

ESTABLECIMIENTO SEGURO



LÍNEA COEPRIS: 800 720 37 74



ABARROTES Y DEPOSITOS

CEDULA PARA ESTABLECIMIENTO SEGURO

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:	No. CEDULA:	FECHA:
Denominación o Razón social:		
Domicilio:		

Herramienta de evaluación para comercio al por menor de **tiendas de abarrotes y depósitos**, para acceder al Distintivo de Establecimiento Seguro.

Se deberá comprobar el cumplimiento de cada uno de los requisitos, de contar con prueba de su debido cumplimiento se marcará la casilla "Sí" y de no ser así, se marcará la casilla "No". Al finalizar cada sección se totalizarán las respuestas y se escribirá el número de respuestas "Sí" y "No".

Requisito ¿Cuenta con: () Aviso de Funcionamiento (gratuito), () Certificados de Salud para Manejadores de Alimentos, () Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos NOM-251 (gratuito). y () Constancia Sanitaria de Bebidas Alcohólicas? (vigente), los que en su caso aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. En el acceso al establecimiento se cuenta con gel antibacterial con base alcohol al 70%. No se permite la entrada al establecimiento a personas sin cubrebocas, cubriendo nariz y boca. ¿Se asegura que el personal conozca y aplique este protocolo y las medidas de seguridad sanitarias de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud? como son: Portar cubre bocas cubriendo nariz y boca, mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva. ¿Se ponen a disposición de los clientes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos, a la etiqueta respiratoria, el uso obligatorio del cubre bocas y de la capacidad instalada del establecimiento? ¿Garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol		ESTRATEGIAS PARA PREVENIR Y CONTROLAR LA PROPAGACIÓN DEL SARS-COV-2 (COVID-19)		
Alimentos, () Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos NOM-251 (gratuito). y () Constancia Sanitaria de Bebidas Alcohólicas? (vigente), los que en su caso aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. 2 En el acceso al establecimiento se cuenta con gel antibacterial con base alcohol al 70%. No se permite la entrada al establecimiento a personas sin cubrebocas, cubriendo nariz y boca. 3 ¿Se asegura que el personal conozca y aplique este protocolo y las medidas de seguridad sanitarias de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud? como son: Portar cubre bocas cubriendo nariz y boca, mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva. 3 ¿Se ponen a disposición de los clientes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos, a la etiqueta respiratoria, el uso obligatorio del cubre bocas y de la capacidad instalada del establecimiento? 5 ¿Garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol	N°		SI	NO
No se permite la entrada al establecimiento a personas sin cubrebocas, cubriendo nariz y boca. ¿Se asegura que el personal conozca y aplique este protocolo y las medidas de seguridad sanitarias de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud? como son: Portar cubre bocas cubriendo nariz y boca, mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva. ¿Se ponen a disposición de los clientes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos, a la etiqueta respiratoria, el uso obligatorio del cubre bocas y de la capacidad instalada del establecimiento? ¿Garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol	1	Alimentos, () Constancias de Buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos NOM-251 (gratuito). y () Constancia Sanitaria de Bebidas Alcohólicas? (vigente), los que en su caso aplique. Los anteriores documentos son expedidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos		
de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud? como son: Portar cubre bocas cubriendo nariz y boca, mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos, practicar la etiqueta respiratoria y la recuperación efectiva. 3. Se ponen a disposición de los clientes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos, a la etiqueta respiratoria, el uso obligatorio del cubre bocas y de la capacidad instalada del establecimiento? 3. Garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol	2	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
¿Se ponen a disposición de los clientes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos, a la etiqueta respiratoria, el uso obligatorio del cubre bocas y de la capacidad instalada del establecimiento? ¿Garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol	3	de carácter obligatorio recomendadas por la Secretaría de Salud? como son: Portar cubre bocas cubriendo nariz y boca, mantener la sana distancia, realizar frecuentemente el lavado de manos,		
•	4	¿Se ponen a disposición de los clientes y del personal, información visual cuyo contenido haga referencia a la técnica de lavado de manos, a la etiqueta respiratoria, el uso obligatorio del cubre		
y toallas desechables para el secado de manos?	5	¿Garantiza la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol y toallas desechables para el secado de manos?		
6 ¿Garantizan la disponibilidad de insumos de limpieza y desinfección?	6	¿Garantizan la disponibilidad de insumos de limpieza y desinfección?		





N°	Requisito	SI	NO
7	Se respeta en todo momento la sana distancia y demás medidas de prevención.		
8	¿Los sanitarios (en caso de ser públicos) están equipados con agua, jabón, toallas desechables y/o secadores de aire, bote de basura con bolsa y tapadera oscilante o con dispositivo que evite el uso directo de las manos, los mismos deberán limpiarse previo a la apertura, durante la jornada labora cada dos horas y a cierre de esta?)	
9	¿Se observan medidas de higiene general adecuadas en el establecimiento?		
	Tota		

OBSERVACIONES GENERALES				
	Firma del verificador		Firma del responsable o propietario	



