# 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 de lácteos y cremerías en Regla: Cumplimiento Sanitario, Operación Segura y Evidencia Documental ante COEPRIS"

Nombre o Razón Social:

Propietario / Resp:

Dirección Completa:

| INSTALACIONES Y EQUIPO DE FRÍO | | CUMPLE | | |
|---|---|---|---|---|
| No. | Puntos a Evaluar | Si | No | N/A |
| 01. | Las instalaciones físicas del expendio (pisos, muros, techos, mostradores) se encuentran limpias, en buen estado, sin grietas, humedad ni desprendimientos. | | | |
| 02. | Las puertas, ventanas y accesos cuentan con protección contra el ingreso de insectos, roedores y polvo (mallas mosquiteras, cortinas de aire o tiras plásticas). | | | |
| 03. | Las vitrinas exhibidoras, cámaras frigoríficas, rebanadoras, básculas y utensilios de corte son de material liso, inerte (acero inoxidable o plástico de grado alimenticio) y libre de óxido. | | | |
| 04. | Las vitrinas de refrigeración y conservación cuentan con termómetro visible y legible en todo momento para verificación de la red de frío. | | | |
| 05. | La distribución del equipo de refrigeración permite una adecuada ventilación trasera y espacio para maniobras de limpieza y desinfección. | | | |
| 06. | Cuenta con suministro constante de agua potable para lavado de recipientes, utensilios y aseo de manos, con almacenamiento (tinacos/cisternas) limpio y tapado. | | | |
| 07. | El drenaje del establecimiento está provisto de coladeras con rejillas de protección y trampas contra malos olores sin estancamientos de agua o suero. | | | |
| 08. | El área de sanitarios está separada físicamente de la zona de exhibición/rebanado y cuenta con jabón líquido, toallas desechables de papel y bote con tapa de pedal. | | | |
| 09. | La iluminación en vitrinas y áreas de rebanado es adecuada, y las lámparas cuentan con pantallas de protección contra astillamiento accidental. | | | |
| 10. | Los químicos de limpieza, desinfectantes y plaguicidas se encuentran almacenados en un gabinete o compartimento separado, identificado y bajo llave. | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11. | Los quesos, cremas, mantequillas y yoghurt se conservan estrictamente bajo refrigeración (máximo a 4°C a 7°C) o congelación según la indicación del fabricante. | | | |
| 12. | Se implementa y registra la rotación de inventarios mediante el sistema PEPS (Primeras Entradas - Primeras Salidas), monitoreando las fechas de caducidad. | | | |

| COMERCIALIZACIÓN, MANEJO DE PRODUCTO Y ETIQUETADO | | CUMPLE | | |
|---|---|---|---|---|
| NO. | PUNTOS A EVALUAR | SI | NO | N/A |
| 13. | Todos los productos lácteos envasados y queso a granel cuentan con etiqueta comercial completa (Denominación exacta 'Queso', 'Crema', 'Producto Lácteo Combinado', Lote, Caducidad y Marca). | | | |
| 14. | Se evita la contaminación cruzada: los quesos frescos, curados, embutidos y cremas se fraccionan/rebanan con utensilios diferenciados y limpios. | | | |
| 15. | Los utensilios de corte (cuchillos, liras, cortadoras) se desinfectan periódicamente entre cada uso para evitar contaminación microbiológica. | | | |
| 16. | Los materiales de empaque primario (película plástica, bolsas, recipientes descartables) son de primer uso, grado alimenticio y se almacenan protegidos del polvo. | | | |
| 17. | No se comercializa producto lácteo con fecha de caducidad vencida, empaque abombado, empaque roto, presencia de moho indeseado o alteración organoléptica. | | | |

| CONTROL SANITARIO, HIGIENE DEL PERSONAL Y REGISTROS | | CUMPLE | | |
|---|---|---|---|---|
| NO. | PUNTOS A EVALUAR | SI | NO | N/A |
| 18. | El equipo frigorífico, vitrinas y cortadoras se someten a rutinas de limpieza y desinfección profunda periódica según programa, registrándolo en bitácora. | | | |
| 19. | Se monitorea y registra diariamente la temperatura de refrigeración de vitrinas y cámaras (debe mantenerse permanentemente entre 2°C y 7°C). | | | |
| 20. | No se observa evidencia de fauna nociva (moscas, cucarachas, roedores) dentro del expendio ni en áreas de exhibición. | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 21. | Cuenta con constancia o certificado de control de plagas emitido por empresa con Licencia Sanitaria vigente de la Secretaría de Salud / COEPRIS. | | | |
| 22. | El personal despachador porta indumentaria limpia (bata/mando blanco, cofia/cubrepelo, cubrebocas), uñas cortas sin esmalte, no usa alhajas y efectúa lavado constante de manos. | | | |
| 23. | Maneja bitácoras actualizadas de: a) Monitoreo de temperatura de red de frío, b) Limpieza y desinfección de equipos/vitrinas, y c) Muestreo microbiológico previo (Coliformes/Salmonella/Listeria). | | | |

# 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. |