

Guía de Autoevaluación

Prácticas De Higiene Para Expendios
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.

El expendio de alimentos es una actividad fundamental en nuestra sociedad, ya que satisface una necesidad básica y esencial para el bienestar de la población. Desde pequeños puestos de comida hasta grandes restaurantes y establecimientos de comida rápida, estos lugares juegan un papel vital en la oferta de opciones alimenticias a las comunidades. Sin embargo, para asegurar que los alimentos que se ofrecen al público sean seguros, saludables y cumplan con los estándares de calidad requeridos, es imperativo contar con una regulación efectiva y bien estructurada.

Es compromiso de todos, disminuir los riesgos sanitarios, para ello ponemos a disposición de almacenes, distribuidores y expendios de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios esta herramienta con los requisitos mínimos de documentación legal y técnica, acreditaciones académicas, características e infraestructura necesaria instalada, equipamiento, mobiliario e 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 almacenes, distribuidores y expendios de alimentos, bebidas y 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.

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.

Instalaciones y áreas		Evaluación	
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	De existir áreas de producción o elaboración, éstas se encuentran separadas del área de expendio.	SI	NO
3	Cuenta con Aviso de Funcionamiento realizado a través de plataforma DIGIPRIS	SI	NO
Equipo y utensilios			
3	El equipo y utensilios en contacto con productos a granel son inocuos y resistentes a la corrosión y se encuentran limpios y desinfectados.	SI	NO
4	Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua.	SI	NO
Servicios			
5	Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	SI	NO
6	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
7	Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de expendio 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
8	La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde se encuentran productos a granel, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	SI	NO
Almacenamiento			
9	Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.	SI	NO
10	Los productos secos se encuentran almacenados en un lugar fresco y seco.	SI	NO
11	En caso de que se expendan otros productos no clasificados como alimentos o bebidas, se deben mantener en un área específica, separada y delimitada de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos.	SI	NO

12	Los productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.	SI	NO
Control de operaciones y prácticas del personal			
13	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
14	Se evita la contaminación cruzada entre los productos que se expenden a granel.	SI	NO
15	En los mostradores para exhibición y venta donde se utiliza hielo para conservar los productos, éstos cuentan con un sistema de drenaje para el agua de deshielo y los productos se mantienen a una temperatura no mayor a 7° C.	SI	NO
16	Las superficies de manipulación, corte y empaque se lavan y desinfectan por lo menos al inicio y al final de cada turno.	SI	NO
17	El personal que expende alimentos o bebidas sin envasar, evita el contacto directo con las manos al despachar productos a granel.	SI	NO
Envases			
18	El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	SI	NO
19	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			
20	El agua que está en contacto con productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.	SI	NO
Mantenimiento y limpieza			
21	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados.	SI	NO
Control de plagas			
22	No hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
23	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
Manejo de residuos			
24	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) son retirados por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa.	SI	NO

Salud e higiene del personal			
25	El personal que maneja productos a granel no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con los productos y se encuentra aseado con ropa y calzado limpios e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO
26	El personal en contacto directo con productos a granel, se lava las manos cada vez que sea necesario de acuerdo a 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) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.	SI	NO
Transporte			
27	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
Información al consumidor			
28	El área de expendio de productos que requieran refrigeración cuenta con letrero visible con la leyenda: "Conserve el producto en refrigeración".	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.
- 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 No. 1836, Colonia Jardín Español, CP. 64820,
Monterrey, Nuevo León