GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

POTOSÍ sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021 • 2027
SALUD
SECRETARÍA DE SALUD
COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

"Expendios y carnicerías en Regla: Cumplimiento Sanitario, Operación Segura y Evidencia Documental ante COEPRIS"

Nombre o Razón Social:

Propietario / Resp:

Dirección Completa:

INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO		CUMPLE		
No.	Puntos a Evaluar	Si	No	N/A
01.	Las paredes, pisos y techos del área de corte y deshuese son impermeables, lisos, lavables, sin grietas y se mantienen en estricto estado de limpieza.			
02.	Los accesorios de corte (mesas de polietileno de alta densidad/acero inoxidable, ganchos, sierras y molinos) son de material inerte y se encuentran libres de óxido o hendiduras.			
03.	Las vitrinas de exhibición refrigerada y cámaras frigoríficas se mantienen limpias, libres de escarcha acumulada y funcionando a temperatura constante entre 2°C y 4°C.			
04.	Las vitrinas y cámaras cuentan con termómetro visible, calibrado y en funcionamiento para el monitoreo continuo de la cadena de frío.			
05.	Existe separación física o delimitación clara entre el área de recepción de canales/piezas, área de corte/deshuese y el área de despacho al público.			
06.	Las piletas y tarjas para lavado de utensilios cuentan con suministro suficiente de agua potable y conexión adecuada a drenaje con trampa de grasas/sólidos.			
07.	El drenaje cuenta con rejillas de acero removibles y trampas para evitar el paso de malos olores, insectos o estancamiento de sangre/agua de lavado.			
08.	Las lámparas situadas sobre las áreas de exhibición de carne y mesas de corte cuentan con pantallas o cubiertas de protección contra roturas accidentales.			
09.	Los sanitarios del personal no comunican directamente al área de corte o exhibición de carne, y cuentan con insumos completos de higiene (jabón, papel, gel).			
10.	Los recipientes para desperdicios o decomisos (huesos, sebo, recortes no aptos) son de plástico lavable con tapa y están debidamente identificados.			

11.	Los agentes químicos de limpieza y desinfección se guardan en un espacio o gabinete exclusivo, rotulados y cerrados, lejos del contacto con la carne.			
12.	Se aplica el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) para garantizar la frescura y evitar la prolongada congelación o descongelación inadecuada.			

MANEJO DE PRODUCTOS Y PREVENCIÓN		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
13.	Toda la carne de cerdo, res o bovino proviene de rastros autorizados/TIF y se cuenta con facturas o guías de tránsito que amparen su procedencia legal y sanitaria.			
14.	Se evita la contaminación cruzada: la carne cruda no entra en contacto con productos cocinados, embutidos listos para consumo o vísceras en la misma área/superficie.			
15.	Las mesas de corte, molinos de carne y tajos se lavan y desinfectan profundamente al menos al término de cada turno o al cambiar de especie (cerdo/res).			
16.	La carne molida se prepara al momento a solicitud del cliente o se conserva en refrigeración por periodos cortos en recipientes estériles/limpios de grado alimenticio.			
17.	Se vigila la ausencia de alteraciones organolépticas en la carne (olores desagradables, viscosidad, coloración verdosa/oscura o presencia de cisticercos/parásitos).			
18.	El material de empaque o envoltura (papel encerado, película plástica, bolsas) es de primer uso, apto para alimentos y resguardado de polvo e insectos.			

CONTROL SANITARIO, HIGIENE DEL PERSONAL Y REGISTROS		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
19.	El personal despachador y cortador utiliza indumentaria de protección limpia: bata/mandil claro, cofia o redecilla para el cabello y cubrebocas correctamente colocado.			
20.	Los manipuladores de carne mantienen uñas cortas, limpias, sin esmalte, libre de alhajas o relojes, y lavan sus manos frecuentemente antes y después de manipular carne cruda.			

21.	Se cuenta con bitácora o registro diario de control de temperatura de vitrinas y cámaras frigoríficas (conservación constante <= 4°C).			
22.	Se dispone de un programa y registro de limpieza profunda y desinfección de sierras, molinos, tajos y vitrinas de refrigeración.			
23.	El establecimiento cuenta con constancia de fumigación y control de plagas vigente, expedida por empresa con Licencia Sanitaria otorgada por la Secretaría de Salud/COEPRIS.			
24.	Se facilita y colabora con la toma de muestras oficiales microbiológicas (determinación de E. coli, Salmonella) y se resguardan los folios/documentación de muestreo previas.			

Resultado de la Autoevaluación

Cumplimiento	Interpretación
90% a 100%	Excelente. Mantenga sus condiciones sanitarias.
80% a 89%	Se recomienda implementar mejoras preventivas.
Menor de 80%	Requiere acciones correctivas prioritarias.