



# GUÍA

## Operación sanitaria

### PROCESO EN PLANTAS DE PRODUCTOS DEL A PESCA



**SINALOA**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



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

 <p><b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 <p><b>COEPRISS</b> COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</p>
	Autoevaluación para Prácticas de Higiene para el Proceso en Plantas de Productos de la Pesca		
		Hoja 1 de 9	

No.	ACTIVIDAD	SI	NO
<b>1. ACCP</b>			
<b>1</b>	¿Cuenta el establecimiento con un Plan HACCP para cada producto que elabora o por grupo de productos?		
<b>2</b>	¿El plan HACCP cuenta con nombre del establecimiento y ubicación del mismo y esta firmado por lo menos por el responsable de su elaboración y por el responsable de su aprobación, además de la fecha de elaboración y de su revisión?		
<b>3</b>	¿Los PCC fueron establecidos con base al árbol de decisiones y en su caso con referencias técnicas reconocidas y que sean los mismos que se encuentran en la hoja de control?		
<b>4</b>	¿Los PCC que se encuentran en la hoja de control cubren los peligros en la etapa identificada?		
<b>5</b>	<p>Se considera cualquier peligro a la inocuidad del alimento cuya probabilidad de ocurrencia sea razonable como resultado de las siguientes causas:</p> <p>(a) Biotoxinas marinas.</p> <p>(b) Contaminación microbiológica (como <i>Salmonella</i> spp., <i>Vibrio cholerae</i>, <i>V. parahaemolyticus</i>, virus de la hepatitis A, norovirus, entre otros).</p> <p>(c) Contaminación química (como metales pesados, hidrocarburos, entre otros).</p> <p>(d) Plaguicidas.</p> <p>(e) Residuos de medicamentos.</p> <p>(f) Uso de aditivos para alimentos no aprobados por la Cofepris o en niveles por arriba de lo establecido.</p> <p>(g) Peligros físicos como residuos de metales, espinas, entre otros.</p>		
<b>6</b>	¿Los peligros biológicos se describen con el género y especie de estos, dependiente del producto a elaborar.?		
<b>7</b>	Para el caso de contaminación física se describe el tipo de peligro a controlar, ejemplo; se debe colocar si es vidrio, metal, madera, plástico, etc; y no como materia extraña (generalizar).		
<b>8</b>	¿Cuenta con un límite crítico adecuado para cada peligro identificado (PCC)?		
<b>9</b>	¿Los límites críticos son parámetros que se puedan medir y/o identificar en el momento?		
<b>10</b>	¿En la hoja de control se tiene el monitoreo establecido y en este se considera: QUÉ, CÓMO, CUÁNDO Y QUIÉN realiza el monitoreo?		
<b>11</b>	¿El monitoreo es adecuado para garantizar el control del peligro establecido como PCC y específico para cada uno de los críticos establecidos?		
<b>12</b>	¿Las acciones correctivas son congruentes con el límite crítico establecido.?		
<b>13</b>	¿En caso de desviación del límite crítico se establecen las acciones correctivas que se toman para regresar al límite establecido originalmente?		
<b>14</b>	¿Las medidas adoptadas incluyen la separación del producto afectado y el análisis de su inocuidad para garantizar que se le da el destino correcto?		
<b>15</b>	¿Se incluyen las acciones de verificación a realizar, así como el personal encargado de llevarlas a cabo, para corroborar que se cumplieron los límites críticos establecidos, como la temperatura interna del producto al momento de su recepción?		
<b>16</b>	¿Se corrobora que los monitoreos fueron realizados en tiempo y forma, como es la frecuencia de toma de temperatura en cada 500 kg de producto durante su recepción, la cual puede ser menor en caso de que el establecimiento reciba menor cantidad de producto?		
<b>17</b>	¿Se incluye la verificación de la calibración de utilizados para el monitoreo de cualquier PCC (termómetros, balanzas, manómetros, etc.), la cual es recomendable que se realice de acuerdo con la frecuencia de uso de los instrumentos?		

 <p><b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 <p><b>COEPRISS</b> COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</p>
	Autoevaluación para Prácticas de Higiene para el Proceso en Plantas de Productos de la Pesca		
		Hoja 2 de 9	

18	¿Cuenta con resultados microbiologicos y/o fisicoquímicos que se utilizan como acciones de verificación?		
19	¿Se establece la periodicidad con que se deben realizar las acciones de verificación?		
20	¿Para cada peligro identificado en cada PCC se cuenta con registros acordes al peligro y relacionados con el monitoreo del límite crítico?		
21	¿Los registros están en función de lo que se va a monitorear, incluyendo la calibración o verificación de los instrumentos y/o equipos utilizados?		
22	¿El equipo HACCP recibe capacitación con cierta frecuencia?		
23	¿Se cuenta con las constancias de capacitación relacionadas con HACCP?		
24	¿El monitoreo corresponde con lo establecido en la hoja de control del Plan HACCP?		

## 2. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE INSTALACIONES Y ÁREAS

25	¿El establecimiento cuenta con instalaciones, distribución y flujo de Proceso que evita la contaminación de materia prima y producto?		
26	¿En el establecimiento no existen claros hacia el exterior en las distintas áreas (entre piso-muros, muros-techos, marcos de puertas, ventanas, paso de tuberías, salida de basura y desechos)?		
27	¿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 limpias?		
28	¿No hay presencia de mohos, polvo, acumulación de residuos orgánicos, sarro en sanitarios?		
29	¿No existe material de madera en el interior de las instalaciones?		
30	¿Las instalaciones del establecimiento se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y no permite la entrada de lluvia, polvo y fauna nociva?		
31	¿La tapa de las cisternas, tinacos o cualquier otro depósito para agua potable o de mar, en caso de ser metálica está libre de oxidación y corrosión?		
32	¿Las paredes y techos que cuenten con pintura no están deteriorados o desprendidos?		
33	¿Las cortinas hawaianas, mallas mosquiteras, puertas y ventanas están bien colocadas e integras?		
34	¿Las tuberías para distribución del agua potable y/o agua de mar limpia, así como las tuberías del sistema de aire acondicionado no tienen fugas?		
35	¿El área o andén de recepción de las materias primas se encuentra cubierta y es específica para esta actividad?		
36	¿El tiempo que transcurre desde que se baja del vehículo hacia el área de recepción es corto?		

## EQUIPO Y UTENSILIOS

37	¿Las superficies de equipos y utensilios que tienen contacto con materias primas y productos, se encuentran limpias, son lisas, lavables, sin roturas y permiten su desinfección? ¿Son inocuas y resistentes a la corrosión y cuentan con mantenimiento?		
38	¿Las tarjas o tinas o similares donde se lavan y desinfectan utensilios, equipos y sus partes, están limpios?		
39	¿Los empaques de las puertas de las cámaras de congelación y conservación están íntegros y bien colocados y garantizan el cierre hermético?		

40	¿Los recipientes, equipos y utensilios empleados en la manipulación, almacenamiento o transporte de productos de la pesca se limpian por lo menos al final de la jornada y se desinfectan al inicio de esta?		
41	¿El equipo y utensilios se encuentran funcionando correctamente?		
42	¿Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 4 °C (39.2°F) y 7°C para productos vivos, y no presentan encharcamientos?		
43	¿Los equipos de congelación mantienen una temperatura de -18 °C (-0.4 °F) o inferior y no presentan escarcha?		
44	¿Los productos que se congelan, alcanzan la temperatura en su centro térmico -18 °C (-0.4 °F) o inferior en el tiempo establecido para la etapa de congelación?		
45	¿Las cámaras utilizadas para congelar y conservar los productos cuentan con instrumentos o dispositivos para el registro continuo y automático?		
46	¿Los registros que se generan durante el monitoreo continuo, muestran los datos de fecha, hora, muestran la temperatura y están identificados?		
47	¿El equipo es un termograficador u otro software que garantice su registro en tiempo real?		

#### SERVICIOS

48	¿El establecimiento cuenta con agua potable y hielo para consumo humano?		
49	¿El método de desinfección del agua funciona correctamente y tiene evidencia de su correcto funcionamiento?		
50	¿Lleva a cabo el monitoreo de cloro residual y se registra?		
51	¿El hielo, si es adquirido a través de un proveedor, cuenta con resultados de laboratorio en donde garantice su inocuidad?		
52	¿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?		
53	¿El sistema de almacenamiento húmedo, cuenta con resultados de análisis de laboratorio para demostrar que el agua de mar es microbiológicamente limpia, basándose en la MOD. NOM-127-SSA1-1994?		
54	¿Cuenta con instalaciones para el almacenamiento y distribución de agua (agua mar limpia y/o agua potable) y almacenamiento del hielo que contribuya a mantener su calidad sanitaria?		
55	¿Para evitar la contaminación del agua cuenta con un sardinel o tapa tipo cierre caja de zapatos?		
56	¿Los almacenes y/o contenedores para manejo de hielo cuentan con puertas o tapas según corresponda, y permanecen cerrados cuando no se utilizan?		
57	¿Los respiraderos de las cisternas o tinacos cuentan con protección como : filtros, trampa, u otro mecanismo que evite la contaminación del agua?		
58	¿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 y agua de mar limpia?		
59	¿Esta agua no potable no se utiliza para proceso o generación de vapor que estará en contacto con alimentos o en sus envases ni para el lavado del equipo?		
60	¿Las instalaciones de aire acondicionado no presentan goteos sobre las áreas donde las materias primas y productos están expuestos?		
61	¿La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica?		
62	¿Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y cuentan con Agua potable, retrete, lavabo que		



	podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal?		
<b>63</b>	¿Los sanitarios no se utilizan como bodegas, guardarropa o vestidor?		
<b>64</b>	¿En áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento?		
<b>65</b>	¿Cuenta con estaciones de lavado y desinfección de manos accesibles al área de producción y con los aditamentos necesarios? <b>NOTA:</b> Si exporta a la Unión Europea, debe saber que los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría		
<b>66</b>	¿Cuenta con un área específica de vestidores para el personal? ¿Cuenta con tarjas exclusivas, separadas, identificadas con los implementos necesarios para el lavado y en su caso desinfección de productos, utensilios, equipos, artículos de limpieza, así como para el lavado de botas y mandiles? <b>NOTA:</b> Si exporta a la Unión Europea: La estación para lavado y desinfección de utensilios, equipos y sus partes debe tener suministro suficiente de agua caliente y fría.		
<b>67</b>	¿Cuenta con área o tarjas exclusivas e identificadas para lavado de bota y mandiles?		

#### ALMACENAMIENTO

<b>68</b>	¿Cuenta con áreas específicas para almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado, en cuarentena, devoluciones, producto rechazado y caduco, equipos, utensilios de trabajo, agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas?		
<b>69</b>	¿Cuenta con áreas delimitadas para producto terminado, en cuarentena, devoluciones, producto rechazado y caduco?		
<b>70</b>	¿Las condiciones de almacenamiento (ubicación de producto, circulación de aire, temperatura, etc.) son adecuadas al tipo de materia prima y/o producto que se maneja?		
<b>71</b>	¿Las estibas o el acomodo del producto y/o materias primas es de tal forma que permita la circulación de aire entre ellas, y con los muros piso y techos, es decir, existe un espacio entre estibas, muros, piso y techos?		

#### CONTROL DE OPERACIONES

<b>72</b>	¿Se supervisa la aplicación de procedimientos y controles de operación?		
<b>73</b>	¿Se supervisa el adecuado llenado de los registros y controles, es decir, que estén debidamente llenados y firmados de conformidad con lo establecido en los procedimientos?		
<b>74</b>	¿Se monitorean las operaciones que contribuyen a la inocuidad del producto?		
<b>75</b>	¿Los productos de la pesca frescos enhielados o refrigerados se mantienen máximo a 4°C (39.2°F).?		
<b>76</b>	¿Los productos de la pesca congelados se reciben a una temperatura entre -9°C y -18°C o menor, dependiendo el proceso de congelación?		
<b>77</b>	¿Durante la recepción se monitorea y registra la temperatura de los productos que se reciben?		
<b>78</b>	¿El método de descongelación de las materias primas no representa una fuente de contaminación para los productos?		
<b>79</b>	¿En la descongelación de atún, el agua que se utiliza en el proceso contiene cloro residual libre dentro del rango del agua potable (0.2 a 1.5 ppm)?		
<b>80</b>	¿Durante la descongelación de las materias primas no se excede la temperatura de 4°C en el centro térmico del producto?		
<b>81</b>	¿Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos que indiquen la temperatura y estén funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo?		
<b>82</b>	¿El material del envase primario es inocuo y protege al producto?		
<b>83</b>	¿Cuenta con los certificados de calidad de los proveedores en el cual se garantice que los materiales son aptos para alimentos?		
<b>84</b>	¿Los envases se encuentran limpios, de ser el caso desinfectados y en buen estado antes de su uso?		

 <p><b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 <p><b>COEPRISS</b> COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</p>
	Autoevaluación para Prácticas de Higiene para el Proceso en Plantas de Productos de la Pesca		
		Hoja 5 de 9	

85	¿Las condiciones del envasado son tales que se evita la contaminación del producto?		
<b>MATERIAS PRIMAS</b>			
86	¿Se inspeccionan o clasifican las materias primas o productos antes de la producción o elaboración?		
87	¿Cuando las materias primas no cumplen con las especificaciones requeridas se rechazan?		
88	¿Las materias primas se encuentran identificadas dentro del periodo de caducidad declarado y en idioma español y permite aplicar un sistema de primeras entradas primeras salidas?		
89	¿Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto?		
90	¿Los aditivos que se utilizan en la elaboración del producto están permitidos?		
91	¿Los contenedores utilizados para almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo, evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con ellos?		
92	¿El almacenamiento de los productos, no se debe realizar en agua-hielo?		
<b>INFORMACIÓN SOBRE PRODUCTO</b>			
93	¿Los productos preenvasados cuentan con clave para identificar el lote y ostentan las leyendas precautorias y/o de advertencia de acuerdo al tipo de producto?  <b>NOTA:</b> El etiquetado de los productos ya terminados deben cumplir con lo establecido en la NOM-242-SSA-2009 y ostentar las leyendas que correspondan.		
<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>			
94	¿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?		
95	¿Cuenta con la fecha técnica de los lubricantes utilizados para constatar que son de grado alimenticio?		
96	¿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?		
97	¿Cuenta con las fichas técnicas de los agentes de limpieza y desinfección utilizados para constatar que se utilizan en plantas de fabricación de alimentos y a las concentraciones recomendadas por el fabricante?		
98	¿Los agentes de limpieza se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase?		
99	¿Durante las actividades de limpieza y desinfección no existen salpicaduras que puedan contaminar materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar y material de envase?		
100	¿Después de ser lavados y desinfectados los equipos y utensilios de trabajo que no se estén utilizando, se encuentran protegidos de cualquier forma de contaminación?		
101	¿Para el caso de los utensilios, éstos una vez limpios y desinfectados, son protegidos y resguardados en un área exclusiva?		
<b>CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS</b>			
102	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?		
103	¿Los dispositivos para el control de fauna nociva/plagas no están deteriorados o les falta mantenimiento y son adecuados para la plaga que se pretende controlar?		
104	¿En las áreas de proceso no existen trampas con cebos?		
105	¿En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva?		
106	¿Existe un área específica para el depósito temporal de residuos delimitada y separada del área de producción?		

 <p><b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 <p><b>COEPRISS</b> COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</p>
	Autoevaluación para Prácticas de Higiene para el Proceso en Plantas de Productos de la Pesca		
		Hoja 6 de 9	

<b>107</b>	¿Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son colocados en recipientes identificados, con tapa y son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día?		
<b>108</b>	¿Los contenedores de desechos no están totalmente llenos, y cuentan con tapa y están identificados?		
<b>109</b>	¿En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado?		

#### **SALUD E HIGIENE PERSONAL**

<b>110</b>	¿El personal se presenta aseado al área de trabajo con ropa y calzado limpios e íntegros, utilizando vestimenta acorde a sus funciones sin portar joyas o adornos y sin objetos en los bolsillos superiores?		
<b>111</b>	¿Los guantes están limpios y desinfectados, con la misma periodicidad que el lavado de manos?		
<b>112</b>	¿Los guantes desechables se cambian con la frecuencia necesaria (cada que interrumpe labores, cada reingreso al área de producción, cada que tiene contacto con equipo o instrumentos sucios, etc.)?		
<b>113</b>	¿Los guantes de uso múltiple son lavados y desinfectados con la misma periodicidad que el lavado de manos?		
<b>114</b>	¿El personal que está en las áreas de proceso donde el producto está expuesto, utiliza cubrebocas y se lo colocan correctamente?		
<b>115</b>	¿El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vomito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos?		
<b>116</b>	¿Cuando se detecta que el personal está enfermo o presenta lesiones en áreas corporales, se toman acciones y da seguimiento?		
<b>117</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 al procedimiento marcado en la NOM-251-SSA1-2009?		
<b>118</b>	¿La frecuencia del lavado de manos dentro del área de proceso es de acuerdo a la naturaleza de las labores que se realizan?		
<b>119</b>	¿El personal evita el uso de la indumentaria de trabajo fuera del establecimiento y no ingresa de áreas sucias a áreas limpias sin tomar las medidas de higiene necesarias?		
<b>120</b>	¿El personal en su horario de comida o cuando va al sanitario, se retira la indumentaria de trabajo?		
<b>121</b>	¿Los visitantes utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora?		
<b>122</b>	¿En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, productos y envases primarios no existe evidencia de que come, bebe, fuma, escupe, tose y/o estornuda?		
<b>123</b>	¿No existe evidencia de presencia de envases, envolturas, vasos, colillas de cigarrillo, entre otros dentro de las áreas de proceso?		

#### **TRANSPORTE**

<b>124</b>	¿El transporte se encuentra limpio y en buen estado de mantenimiento y evita que los productos se contaminen?		
<b>125</b>	¿Durante el transporte de los productos de la pesca el enhielado se realiza colocando capas alternadas de hielo en las que la primera y la última capa es hielo evitando el contacto del producto con pisos y paredes?		
<b>126</b>	¿Cuando se transportan productos de la pesca con duración menor de cinco horas de traslado en vehículos de caja abierta o plataforma, estos se colocan enhielados en contenedores cerrados que permiten la salida del agua de fusión?		
<b>127</b>	¿El transporte de productos de la pesca con una duración mayor de 5 horas de traslado, cuenta con sistemas de refrigeración o congelación e indicador y registrador de temperatura?		
<b>128</b>	¿Cuenta con un reporte o registro de salida del vehículo del centro de acopio granja, con el cual se verifica la duración de traslado?		

 <p><b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 <p><b>COEPRISS</b> COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</p>
	Autoevaluación para Prácticas de Higiene para el Proceso en Plantas de Productos de la Pesca		
		Hoja 7 de 9	

129	¿Cuenta con un plan HACCP para cada producto que elabora y/o comercializa?		
130	¿Cuenta con evidencia documental de que se efectúan análisis clínicos a todo el personal que labora en las áreas de producción e incluyen por lo menos exudado faríngeo y coproparasitoscópico?		
131	¿Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración es capacitado en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año y cuenta con la evidencia documental que lo avale?		
132	¿Se cuenta con registros diarios del monitoreo del método de desinfección utilizado (cloro, ozono, UV, etc.), en el agua que entra en contactodirecto con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarias?		
133	¿Se cuenta con registros de análisis de organismos coliformes totales, E. coli o coliformes fecales y enterococos del agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarias?		
134	¿Se cuentan con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del hielo y agua utilizado en el proceso de los productos pesqueros?		
135	¿Cuenta con un sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto; y quien realiza el servicio cuenta con Licencia Sanitaria?		
136	¿El establecimiento se encuentra listado en el Listado de productos de la pesca del país al que desea exportar?		
<p><b>NOTA:</b> Los países que cuentan con listados son: Brasil, China y la Unión Europea.</p>			
137	¿Cuenta con Aviso de Funcionamiento actualizado y en este se encuentran datos de alta los productos de la pesca que desea exportar?		
138	¿Los productos de la pesca que serán destinados para su exportación, provienen de embarcaciones incluidas en el Listado de Embarcaciones de Mediana Altura emitido por la COFEPRIS o en el caso de embarcaciones menores, encontrarse en la Lista de permissionarios adheridos al programa de Buenas Prácticas de Manejo en Embarcaciones Menores emitida por SENASICA?		
139	¿Se cuenta con un plan y registros correspondientes para retirar del Mercado cualquier lote identificado de un producto que represente un riesgo para la salud del consumidor y con un ejercicio de retiro virtual por lo menos una vez al año?		
140	¿Si maneja productos de acuacultura, cuenta con los documentos que acrediten que no utilizan antibióticos, ni residuos de plaguicidas?		
141	¿Para productos VIVOS, cuenta con los análisis del agua de mar limpia o en su caso que el producto proviene de áreas clasificadas?		
142	¿Cuenta con los procedimientos, programas y registros de limpieza y desinfección, donde se establezcan las concentraciones y tiempos para la desinfección?		
143	¿Cuentan con los programas de calibración así como los certificados correspondientes?		
144	¿Cuentan con los programas y registros de mantenimiento?		
145	¿Cuenta con un Sistema de lotificación que permite la rastreabilidad del producto?		
146	¿Cuentan con los registros de aceptación y/o rechazo de sus productos?		
147	¿Cuenta con especificaciones o criterios y registros para la aceptación o rechazo de materias primas?		
148	¿Cuenta con especificaciones o criterios y registros para la aceptación o rechazo de material de empaque?		
149	¿Los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente?		
150	¿Cuenta con procedimiento o método de fabricación (sistema de inocuidad, manual de proceso, HACCP, etc.) en donde se indique: ingredientes, aditivos, cantidades, orden de adición, controles aplicables y descripción de las condiciones en que se llevan a cabo las fases de producción?		
151	¿Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha?		
152	¿Cuenta con registros de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación durante el almacenamiento?		
153	¿Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones?		
154	¿Se monitorean las operaciones que contribuyen a la inocuidad del producto?		

 <b>SALUD</b> <small>SECRETARÍA DE SALUD</small>	Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa	Código: Documento de Consulta	 <b>COEPRISS</b> <small>COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA</small>
	Autoevaluación para Prácticas de Higiene para el Proceso en Plantas de Productos de la Pesca		
		Hoja 8 de 9	

<b>155</b>	¿Los productos de la pesca frescos enhielados o refrigerados se mantienen máximo a 4 °C (39.2 °F)?		
<b>156</b>	¿Los productos de la pesca congelados se mantienen a una temperatura entre -9 °C (15.8 °F) y -18 °C (-0.4 °F) o menor, dependiendo del proceso de congelación?		
<b>157</b>	¿Se inspeccionan o clasifican las materias e insumos antes de la producción o elaboración?		
<b>158</b>	¿El material del envase primario es inocuo y protege al producto?		
<b>159</b>	¿Las condiciones del envasado son tales que evitan la contaminación del producto?		
<b>160</b>	¿Las materias primas se encuentran identificadas dentro del período de caducidad declarado, en idioma español y deben permitir aplicar un sistema de primeras entradas, primeras salidas?		
<b>161</b>	¿No existe presencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto?		
<b>162</b>	¿Los contenedores utilizados para almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo, evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con ellos?		

#### PRODUCTOS COCIDOS REFRIGERADOS Y/CONGELADOS

<b>163</b>	¿Durante la cocción la temperatura del centro térmico de los productos se encuentra en un rango de 82°C a 93°C y se adiciona hasta un 5% de cloruro de sodio?		
<b>164</b>	¿Una vez efectuado el coccimiento los productos de la pesca se someten a un enfriamiento rápido en agua fría a no más de 4°C por un tiempo suficiente para que alcancen una temperatura de 30°C en el centro térmico?		
<b>165</b>	¿Posterior al lavado, los productos se refrigeran por un tiempo suficiente para alcanzar una temperatura de 4°C en su centro térmico?		

#### PRODUCTOS PASTEURIZADOS

<b>166</b>	¿En la separación, limpieza y clasificación de carne, no se superan las 4 horas de proceso y la temperatura del producto se mantiene por debajo de 4°C?		
<b>167</b>	¿Se cuenta con el estudio térmico de validación del proceso?		
<b>168</b>	¿Se deben efectuar pruebas periódicas para la evaluación del cierre del envase?		
<b>169</b>	¿En caso de no utilizar envases de doble cierre, se efectúan pruebas específicas para la evaluación del cierre de acuerdo a las especificaciones del fabricante?		
<b>170</b>	¿El equipo para el sistema de tratamiento térmico (pasteurización) se cuenta con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión que permiten comprobar que los productos han sido sometidos a un tratamiento adecuado?		
<b>171</b>	¿Se utilizan controles de cinta testigo o tinta termosensible u otros que permitan distinguir un producto pasteurizado del que no lo está?		

#### ESTERILIZADOS COMERCIALMENTE

<b>172</b>	¿Las especies susceptibles de desarrollar histamina no sobrepasan los 4°C antes de la pre-cocción?		
<b>173</b>	¿Se cuenta con el estudio térmico de validación del proceso?		
<b>174</b>	¿Durante el proceso de esterilización en autoclave se procesan únicamente envases de cierre hermético del mismo tamaño?		
<b>175</b>	¿El equipo para el sistema de tratamiento térmico (pasteurización) se cuenta con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión que permiten comprobar que los productos han sido sometidos a un tratamiento adecuado?		
<b>176</b>	¿Se deberá incubar una muestra representativa de los productos esterilizados de 30°C a 37°C durante 10-14 días u otras equivalentes para su posterior análisis microbiológico?		
<b>177</b>	¿La madera utilizada para el proceso de ahumado no es del tipo resinoso, ni se encuentra contaminada con restos de pintura, polvo, esmalte o fue expuesta a químicos?		
<b>178</b>	¿Durante el proceso del ahumado en caliente se mantienen los parámetros de tiempo, temperatura y concentración de sal en base húmeda en el producto terminado?		
<b>179</b>	¿En el proceso de ahumado en frío y con sabor ahumado se controla la concentración de sal en base húmeda del producto y cumple con la concentración de nitrato de sodio?		



Comisión Estatal para la Protección Contra  
Riesgos Sanitarios de Sinaloa

Autoevaluación para Prácticas de Higiene  
para el Proceso en Plantas de Productos de  
la Pesca

Código:  
Documento  
de Consulta

Hoja 9 de 9



**180** ¿El secado después del ahumado se lleva a cabo a temperaturas de refrigeración?

#### PRODUCTOS SALADOS Y SECOS SALADOS

**181** ¿Durante la salazón en seco el producto se mantiene en cámaras frías a una temperatura inferior a 7°C?

**182** ¿El producto es refrigerado inmediatamente después de la aplicación de sal en seco?

**183** ¿El producto terminado no presenta manchas rojizas o rosas, tejido muscular blando, disgregación de su fibra y olor putrefacto?