GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

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

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

Nombre o Razón Social:

Propietario / Resp:

Dirección Completa:

INSTALACIONES Y EQUIPO		CUMPLE		
No.	Puntos a Evaluar	Si	No	N/A
01.	Las áreas de amasado, horneado y expendio se encuentran limpios, sin humedad, grietas ni desprendimientos sanitario.			
02.	Las ventanas, puertas y tragaluces del área de producción cuentan con protección (mallas mosquiteras, cortinas de aire) para evitar el ingreso de lluvia y fauna nociva.			
03.	Las mesas de trabajo, batidoras, amasadoras, cortadoras, charolas y espespigueros son de material inerte, liso, resistente a la corrosión (acero inoxidable) y sin presencia de óxido o madera astillada.			
04.	Los hornos, espespigueros y maquinaria están ubicados permitiendo un espacio libre respecto a la pared y piso que facilita su limpieza, desinfección e inspección.			
05.	Cuenta con abastecimiento constante de agua potable para la formulación de masas, lavado de equipo y aseo personal, con cisternas o tinacos protegidos y limpios.			
06.	El drenaje cuenta con coladeras con rejilla de protección, trampas contra olores y trampas de grasa/harina operativas y libres de estancamientos o malos olores.			
07.	Los servicios sanitarios están completamente separados del área de preparación/horneado, no comunican directamente a producción y cuentan con jabón, papel, toallas desechables o secador y bote con tapa de pedal.			
08.	El área de horneado y elaboración cuenta con ventilación e extracción adecuada que evita la acumulación excesiva de calor, vapor, humo, polvo o suspensión de harina.			
09.	La iluminación en áreas de amasado y decorado de repostería es suficiente y los focos o lámparas cuentan con protección o pantalla contra astillamiento.			
10.	Los productos químicos, detergentes, desinfectantes y plaguicidas se encuentran almacenados en un compartimento o gabinete separado y cerrado, fuera de las áreas de alimentos.			

11.	Los insumos secos (harinas, azúcares, levaduras, aditivos, rellenos) se almacenan sobre tarimas o anaqueles elevados (mínimo 15 cm del piso), etiquetados y limpios.			
12.	Se implementa y aplica el sistema de Primeras Entradas - Primeras Salidas (PEPS) en el almacén de materias primas e ingredientes de panificación.			

OPERACIONES Y MANTENIMIENTO		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
13.	Las cámaras de refrigeración y/o congelación para almacenamiento de cremas, lácteos, huevos y masa congelada operan con termómetro a temperatura adecuada (máx. 7°C refrigeración, -18°C congelación).			
14.	Se evita la contaminación cruzada entre ingredientes crudos (huevo, crema pastelera cruda) y pan horneado o listo para el consumo.			
15.	Las harinas y granos están exentos de moho, excrementos de roedores, larvas, gorgojos o cualquier otra materia extraña.			
16.	Los aditivos, colorantes, conservadores y mejoradores de masa utilizados están permitidos por la norma y se dosifican dentro de los límites autorizados.			
17.	El papel de envoltura, bolsas de despacho y empaques primarios son inocuos, de grado alimenticio y se almacenan protegidos de polvo y plagas.			
18.	Está prohibida la reutilización de recipientes, botes o sacos que hayan contenido plaguicidas, fertilizantes o químicos.			

CONTROL SANITARIO, HIGIENE DEL PERSONAL Y REGISTROS		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
19.	El equipo, mesas, revolvedoras, moldes y charolas se limpian y desinfectan periódicamente, manteniéndose libres de costras de masa seca o grasa quemada.			
20.	Los lubricantes utilizados en partes mecánicas de sobadoras o divisoras que entran en contacto accidental con la masa son estrictamente de grado alimenticio (H1).			

21.	Se encuentra libre de fauna nociva (cucarachas, roedores, moscas) en las áreas de almacenamiento, elaboración y expendio.			
22.	Cuenta con contrato/certificado de control de plagas emitido por una empresa autorizada con Licencia Sanitaria vigente y programa de servicio.			
23.	El personal porta uniforme limpio, cofia/cubrepelo, cubrebocas, uñas cortas sin esmalte, sin alhajas y se lava las manos conforme al procedimiento antes y despues de tocar pan.			
24.	Cuenta con bitácoras diarias de: Monitoreo de cloro residual libre en agua (0.2 a 1.5 mg/l), Limpieza y desinfección de instalaciones, y Capacitación anual del personal en manejo higiénico.			

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.