

Guía de Autoevaluación

Prácticas de Higiene para Tortillerías Y Panaderías



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 producción y distribución de alimentos básicos, como tortillas y pan, son pilares fundamentales en la dieta de muchas culturas en todo el mundo. La seguridad alimentaria y la calidad de estos productos son de suma importancia para la salud pública y el bienestar de las comunidades.

Estos lugares nos proporcionan alimento y tienen el compromiso de darnos el mejor producto, ayudándonos a satisfacer nuestras necesidades nutricionales y para completar nuestro plato de día a día.

Es por esto que es compromiso de todos, proteger a la población general y al personal laboralmente expuesto al humo de tabaco y emisiones, reducir la probabilidad de que la población en riesgo se inicie en el tabaquismo y dar cumplimiento a la legislación vigente, por lo que ponemos a disposición esta herramienta con los requisitos mínimos para una autoverificación.

Importancia de la Guía

Reducir riesgos sanitarios por el consumo en cualquier área física con acceso al público es importante para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y la protección de la salud de la población y del personal laboralmente expuesto.

Esta guía es para los prestadores de servicios de tortillerías y panaderías ya que al hacer el ejercicio de auto-verificación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios a la salud de la población y al personal.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.
- Controlar el establecimiento en cuanto a seguridad y calidad.
- Evitar posibles ETA.

Haga su auto-verificación 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 debe contar con:		Evaluación	
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
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
Servicios			
5	Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	SI	NO
6	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
7	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
8	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
9	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	SI	NO
10	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

Almacenamiento			
11	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
12	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
13	Las materias primas y productos están rotulados de tal manera que permita identificar su naturaleza y aplicar un sistema de Primeras Entradas Primeras Salidas.	SI	NO
14	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
Control de operaciones			
15	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
16	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
Materias primas			
17	El agua que se utiliza como materia prima es potable.	SI	NO
18	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
Envases			
19	El envase primario es inocuo, se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	SI	NO
20	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			
21	El agua que está en contacto con superficies y envases es potable.	SI	NO
22	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SI	NO
Mantenimiento y limpieza			
23	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	SI	NO
24	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

25	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo con las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.	SI	NO
Control de plagas			
26	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
27	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
28	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
Manejo de residuos			
29	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
30	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 e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO
31	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 con lo siguiente: a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. 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. c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. d) d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.	SI	NO
Transporte			
32	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

Documentos y registros			
33	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
34	Cuentan 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
35	Cuentan con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.	SI	NO
36	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			
37	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	SI	NO

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-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.