



# GUÍA

Operación  
sanitaria

## TORTILLERÍAS Y PANADERÍAS





**SINALOA**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD





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

 <b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	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 Tortillerías Y Panaderías	Hoja 1 de 3	

No.	ACTIVIDAD	SI	NO
<b>I. INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA.</b>			
1	¿Cuenta con aviso de funcionamiento?		
2	¿Se anexa copia del aviso de funcionamiento?		
<b>II. 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>III. 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>IV. SERVICIOS.</b>			
7	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable e 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?		
<b>V. ALMACENAMIENTO.</b>			
13	¿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?		
14	¿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?		
15	¿Las materias primas y productos están rotulados de tal manera que permita identificar su naturaleza y aplicar un sistema de Primeras Entradas Primeras Salidas?		
16	¿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>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	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 Tortillerías Y Panaderías	Hoja 2 de 3	

VI. CONTROL DE OPERACIONES.			
17	¿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?		
18	¿Se evita la contaminación cruzada entre materia prima, producto en elaboración y producto terminado?		
VII. MATERIAS PRIMAS.			
19	¿El agua que se utiliza como materia prima es potable?		
20	¿Hay Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto?		
VIII. ENVASES.			
21	¿El envase primario es inocuo, se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?		
22	¿Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados?		
IX. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.			
23	¿El agua que está en contacto con superficies y envases es potable?		
24	¿Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua?		
X. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.			
25	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados?		
26	¿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?		
27	¿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?		
XI. CONTROL DE PLAGAS.			
28	¿Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas?		
29	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?		
30	¿En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva?		
XII. MANEJO DE RESIDUOS.			
31	¿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?		
XIII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.			
32	¿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>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	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 Tortillerías Y Panaderías	Hoja 3 de 3	

33	<p>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:</p> <p><b>a)</b> Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.</p> <p><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.</p> <p><b>c)</b> Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.</p> <p><b>d)</b> Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.</p>		
<b>XIV. TRANSPORTE.</b>			
34	¿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>XV. DOCUMENTOS Y REGISTROS.</b>			
<b>1. Capacitación.</b>			
35	¿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>			
36	¿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?		
<b>3. Control de Agua.</b>			
37	¿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?		
38	¿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>			
39	¿Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes?		