



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

**COMISIÓN DE OPERACIÓN SANITARIA
ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS,
BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.**

En _____ siendo las _____ horas del día _____ del mes de _____ de 20____, en cumplimiento a la orden de visita de verificación número _____ de fecha _____ de _____ de 20____, emitida por _____, en su carácter de _____, el(los)

Verificador(es) _____ adscrito(s) a la Comisión de Operación Sanitaria, quien (es) se identifica(n) con credencial(es) número(s) _____ con fotografía, vigente(s) al _____ expedida(s) el _____, por el _____, en su carácter de _____, que me(nos) acredita(n) como verificador(es) sanitario(s). Constituido(s) en el establecimiento denominado _____ con giro o actividades de _____, con RFC _____, ubicado en la calle de _____, número _____ Colonia _____ Delegación o Municipio _____ Código Postal _____ correo electrónico _____, teléfono, _____, fax _____ circunstancias que constaté(amos) visualmente y solicitando la presencia del propietario o representante legal, responsable, encargado u ocupante que atiende la visita, dijo llamarse _____, y se identifica con _____, con domicilio en _____ y manifiesta ser el _____ del establecimiento, quien recibe original de la orden de visita en términos del artículo 399 de La Ley General de Salud, se le exhorta para que corrobore que la(s) fotografía(s) que aparece(n) en dicha(s) credencial(es) concuerda(n) con los rasgos fisonómicos del(los) que actúa(n). Acto seguido se le hace saber el derecho que tiene para nombrar a dos testigos de asistencia, y en caso de no hacerlo, éstos serán designados por el(los) propio(s) verificador(es), quedando nombrados como testigos por parte del C. _____, quienes deberán estar presentes durante el desarrollo de la visita, el C. _____ quien se identifica con _____ con domicilio en _____ y el C. _____ quien se identifica con _____ con domicilio en _____.

Acto seguido y habiéndose identificado plenamente los participantes en esta diligencia, en presencia de los testigos se le hace saber el objeto y alcance de la visita que se indica en la orden de verificación descrita anteriormente, y visto el contenido se procede a practicar la diligencia de verificación sanitaria en el establecimiento en los términos siguientes:

Objeto y alcance de la orden de visita sanitaria (Transcribir)



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Instrucciones:

Se deberán anotar los valores dentro del cuadro en blanco que conforman la columna denominada "Valor", de acuerdo a la calificación que amerite cada inciso según corresponda.

CALIFICACIÓN:	(2) Cumple Totalmente	(1) Cumple Parcialmente	(0) No cumple	(---) No aplica
---------------	-----------------------	-------------------------	---------------	-----------------

Forma parte integral de esta acta el cuestionario, cuando este aplique, y la documentación que el verificador anexe.

RCSPS.- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

NOM-251.- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA:

Cuenta con aviso de funcionamiento si () no ()

Días laborales: L M M J V S D Horario de labores: de _____ a _____ hrs Turnos: _____

Número total de empleados: _____ Número de empleados en área de producción, servicio y/o expendio: _____

Volumen de producción diaria en piezas, kilogramos, litros, etc. (especificar unidades) _____

Se llena cuestionario de prácticas de higiene: si () no ().

Se anexa documentación: si () no (). Número de hojas anexadas: _____

Se toma muestra de producto para dictamen de etiqueta: si () no () Número de muestras: _____

I. DISPOSICIONES GENERALES DE ESTABLECIMIENTOS

SPyS	M	1. INSTALACIONES Y ÁREAS	Valor
Art. 30 y 31	5.1.1	1. El establecimiento cuenta con instalaciones que evitan la contaminación de las materias primas y los productos.	
Art. 30 y 33	5.9.5 y 5.9.10	2. Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario están limpias.	
Art. 33		3. Las instalaciones del establecimiento se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento.	
Art. 30 y 33	5.1.2, 5.9.6 y 6.1.3	4. Los pisos, paredes, techos y/o las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración son de fácil limpieza.	
Art. 30 y 33	5.1.3	5. Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Art. 30 y 33	5.1.4	6. Las tuberías, ductos, rieles, vigas, cables, etc., no pasan por encima de tanques y/o áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar se encuentra expuesto.	
--------------	-------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M 1	2. EQUIPO Y UTENSILIOS	Valor
Art. 30	5.2.1	7. Los equipos están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección.	
Art.30	5.2.2, 5.2.3 y 6.2.1	8. El equipo, utensilios y materiales en contacto con materias primas y productos, son lisos, lavables, sin roturas y permiten su desinfección.	
Art. 17		9. El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y resistentes a la corrosión.	
Art. 30	5.2.4	10. En los equipos de refrigeración y/o congelación se evita la acumulación de agua.	
Art. 30 y 36	5.2.5 y 6.2.2	11. Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M 1	3. SERVICIOS	Valor
Art. 30	5.3.1	12. Cuenta con abastecimiento de agua potable.	
Art. 30	5.3.1	13. Cuenta con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua potable.	
Art. 30	5.3.2	14. Las cisternas o tinacos están protegidos contra la corrosión, contaminación y permanecen tapados.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Art. 30	5.3.3	15. Las paredes internas de las cisternas o tinacos cuentan con acabado liso.	
Art. 30	5.3.3	16. En caso de que las cisternas o tinacos cuenten con respiradero, estos están provistos de filtro, trampa o cualquier otro mecanismo que eviten la contaminación del agua.	
Art. 30	5.3.4	17. El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable.	
Art. 30	5.3.5 y 5.3.7	18. El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa.	
Art. 30	5.3.6	19. Cuenta con un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales libres de reflujo, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.	
Art. 30	5.3.8	20. Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración.	
Art. 30	5.3.8 a) y b)	21. Los sanitarios cuentan con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal.	
Art. 30	5.3.8 c)	22. Existen rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios.	
Art. 30	5.3.9	23. La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	
Art. 30	5.3.10	24. Las instalaciones de aire acondicionado no presentan goteos sobre las áreas donde las materias primas y productos están expuestos.	
Art. 30	5.3.11	25. La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica.	
Art. 30	5.3.12	26. En áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	4. ALMACENAMIENTO	Valor
Art. 30	5.4.1	27. Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima y/o producto que se maneja.	
Art. 30	5.4.2	28. Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un espacio separado y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto.	
Art. 30 y 32	5.4.2 y 5.10.10	29. Los recipientes con agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas se encuentran cerrados e identificados.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Art. 30	5.4.3	30. Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.	
Art. 30	5.4.4	31. La colocación de materias primas y productos permite la circulación del aire.	
Art. 30	5.4.5	32. La estiba de los productos se realiza evitando el rompimiento y exudación de empaques o envolturas.	
Art. 30	5.4.6	33. Cuenta con un área específica para almacenar los implementos o utensilios de limpieza evitando la contaminación de materias primas y productos.	
Art. 30	5.6.9 y 8.2.2	34. Las materias primas y productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.	
Art. 9 y 25		35. Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español.	
Art. 30	5.7.1	36. Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	5. CONTROL DE OPERACIONES	Valor
Art. 30	5.5.2	37. Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F).	
Art. 30	5.5.3	38. Los equipos de congelación mantienen una temperatura que permite la congelación del producto.	
Art. 30	5.5.4, 5.5.5, 8.1.2 y 8.2.1	39. Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	
Art. 30	5.5.6	40. Son retirados del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

SPyS	M 1	6. MATERIAS PRIMAS	Valor
Art. 30	5.6.1 y 5.6.6	41. Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración.	
Art. 30	5.6.2	42. Las materias primas se encuentran dentro del período de caducidad declarado.	
Art. 9 y 30	5.6.3	43. Las materias primas están identificadas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.	
Art. 30 y 37	5.6.4	44. Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	
Art. 30	5.6.5	45. Las materias primas de acuerdo a su naturaleza se encuentran en envases cerrados para evitar su posible contaminación.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M 1	7. ENVASES	Valor
Art. 30	5.7.2	46. Los envases se encuentran limpios, de ser el caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.	
Art. 30	5.7.3	47. El material del envase primario es inocuo y protege al producto.	
Art. 30	5.7.4	48. Los materiales de empaque y envase de materias primas no son empleados para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.	
Art. 30 y 214	5.7.5	49. Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

SPyS	M 1	8. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	Valor
Art. 16 y 30	5.3.1 y 5.8.1	50. El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.	
Art. 30	5.8.1 y 5.8.2	51. Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M 1	9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	Valor
Art. 30 y 33	5.9.1	52. El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento.	
Art. 30	5.9.2 y 5.9.11	53. El equipo y utensilios están limpios y desinfectados.	
Art. 30	5.9.4	54. Son de grado alimenticio los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar.	
Art. 30	5.9.3	55. Al lubricar los equipos se evita la contaminación de los productos en proceso.	
Art. 30	5.9.7	56. Los baños no son utilizados como bodega o para fines distintos a lo que están destinados.	
Art. 30	5.9.8 y 5.9.9	57. Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.	
Art. 30	5.9.8	58. Los agentes de limpieza se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M 1	10. CONTROL DE PLAGAS	Valor
Art. 30	5.10.4	59. En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.	
Art. 30	5.10.5	60. Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	
Art. 32	5.10.3	61. Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	
Art. 30 y 32	5.10.6	62. En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	
Art. 30	5.10.2	63. En las áreas de producción o elaboración de los productos no se observan animales domésticos o mascotas.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M 1	11. MANEJO DE RESIDUOS	Valor
Art. 30	5.11.1 y 5.11.2	64. Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Art. 30	5.11.1 y 5.11.3	65. Los recipientes para los residuos (basura, desechos o desperdicios) están identificados y con tapa.	
---------	-----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	12. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL	Valor
Art. 34	5.12.2 y 5.12.3	66. El personal se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios e íntegros.	
Art. 30	5.12.1	67. El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos.	
Art. 30	5.12.4	68. El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario.	
Art. 30	5.12.4	69. El personal se lava las manos de acuerdo a lo siguiente: a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos. c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.	
Art. 30	5.12.5	70. En el caso del uso de guantes éstos están limpios e íntegros.	
Art. 30	5.12.6	71. La ropa u objetos personales se guardan fuera de las áreas de producción o elaboración.	
Art. 30	5.12.7	72. En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, productos y envases primarios no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

CSPyS	OM 51	13. TRANSPORTE	Valor
Art. 26 y 30	5.13.1 y 5.13.2	73. Los productos son transportados en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas.	
Art. 27 y 30		74. El material de construcción del transporte es resistente a la corrosión, liso, impermeable, no tóxico y de fácil limpieza.	
Art. 27 y 30	5.13.4	75. Los vehículos se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.	
Art. 28 y 30	5.13.3	76. Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura específica de conservación.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

14. DOCUMENTOS Y REGISTROS			
SPyS	M 1	1. CAPACITACIÓN	Valor



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

30 y 39	y 6.6.1	77. El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.	
---------	---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	DM 51	2. CONTROL DE PLAGAS	Valor
Art. 30 y 32	5.10.1, 5.10.3, 5.10.7 y 6.6.1	78. Cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.	
Art. 30	5.10.11	79. Presenta Licencia Sanitaria de quien realiza el servicio de control de plagas.	
Art. 30	5.10.9	80. Los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente.	
Art. 30	5.10.11 y 6.6.1	81. Cuenta con certificado o constancia del servicio de quien realiza el control de plagas.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

CSPyS	M 1	3. CONTROL DE AGUA	Valor
30 y 39	1	82. Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

30 y 39	1	83. Cuenta con registros de análisis de organismos coliformes fecales y totales del agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.	
Art. 30	3	84. El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	DM	4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Valor
30 y 39	9.11 y 6.6.1	85. Cuenta con programas para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	
30 y 39	5.9.11 y 6.6.1	86. Cuenta con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

II. DISPOSICIONES APLICABLES PARA FÁBRICAS / PRODUCCIÓN

SPyS	M	1. INSTALACIONES Y ÁREAS	Valor
Art. 30	6.1.1	87. Cuenta con áreas específicas para almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado, en cuarentena, devoluciones, producto rechazado y caduco.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Art. 30 y 31	6.1.2	88. Existe un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción.	
Art. 30 y 33	6.1.3	89. Los pisos cuentan con declive suficiente hacia las coladeras para evitar encharcamientos.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	Valor
30 y 33	1	90. Los recipientes ubicados en las áreas de producción están identificados.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

PyS	M	3. SERVICIOS	Valor
Art. 30	6.3.1	91. Cuenta con tarja para el lavado de utensilios que tienen contacto directo con materias primas y productos en proceso, de uso exclusivo para esta actividad.	
Art. 30	6.3.2	92. Cuenta con un área exclusiva para el lavado de artículos empleados para la limpieza.	
Art. 30	6.3.3	93. Cuenta con estaciones de lavado o desinfección de manos accesibles al área de producción.	
Art. 30	6.3.5	94. Las estaciones de lavado de manos cuentan con agua, jabón o detergente, desinfectante, dispositivo de secado por aire caliente o toallas desechables y/o bote con tapa oscilante o de acción de pedal.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

PyS	M	4. CONTROL DE OPERACIONES	Valor
.30	1 d)	95. Se supervisa la aplicación de procedimientos y controles de operación.	
.30	1 g)	96. Se monitorean las operaciones que contribuyen a la inocuidad del producto.	
.30	.3	97. Los instrumentos de control de proceso están en buenas condiciones.	
.30	.5	98. Para reducir el riesgo de contaminación por materia extraña y sustancias químicas indeseables se utilizan dispositivos o procedimientos para tal fin.	
.30	.6	99. Se aplican controles que evitan el uso de materias primas en las que puedan existir peligros que no logren reducirse a niveles seguros por los procedimientos normales de inspección, clasificación o elaboración.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

PyS	M	5. CONTROL DE ENVASADO	Valor
.30	.1	100. Las condiciones del envasado son tales que se evita la contaminación del producto.	
.30	.2	101. Los envases reutilizables son de fácil limpieza.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	6. HIGIENE DE PERSONAL	Valor
t. 30	1 a)	102. En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, tiene el cabello corto o recogido.	
t. 30	1 a)	103. En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, tiene las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.	
t. 30	1 b)	104. En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, no usa joyas y/o adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza.	
t. 30	1 c)	105. En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, no porta objetos (plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores, etc.) en bolsillos superiores de la vestimenta.	
t. 30	1 d)	106. En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora	
t. 30	1 d)	107. Los visitantes utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.	
t. 30	2	108. El personal porta cubre pelo y cubre boca limpios y en buen estado.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

SPyS	M	7. RETIRO DE PRODUCTO	Valor
30	2	109. Los productos retirados del mercado se mantienen bajo supervisión y resguardo en un área específica e identificada de la empresa hasta que se determinen las acciones pertinentes.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	8. INFORMACION SOBRE EL PRODUCTO	Valor
0 y 30	1	110. Los productos preenvasados cuentan con clave para la identificación del lote.	
25 y 30	2	111. Los productos preenvasados que se transportan o distribuyen están identificados.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

9. DOCUMENTOS Y REGISTROS			
SPyS	M	1. MATERIAS PRIMAS	Valor
13 y 30	1	112. Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación o rechazo de materias primas.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

13 y 30	.1	113. Cuenta con registros, reportes o certificados de calidad para la aceptación o rechazo de materias primas.	
21 y 30	.1	114. Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación de envase y/o empaque.	
rt. 30	.1	115. Cuenta con registros, reportes o certificados de calidad para la aceptación o rechazo de envase y/o empaque.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

CSPyS	OM 251	2. FABRICACIÓN	Valor
rt. 30	e) y 6.6.1	116. Cuenta con procedimiento o método de fabricación en donde se indique: ingredientes, cantidades, orden de adición, controles aplicables y descripción de las condiciones en que se llevan a cabo las fases de producción.	
rt. 30	.6.1	117. Cuenta con especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado.	
30 y 39	.6.1	118. Cuenta con registros del control de las etapas de producción, (tiempos, temperatura, presión, pH, línea de producción, entre otros).	
30 y 39	.6.1	119. Cuenta con documentación que demuestre la evaluación del producto terminado para su aceptación y liberación.	
20 y 39	.6.1	120. Cuenta con un sistema de lotificación que permite la rastreabilidad del producto.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

SPyS	M	3. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Valor
30 y 39	1	121. Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.	
30 y 39	1	122. Cuenta con registros de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación durante el almacenamiento.	
30 y 39	1	123. Cuenta con registros de temperatura de refrigeración y/o congelación del transporte del producto.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	4. RECHAZOS (PRODUCTOS FUERA DE ESPECIFICACIONES)	Valor
t. 30	1	124. Cuenta con procedimientos para el manejo del producto que no cumple especificaciones.	
30 y 39	1	125. Cuenta con registros para manejo del producto que no cumple especificaciones.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	5. EQUIPO E INSTRUMENTOS PARA EL CONTROL DE LAS FASES DE PRODUCCIÓN	Valor
30 y 33	1	126. Cuenta con programa de mantenimiento de equipos e instrumentos.	
30 y 39	1	127. Cuenta con registros o reportes de mantenimiento de los equipos.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

t. 30	1	128. Cuenta con programa de calibración de instrumentos.	
t. 30	1	129. Cuenta con certificados de calibración de los instrumentos para control de las fases de producción (balanzas, termómetros, manómetros, etc.).	
30 y 39	1	130. Cuenta con registros de verificación de calibración de los instrumentos para el control de las fases de producción (balanzas, termómetros, manómetros, etc.).	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	6. LIMPIEZA	Valor
t. 30	1	131. Cuenta con procedimientos específicos de limpieza para instalaciones, equipos y transporte.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	7. RETIRO DE PRODUCTO	Valor
30	1	132. Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor.	
30	3	133. Cuenta con registros de cada retiro realizado.	
38		134. Cuenta con evidencia documental de la notificación a la Secretaría de Salud de cualquier anomalía sanitaria detectada en el producto que represente un riesgo potencial para la salud.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

§PyS	DM	8. HACCP	Valor
	51		
	dice A	135. Cuenta con el análisis de los peligros relacionados con materias primas, producto y proceso.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

III. DISPOSICIONES APLICABLES A ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

§PyS	M	1. EQUIPO Y UTENSILIOS	Valor
33 y 36	1		
	7.3.3 a)	136. Cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60 ° C (140 ° F), en las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados y listos para servir.	
33 y 36	7.3.3 b)	137. Cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos fríos a 7° C (45° F) o menos, en las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados y listos para servir.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	N	2. SERVICIOS	Valor
	1	138. Cuenta con instalaciones para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipos con abastecimiento de agua potable.	
.30	2	139. En el área de elaboración, cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	DM 51	3. CONTROL DE OPERACIONES	Valor
	1 a)	140. Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de 63°C (145 °F).	
	1 b)	141. Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado, carnes inyectadas y huevo para barra de buffet es de 68°C (154 °F).	
	1 c)	142. Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (165 °F).	
	3.2	143. Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74 °C (165 °F).	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

4.8	144. Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos.	
b) y c)	145. La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas.	
1 d)	146. Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar.	
1 e)	147. Los alimentos frescos se lavan de manera individual.	
1 f)	148. Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso.	
1 f)	149. Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante.	
1 g)	150. Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos se lavan y mantienen en conservación.	
4.2	151. Los productos de la pesca frescos se reciben máximo a 4°C (39.2°F).	
4.2	152. Los productos de la pesca congelados se reciben a una temperatura máxima de -9°C (15.8°F).	
4.2	153. Los productos de la pesca vivos se reciben a 7°C (45 °F).	
4.3	154. Los productos que no cumplen con las especificaciones son identificados y separados del resto de los alimentos.	
4.5	155. El agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.	
4.6	156. El hielo destinado para enfriamiento de botellas, copas o tarros no se usa para consumo humano.	
4.7	157. El manejo del hielo se realiza únicamente con cucharón o pinza específica para este fin.	
4.10	158. Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción.	
4.11	159. Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	DM	5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	Valor
	51		
	7.5.2	160. Se realiza la limpieza de equipos y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno.	
	7.5.2	161. Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno.	
	5.3	162. En caso de contar con triturador de alimentos, se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección.	



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

5 a)	163. En las áreas de servicio y comedor los utensilios de servicio están limpios.	
5 b)	164. En las áreas de servicio y comedor la mantelería está limpia.	
5 c)	165. En caso de utilizar servilletas de tela en las áreas de servicio y comedor, éstas son reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor.	
5 d)	166. En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian después de cada servicio.	
5 d)	167. En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada.	
5 e)	168. En las áreas de servicio y comedor los cubiertos se manipulan por los mangos, sin tocar partes que estarán en contacto con los alimentos y bebidas.	
5 f)	169. En las áreas de servicio y comedor no se colocan los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal.	
5.6	170. El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento: a) Se escamochea antes de iniciar el lavado. b) Se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin. c) Se enjuaga con agua potable. d) Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75°C a 82°C por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección.	
5.7	171. En caso de contar con máquina lavaloza, ésta funciona de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.	
5.8	172. Para el caso de que se utilicen trapos para el secado de vajillas, vasos y cubiertos, éstos se encuentran limpios, son de colores claros y son exclusivos para este fin.	
5.9	173. Los trapos y jergas se lavan y desinfectan frecuentemente.	
a) y b)	174. Existen trapos y jergas exclusivos para la limpieza de superficies que se encuentran en contacto directo con los alimentos.	
10 c)	175. Existen trapos y jergas exclusivos para limpieza de mesas en áreas de comensales.	
10 d)	176. Existen trapos y jergas exclusivos para limpieza de pisos e instalaciones.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

SPyS	M	6. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL	Valor
	2	177. El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, uñas recortadas y sin esmalte.	
	2	178. El personal que elabora alimentos o bebidas no usa joyas.	
	2	179. El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla.	
	3	180. El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

IV. DISPOSICIONES GENERALES DE EXPENDIOS

SPyS	DM	1. INSTALACIONES Y ÁREAS	Valor
	1.1	181. De existir áreas de producción o elaboración, éstas se encuentran separadas del área de expendio.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

SPyS	DM 51	2. CONTROL DE OPERACIONES Y PRÁCTICAS DEL PERSONAL	Valor
	2.3	182. Los productos que se encuentran exhibidos con hielo mantienen una temperatura no mayor a 7 °C.	
	2.3	183. En los mostradores para exhibición y venta donde se utiliza hielo para conservar los productos, éstos cuentan con un sistema de drenaje para el agua de deshielo.	
	2.4	184. Los establecimientos que expenden alimentos para consumo fuera del mismo, utilizan envases desechables.	
	2.5	185. Las superficies de manipulación, corte y empaque se lavan y desinfectan por lo menos al inicio y al final de cada turno.	
	3.2	186. El personal que expende alimentos o bebidas sin envasar, utiliza guante o protección de plástico al manipular el dinero.	
	3.1	187. Se evita el contacto directo con las manos al despachar productos a granel.	

COMENTARIOS

(Detallar observaciones anotando el punto que corresponda)

SPyS	M	3. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	Valor
9 y 25	1	188. Los productos preenvasados para venta cuentan con etiquetas que los identifican.	
	2	189. El área de expendio de productos que requieran refrigeración cuenta con letrero visible con la leyenda: "Conserve el producto en refrigeración".	

OBSERVACIONES GENERALES



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

RECOLECCIÓN DE MUESTRA

Se toma muestra de producto: SI () NO ()

De conformidad con el artículo 401 bis de la Ley General de Salud, la toma de muestras podrá realizarse en cualquiera de las etapas del proceso, pero deberán tomarse del mismo lote, producción o recipiente; procediéndose a identificar las muestras con etiquetas, y en su caso en envases cerrados y sellados.

Se realiza el muestreo del producto por triplicado: SI () NO ()

Una muestra se deja en poder de la persona con quien se entiende la diligencia para su análisis particular.

Otra muestra queda en poder de la misma persona, pero a disposición de la autoridad sanitaria y tendrá el carácter de muestra testigo.

La última, como muestra oficial:

Se envía por la autoridad sanitaria al laboratorio autorizado y habilitado para su análisis oficial.

Se deja en poder del interesado para ser enviada por su cuenta y costo a un laboratorio tercero autorizado para su análisis correspondiente y el resultado será remitido a la autoridad sanitaria que ordenó el muestreo.

El depositario de la muestra testigo será responsable solidario con el titular, si no conserva la muestra citada.

El procedimiento de muestreo no impide que la Secretaría de Salud dicte y ejecute las medidas de seguridad sanitarias que procedan, en cuyo caso se asentará en el acta de verificación las que se hubieren ejecutado y los productos que comprenda.

Se toma la muestra por triplicado de los siguientes productos:

Número de muestra / Nombre del producto	Marca	Lote	Fecha de caducidad o consumo preferente	Cantidad / Presentación

Análisis a realizar:



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Observaciones:

Leído lo anterior, se hace saber al interesado el derecho que tiene de manifestar lo que a sus intereses convenga en relación con los hechos contenidos en el acta; o bien, por escrito hacer uso de tal derecho dentro del término de cinco días hábiles a partir del día siguiente de la presente diligencia. En uso de la palabra el C. _____ hace constar que recibió original de la orden de visita objeto de la presente acta y que identificó plenamente al(los) verificador(es) para tal efecto, y con relación a los hechos que se asientan en la misma manifiesta lo siguiente:

Previa lectura del acta de verificación ante todos los participantes, visto el contenido de la misma y sabedores de los delitos en que incurrir los falsos declarantes ante la autoridad administrativa, la presente diligencia se cierra siendo las _____ horas con _____ minutos del día _____, mes _____, de 20____, firmando los que en ella participan para todos los efectos legales a que haya lugar, dejándose copia de todo lo actuado consistente en _____ hojas en poder del C. _____.



Acta de Verificación Sanitaria No. _____

ATIENDE LA VISITA

TESTIGO

TESTIGO

 Nombre y firma

 Nombre y firma

 Nombre y firma

VERIFICADOR SANITARIO

VERIFICADOR SANITARIO

VERIFICADOR SANITARIO

 Nombre y firma

 Nombre y firma

 Nombre y firma

Correo electrónico: