

Guía de Autoevaluación

Prácticas de Higiene Para el proceso de Productos de la Pesca



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.

La industria de productos de la pesca desempeña un papel crítico en la alimentación global, proporcionando una fuente vital de proteínas y nutrientes para miles de millones de personas en todo el mundo. Sin embargo, dado que los productos de la pesca son altamente perecederos y provienen de recursos naturales vulnerables, es esencial garantizar que su procesamiento se realice de manera segura, sostenible y en cumplimiento con las regulaciones aplicables.

Los establecimientos dedicados a los productos de la pesca fundamentalmente deben cumplir con los criterios de evaluación mencionados por la normativa sanitaria vigente.

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 productos de la pesca, 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 de los procesos de productos de la pesca 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.
- Evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
- Cuidar la seguridad y calidad en el establecimiento.

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.

Puntos para verificar		Evaluación	
Disposiciones generales de establecimientos.			
Instalaciones y áreas.			
1	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario evitan la contaminación de los productos y se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	SI	NO
2	Las puertas y ventanas de las áreas de proceso están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva.	SI	NO
Equipo y utensilios.			
3	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en el proceso se encuentran limpios y en su caso son desinfectados, son inocuos, 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 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	Los equipos de congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro continuo de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua.	SI	NO
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	En las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, la iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica	SI	NO
12	Los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	SI	NO
13	Se cuenta con estaciones de lavado y/o desinfección de manos accesibles al área de producción provistas de agua potable, jabón o detergente, desinfectante, dispositivo de secado por aire caliente o toallas desechables y/o bote con tapa oscilante o de acción de pedal y con tarja para el lavado de utensilios que tienen contacto directo con materias primas y productos en proceso, de uso exclusivo.	SI	NO
Almacenamiento.			
14	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas se encuentran en envases cerrados, identificados y almacenados en un área específica, separada y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto	SI	NO
15	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
16	Las materias primas y productos están rotulados de tal manera que permita identificar su naturaleza y un control de Primeras Entradas Primeras Salidas.	SI	NO
17	Las temperaturas de las cámaras utilizadas para la conservación de los productos de la pesca congelados es tal que mantienen la temperatura interna de los productos a -18°C o inferior.	SI	NO
18	Los envases y recipientes en contacto directo con los productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	SI	NO
Control de operaciones.			
19	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 4°C (39.2°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto a -18°C (-0.4°F).	SI	NO
20	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración, producto terminado y con sustancias químicas.	SI	NO
21	Solo se utiliza agua potable o de mar limpia para el lavado de los productos.	SI	NO
22	Los productos de la pesca frescos refrigerados se reciben máximo a 4°C (39.2°F) y los productos vivos se reciben a máximo 7°C (45°F)	SI	NO

23	Los productos de la pesca congelados se reciben a una temperatura entre -9°C y -18°C o menor, dependiendo el proceso de congelación.	SI	NO
24	Durante la descongelación de las materias primas no se excede la temperatura de 4°C en el centro térmico del producto.	SI	NO
25	El agua que se utiliza como materia prima es potable.	SI	NO
Materias primas.			
26	El agua que se utiliza como materia prima es potable.	SI	NO
27	La condición y/o estado de las materias primas utilizadas en la elaboración del producto no representan un riesgo a la salud.	SI	NO
Envases.			
28	El envase primario es de material inocuo, se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	SI	NO
29	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados.	SI	NO
Agua en contacto con los alimentos.			
30	El agua que está en contacto con superficies y envases es potable.	SI	NO
31	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SI	NO
Mantenimiento y limpieza.			
32	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	SI	NO
33	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
34	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
35	Se cuenta con áreas e instalaciones específicas para el lavado y desinfección de botas y mandiles, así como para el secado y escurrido de estos y sus correspondientes accesorios.	SI	NO
Control de plagas.			
36	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
37	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO

38	En las áreas de proceso no hay evidencia de la presencia de plagas, fauna nociva y/o animales domésticos. Dentro del establecimiento y sus alrededores no existe equipo en desuso o maleza que pueda servir de refugio a fauna nociva.	SI	NO
Manejo de residuos.			
39	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
Salud e higiene del personal.			
40	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 y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO
41	El personal se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios e íntegros, y 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, tiene 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, utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora y porta cubre pelo en buen estado	SI	NO
42	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 conformidad con lo siguiente:	SI	NO
43	a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.	SI	NO
44	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.	SI	NO
Transporte.			
45	Los vehículos utilizados para el transporte de materia prima y producto terminado 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

46	Cuando se transportan productos de la pesca con duración máxima de cinco horas de traslado en vehículos de caja abierta o plataforma, estos se colocan enhielados en contenedores cerrados que permiten la salida del agua de fusión y el transporte con sistema de drenaje de agua de deshielo.	SI	NO
47	Durante el transporte de los productos de la pesca el enhielado se realiza colocando capas alternadas de hielo en las que la primera y la última capa es hielo evitando el contacto con pisos y paredes.	SI	NO
48	El transporte de productos de la pesca con una duración mayor de 5 horas de traslado cuenta con sistemas de refrigeración o congelación e indicador y registrador de temperatura.	SI	NO
Documentos y registros.			
Capacitación.			
49	El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura y control de proceso por lo menos una vez al año.	SI	NO
Salud de personal.			
50	Se cuenta con evidencia documental de que se efectúen análisis clínicos al personal que labora en las áreas de producción e incluyen por lo menos exudado faríngeo, coproparasitoscópicos.	SI	NO
51	Cuando los resultados de los análisis clínicos del personal de las áreas de producción indican que no se encuentra en buenas condiciones de salud, se realiza el seguimiento médico.	SI	NO
Control de plagas.			
52	Cuenta con un sistema, programa o plan o certificado para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto y quien lo realiza cuenta con Licencia Sanitaria	SI	NO
Control de agua.			
53	Cuenta con registros de aplicación de algún método de desinfección del agua (cloración, ozonificación, luz U.V entre otros), y de su efectividad (análisis semestrales de organismos coliformes fecales y totales y en su caso, enterococos en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios).	SI	NO

54	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
Limpieza y desinfección.			
55	Cuenta con programas, procedimientos y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, y transportes.	SI	NO
Materias primas y materiales de envase.			
56	Se cuenta con constancias de que los aditivos empleados son grado alimenticio.	SI	NO
57	Se cuenta con criterios de aceptación y rechazo de materias primas	SI	NO
Fabricación.			
58	En su caso se cuenta con el estudio térmico validado del proceso (pasteurización y esterilización).	SI	NO
59	Se cuenta con registros de control de las etapas del proceso (tiempos, temperaturas, presión, PH evaluación de materia prima y producto terminado etc.)	SI	NO
60	Se cuenta con programa y registro de calibración de los instrumentos de medición.	SI	NO
HACCP			
61	Cuenta con un sistema HACCP implementado y en operación para los productos que se elaboran en el establecimiento.	SI	NO
Trazabilidad – Rastreabilidad			
62	Cuenta con lotificación, documentos y registros que permitan dar seguimiento a los productos de la pesca en las diferentes etapas del proceso desde su origen (zona de captura o producción) hasta su venta o distribución final.	SI	NO
Disposiciones específicas de proceso y producto			
Productos cocidos refrigerados y/o congelados			
63	Los productos cocidos congelados no envasados se glasean o empaican para protegerlos de la deshidratación y oxidación.	SI	NO
64	El adormecimiento de los productos vivos se efectúa con agua potable o agua de mar limpia y/o con metabisulfito de sodio.	SI	NO
65	Durante la cocción la temperatura del centro térmico de los productos es de 82°C a 93°C y se adiciona hasta un 5% de cloruro de sodio.	SI	NO
66	Una vez efectuado el cocimiento los productos de la pesca se someten a un enfriamiento rápido en agua fría a no más de 4°C por un tiempo suficiente para que alcancen una temperatura inferior a 30°C en el centro térmico.	SI	NO
67	Después del enfriamiento los productos se someten a un lavado con agua potable a presión	SI	NO

68	Posterior al lavado, los productos se refrigeran por un tiempo suficiente para alcanzar una temperatura de 4°C en su centro térmico.	SI	NO
69	Si se efectúa el escurrido o estilado, esta operación se hace en charolas y /o estantes en un área con temperatura entre 15°C a 20°C en un tiempo no mayor a 4 horas.	SI	NO
70	El empaque de los productos se realiza en un área con temperatura entre 15°C a 20°C, evitando que estos rebasen la temperatura de 4°C en su centro térmico.	SI	NO
71	Cuando se emplee IQF (Individual Quick Frozen) para congelar los productos previamente cocidos, la operación es seguida del empaque.	SI	NO
Productos pasteurizados.			
72	El área empleada para separar y seleccionar la carne de los productos que serán sometidos a un proceso de pasteurización es independiente y con una temperatura ambiental de 15°C a 20°C.	SI	NO
73	En la separación, limpieza y clasificación de carne, no se superan las 4 horas de proceso y la temperatura del producto se mantiene por debajo de 4°C.	SI	NO
74	Se efectúan pruebas periódicas para la evaluación del cierre del envase.	SI	NO
75	El equipo para el sistema de tratamiento térmico (pasteurización) cuenta con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión que permiten comprobar que los productos han sido sometidos a un tratamiento adecuado.	SI	NO
76	Se tienen controles de cinta testigo o tinta termosensible u otros que permitan distinguir un producto pasteurizado del que no lo está.	SI	NO
Productos esterilizados comercialmente			
77	Las especies susceptibles de desarrollar histamina no rebasan los 4°C antes de la precocción.	SI	NO
78	Durante el proceso de esterilización en autoclave se procesan únicamente envases de cierre hermético del mismo tamaño.	SI	NO
79	El equipo para el sistema de tratamiento térmico (esterilización) cuenta con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión que permiten comprobar que los productos han sido sometidos a un tratamiento adecuado.	SI	NO
80	Se incubó una muestra representativa de los productos esterilizados de 30°C a 37°C durante 10 -14 días u otras equivalentes para su posterior análisis microbiológico.	SI	NO
Productos ahumados.			
81	La madera utilizada para el proceso de ahumado no es del tipo resinosa, ni se encuentra contaminada con restos de pintura, polvo, esmalte o que haya sido expuesta a químicos.	SI	NO

82	El equipo de ahumado está provisto de los dispositivos de control para garantizar el proceso de ahumado.	SI	NO
83	Durante el proceso del ahumado en caliente se mantienen los parámetros de tiempo, temperatura y concentración de sal en base húmeda en el producto terminado.	SI	NO
84	En el proceso de ahumado en frío y con sabor ahumado se controla la concentración de sal en base húmeda del producto y cumple con la concentración de nitrito de sodio.	SI	NO
Productos salados y secos salados.			
85	Las salmueras utilizadas para el proceso son preparadas con agua potable y sal para consumo humano.	SI	NO
86	Se controla y mantiene la concentración de sal con un salinómetro.	SI	NO
87	Durante la salazón en seco el producto se mantiene en cámaras frías a una temperatura inferior a 7°C.	SI	NO
<p align="center">Observaciones generales</p> <hr/> <hr/> <hr/>			

- 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-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- 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.