

Guía de Autoevaluación

Prácticas de higiene para fábricas
de bebidas alcohólicas.



**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.

Las fábricas de bebidas alcohólicas tienen la responsabilidad de elaborar los productos con calidad y seguridad de higiene.

El personal encargado de dirigir este establecimiento debe de conocer las disposiciones generales de la normatividad sanitaria vigente.

Dichos establecimientos deben de establecer especificaciones sanitarias y disposiciones de etiquetado sanitario y comercial de las bebidas alcohólicas distribuidas en el país.

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 la fabricación de bebidas alcohólicas, 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 bebidas alcohólicas ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal.
- Prestar de un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar de una imagen profesional y de confianza hacia sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.
- Brindar servicio de calidad y seguridad.

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.

Debe contar con:		Evaluación	
I. 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
II. 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
III. SERVICIOS.			
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 agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases, incluida el agua de dilución y/o ajuste es potable.	SI	NO
8	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SI	NO
9	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
10	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
11	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	SI	NO

12	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
13	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
IV. ALMACENAMIENTO.			
14	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
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 aplicar un sistema de Primeras Entradas - Primeras Salidas.	SI	NO
17	Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español.	SI	NO
18	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
V. CONTROL DE OPERACIONES.			
19	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
20	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
21	Se monitorea y supervisa la aplicación de procedimientos y controles de operación.	SI	NO
22	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
23	La tolerancia para la determinación del grado alcohólico entre el valor declarado y el valor obtenido analíticamente es de: a) 0,5% Alc. Vol., para todas las bebidas alcohólicas y b) 0,8% Alc. Vol. para los vinos.	SI	NO
VI. MATERIAS PRIMAS.			
24	Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración.	SI	NO

25	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
26	En caso de utilizar ingredientes opcionales (laminilla de oro, variedades de chile, gusanos de agave, frutas, arbolito escarchado, hierbas, entre otros) estos no representan un riesgo a la salud.	SI	NO
27	En la fabricación de vinos cuando se utilice virutas, estas cumplen con lo siguiente: a) La dimensión de las partículas de madera debe ser tal que al menos el 95% de ellas, expresado en peso, sean retenidas por un tamiz con mallas de 2 mm, es decir, malla 9. b) La viruta no debe haber sufrido ningún tratamiento químico, enzimático o físico, aparte del tostado, y c) No se le puede añadir producto alguno para aumentar su poder aromatizante natural o sus compuestos fenólicos extraíbles y no debe liberar sustancias en concentraciones que puedan provocar riesgos para la salud.	SI	NO
28	En la fabricación de vinos cuando se utilice micro-oxigenación, se garantiza la inocuidad del aire empleado.	SI	NO
29	Para la elaboración de bebidas alcohólicas, se emplea únicamente alcohol etílico de origen vegetal y cumple con las especificaciones de acuerdo a la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.	SI	NO
VII. CONTROL DE ENVASADO.			
30	El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	SI	NO
31	Los productos son envasados únicamente en botellas de vidrio o PET, envases de aluminio, cartón laminado y barriles de acero inoxidable, o cualquier otro aprobado por la Secretaría conforme a lo establecido en el Reglamento. No se permite en envases de material flexible.	SI	NO
32	No se reutilizan envases con logotipos grabados, diferentes a los de la marca envasada.	SI	NO
33	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no son reutilizados.	SI	NO
34	Las condiciones del envasado son tales que se evita la contaminación del producto.	SI	NO
VIII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.			
35	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	SI	NO
36	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

37	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
IX. CONTROL DE PLAGAS.			
38	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
39	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
40	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
X. MANEJO DE RESIDUOS.			
41	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
XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.			
42	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
43	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. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente. e) e) Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.	SI	NO

44	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
XII. TRANSPORTE.			
45	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
XIII. RETIRO DE PRODUCTO.			
46	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
XIV. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO.			
47	Los productos preenvasados cuentan con clave para la identificación del lote.	SI	NO
XV. DOCUMENTOS Y REGISTROS.			
1. CAPACITACIÓN.			
48	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.			
49	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
3. CONTROL DE AGUA.			
50	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
51	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
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.			

52	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes	SI	NO
5. MATERIAS PRIMAS.			
53	Cuenta con especificaciones o criterios, registros, reportes o certificados de calidad para la aceptación o rechazo de materias primas, material de envase y/o empaque.	SI	NO
54	En caso de utilizar como materia prima alcohol etílico sin desnaturalizar, realiza el registro como se establece en el aviso por el que se da a conocer el formato para el registro de todo acto que se lleve a cabo y esté relacionado con el alcohol etílico sin desnaturalizar, a que se refiere el Acuerdo que establece las medidas para la venta y producción de alcohol etílico y metanol.	SI	NO
6. FABRICACIÓN.			
55	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
56	Cuenta con documentación que demuestre la evaluación del producto terminado para su aceptación y liberación, que incluya por lo menos Metanol, Aldehídos, Furfural, Alcoholes Superiores, Plomo y Arsénico, lo anterior en concordancia con la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.	SI	NO
57	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
58	Las bebidas alcohólicas de bajo contenido energético cumplen con la reducción de al menos el 24 % con relación al contenido energético de la bebida alcohólica original.	SI	NO
59	Se cuenta con inventarios de materias primas, producto en proceso y producto terminado.	SI	NO
7. ETIQUETADO.			
60	El producto terminado pre-ensado cuenta con etiqueta y marbete conforme lo establece la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.	SI	NO
61	Las etiquetas que ostenta el producto terminado pre-ensado por unidad y envase múltiple o colectivo se encuentran fijas de manera tal que permanecen disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales.	SI	NO
62	En la superficie principal de exhibición, la etiqueta cuenta al menos con, el nombre o la denominación genérica del producto, graduación alcohólica, la marca comercial, así como la indicación de la cantidad.	SI	NO

63	En el etiquetado, los productos terminados pre-ensados cuentan con la información obligatoria establecida en la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.	SI	NO
64	La etiqueta de las bebidas alcohólicas cuenta con la leyenda precautoria "EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD".	SI	NO
65	En la etiqueta son incluidos los tres símbolos precautorios simultáneamente o de manera individual en el producto terminado pre-ensado.	SI	NO
66	Si se incluye únicamente un símbolo en el producto terminado pre-ensado, éste se alterna cada cuatro meses, comenzando por cualquiera de ellos.	SI	NO
67	En aquellas bebidas con contenido alcohólico bajo, se incluye el símbolo precautorio conforme al Apéndice A Normativo de la NOM-142-SSA1/SCFI-2014.	SI	NO
8. ALMACENAMIENTO Y PRODUCCIÓN.			
68	Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.	SI	NO
69	Cuenta con registros de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación durante el almacenamiento y transporte del producto.	SI	NO
9. RECHAZOS (PRODUCTOS FUERA DE ESPECIFICACIONES).			
70	Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones.	SI	NO
10. EQUIPO E INSTRUMENTOS PARA EL CONTROL DE LAS FASES DE PRODUCCIÓN.			
71	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
11. LIMPIEZA.			
72	Cuenta con procedimientos específicos de limpieza para instalaciones, equipos y transporte.	SI	NO
12. RETIRO DE PRODUCTO.			
73	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
74	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

13. HACCP.			
75	Cuenta con el análisis de los peligros relacionados con materias primas, producto y proceso.	SI	NO
14. TRAZABILIDAD.			
76	Cuenta con la documentación que permite la trazabilidad / rastreabilidad de los productos elaborados y/o que se comercializan.	SI	NO
OBSERVACIONES GENERALES			
<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.
- 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-142-SSA1/SCFI-2014, Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.
- 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.