



GUÍA

Operación
sanitaria

PESCADOS Y MARISCOS





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 COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA
	Autoevaluación de Locales Comerciales con Venta de Pescados y Mariscos	Hoja 1 de 2	

No.	ACTIVIDAD	CUMPLE SI	CUMPLE NO
1	¿Cuentan con Aviso de funcionamiento, actualizado de acuerdo con las actividades que se realizan?		
2	¿En las áreas donde se expendan los productos de la pesca frescos refrigerados, se utilizan para elaborar productos de la pesca procesados o alimentos preparados?		
3	¿Deben contar con un área específica para almacenar los productos, ya sea enhielado, refrigerado o congelado?		
4	¿El hielo que se emplee cumple con lo siguiente? ser para consumo humano, almacenarse de tal forma que se evite su contaminación, el que se haya utilizado para conservar los productos no debe ser reutilizado, no debe permanecer en esta área productos en envases abiertos o con la envoltura rota, la estiba, debe realizarse de manera que se evite el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.		
5	¿El enhielado se coloca en capas alternas de hielo triturado, la primera y última capas son de hielo? NOTA: Para el caso de los moluscos bivalvos, el enhielado debe garantizar que no se altera dicha condición		
6	¿Las unidades de refrigeración y congelación, cuentan con termógrafos con termómetro en lugar visible que permitan monitorear la temperatura?		
7	¿Los productos de la pesca que se presenten para su exhibición y venta al público, se colocan en mostradores de material resistente, con superficie lisa, y de fácil limpieza y desinfección, con inclinación necesaria para permitir el escurrimiento del agua de deshielo? NOTA: Si la exhibición y venta se realiza en charolas, éstas deben ser de material inocuo u otro material anticorrosivo que sea de fácil limpieza y desinfección, o desechables.		
8	¿Durante el pesado del producto, se evita el contacto directo con las básculas?		
9	¿Los utensilios de corte permanecen en solución desinfectante cuando no se estén utilizando?		
10	¿Las unidades de refrigeración se mantienen a una temperatura que permita al producto permanecer a no más de 4°C en forma constante? NOTA: Asimismo, las unidades de congelación deben mantenerse a una temperatura que garantice que los productos mantengan una temperatura de -18°C en el centro térmico. Ambas unidades deben contar con termómetros en lugar visible.		
11	¿Los productos de la pesca refrigerados, incluyen el texto "Manténgase en refrigeración a máximo 4°C" u otra análoga?		
12	¿Los productos congelados incluyen el texto "Consérvese en congelación a una temperatura máxima de - 18°C" y, "una vez descongelado, no debe volverse a congelar", u otras análogas?		
13	¿Para los productos crudos o pre-cocidos, la etiqueta contiene una leyenda que refiera al consumo del producto cocido, como: "El consumo crudo o poco cocido de productos de la pesca, puede incrementar el riesgo de adquirir una enfermedad alimentaria", o leyenda análoga?		
14	¿Cuentan con bitácora para registro diario del cloro libre residual?		
15	¿Cuentan con una tarja exclusiva para el lavado de manos?		
16	¿Cuentan con una tarja exclusiva para el lavado de utensilios, que impida el contacto directo con materias primas y productos?		
17	¿Cuentan con un sistema para evacuación de efluentes o aguas residuales, libre de reflujos y fudges, y drenajes provistos de trampas de grasa?		
18	¿Cuentan con focos y lámparas, en las áreas donde se encuentre producto sin envasar, que cuenten con protección en caso de estallamiento?		

19	¿Cuentan con el uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante?		
20	¿Cuentan con el Equipo y utensilios lavados de acuerdo con las necesidades específicas?		
21	¿Cuentan con Superficies de las mesas y/o entrepaños limpias y desinfectadas?		
22	¿Cuentan con Trapos y jergas de uso específico, lavados y desinfectados frecuentemente?		
23	¿Cuentan con Recipientes identificados y con tapa para los residuos y/o basura, de material impermeable?		
24	¿Se retira por lo menos una vez al día los residuos generados?		
25	¿Cuentan con Protección de productos contra la contaminación por plagas o contaminantes físicos, químicos o biológicos?		
26	¿Cuentan con una bitácora de vigilancia de la salud del personal que atiende al público?		
27	¿El personal utiliza mandiles, guantes, botas, CUBREBOCAS y cofias en condiciones higiénicas, batas, pantalón, camisolas, zapatos cerrados, o cualquier otra indumentaria para la realización de sus actividades?		
28	¿La temperatura para conservar el producto refrigerado, garantiza que la temperatura del centro térmico de los productos, se mantenga a 4°C o inferior, y de 7°C o inferior en el caso de moluscos bivalvos?		
29	¿El personal asignado cuenta con protección de plástico o guantes para manipular dinero?		
30	¿Cuenta con Curso de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene?		