

# Guía de Autoevaluación

De Practicas de Higiene para establecimientos  
de servicio de alimentos o bebidas



**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 servicios de alimentos desempeñan un papel esencial en la satisfacción de una de las necesidades más básicas de la humanidad: la alimentación. Desde restaurantes y cafeterías hasta puestos de comida y servicios de catering, estos establecimientos son responsables de ofrecer alimentos seguros, nutritivos y deliciosos a la población. Dada la importancia de la alimentación en la salud pública, es necesario que los servicios de alimentos cumplan con rigurosos estándares de calidad, seguridad e higiene.

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 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 los prestadores de servicios de alimentos 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.

Todo establecimiento de servicios de alimentos o bebidas debe contar con:			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. EQUIPO 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
5	En las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados y listos para servir, se cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60 ° C (140 ° F) y para los alimentos fríos a 7° C (45° F) o menos,	SI	NO
<b>III. SERVICIOS.</b>			
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	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
12	En el área de elaboración, cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura.	SI	NO
<b>IV: ALMACENAMIENTO</b>			
13	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
14	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
15	Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.	SI	NO
16	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>			
17	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
18	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
19	<p>Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna debe ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de 63°C (145 °F)</li> <li>b) para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado, carnes inyectadas y huevo para barra de buffet es de 68°C (154 °F).</li> <li>c) para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (165 °F).</li> </ul>	SI	NO
20	Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74 °C (165 °F).	SI	NO
21	Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos.	SI	NO



22	La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas.	SI	NO
23	Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar.	SI	NO
24	Los alimentos frescos se lavan de manera individual.	SI	NO
25	Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso.	SI	NO
26	Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante.	SI	NO
27	Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos se lavan y mantienen en conservación.	SI	NO
28	La temperatura máxima de recepción de los productos de la pesca es: frescos, 4°C (39.2°F), congelados, -9°C (15.8°F) y vivos 7°C (45 °F).	SI	NO
29	Los productos que no cumplen con las especificaciones son identificados y separados del resto de los alimentos.	SI	NO
30	El agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.	SI	NO
31	Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción.	SI	NO
32	Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas.	SI	NO
<b>VI. MATERIAS PRIMAS</b>			
33	Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración	SI	NO
34	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
<b>VII. ENVASES</b>			
35	El envase primario se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso	SI	NO
36	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados.	SI	NO
<b>VIII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS</b>			
37	El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.	SI	NO
38	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SI	NO
<b>IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>			
39	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	SI	NO

40	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
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.	SI	NO
42	Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno.	SI	NO
43	En caso de contar con triturador de alimentos, se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección.	SI	NO
44	En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada.	SI	NO
45	En las áreas de servicio y comedor no se colocan los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal.	SI	NO
46	El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:  a) Se escamocha antes de iniciar el lavado. b) Se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin. c) Se enjuaga con agua potable. d) Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75°C a 82°C por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección.	SI	NO
47	Los trapos y jergas tienen un uso específico y se lavan y desinfectan frecuentemente.	SI	NO
<b>X. CONTROL DE PLAGAS</b>			
48	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
49	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
50	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva	SI	NO
<b>XI. MANEJO DE RESIDUOS</b>			
51	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			
52	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 y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO
53	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:  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
54	El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas	SI	NO
55	El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero.	SI	NO
XIII. TRANSPORTE			
56	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
XIV. DOCUMENTOS Y REGISTROS			
1. CAPACITACIÓN			
57	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
2. CONTROL DE PLAGAS			



58	Cuenta con un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.	SI	NO
59	Quien realiza el control de plagas cuenta con Licencia Sanitaria, en caso de usar plaguicidas estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/domestico.	SI	NO
<b>3. CONTROL DE AGUA</b>			
60	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
61	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>			
62	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes	SI	NO
<p style="text-align: center;">OBSERVACIONES GENERALES</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.
- 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](mailto:cis.ventanilla@saludnl.gob.mx)

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