

# Guía de Autoevaluación

Para fábricas de alimentos, bebidas o  
suplementos alimenticios



**Gobierno de  
Nuevo León**

**Secretaría  
de Salud**

**Subsecretaría  
de Regulación y  
Fomento Sanitario**

## 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 brindan el servicio para fabricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios requieren de un compromiso de seguridad y de calidad alimentaria, así como también el cumplimiento de los criterios de evaluación de la normativa sanitaria vigente.

Estos establecimientos realizan procesos desde la recepción hasta la distribución y es sumamente importante que todo personal que labore en dicho lugar este capacitado y orientado principalmente en las practicas de higiene correctas a aplicar al momento de realizar la labor.

Por medida de higiene sanitaria hay que cumplir con todos los criterios establecidos para evitar cualquier enfermedad transmitida por los alimentos hacia el consumidor.

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 fabricar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, 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 fabricantes de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios 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 las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Controlar los criterios de evaluación adecuados en los procesos realizados 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 A EVALUAR:		Evaluación	
	<b>I. INSTALACIONES Y ÁREAS.</b>		
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
	<b>II. EQUIPOS Y UTENSILIOS.</b>		
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
	<b>III. SERVICIOS.</b>		
5	Cuenta con abastecimiento de agua potable, 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

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
<b>IV. ALMACENAMIENTO.</b>			
12	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
13	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
14	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
15	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
<b>V. CONTROL DE OPERACIONES.</b>			
16	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
17	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
18	Se monitorea y supervisa la aplicación de procedimientos y controles de operación.	SI	NO
19	Se aplican controles que evitan el uso de materias primas en las que puedan existir peligros que no logren reducirse a niveles seguros por los procedimientos normales de inspección, clasificación o elaboración.	SI	NO
<b>VI. MATERIAS PRIMAS.</b>			
20	Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración.	SI	NO
21	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
<b>VII. CONTROL DE ENVASADO.</b>			
22	El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	SI	NO
23	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no son reutilizados.	SI	NO
24	Las condiciones del envasado son tales que se evita la contaminación del producto.	SI	NO



VIII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.			
25	El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.	SI	NO
26	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SI	NO
IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.			
27	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	SI	NO
28	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
29	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
X. CONTROL DE PLAGAS.			
30	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
31	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
32	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
XI. MANEJO DE RESIDUOS.			
33	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.			
34	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

35	<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> <ol style="list-style-type: none"> <li>Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.</li> <li>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>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> </ol>	SI	NO
36	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 con protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, usa ropa protectora y cubrebocas en buen estado, 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
<b>XIII. TRANSPORTE.</b>			
37	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
<b>XIV. RETIRO DE PRODUCTO.</b>			
38	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>XV. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.</b>			
39	Los productos preenvasados cuentan con clave para la identificación del lote.	SI	NO
<b>XVI. DOCUMENTOS Y REGISTROS.</b>			
<b>1. CAPACITACIÓN.</b>			
40	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>2. CONTROL DE PLAGAS.</b>			

41	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
<b>3. CONTROL DE AGUA.</b>			
42	Cuenta 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
43	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
<b>4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.</b>			
44	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes	SI	NO
<b>5. MATERIAS PRIMAS.</b>			
45	Cuenta con especificaciones o criterios, registros, reportes o certificados de calidad para la aceptación o rechazo de materias primas y de envase y/o empaque.	SI	NO
<b>6. FABRICACIÓN.</b>			
46	Cuenta con procedimiento o método de fabricación en donde se indique: ingredientes, cantidades, orden de adición, controles aplicables y descripción de las condiciones en que se llevan a cabo las fases de producción y registro del control de las etapas (tiempos, temperatura, presión, pH, línea de producción, entre otros).	SI	NO
47	Cuenta con documentación que demuestre la evaluación del producto terminado para su aceptación y liberación y un sistema de lotificación que permite su trazabilidad.	SI	NO
<b>7. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN.</b>			
48	Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.	SI	NO
49	Cuenta con registros de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación durante el almacenamiento y transporte del producto.	SI	NO
<b>8. RECHAZOS (PRODUCTOS FUERA DE ESPECIFICACIONES).</b>			
50	Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones.	SI	NO



<b>9. EQUIPOS Y INSTRUMENTOS PARA LAS FASES DE PRODUCCIÓN.</b>			
51	Cuenta con programa y registros de mantenimiento de equipos y calibración de instrumentos para el control de las fases de producción (balanzas, termómetros, manómetros, etc.).	SI	NO
<b>10. LIMPIEZA.</b>			
52	Cuenta con procedimientos específicos de limpieza para instalaciones, equipos y transporte.	SI	NO
<b>11. RETIRO DE PRODUCTO.</b>			
53	Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor y registros de los retiros realizados	SI	NO
54	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
<b>12. HACCP</b>			
55	Cuenta con el análisis de los peligros relacionados con materias primas, producto y proceso.	SI	NO
<p align="center"><b>OBSERVACIONES GENERALES</b></p> <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-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.