# GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

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

## "Pescaderías, Expendios y Restaurantes de pescados y mariscos en Regla: Cumplimiento Sanitario, Operación Segura y Evidencia Documental ante COEPRIS"

Nombre o Razón Social:

Propietario / Resp:

Dirección Completa:

| RECEPCIÓN DE PRODUCTOS, CADENA DE FRÍO Y MANEJO DE HIELO | | CUMPLE | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Puntos a Evaluar** | **Si** | **No** | **N/A** |
| 01. | Los productos de la pesca se reciben a temperaturas reglamentarias de seguridad: Frescos <= 4°C, Congelados <= -9°C y Moluscos/Crustáceos vivos <= 7°C. | | | |
| 02. | El hielo utilizado en la conservación directa, camas de exhibición o preparación de bebidas es potable, fabricado con agua purificada y mantenido en recipientes limpios con tapa. | | | |
| 03. | Las camas de hielo para exhibición o conservación tienen drenaje continuo y funcional para evitar la acumulación de agua de deshielo en contacto con el producto. | | | |
| 04. | Los equipos de refrigeración (max 7°C / recomendada 2°C a 4°C) y congelación (-18°C) cuentan con termómetros funcionales, accesibles y visibles para su monitoreo. | | | |
| 05. | Los congeladores y refrigeradores se encuentran en buen estado de mantenimiento, limpios, sin pintura desprendida, oxidación ni acumulación excesiva de escarcha. | | | |
| 06. | La descongelación de pescados y mariscos se realiza exclusivamente por refrigeración, cocción directa, microondas o a chorro de agua fría sin estancamientos. | | | |
| 07. | Se vigila la ausencia de signos de descomposición organoléptica (agallas pálidas/grises, ojos hundidos/opacos, olor amoniacal, carne blanda o desprendimiento de escamas). | | | |

| INFRAESTRUCTURA, COCCIÓN Y PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA | | CUMPLE | | |
|---|---|---|---|---|
| **No.** | **Puntos a Evaluar** | **Si** | **No** | **N/A** |
| 08. | Existe estricta separación física entre pescados/mariscos crudos y alimentos listos para consumo (ceviches preparados, embutidos, cocinados) para evitar contaminación cruzada. | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 09. | Durante la cocción, los pescados y filetes alcanzan una temperatura interna mínima de 63°C (145°F); los rellenos o embutidos marinos alcanzan al menos 74°C (165°F). | | | |
| 10. | Las tablas de picar, cuchillos, molinos o utensilios para productos marinos son de material inerte (polietileno/acero inoxidable) y se diferencian por colores según su uso. | | | |
| 11. | Las superficies de trabajo, barras de cocina y parrillas de preparación se mantienen limpias, desinfectadas y en buen estado de conservación. | | | |
| 12. | Los vegetales y verduras utilizados para ceviches, cocteles o guarniciones se lavan y desinfectan individualmente con microbicidas/cloro siguiendo las indicaciones del fabricante. | | | |
| 13. | El abastecimiento de agua que entra en contacto con alimentos, hielo y lavado de loza es 100% potable y se verifica la presencia de cloro residual libre (0.2 a 1.5 ppm). | | | |
| 14. | Las piletas para lavado de utensilios y mariscos cuentan con trampa contra olores, coladeras con rejillas y trampa de grasa limpia y funcional. | | | |
| 15. | Se utilizan utensilios específicos, desechables o cucharas exclusivas para probar la sazón de las preparaciones o caldos. | | | |

| SALUD, SALUBRIDAD E HIGIENE DEL PERSONAL | | CUMPLE | | |
|---|---|---|---|---|
| NO. | PUNTOS A EVALUAR | SI | NO | N/A |
| 16. | El personal cuenta con estación de lavado de manos provista de agua potable, jabón antibacterial, toallas desechables o secador de aire y depósito con tapa oscilante/pedal. | | | |
| 17. | Los manipuladores de alimentos visten indumentaria limpia (bata/mandil, cofia o redecilla que cubra totalmente el cabello, y cubrebocas correctamente colocado). | | | |
| 18. | El personal no porta joyas, anillos, relojes ni esmalte en las uñas, y mantiene las uñas cortas y cepilladas. | | | |
| 19. | Se asigna a una persona específica para el cobro o manejo de dinero, o el personal utiliza protección plástica exclusiva que retira antes de tocar alimentos. | | | |

| DOCUMENTACIÓN , TARJETAS SANITARIAS Y REGISTROS DE CONTROL | | CUMPLE | | |
|---|---|---|---|---|
| NO. | PUNTOS A EVALUAR | SI | NO | N/A |
| 20. | El establecimiento cuenta con Aviso de Funcionamiento con giro específico de Pescadería, Comercio de Pescados y Mariscos o Restaurante de Mariscos. | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 21. | Se cuenta con facturas, notas de compra o guías de origen de permisionarios/distribuidores autorizados de productos de la pesca. | | | |
| 22. | Todo el personal manipulador de alimentos cuenta con Tarjeta de Control Sanitario vigente expedida por la autoridad sanitaria competente. | | | |
| 23. | El personal recibe capacitación anual documentada en Buenas Prácticas de Higiene y Manufactura (NOM-251-SSA1-2009). | | | |
| 24. | Cuenta con Certificado y Contrato de Fumigación y Control de Plagas vigente, emitido por empresa con Licencia Sanitaria autorizada. | | | |
| 25. | Se cuenta con bitácora o registro diario actualizado de monitoreo de cloro residual libre en la red de agua potable. | | | |
| 26. | Se cuenta con programa y registros/bitácoras actualizadas de limpieza y desinfección de áreas, equipos, congeladores y recipientes de hielo. | | | |
| 27. | Se resguardan los registros y folios de muestreos microbiológicos oficiales realizados por la autoridad sanitaria (COEPRIS/Laboratorio Estatal). | | | |

# 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. |