



SALUD

GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN

AUTOVERIFICACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DEL RECONOCIMIENTO DE DISTINTIVO SALUD

CATEGORÍA BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN ALIMENTOS

Criterios que debe cumplir:

1. Ser un establecimiento legalmente constituido y con operaciones en el Estado de Nuevo León.
2. Contar con aviso de funcionamiento con las actividades descritas en el anexo.
3. Personal manipulador de alimentos capacitado en "Buenas Prácticas de Higiene y la NOM 251"
4. Aval de cumplimiento con el porcentaje en Buenas prácticas de higiene, lo cual se evalúa por medio de una visita de verificación sanitaria.

Puntos a verificar:

Para cada punto marque con una X según corresponda con las condiciones actuales de su establecimiento.	Sí	No
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.		
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.		
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.		
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.		
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.		
III. SERVICIOS		
6. Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.		
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.		
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.		
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		



contacto.regulacionsanitaria@saludnl.gob.mx | www.nl.gob/salud.mx

Matamoros 520 ote, Zona Centro, 64000 Monterrey, Nuevo León. | Tel. 81 2020 1021

@saludNL





SALUD

GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN

Para cada punto marque con una X según corresponda con las condiciones actuales de su establecimiento.	Sí	No
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.		
10. La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.		
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.		
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.		
IV. ALMACENAMIENTO		
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.		
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.		
15. Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.		
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.		
V. CONTROL DE OPERACIONES		
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.		
18. Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.		
19. Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna debe ser: a) Para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de 63°C (145°F) 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). c) Para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (165°F).		
20. Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74°C (165°F).		
21. Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos.		
22. La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas.		
23. Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar.		
24. Los alimentos frescos se lavan de manera individual.		
25. Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso.		
26. Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante.		
27. Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos se lavan y mantienen en conservación.		



contacto.regulacionsanitaria@saludnl.gob.mx | www.nl.gob/salud.mx

Matamoros 520 ote, Zona Centro, 64000 Monterrey, Nuevo León. | Tel. 81 2020 1021

@saludNL





SALUD

GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN

Para cada punto marque con una X según corresponda con las condiciones actuales de su establecimiento.	Sí	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).		
29. Los productos que no cumplen con las especificaciones son identificados y separados del resto de los alimentos.		
30. El agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.		
31. Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción.		
32. Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas.		
VI. MATERIAS PRIMAS		
33. Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración		
34. Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.		
VII. ENVASES		
35. El envase primario se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso		
36. Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados.		
VIII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS		
37. El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.		
38. Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.		
IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA		
39. El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.		
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.		
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.		
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.		
43. En caso de contar con triturador de alimentos, se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección.		
44. En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada.		
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.		
46. El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento: a) Se escamochea 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.		



contacto.regulacionsanitaria@saludnl.gob.mx | www.nl.gob/salud.mx

Matamoros 520 ote, Zona Centro, 64000 Monterrey, Nuevo León. | Tel. 81 2020 1021

@saludNL





SALUD

GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN

Para cada punto marque con una X según corresponda con las condiciones actuales de su establecimiento.	Sí	No
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.		
47. Los trapos y jergas tienen un uso específico y se lavan y desinfectan frecuentemente.		
X. CONTROL DE PLAGAS		
48. Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.		
49. Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas).		
50. En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.		
XI. MANEJO DE RESIDUOS		
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.		
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.		
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.		
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.		
55. El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero.		
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.		
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.		



contacto.regulacionsanitaria@saludnl.gob.mx | www.nl.gob/salud.mx

Matamoros 520 ote, Zona Centro, 64000 Monterrey, Nuevo León. | Tel. 81 2020 1021

@saludNL





SALUD

GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS

Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León
Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN

Para cada punto marque con una X según corresponda con las condiciones actuales de su establecimiento.	Sí	No
2) CONTROL DE PLAGAS		
58. Cuenta con un sistema, programa, plan o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto, y certificado de fumigación vigente		
59. Quien realiza el control de plagas cuenta con Licencia Sanitaria.		
3) CONTROL DE AGUA		
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.		
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.		
XV. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
62. Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.		

Todas las preguntas incluidas en el listado deberán ser de respuesta afirmativa (Sí), en caso de que incumpla con algún criterio (No), está incurriendo en incumplimiento a la normativa sanitaria; por lo cual no podrá obtener el Distintivo Salud.

DECLARO BAJO PROTESTA DECIR VERDAD QUE CUMPLO CON LOS REQUISITOS Y NORMATIVIDAD APLICABLE, SIN QUE ME EXIMAN DE QUE LA AUTORIDAD SANITARIA VERIFIQUE SU CUMPLIMIENTO, ESTO SIN PERJUICIO DE LAS SANCIONES EN QUE PUEDO INCURRIR POR FALSEDAD DE DECLARACIONES DADAS A UNA AUTORIDAD.

Fecha de elaboración:	
Nombre de la empresa:	
Nombre y firma de quien realiza la auto verificación:	
Cargo dentro de la empresa:	
Área/departamento al que pertenece:	



contacto.regulacionsanitaria@saludnl.gob.mx | www.nl.gob/salud.mx

Matamoros 520 ote, Zona Centro, 64000 Monterrey, Nuevo León. | Tel. 81 2020 1021

@saludNL

