



**H. AYUNTAMIENTO DE PÁTZCUARO 2021-2024
SECRETARÍA DE SALUD, DEPORTE, JUVENTUD Y EDUCACIÓN.
UNIDAD DE SALUD MUNICIPAL**

INSPECCIONES SANITARIAS

Folio

Fecha:

Día / Mes /Año

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento:					
Tipo de establecimiento:		Restaurante [<input type="checkbox"/>] Cafetería [<input type="checkbox"/>] Frutería [<input type="checkbox"/>] Comida rápida [<input type="checkbox"/>] Ambulante [<input type="checkbox"/>] _____			
Dirección:					
Días y horarios de atención					
Teléfono(s):				Correo electrónico(s):	
Licencia:		Tipo de licencia:		Vigencia:	
Nombre de la persona propietaria:					
Número de trabajadores (as):					

II. ESTATUS DE VISITA SANITARIA

Fecha de última inspección		Favorable		% de cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con observaciones			
		Desfavorable			

III. MOTIVO DE LA VISITA						
Programación		Solicitud del(a) interesado(a)		Denuncia, queja o reclamo		
Solicitud oficial		Otro(s):		Especificar:		
IV. EVALUACIÓN						
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos enunciados en la guía de observación.					
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente con la totalidad de los requisitos enunciados en la guía de observación.					
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos enunciados en la guía de observación.					
No aplica (NA)	Marque con una X cuando el aspecto a observar no se realice por el establecimiento a razón de no aplicar. Justificar las causas en el apartado de observaciones.					
V. CONDICIONES SANITARIAS DEL PROCESO						
Nº	Aspecto a verificar	A	AR	I	NA	Observaciones
1	Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación. RCSPS: Art. 30, NOM-251: 5.4.3.					
2	Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos. RCSPS: Art. 30, NOM-251: 7.4.8.					
3	Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso. RCSPS: Art. 30, NOM-251: 7.4.1.					
4	El agua o hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa. RCSPS: Art. 30, NOM-251: 7.4.5.					
5	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.					



PÁTZCUARO

**H. AYUNTAMIENTO DE PÁTZCUARO 2021-2024
SECRETARÍA DE SALUD, DEPORTE, JUVENTUD Y EDUCACIÓN.
UNIDAD DE SALUD MUNICIPAL**

H. AYUNTAMIENTO DE PÁTZCUARO 2021-2024					
	RCSPS: Art. 30, NOM-251: 5.9.1, 5.9.2				
6	<p>El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:</p> <p>a) Se escamochea antes de iniciar el lavado.</p> <p>b) Se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin.</p> <p>c) Se enjuaga con agua potable.</p> <p>d) Se desinfecta por inmersión en agua caliente por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección.</p> <p>RCSPS: Art. 30, NOM-251: 7.5.6.</p>				
7	<p>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 y se colocan en recipientes identificados y con tapa.</p> <p>RCSPS: Art. 30, NOM-251: 5.11.1, 5.11.2 y 5.11.3</p>				
8	<p>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 y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.</p> <p>RCSPS: Art. 30,34 NOM-251:5.12.1, 5.12.2, 5.12.3 y 5.12.7</p>				
	<p>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 de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.</p>				



PÁTZCUARO

**H. AYUNTAMIENTO DE PÁTZCUARO 2021-2024
SECRETARÍA DE SALUD, DEPORTE, JUVENTUD Y EDUCACIÓN.
UNIDAD DE SALUD MUNICIPAL**

9	<p>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.</p> <p>c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.</p> <p>d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.</p> <p>RCSPS:Art. 30, NOM-251:5.12.4</p>					
10	<p>El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas</p> <p>RCSPS:Art. 30, NOM-251:7.6.2</p>					
11	<p>El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guantes o protección de plástico cuando manipula dinero.</p> <p>RCSPS:Art. 30, NOM-251:7.6.3</p>					
VI. RESULTADO DE LA INSPECCIÓN SANITARIA						
DESCRIPCIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO			% DE CUMPLIMIENTO	
Favorable		90-100%				
Favorable con requerimientos		60-89,9%				
Desfavorable		<59,5%				
VII. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						



**H. AYUNTAMIENTO DE PÁTZCUARO 2021-2024
SECRETARÍA DE SALUD, DEPORTE, JUVENTUD Y EDUCACIÓN.
UNIDAD DE SALUD MUNICIPAL**

VIII. OBSERVACIONES		
Por la Unidad de Salud Municipal:		
Por el establecimiento:		
IX. NOTIFICACIÓN DE ACTA		
<p>Se realizó la inspección sanitaria con fundamento Tít. tercero, cap. II, arts. 50, 51 y cap. XIX arts. 165 y 168 de la Ley de Salud del Estado de Michoacán de Ocampo; para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman la o el servidor público y personas que estuvieron presentes en la intervención, hoy ____ del mes de _____ del año 2023 en la ciudad de Pátzcuaro, Michoacán.</p> <p>De la presente acta se deja copia en poder de la persona responsable del establecimiento o quien atendió la inspección sanitaria.</p>		
Realizó la inspección sanitaria	Acompañó la inspección sanitaria	Atendió la inspección sanitaria
Nombre, cargo y firma	Nombre, cargo y firma	Nombre, cargo y firma