GUÍA

Insumos para la salud

ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS

SINALOA GOBIERNO DEL ESTADO | SALUD SECRETARÍA DE SALUD | COEPRISS COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE SINALOA

No.	ACTIVIDAD	SI	NO
I. INFORMACIÓN GENERAL			
1	¿Cuenta con aviso de funcionamiento?		
LL. INFRAESTRUCTURA E HIGIENE			
2	¿Las paredes y techo del establecimiento son de material resistente al medio ambiente, se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza?		
3	¿El establecimiento en general se observa en orden y limpieza?		
4	¿Cuenta con dormitorios separados por sexo, con camas independientes y acorde al número de internos, con espacios individuales para guardar objetos personales; con buena ventilación e iluminación; se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.?		
5	¿La ventilación del establecimiento permite la circulación e intercambio de aire.?		
6	¿Los pisos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza, además no presentan encharcamientos?		
7	¿La iluminación está de acuerdo a la actividad que realiza el personal?		
III. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE			
8	¿El establecimiento cuenta con abastecimiento de agua potable, precisar la fuente?		
9	¿Los tanques de almacenamiento de agua potable, están protegidos contra la corrosión, la contaminación, cuentan con tapa?		
10	¿El interior de los tanques de almacenamiento de agua, se encuentran limpios?		
IV. ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS			
11	¿Cuentan con área específica para la preparación de alimentos y esta se encuentra limpia?		
12	¿Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7°C, cuentan con termómetro?		
13	¿Las condiciones de almacenamiento de alimentos y bebidas es adecuada, conforme a las características de éstos, se encuentran dentro del periodo de caducidad vigente?		
14	¿Se evita la contaminación cruzada entre materia prima, producto en elaboración y producto terminado?		
15	¿La materia prima, producto en proceso de elaboración y producto terminado, se encuentran identificados al ser almacenados?		
16	¿El agua que se utiliza para la preparación de alimentos, lavado de equipos y utensilios es potable?		
17	¿El equipo, mobiliario y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento?		
18	¿El personal que prepara alimentos está limpio en su persona, vestimenta y calzado, con uñas recortadas y sin joyería?		
V. INSTALACIONES SANITARIAS			
19	¿Los sanitarios y regaderas, están separados, por sexo y grupo etario, se observan limpios y en buen estado de mantenimiento?		
20	¿Los sanitarios están conectados al drenaje?		

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE COEPRISS SINALOA CUALQUIER MAL USO O REPRODUCCIÓN DE ESTE DOCUMENTO SIN PREVIA AUTORIZACIÓN SE HARÁ ACREEDOR A LAS SANCIONES QUE EN DERECHO CORRESPONDAN.

21	¿Los sanitarios cuentan con agua, jabón, toallas desechables o secador de aire y bote de basura con tapa?		
VI. MANEJO DE RESIDUOS			
22	¿Todas las áreas y sanitarios cuentan con recipientes con tapa para basura?		
23	¿Existe almacén temporal de residuos identificado y separado de las demás áreas?		
24	¿El almacén temporal cuenta con ventilación que impida la acumulación de malos olores?		
VII. CONTROL DE PLAGAS Y FAUNA NOCIVA			
25	¿Cuentan con programa, comprobante de servicio para el control y erradicación de plagas y fauna nociva?		
26	¿La empresa responsable del servicio de control de plagas cuenta con licencia sanitaria?		
27	¿Se encuentra presencia y/o evidencia de plagas o fauna nociva?		

ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE COEPRISS SINALOA CUALQUIER MAL USO O REPRODUCCIÓN DE ESTE DOCUMENTO SIN PREVIA AUTORIZACIÓN SE HARÁ ACREEDOR A LAS SANCIONES QUE EN DERECHO CORRESPONDAN.