



GUÍA

Operación sanitaria

RESTAURANTES DE CONSUMÓ, Y PARA LLEVAR



SINALOA
GOBIERNO DEL ESTADO

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COEPRISS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA

No.	ACTIVIDAD	CUMPLE SI	CUMPLE NO
1	¿Cuentan con Aviso de funcionamiento, actualizado de acuerdo con las actividades que se realizan y vistas al público?		
2	¿Cuentan con Pisos y paredes sin grietas o roturas?		
3	¿Cuentan con Tuberías, conductos y cables en buenas condiciones, y que eviten pasar por encima de donde el producto esté expuesto?		
4	¿Cuentan con Equipos instalados en forma tal, que el espacio entre ellos mismos, la pared y piso, permita su limpieza y desinfección?		
5	¿Cuentan con Utensilios que se emplean de material lavable y sin roturas?		
6	¿Cuentan con el Almacenamiento adecuado al tipo de materia prima o alimento que se maneja?		
7	¿Cuentan con un lugar específico para la guarda de escobas, trapeadores, recogedores, fibras, y cualquier otro utensilio empleado para la limpieza del establecimiento, separado del área de manipulación de alimentos?		
8	¿Cuentan con un Abastecimiento de agua potable, corriente, suficiente para la limpieza de los productos, utensilios y equipos?		
9	¿Cuentan con una Bitácora para registro diario del cloro libre residual?		
10	¿Cuentan con Tarja exclusiva para el lavado de manos?		
11	¿Cuentan con Tarja exclusiva para el lavado de utensilios, que impida el contacto directo con materias primas y productos?		
12	¿Cuentan con el uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante?		
13	¿Las unidades de refrigeración se mantienen a una temperatura que permita al producto permanecer a no más de 4°C en forma constante. 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 cuentan con termómetros en lugar visible?		
14	¿Cuentan con Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios?		
15	¿Cuentan con un Sistema para evacuación de efluentes o aguas residuales, libre de reflujo y fugas, y drenajes provistos de trampas de grasa?		
16	¿Cuentan con Focos y lámparas, en las áreas donde se encuentre producto sin envasar, que cuenten con protección en caso de estallamiento?		
17	¿Las Superficies de las mesas y/o entrepaños se encuentran limpias y desinfectadas?		
18	¿El retiro de los residuos generados se realiza por lo menos una vez al día?		
19	¿Se encuentran los Recipientes identificados y con tapa para los residuos y/o basura?		
20	¿Cuentan con Protección de productos contra la contaminación por plagas o contaminantes físicos, químicos o biológicos?		
21	¿Al personal se le excluye de cualquier operación en la que pueda contaminar el producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticio? NOTA: Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.		

 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 Para Restaurantes de Consumo y Para Llevar		Hoja 2 de 4	

22	<p>¿Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento, cuando LAS MANOS puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que este en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se lava las manos de la siguiente manera?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido, debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados; b) Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas, se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos; c) Enjuagarse con agua limpia-corriente, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente, puede utilizarse solución desinfectante; d) Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente. 		
23	<p>¿Los guantes que se utilizan estos se mantienen limpios e íntegros?</p> <p>NOTA: El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.</p>		
24	<p>¿La ropa y objetos personales se guardan fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios?</p>		
25	<p>¿Se permite fumar, en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas, materias primas?</p> <p>NOTA: Se debe de Evitar estornudar o toser sobre el producto.</p>		
26	<p>¿Se mantiene la temperatura mínima interna de cocción de los alimentos al menos con las siguientes temperaturas?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 63°C (145°F) para pescado, carne de res en trozo y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor. b) 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado, carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet. c) 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo, rellenos de pescado, res, cerdo o aves y carne de aves. 		
27	<p>¿Si se llegase a recalentar algún alimento preparado, debe alcanzar la temperatura de por lo menos 74°C (165°F)?</p>		
28	<p>¿Los Termómetros funcionan correctamente para el registro de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, colocados en un lugar accesible para su monitoreo?</p>		
29	<p>¿La manipulación de alimentos cumple con lo señalado a continuación?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, estos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible. b) La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas. c) Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, ésta debe ser a "chorro de agua fría" evitando estancamientos. d) Los alimentos que se descongelen no deben volverse a congelar. e) Los alimentos frescos se deben lavar individualmente. f) Los vegetales, frutas y sus partes se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante. g) Cuando se utilicen vísceras para la preparación de alimentos, deben lavarse interna y externamente y conservarse en refrigeración o congelación. 		
30	<p>¿Los productos de la pesca frescos se reciben a una temperatura máxima de 4°C (39.2°F) o a una máxima de –9°C (15.8°F), para el caso de los congelados. Con excepción de los productos vivos que pueden recibirse a 7°C (45°F)?</p>		

31	¿Los productos alimenticios o bebidas rechazados se encuentran marcados, separados del resto de los alimentos o bebidas y se eliminan lo antes posible?		
32	¿El agua y hielo potables, se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa?		
33	¿El hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros, se distribuye para consumo humano?		
34	¿El hielo potable se sirve con cucharones o pinzas específicas para este efecto? NOTA: No se permite el uso de utensilios de vidrio, ni el contacto directo con las manos.		
35	¿En la exhibición de alimentos preparados, permanecen cubiertos a fin de evitar su contaminación?		
36	¿Se prohíbe el uso de desperdicios de alimentos para consumo humano?		
37	¿Los sobrantes de alimentos del día, se reutilizan una sola vez, cuando se encuentren en buen estado y se utilicen en alimentos que van a ser sometidos a cocción?		
38	¿Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos o bebidas, se utiliza para este fin, recipientes o utensilios específicos o desechables?		
39	¿Se realiza la limpieza de equipo y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno? ¿El personal que esté en contacto directo con los alimentos y bebidas, se desinfectan?		
40	¿Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos o bebidas, para su lavado se desarman, lavan y desinfectan al final de la jornada?		
41	¿Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario, se conservan en buen estado y limpios?		
42	¿Las áreas de servicio y comedor, cumplen con las siguientes disposiciones? a) Los utensilios de servicio deben estar limpios. b) Al inicio del servicio, los manteles deben estar limpios. c) En caso de utilizar servilletas de tela, estas deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor. d) Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, así como limpiar y desinfectar al final de la jornada. e) Los cubiertos se deben manipular por los mangos y evitar tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas. f) No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes, que estarán en contacto con los alimentos o bebidas, o con la boca del comensal.		
43	¿El lavado de loza y cubiertos se realiza mediante el siguiente procedimiento? a) Escamotchar, se debe realizar antes de iniciar el lavado. b) Lavar pieza por pieza con agua y detergente o jabón líquido o en pasta, u otros similares para este fin. c) Enjuagar con agua potable. d) Cuando proceda, desinfectar mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C, por lo menos durante medio minuto, o con yodo o cloro, de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de procedimientos internos que garanticen su efectividad.		
44	¿El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente, se realiza a temperatura ambiente y se utilizan toallas de papel desechable? NOTA: En el caso de que se utilicen trapos, estos deben estar limpios, ser de colores claros y exclusivos para este fin.		
45	¿Los trapos y jergas se lavan y desinfectan con la frecuencia requerida, de manera que no constituyan una fuente de contaminación? ¿Se utilizan jergas y trapos exclusivos para las siguientes partes? a) Las superficies en contacto directo con los alimentos; b) La limpieza de mesas y superficies de trabajo;		

 SALUD <small>SECRETARÍA DE SALUD</small>	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 Para Restaurantes de Consumo y Para Llevar		Hoja 4 de 4	

	c) La limpieza de mesas en el área de comensales, y d) La limpieza de pisos e instalaciones.		
46	¿Se cuenta con Higiene del Personal Al iniciar la jornada de trabajo, el uniforme o vestimenta debe estar limpio? ¿ El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas, se presenta aseado al área de trabajo, con el uniforme o vestimenta y calzado limpios?		
47	¿El personal que elabore los alimentos, trae el cabello corto o recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, sin joyería y utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada?		
48	¿El personal utiliza protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada?		
49	¿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?		
50	¿Se cuenta con personal asignado con protección de plástico o guantes para evitar el contacto directo de las manos con el dinero?		
51	¿Cuenta con el Curso de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene.		