GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

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

"TORTILLERÍAS Y MOLINOS DE NIXTAMAL EN REGLA: CUMPLIMIENTO SANITARIO, OPERACIÓN SEGURA Y EVIDENCIA DOCUMENTAL ANTE COEPRIS"

Nombre del establecimiento:

Responsable:

Fecha de revisión:

INSTALACIONES Y EQUIPO		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
01.	Las instalaciones (muros, pisos lavables, techos, puertas y ventanas) están limpias, sin grietas ni desprendimientos.			
02.	Las ventanas y accesos a las áreas de proceso cuentan con protección (mallas mosquiteras, cortinas de aire o tiras plásticas) en buen estado para evitar el ingreso de fauna nociva y polvo.			
03.	La maquinaria (paila de cocimiento, molino de nixtamal, batidora de masa, máquina tortilladora, tolvas y bandas) es de material inerte, liso, resistente a la corrosión y fácil de desinfectar.			
04.	Las piedras o piedras de molino se encuentran en buen estado, fijas y sin desprendimiento de residuos minerales indeseables sobre la masa.			
05.	La ubicación de la paila, molino y tortilladora permite un espacio adecuado respecto a paredes y piso para realizar actividades de limpieza, desinfección e inspección sanitaria.			
06.	Cuenta con suministro constante de agua potable para el lavado de grano, nixtamalización, molienda y limpieza general, con cisternas o tinacos tapados y limpios.			
07.	El sistema de drenaje en el área de pailas y molino cuenta con coladerillas de rejilla, trampas para sólidos/nejayote y trampas contra olores operativas sin estancamientos.			
08.	Los servicios sanitarios están independientes y separados de las áreas de producción y molino, contando con lavamanos, jabón líquido, toallas de papel/secador y bote con tapa de pedal.			
09.	Cuenta con sistema de extracción de vapores, calor y humo en la zona de pailas y tortilladora que evita la condensación y acumulación de gases de combustión.			
10.	La iluminación en el área de molienda y tortilladora es adecuada y las luminarias cuentan con pantallas de protección contra roturas o astillamiento.			

11.	Los bultos de harina de maíz y maíz en grano se almacenan sobre tarimas elevadas (mínimo 15 cm del piso), separados de la pared, en un espacio limpio, seco y ventilado.			
12.	Los productos de limpieza, desinfectantes, aditivos y lubricantes de maquinaria se almacenan en un compartimento o anaquel exclusivo, etiquetados y separados de los alimentos.			

OPERACIONES Y MANTENIMIENTO		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
13.	Los ingredientes están libres de moho, excretas de roedores, insectos vivos/muertos o impurezas extrañas (piedras, cuerdas, metales).			
14.	El agua utilizada para la cocción (nixtamal) y el enfriamiento del nixtamal cumple con los niveles de cloro residual libre (0.2 a 1.5 mg/l).			
15.	Los aditivos, conservadores y colorantes utilizados en la masa o tortilla cuentan con registro sanitario, están permitidos por la norma y se dosifican según los límites autorizados.			
16.	Se realiza un adecuado manejo y disposición final del nejayote (agua de gobierno), evitando su vertido directo sin previo enfriamiento o tratamiento básico.			
17.	El papel de envoltura, bolsas de polietileno y empaques utilizados para el despacho de la tortilla son de primer uso, grado alimenticio y se almacenan protegidos de contaminación.			
18.	Queda estrictamente prohibida la reutilización de costales o sacos de maíz/harina para almacenar masa o tortillas terminadas.			

CONTROL SANITARIO, HIGIENE DEL PERSONAL Y REGISTROS		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
19.	El equipo (molino, tolvas, bandas, cortadores) se limpia y desinfecta al finalizar la jornada laboral, eliminando restos de masa o nixtamal para evitar fermentación y hongo.			
20.	Los lubricantes utilizados en las partes mecánicas de la tortilladora y molino que puedan tener contacto incidental con la masa son de grado alimenticio certificado (H1).			

21.	No se observa presencia ni evidencia de fauna nociva (cucarachas, roedores, moscas) en las áreas de almacenamiento de grano, molienda y expendio.			
22.	Cuenta con certificado/constancia de control de plagas emitido por una empresa autorizada con Licencia Sanitaria vigente y programa de aplicación.			
23.	El personal porta uniforme limpio, cofia/malla cubrepelo, cubrebocas, uñas cortas sin esmalte, sin alhajas y realiza el lavado de manos continuo.			
24.	Maneja bitácoras actualizadas de: Monitoreo de cloro residual libre en agua, Limpieza y desinfección de maquinaria e instalaciones, y Capacitación del personal en manejo higiénico de alimentos.			

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.