
<b>V. Control de Operaciones.</b>			
18	¿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?		
19	¿Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado?		
20	¿Se monitorea y supervisa la aplicación de procedimientos y controles de operación?		
21	¿Se aplican controles que evitan el uso de materias primas en las que puedan existir peligros que no logren reducirse a niveles seguros por los procedimientos normales de inspección, clasificación o elaboración?		
<b>VI. Materias Primas.</b>			
22	¿Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración?		
23	¿Hay ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto?		
<b>VII. Control de Envasado.</b>			
24	¿El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?		
25	¿Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados?		
26	¿Las condiciones del envasado son tales que se evita la contaminación del producto?		
<b>VIII. Agua en Contacto con los Alimentos.</b>			
27	¿El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable?		
28	¿Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua?		
<b>IX. Mantenimiento y Limpieza.</b>			
29	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados?		
30	¿Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar son de grado alimenticio?		
31	¿Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad?		
<b>X. Control de Plagas.</b>			
32	¿Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas?		
33	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?		
34	¿En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva?		

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Fabricas De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.		

<b>XI. Manejo de Residuos.</b>			
<b>35</b>	¿Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa?		
<b>XII. Salud e Higiene del Personal.</b>			
<b>36</b>	¿El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?		
<b>37</b>	El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente: <b>a)</b> Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. <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. <b>c)</b> Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. <b>d)</b> Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.		
<b>38</b>	¿En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, tiene el cabello corto o recogido con protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, usa ropa protectora y cubrebocas en buen estado, trae 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?		
<b>XIII. Transporte.</b>			
<b>39</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>XIV. Retiro de Producto.</b>			
<b>40</b>	¿Los productos retirados del mercado se mantienen bajo supervisión y resguardo en un área específica e identificada de la empresa hasta que se determinen las acciones pertinentes?		
<b>XV. Información Sobre el Producto.</b>			
<b>41</b>	¿Los productos preenvasados cuentan con clave para la identificación del lote?		
<b>XVI. Documentos y Registros.</b>			
<b>1. Capacitación.</b>			
<b>42</b>	¿El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año?		
<b>2. Control de Plagas.</b>			
<b>43</b>	¿Cuenta con un sistema, programa o plan o certificado para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto y quien lo realiza cuenta con Licencia Sanitaria?		

	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	
	Autoevaluación Para Fabricas De Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.		

<b>3. Control del Agua.</b>			
44	¿Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios?		
45	¿El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto?		
<b>4. Limpieza y Desinfección.</b>			
46	¿Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes?		
<b>5. Materias Primas.</b>			
47	¿Cuenta con especificaciones o criterios, registros, reportes o certificados de calidad para la aceptación o rechazo de materias primas y de envase y/o empaque?		
<b>6. Fabricación.</b>			
48	¿Cuenta con procedimiento o método de fabricación en donde se indique: ingredientes, cantidades, orden de adición, controles aplicables y descripción de las condiciones en que se llevan a cabo las fases de producción y registro del control de las etapas (tiempos, temperatura, presión, pH, línea de producción, entre otros)?		
49	¿Cuenta con documentación que demuestre la evaluación del producto terminado para su aceptación y liberación y un sistema de lotificación que permite su trazabilidad?		
<b>7. Almacenamiento y Distribución.</b>			
50	¿Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha?		
51	¿Cuenta con registros de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación durante el almacenamiento y transporte del producto?		
<b>8. Rechazos (Productos Fuera de Especificaciones).</b>			
52	¿Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones?		
<b>9. Equipo e Instrumentos para el Control de las Fases de Producción.</b>			
53	¿Cuenta con programa y registros de mantenimiento de equipos y calibración de instrumentos para el control de las fases de producción (balanzas, termómetros, manómetros, etc.)?		
<b>10. Limpieza.</b>			
54	¿Cuenta con procedimientos específicos de limpieza para instalaciones, equipos y transporte?		
<b>11. Retiro de Producto.</b>			
55	¿Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor y registros de los retiros realizados?		
56	¿Cuenta con evidencia documental de la notificación a la Secretaría de Salud de cualquier anomalía sanitaria detectada en el producto que represente un riesgo potencial para la salud?		
<b>12. HACCP.</b>			
57	¿Cuenta con el análisis de los peligros relacionados con materias primas, producto y proceso?		