

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

PRÁCTICAS DE HIGIENE
PARA ESTABLECIMIENTOS
QUE PROCESAN
HIELO Y AGUA.



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

1. Introducción

El agua es esencial para la vida y todas las personas deben disponer de un suministro suficiente, inocuo y accesible al agua potable, ya que es uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud.

El abastecimiento de agua y hielo para uso y consumo humano con una calidad adecuada es fundamental para prevenir y evitar la transmisión de enfermedades gastrointestinales y otras, para lo cual se requiere establecer criterios en cuanto a las características microbiológicas, físicas, organolépticas, químicas y radiactivas, con el fin de asegurar y preservar la calidad del agua y hielo, con el objetivo de garantizar la inocuidad de este tipo de productos.

2. Importancia

La finalidad principal de las Guías para evaluar la calidad del agua potable y hielo es apoyar la detección de los posibles riesgos a la salud de la población consumidora, que garantice la inocuidad del abastecimiento de agua considerando las diferentes fases de producción, almacenamiento, transporte y comercialización.

La Vigilancia Sanitaria de las plantas purificadoras de agua, así como las productoras de hielo, son útiles para conocer el nivel de la calidad sanitaria de los productos, así como de la aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad, con las que operan estos establecimientos, con el objetivo de prevenir el desarrollo de enfermedades gastrointestinales y lograr la protección a la salud de la población.

La Guía de Auto-Verificación, se conforma de reactivos específicos, con lo que obligatoriamente debe contar el establecimiento que procesa hielo y agua.

A continuación, señala con una “X” en el recuadro correspondiente a “SÍ” o “NO”, de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo, y considerando que el “SÍ” equivale a contar con TODO lo señalado en el mismo.

No.	Requerimiento	Evaluación	
I. Instalaciones y Áreas			
1	<p>El establecimiento cuenta con instalaciones que evitan la contaminación de las materias primas y los productos.</p> <p>Acción a desarrollar</p> <p>Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario se deben encontrar en buenas condiciones de mantenimiento y limpios, sin grietas o roturas.</p>	SI	NO
2	<p>Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario son de fácil limpieza, se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpias.</p> <p>Acción a desarrollar</p> <p>Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario deben ser de fácil limpieza, y encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento y limpias.</p> <p>Los pisos, paredes y techos del área de proceso deben ser de fácil limpieza sin grietas y roturas, además de mantenerse limpios.</p> <p>Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protección para evitar la entrada de lluvia, polvo y fauna nociva y no se produzca la contaminación de los productos.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
3	<p>Las tuberías que conduzcan agua en distintas etapas del proceso, agua no potable u otros fluidos diferentes a esta, se encuentran visiblemente identificadas.</p> <p>Acción a desarrollar Las tuberías que conduzcan agua en distintas etapas del proceso, agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, sistema contra incendios y otros propósitos similares que no estén en contacto directo con la materia prima o producto, debe transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.</p>	SI	NO
II. Equipo y Utensilios			
4	<p>El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección.</p> <p>Acción a desarrollar Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y el piso, permita su limpieza y desinfección.</p>	SI	NO
5	<p>El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son lisos, lavables, inocuos y resistentes a la corrosión.</p> <p>Acción a desarrollar El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, deben ser lisos, lavables, inocuos y resistentes a la corrosión.</p>	SI	NO
6	<p>Los recipientes ubicados en las áreas de producción están identificados.</p> <p>Acción a desarrollar Los recipientes ubicados en las áreas de producción deben estar debidamente identificados.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
III. Servicio			
7	Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	SI	NO
	Acción a desarrollar El establecimiento debe contar con abastecimiento de agua potable que permita realizar las acciones de limpieza y cubra las necesidades de servicio del establecimiento y debe contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.		
	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. El drenaje debe contar con trampa contra olores, las coladeras y/o canaletas con rejillas y libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso, trampas para grasa.		
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
	Acción a desarrollar El drenaje debe contar con trampa contra olores, las coladeras y/o canaletas con rejillas y libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso, trampas para grasa.		
9	Los sanitarios cuentan con separación física completa, no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y no son utilizados para fines distintos a lo que están destinados.	SI	NO
	Acción a desarrollar Los sanitarios deben contar con separación física completa, no deben tener comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y no deben ser utilizados para fines distintos a lo que están destinados.		

No.	Requerimiento	Evaluación	
10	<p>Los sanitarios 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.</p> <p>Acción a desarrollar Los sanitarios deben contar 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, así como con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios.</p>	SI	NO
11	<p>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.</p> <p>Acción a desarrollar Las estaciones de lavado o desinfección de manos deben ser accesibles al área de producción y contar 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.</p>	SI	NO
12	<p>Cuenta con un área exclusiva para el lavado y el almacenamiento de artículos empleados para la limpieza</p> <p>Acción a desarrollar Se debe contar con un área exclusiva para el lavado y el almacenamiento de artículos, implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas o producto.</p>	SI	NO
13	<p>Cuenta con tarja para el lavado de utensilios que tienen contacto directo con materias primas y productos en proceso, de uso exclusivo para esta actividad.</p> <p>Acción a desarrollar Se debe contar con tarja para el lavado de utensilios que tienen contacto directo con materias primas y productos en proceso, de uso exclusivo para esta actividad.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
14	<p>La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.</p> <p>Acción a desarrollar La ventilación debe ser adecuada, de manera que evite el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.</p>	SI	NO
15	<p>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.</p> <p>Acción a desarrollar Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas deberán contar con protección o ser de material que impide su astillamiento.</p>	SI	NO
IV. Almacenamiento			
16	<p>Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima o producto protegiéndolos de contaminación.</p> <p>Acción a desarrollar Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima o productos que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.</p>	SI	NO
17	<p>Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación y su estiba evita el rompimiento y exudación de empaques o envolturas.</p> <p>Acción a desarrollar Las materias primas o productos deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación. En su estiba se debe evitar el rompimiento y exudación de empaques o envolturas.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
18	<p>Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un espacio separado y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto y se encuentran en envases cerrados e identificados.</p> <p>Acción a desarrollar Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, deben ser almacenados en un espacio separado y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto y deben permanecer en envases cerrados e identificados.</p>	SI	NO
19	<p>Los envases y recipientes que entren en contacto directo con el producto, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.</p> <p>Acción a desarrollar Los envases y recipientes que entren en contacto directo con el producto, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.</p>	SI	NO
20	<p>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.</p> <p>Acción a desarrollar Los productos retirados del mercado deben mantenerse bajo supervisión y resguardo en un área específica e identificada de la empresa hasta que se determinen las acciones pertinentes.</p>	SI	NO
V. Control de operaciones			
21	<p>Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.</p> <p>Acción a desarrollar En el establecimiento se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado. Para hielo, el despegue del producto se deberá usar agua que se utiliza como materia prima.</p>	SI	NO
22	<p>Son retirados del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.</p> <p>Acción a desarrollar Deben ser retirados del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
23	<p>Se tienen establecidos en las fases de producción los procedimientos y controles actualizados que aseguran la inocuidad del producto y se supervisa su aplicación para asegurar su eficacia.</p> <p>Acción a desarrollar Se deben tener establecidos en las fases de producción los procedimientos y controles actualizados que aseguren la inocuidad del producto, asimismo debe supervisarse su aplicación para asegurar su eficacia. Las fábricas deben: a) Identificar las fases de la operación; b) Generar los procedimientos de las fases de producción; c) Definir los controles que aseguren la inocuidad del producto en las fases de producción; d) Supervisar la aplicación de los procedimientos y controles mencionados para asegurar su eficacia; e) Actualizar los procedimientos de las fases de producción, al menos cuando cambien las operaciones involucradas; f) Contar con procedimientos que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando ésta sea fundamental para la inocuidad de los productos. g) Monitorear las operaciones como la pasteurización, la cocción, la esterilización, la irradiación, la desecación, el enfriamiento, la congelación, la preservación por medios químicos, la fermentación o cualquier otra que pueda contribuir a la inocuidad del producto.</p>	SI	NO
24	<p>Los instrumentos de control de proceso están en buenas condiciones.</p> <p>Acción a desarrollar Los instrumentos de control de proceso (medidores de tiempo, temperatura, presión, humedad relativa, potenciómetros, flujo, masa, etc.) deben encontrarse en buenas condiciones para evitar desviaciones de los patrones de operación.</p>	SI	NO
25	<p>Para reducir el riesgo de contaminación por materia extraña y sustancias químicas indeseables se utilizan dispositivos o procedimientos para tal fin.</p> <p>Acción a desarrollar Para reducir el riesgo de contaminación por materia extraña como fragmentos de vidrio o de metal, polvo y sustancias químicas indeseables deben utilizarse dispositivos o procedimientos para tal fin.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
V.1 Purificadora de agua			
26	<p>Al paro de las operaciones el agua no permanece en reposo en las tuberías del sistema.</p> <p>Acción a desarrollar Al paro de operaciones, el agua no debe permanecer en reposo en las tuberías. En caso de no haber un sistema que permita su desalojo, deben existir los procedimientos y sistemas para garantizar que el agua que permaneció en las tuberías regrese al principio del proceso donde se le someta a las operaciones necesarias que garanticen su inocuidad.</p>	SI	NO
27	<p>El área de llenado se encuentra completamente aislada de la demás áreas con material sanitario, resistente y permanente, manteniéndose cerrados los accesos de recepción y salida del envase mientras se realiza esta operación.</p> <p>Acción a desarrollar El área de llenado debe encontrarse completamente aislada de la demás áreas con material sanitario, resistente y permanente, manteniéndose cerrados los accesos de recepción y salida del envase mientras se realiza esta operación, con la finalidad de evitar la contaminación del producto.</p>	SI	NO
28	<p>Se cuenta con un área cerrada para el lavado de envases.</p> <p>Acción a desarrollar Los establecimientos con venta directa a granel deberán contar con un área cerrada para el lavado de garrafones, quedan exentas las máquinas automáticas.</p>	SI	NO
29	<p>En los establecimientos con venta directa a granel el área de llenado se ubica fuera del tránsito vehicular, completamente aislada de las demás áreas y el inicio de la operación se realiza en tanto la puerta no está cerrada.</p> <p>Acción a desarrollar Los establecimientos con venta directa a granel deberán contar con un área de llenado, la cual debe ubicarse fuera del tránsito vehicular, completamente aislada de las demás áreas y el inicio de la operación debe realizarse hasta que la puerta se encuentre cerrada. Preferentemente el dispositivo de llenado debe contar con un mecanismo de cierre automático que garantice lo anterior.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
30	<p>En los establecimientos con venta directa a granel, existen letreros visibles que señalan el riesgo para la salud, en el uso de envases sucios o que hayan contenido sustancias tóxicas.</p> <p>Acción a desarrollar En venta a granel, deben existir letreros visibles que señalen el riesgo para la salud, en el uso de envases sucios o que hayan contenido sustancias tóxicas.</p>	SI	NO
V.2 Fábricas de hielo			
31	<p>El andén de despacho se desinfecta al inicio de operaciones y el piso de las áreas por donde se desplaza el hielo en barra está limpio y desinfectado.</p> <p>Acción a desarrollar El andén de despacho se debe desinfectar al inicio de operaciones y el piso de las áreas por donde se desplaza el hielo en barra deberá limpiarse diariamente y desinfectarse con la frecuencia que sea necesaria, de tal forma que durante el manejo del hielo se evite el riesgo de contaminación del producto.</p>	SI	NO
32	<p>Se cuenta con un dispositivo con solución desinfectante para el calzado al ingreso de las áreas de llenado de moldes, desmoldado, corte, almacenamiento y envasado.</p> <p>Acción a desarrollar Se debe contar con un dispositivo con solución desinfectante para el calzado al ingreso de las áreas de llenado de moldes, desmoldado, corte, almacenamiento y envasado. Las personas que ingresen deberán desinfectar su calzado en estos dispositivos.</p>	SI	NO
33	<p>El llenado de moldes se realiza con tubería fija.</p> <p>Acción a desarrollar El llenado de moldes debe realizarse a través de tubería fija.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
VI. Materias primas			
34	<p>Se inspeccionan o clasifican las materias primas antes de la producción o elaboración de producto.</p> <p>Acción a desarrollar Se deben inspeccionar o clasificar las materias primas antes de la producción o elaboración de producto.</p> <p>En caso de que la materia prima se obtenga directamente de una fuente de abastecimiento:</p> <ul style="list-style-type: none">• No deben construirse obras de captación en fuentes de abastecimiento cuyas cargas de contaminantes por su magnitud y peligrosidad pongan en riesgo la salud humana.• La fuente de abastecimiento y las obras de captación deben protegerse mediante separación física, con la altura o distancia suficiente que impida la deposición de desechos sólidos, líquidos o excretas y el paso de animales. Sólo se permitirá el acceso a personal autorizado.• Las tuberías, bombas y otros dispositivos que estén en contacto con el agua para consumo humano y que sean utilizados para la captación, deben ser de material sanitario.	SI	NO
VII. Envases y control de envasado			
35	<p>Los envases y tapas nuevas, se encuentran limpios, empacados y se desinfectan antes de su uso.</p> <p>Acción a desarrollar En caso que el establecimiento ponga envases vacíos o tapas a disposición del consumidor, éstos deberán ser nuevos, estar limpios, desinfectados y empacados.</p>	SI	NO
36	<p>Los envases retornables son de fácil limpieza, se lavan y enjuagan interna y externamente y se desinfectan internamente sin que queden residuos de las sustancias utilizadas.</p> <p>Acción a desarrollar Para el caso de envases retornables, éstos deben ser sometidos a procesos de lavado y desinfección interna, lavado externo, así como enjuague. Después de estas operaciones no deben quedar residuos de las sustancias utilizadas.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
37	<p>Los materiales de envase y de la tapa son inocuos.</p> <p>Acción a desarrollar Los materiales de envase deben ser inocuos. Las tapas deberán ser nuevas y de material inocuo.</p> <p>En caso de duda de la condición higiénica de envases o tapas deberán lavarse y desinfectarse con soluciones que no modifiquen, reaccionen o alteren sus características y evitando la contaminación por arrastre.</p>	SI	NO
38	<p>Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados.</p> <p>Acción a desarrollar Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos o agua purificada y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque.</p>	SI	NO
VIII. Mantenimiento y limpieza			
39	<p>El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.</p> <p>Acción a desarrollar El equipo y utensilios deben encontrarse en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.</p> <p>Las boquillas de llenado, así como las válvulas y el maneral deben ser de material sanitario, limpiarse y desinfectarse al inicio de la operación.</p>	SI	NO
40	<p>Son de grado alimenticio los lubricantes utilizados en: equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar, y al utilizarlos se evita la contaminación de los productos en proceso.</p> <p>Acción a desarrollar Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar deben ser de grado alimenticio y al utilizarlos debe evitarse la contaminación de los productos en proceso.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
41	<p>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, y se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase.</p> <p>Acción a desarrollar Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios deben ser utilizados de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos, garantizando su efectividad, y se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase.</p>	SI	NO
IX. Control de plagas			
42	<p>En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.</p> <p>Acción a desarrollar Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como, equipo en desuso, desperdicios y chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.</p>	SI	NO
43	<p>Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.</p> <p>Acción a desarrollar Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.</p>	SI	NO
44	<p>Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).</p> <p>Acción a desarrollar En el establecimiento deben existir dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).</p>	SI	NO
45	<p>En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.</p> <p>Acción a desarrollar En las áreas de proceso no debe haber evidencia de plagas o fauna nociva.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
46	<p>En las áreas de producción o elaboración de los productos no se observan animales domésticos o mascotas.</p> <p>Acción a desarrollar No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos.</p>	SI	NO
X. Manejo de residuos			
47	<p>Existe un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción.</p> <p>Acción a desarrollar Se debe contar con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción.</p>	SI	NO
48	<p>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 los recipientes donde se depositan están identificados y tienen tapa.</p> <p>Acción a desarrollar Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración deben ser retirados de las áreas cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día y los recipientes donde se depositan deben estar identificados y contar con tapa.</p>	SI	NO
XI. Salud e higiene del personal			
49	<p>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, guantes y calzado limpios e íntegros, tiene el cabello corto o recogido con protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, y cubrebocas en buen estado, y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.</p> <p>Acción a desarrollar El personal que trabaja en producción o elaboración no debe presentar 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, asimismo debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa, guantes y calzado limpios e íntegros, tener el cabello corto o recogido con protección que cubra totalmente el cabello, barba y bigote, y cubrebocas en buen estado, no debe existir evidencia de que el personal come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda en las áreas donde se entra en contacto directo con el producto.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
50	<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> <p>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 utilizar solución desinfectante. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.</p> <p>Acción a desarrollar Toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, materia prima y producto, debe lavarse las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario, de acuerdo a lo siguiente:</p> <p>a) Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados; b) Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos; c) Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizar solución desinfectante; d) Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.</p>	SI	NO
51	<p>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, 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.</p> <p>Acción a desarrollar 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, éste debe mantener las uñas limpias, recortadas y sin esmalte, no usa joyas y/o adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza; tampoco debe portar objetos (plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores, etc.) en bolsillos superiores de la vestimenta.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
52	<p>Lo visitantes utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.</p> <p>Acción a desarrollar Los visitantes deben utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.</p>	SI	NO
XII. Transporte			
53	<p>Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que se evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas.</p> <p>Acción a desarrollar Los productos deben ser transportados en vehículos que se encuentren limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que se evite la contaminación física, química, biológica y por plagas.</p> <p>Los vehículos deberán mantenerse permanentemente limpios y en buen estado.</p>	SI	NO
54	<p>El material de construcción del transporte es resistente a la corrosión, liso, impermeable, no tóxico y de fácil limpieza.</p> <p>Acción a desarrollar Los medios de transporte que se utilicen para el acarreo y distribución de la materia prima o producto terminado, deberán estar contruidos con materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y que puedan ser limpiados con facilidad.</p>	SI	NO
55	<p>Cuando se realizan las operaciones de carga y descarga de materia prima y producto terminado, no existen fugas entre cisterna, válvulas y mangueras, así como en el equipo en general de transporte de agua a granel.</p> <p>Acción a desarrollar Cuando se lleven a cabo las operaciones de carga y descarga, tanto para el caso de materia prima como producto terminado, las conexiones entre la cisterna, válvulas y mangueras de distribución, así como el equipo en general del transporte de agua a granel, no debe presentar fugas.</p> <p>Durante el recorrido las bocas de las mangueras de las cisternas deben mantenerse protegidas con dispositivos de material sanitario, a fin de evitar su contaminación con el medio ambiente.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
56	<p>Las cisternas para el agua destinada para envasado no se utilizan para transportar otro tipo de agua.</p> <p>Acción a desarrollar Las cisternas para el agua destinada para envasado no deben ser utilizadas para transportar otro tipo de agua.</p>	SI	NO
57	<p>El agua para consumo humano transportada a granel no se comercializa directamente al consumidor final por este medio.</p> <p>Acción a desarrollar El agua para consumo humano transportada a granel no deberá ser comercializada directamente al consumidor final por este medio.</p>	SI	NO
XIII. Información sobre el producto			
58	<p>Los productos pre envasados para distribución están etiquetados y cuentan con una clave para la identificación del lote.</p> <p>Acción a desarrollar Los productos pre envasados para distribución deben estar etiquetados conforme la NOM-201-SSA1-2015 y deben contar con una clave para la identificación del lote.</p>	SI	NO
59	<p>Las etiquetas o publicidad de los productos pre envasados no ostentan leyendas que incumplan con la legislación o normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Acción a desarrollar Las etiquetas o publicidad de los productos pre envasados deberán ostentar leyendas que cumplan con la legislación o normatividad sanitaria vigente.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
XIV. Documentos y Registros			
XIV.1 Capacitación			
60	<p>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.</p> <p>Acción a desarrollar Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.</p> <p>La capacitación deberá incluir:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado de las manos;b) La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición;c) La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios considerando la probabilidad de contaminación;d) El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final;e) Las condiciones en las que se deban recibir y almacenar las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios;f) El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo;g) Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor, yh) El conocimiento de la presente NOM, según corresponda.	SI	NO
XIV.2 Control de plagas			
61	<p>El establecimiento cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, con los correspondientes certificados o constancias del servicio y quien lo realiza con Licencia Sanitaria.</p> <p>Acción a desarrollar El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de materias primas o producto, cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios. La fábrica debe contar con los registros e información que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Programab) Calendarización y frecuenciac) Registros o certificadosd) Área donde se aplicó, fecha y hora, información que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados y técnicos de aplicación y de ser el caso croquis con la ubicación de estaciones de control y monitoreo.	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
XIV.3 Control de agua			
62	<p>Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y análisis de organismos coliformes fecales y totales del agua que tiene contacto directo con las superficies donde se almacena y procesa la materia prima y producto terminado.</p> <p>Acción a desarrollar El establecimiento debe contar con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y análisis de organismos coliformes fecales y totales del agua que tiene contacto directo con las superficies donde se almacena y procesa la materia prima y producto terminado.</p>	SI	NO
63	<p>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.</p> <p>Acción a desarrollar El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con los productos, no debe contener ninguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.</p>	SI	NO
XIV.4 Limpieza y desinfección			
64	<p>Cuenta con procedimientos y programas de limpieza para instalaciones, equipos, utensilios y transporte.</p> <p>Acción a desarrollar Se debe contar con procedimientos y programas de limpieza para instalaciones, equipos, utensilios y transporte.</p>	SI	NO
65	<p>Cuenta con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.</p> <p>Acción a desarrollar Se debe contar con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
XIV.5 Materias primas y materiales de envase			
66	<p>Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación o rechazo de materias primas y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.</p> <p>Acción a desarrollar Se debe contar con procedimientos y programas de limpieza para instalaciones, equipos, utensilios y transporte.</p>	SI	NO
67	<p>Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación de envase y/o empaque y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.</p> <p>Acción a desarrollar El establecimiento debe contar con especificaciones o criterios para la aceptación de envase y/o empaque y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.</p>	SI	NO
XIV.6 Fabricación			
68	<p>Cuenta con procedimiento o método de fabricación en donde se describan las condiciones en las que se llevan a cabo las fases de producción y los controles que se deben aplicar y los registros de control de dichas fases de producción.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar con procedimiento o método de fabricación en donde se describan las condiciones en las que se llevan a cabo las fases de producción y los controles que se deben aplicar y los registros de control de dichas fases de producción.</p>	SI	NO
69	<p>Cuenta con programa de muestreo en el que se indique: el número de muestras a analizar, tamaño de muestra, método de análisis empleado y su sensibilidad, y especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado y los registros correspondientes que demuestren su evaluación.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar con programa de muestreo en el que se indique: el número de muestras a analizar, tamaño de muestra, método de análisis empleado y su sensibilidad, y especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado y los registros correspondientes que demuestren su evaluación.</p>	SI	NO

No.	Requerimiento	Evaluación	
70	<p>Cuenta con un sistema de lotificación que permite la rastreabilidad del producto.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar con un sistema de lotificación que permita la rastreabilidad del producto.</p>	SI	NO
XIV.7 Almacenamiento y distribución			
71	<p>Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.</p>	SI	NO
XIV.8 Rechazos (Productos fuera de especificaciones)			
72	<p>Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones.</p>	SI	NO
XIV.9 Equipo e instrumentos para el control de las fases de producción			
73	<p>Cuenta con programa y registros de mantenimiento de equipos e instrumentos.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar con programa y registros de mantenimiento de equipos e instrumentos.</p>	SI	NO
74	<p>Cuenta con programa de calibración de instrumentos para el control de las fases de producción con sus correspondientes certificados de calibración y registros de verificación de la calibración.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar con programa de calibración de instrumentos para el control de las fases de producción con sus correspondientes certificados de calibración y registros de verificación de la calibración.</p>	SI	NO

	Cuentas/Cumples con:	Evaluación	
75	<p>Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor y con los registros de dichos retiros realizados.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor y con los registros de dichos retiros realizados.</p>	SI	NO
76	<p>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.</p> <p>Acción a desarrollar Debe contar 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.</p>	SI	NO

3. Marco Jurídico

3. LEGISLACIÓN APLICABLE PARA VIGILANCIA REGULAR:

- Ley General de Salud.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- NOM-201-SSA1-2015. Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
- NOM-251-SSA1-2009. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.