

Guía de Autoevaluación

De Practicas de Higiene para
establecimientos de servicio de alimentos o
bebidas.



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



SUBSECRETARÍA
DE REGULACIÓN Y
FOMENTO SANITARIO
SECRETARÍA DE SALUD

Introducción

Proteger la salud de la población de manera eficaz contra riesgos sanitarios, exposiciones a factores ambientales y laborales, así como la ocurrencia de emergencias sanitarias, mediante acciones de fomento, control y regulación de establecimientos, productos, bienes y servicios e insumos para la salud, es nuestra Misión.

Los servicios de alimentos desempeñan un papel esencial en la satisfacción de una de las necesidades más básicas de la humanidad: la alimentación. Desde restaurantes y cafeterías hasta puestos de comida y servicios de catering, estos establecimientos son responsables de ofrecer alimentos seguros, nutritivos y deliciosos a la población. Dada la importancia de la alimentación en la salud pública, es necesario que los servicios de alimentos cumplan con rigurosos estándares de calidad, seguridad e higiene.

Es compromiso de todos, disminuir los riesgos sanitarios, para ello ponemos a disposición de los prestadores de servicios esta herramienta con los requisitos mínimos de documentación legal y técnica, acreditaciones académicas, características e infraestructura necesaria instalada, equipamiento, mobiliario, instrumental entre otros.

Importancia de la Guía

La salud de la población es importante a la hora de la prestación de los servicios de alimentos, el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y las buenas prácticas son acciones que en conjunto previenen y reducen riesgos sanitarios.

Esta guía es importante para los prestadores de servicios de alimentos ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal.
- Prestar un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar una imagen profesional y de confianza hacia sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.

El dar seguimiento a esta guía creará una cultura de prevención y de mejor decisión.

Haga su auto-evaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda **SI** o **NO** de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo. El cumplimiento de las disposiciones sanitarias se verá reflejado en las respuestas **SI** o **NO**, señaladas en color **VERDE**, cuando algunas de las respuestas coincidan con el **SI** o **NO** señaladas en color **ROJO**, estaría en algún incumplimiento que podría derivarse en posibles sanciones.

Todo establecimiento de servicios de alimentos o bebidas debe contar con:		Evaluación	
I. INSTALACIONES Y ÁREAS.			
1	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	SI	NO
2	Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva.	SI	NO
II. EQUIPO Y UTENSILIOS.			
3	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y son resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección.	SI	NO
4	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 y no presentan acumulación de agua.	SI	NO
5	En las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados y listos para servir, se cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60 ° C (140 ° F) y para los alimentos fríos a 7° C (45° F) o menos,	SI	NO
III. SERVICIOS.			
6	Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución	SI	NO
7	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.	SI	NO
8	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	SI	NO
9	Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y están provistos 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 y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios	SI	NO

10	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	SI	NO
11	La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento	SI	NO
12	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.	SI	NO
IV: ALMACENAMIENTO			
13	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto	SI	NO
14	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	SI	NO
15	Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.	SI	NO
16	Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	SI	NO
V. CONTROL DE OPERACIONES			
17	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto.	SI	NO
18	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
19	<p>Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna debe ser:</p> <p>a) para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de 63°C (145 °F)</p> <p>b) 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).</p> <p>c) para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (165 °F).</p>	SI	NO
20	Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74 °C (165 °F).	SI	NO
21	Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos.	SI	NO
22	La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas.	SI	NO
23	Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar.	SI	NO

24	Los alimentos frescos se lavan de manera individual.	SI	NO
25	Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso.	SI	NO
26	Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante.	SI	NO
27	Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos se lavan y mantienen en conservación.	SI	NO
28	La temperatura máxima de recepción de los productos de la pesca es: frescos, 4°C (39.2°F), congelados, -9°C (15.8°F) y vivos 7°C (45 °F).	SI	NO
29	Los productos que no cumplen con las especificaciones son identificados y separados del resto de los alimentos.	SI	NO
30	El agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.	SI	NO
31	Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción.	SI	NO
32	Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas.	SI	NO
VI. MATERIAS PRIMAS			
33	Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración	SI	NO
34	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
VII. ENVASES			
35	El envase primario se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso	SI	NO
36	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados.	SI	NO
VIII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS			
37	El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.	SI	NO
38	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SI	NO
IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA			
39	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	SI	NO
40	Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar son de grado alimenticio	SI	NO
41	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.	SI	NO

42	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.	SI	NO
43	En caso de contar con triturador de alimentos, se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección.	SI	NO
44	En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada.	SI	NO
45	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.	SI	NO
46	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.	SI	NO
47	Los trapos y jergas tienen un uso específico y se lavan y desinfectan frecuentemente.	SI	NO
X. CONTROL DE PLAGAS			
48	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
49	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
50	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva	SI	NO
XI. MANEJO DE RESIDUOS			
51	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	SI	NO
XII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
52	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.	SI	NO

53	<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> <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>	SI	NO
54	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	SI	NO
55	El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero.	SI	NO
XIII. TRANSPORTE			
56	Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación.	SI	NO
XIV. DOCUMENTOS Y REGISTROS			
1. CAPACITACIÓN			
57	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.	SI	NO
2. CONTROL DE PLAGAS			
58	Cuenta con un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.	SI	NO
59	Quien realiza el control de plagas cuenta con Licencia Sanitaria, en caso de usar plaguicidas estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/domestico.	SI	NO
3. CONTROL DE AGUA			
60	Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y	SI	NO

	totales en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.		
61	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.	SI	NO
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
62	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes	SI	NO
<p style="text-align: center;">OBSERVACIONES GENERALES</p> <hr/> <hr/> <hr/>			

Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nuevo León.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- Reglamento de la Ley Estatal de Salud en materia de Salubridad Local.
- Reglamento Interior de la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León.
- Ley Federal de Procedimiento Administrativo
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- ACUERDO de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Nuevo León. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 6 de julio del 2016)

Si tienes dudas comunícate al Centro Integral de Servicios

Tel. 8181307020

cis.ventanilla@saludnl.gob.mx

Av. Chapultepec N° 1836, Colonia Jardín Español, CP. 64820, Monterrey, Nuevo León