

# Guía de Autoevaluación

## Prácticas de Higiene para el Proceso de Agua y Hielo



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 establecimientos que procesan agua y hielo realizan procedimientos que tiene contacto con el manipulador y deben de priorizar el cumplimiento de los criterios a evaluar, así como la seguridad alimentaria, calidad e higiene.

El agua es un servicio básico y fundamental en nuestro día a día, por ende, es importante cuidar su limpieza y su condición, practicando los procesos adecuados y las prácticas de higiene establecidas.

Es por esto que 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 llevar a cabo los procesos de agua y hielo, 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 responsables del proceso de agua y hielo 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.
- Control del establecimiento en cuanto a seguridad y calidad.
- Evitar realizar prácticas erróneas.

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.

Debe contar con:		Evaluación	
<b>I. INSTALACIONES Y ÁREAS.</b>			
1	El establecimiento cuenta con instalaciones que evitan la contaminación de las materias primas y los productos.	SI	NO
2	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario son de fácil limpieza, se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpias.	SI	NO
3	Las tuberías que conduzcan agua en distintas etapas del proceso, agua no potable u otros fluidos diferentes a ésta, se encuentran visiblemente identificadas.	SI	NO
<b>II. EQUIPO Y UTENSILIOS.</b>			
4	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección.	SI	NO
5	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son lisos, lavables, inocuos y resistentes a la corrosión.	SI	NO
6	Los recipientes ubicados en las áreas de producción están identificados.	SI	NO
<b>III. SERVICIOS.</b>			
7	Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	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, no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y no son utilizados para fines distintos a lo que están destinados	SI	NO
10	Los sanitarios 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
11	Las estaciones de lavado o desinfección de manos son accesibles al área de producción y 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.	SI	NO

12	Cuenta con un área exclusiva para el lavado y el almacenamiento de artículos empleados para la limpieza.	SI	NO
13	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.	SI	NO
14	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	SI	NO
15	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
<b>IV. ALMACENAMIENTO.</b>			
16	Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima o producto protegiéndolos de contaminación.	SI	NO
17	Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación y su estiba evita el rompimiento y exudación de empaques o envolturas.	SI	NO
18	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 y se encuentran en envases cerrados e identificados.	SI	NO
19	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
20	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.	SI	NO
<b>V. CONTROL DE OPERACIONES.</b>			
21	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
22	Son retirados del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.	SI	NO
23	Se tienen establecidos en las fases de producción los procedimientos y controles actualizados que aseguran la inocuidad del producto y se supervisa su aplicación para asegurar su eficacia.	SI	NO
24	Los instrumentos de control de proceso están en buenas condiciones.	SI	NO
25	Para reducir el riesgo de contaminación por materia extraña y sustancias químicas indeseables se utilizan dispositivos o procedimientos para tal fin.	SI	NO

<b>V1. PURIFICADORAS DE AGUA.</b>			
26	Al paro de las operaciones el agua no permanece en reposo en las tuberías del sistema.	SI	NO
27	El área de llenado se encuentra completamente aislada de las demás áreas con material sanitario, resistente y permanente, manteniéndose cerrados los accesos de recepción y salida del envase mientras se realiza esta operación.	SI	NO
28	Se cuenta con un área cerrada para el lavado de envases.	SI	NO
29	En los establecimientos con venta directa a granel el área de llenado se ubica fuera del tránsito vehicular, completamente aislada de las demás áreas y el inicio de la operación se realiza en tanto la puerta no está cerrada.	SI	NO
30	En los establecimientos con venta directa a granel, existen letreros visibles que señalan el riesgo para la salud, en el uso de envases sucios o que hayan contenido sustancias tóxicas.	SI	NO
<b>V2. FÁBRICAS DE HIELO.</b>			
31	El andén de despacho se desinfecta al inicio de operaciones y el piso de las áreas por donde se desplaza el hielo en barra está limpio y desinfectado.	SI	NO
32	Se cuenta con un dispositivo con solución desinfectante para el calzado al ingreso de las áreas de llenado de moldes, desmoldado, corte, almacenamiento y envasado.	SI	NO
33	El llenado de moldes se realiza con tubería fija.	SI	NO
<b>VI. MATERIAS PRIMAS.</b>			
34	Se inspeccionan o clasifican las materias primas antes de la producción o elaboración de producto.	SI	NO
<b>VII. ENVASES Y CONTROL DE ENVASADO.</b>			
35	Los envases y tapas nuevos se encuentran limpios, empacados y se desinfectan antes de su uso.	SI	NO
36	Los envases retornables son de fácil limpieza, se lavan y enjuagan interna y externamente y se desinfectan internamente sin que queden residuos de las sustancias utilizadas.	SI	NO
37	Los materiales de envase y de la tapa son inocuos.	SI	NO
38	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no son reutilizados.	SI	NO
<b>VIII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.</b>			
39	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados	SI	NO



40	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 envase y al utilizarlos se evita la contaminación de los productos en proceso.	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 y se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase.	SI	NO
<b>IX. CONTROL DE PLAGAS.</b>			
42	En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.	SI	NO
43	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
44	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
45	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
46	En las áreas de producción o elaboración de los productos no se observan animales domésticos o mascotas.	SI	NO
<b>X. MANEJO DE RESIDUOS.</b>			
47	Existe un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción.	SI	NO
48	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 los recipientes donde se depositan están identificados y tienen tapa.	SI	NO
<b>XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.</b>			
49	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, guantes y calzado limpios e íntegros, tiene el cabello corto o recogido con protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, y cubrebocas en buen estado, y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO

50	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.</li> <li>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.</li> <li>c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.</li> <li>d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente</li> </ul>	SI	NO
51	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, trae las uñas limpias, recortadas y sin esmalte, no usa joyas y/o adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza, no porta objetos (plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores, etc.) en bolsillos superiores de la vestimenta.	SI	NO
52	Los visitantes utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.	SI	NO
<b>XII. TRANSPORTE.</b>			
53	Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que se evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas.	SI	NO
54	El material de construcción del transporte es resistente a la corrosión, liso, impermeable, no tóxico y de fácil limpieza.	SI	NO
55	Cuando se realizan las operaciones de carga y descarga de materia prima y producto terminado, no existen fugas entre cisterna, válvulas y mangueras, así como en el equipo en general de transporte de agua a granel.	SI	NO
56	Las cisternas para el agua destinada para envasado no se utilizan para transportar otro tipo de agua.	SI	NO
57	El agua para consumo humano transportada a granel no se comercializa directamente al consumidor final por este medio.	SI	NO
<b>XIII. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.</b>			
58	Los productos pre envasados para distribución están etiquetados y cuentan con una clave para la identificación del lote.	SI	NO
59	Las etiquetas o publicidad de los productos pre envasados no ostentan leyendas que incumplan con la legislación o normatividad sanitaria vigente.	SI	NO



<b>XIV. DOCUMENTOS Y REGISTROS.</b>			
<b>XIV.1 CAPACITACIÓN.</b>			
60	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
<b>XIV.2 CONTROL DE PLAGAS.</b>			
61	El establecimiento cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, con los correspondientes certificados o constancias del servicio y quien lo realiza con Licencia Sanitaria.	SI	NO
<b>XIV.3 CONTROL DE AGUA.</b>			
62	Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y análisis de organismos coliformes fecales y totales del agua que tiene contacto directo con las superficies donde se almacena y procesa la materia prima y producto terminado.	SI	NO
<b>XIV.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.</b>			
63	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
64	Cuenta con procedimientos y programas de limpieza para instalaciones, equipos, utensilios y transporte.	SI	NO
65	Cuenta con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	SI	NO
<b>XIV.5 MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES DE ENVASE.</b>			
66	Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación o rechazo de materias primas y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.	SI	NO
67	Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación de envase y/o empaque y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.	SI	NO
<b>XIV.6 FABRICACIÓN.</b>			
68	Cuenta con procedimiento o método de fabricación en donde se describan las condiciones en las que se llevan a cabo las fases de producción y los controles que se deben aplicar y los registros de control de dichas fases de producción.	SI	NO
69	Cuenta con programa de muestreo en el que se indique: el número de muestras a analizar, tamaño de muestra, método de análisis empleado y su sensibilidad, y especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado y los registros correspondientes que demuestren su evaluación.	SI	NO
70	Cuenta con un sistema de lotificación que permite la rastreabilidad del producto.	SI	NO

<b>XIV.7 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN.</b>			
71	Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.	SI	NO
<b>XIV.8. RECHAZOS (PRODUCTOS FUERA DE ESPECIFICACIONES).</b>			
72	Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones.	SI	NO
<b>XIV.9 EQUIPO E INSTRUMENTOS PARA EL CONTROL DE LAS FASES DE PRODUCCIÓN.</b>			
73	Cuenta con programa y registros de mantenimiento de equipos e instrumentos.	SI	NO
74	Cuenta con programa de calibración de instrumentos para el control de las fases de producción con sus correspondientes certificados de calibración y registros de verificación de la calibración.	SI	NO
<b>XIV.10 RETIRO DE PRODUCTO.</b>			
75	Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor y con los registros de dichos retiros realizados.	SI	NO
76	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.	SI	NO
<p align="center"><b>OBSERVACIONES GENERALES</b></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.
- Ley Estatal de Salud.
- Reglamento Interior de la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León.
- Ley Federal de Procedimiento Administrativo.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
- 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](mailto:cis.ventanilla@saludnl.gob.mx)

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