

Coordinación de Regulación Sanitaria

Guía de Autoevaluación

Prácticas de Higiene para el Proceso de Agua y Hielo



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Introducción

Para garantizar el derecho de protección a la salud se lleva a cabo la vigilancia sanitaria a todos los establecimientos, a través de visitas de verificación, con la finalidad de constatar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

Los establecimientos que procesan agua y hielo realizan procedimientos que tienen contacto con el manipulador y deben de priorizar el cumplimiento de los criterios a evaluar, así como la seguridad alimentaria, calidad e higiene.

Por esta razón, 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, etc.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Importancia de la Guía

Realizar el control sanitario de los productos y servicios de agua y hielo purificados en cumplimiento con la NOM-201-SSA1-2015, Productos y Servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias; tiene la finalidad de garantizar su inocuidad, evitando enfermedades y daños relacionados con el consumo de agua contaminada.

Esta guía es importante, para prevenir y evitar los riesgos sanitarios en los establecimientos prestadores de servicio de agua y hielo, ya que al hacer el ejercicio de autoevaluación 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.
- Control del establecimiento en cuanto a seguridad y calidad.
- Evitar realizar prácticas erróneas.

El dar seguimiento a esta guía creará una cultura de prevención y de mejor decisión.

Haga su autoevaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda **SI** o **NO** de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



ESTADO DE
MÉXICO
¡El poder de servir!

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Debe contar con:		Evaluación	
I. Instalaciones y áreas			
1.	El establecimiento, ¿cuenta con instalaciones que eviten la contaminación de materias primas y productos?	SI	NO
2.	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?	SI	NO
3.	Las tuberías que conducen agua en distintas etapas del proceso, agua no potable u otros fluidos diferentes a ésta, ¿se encuentran visiblemente identificadas?	SI	NO
II. Equipo y utensilios.			
4.	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?	SI	NO
5.	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, ¿son lisos, lavables, inocuos y resistentes a la corrosión?	SI	NO
6.	Los recipientes ubicados en las áreas de producción, ¿están identificados?	SI	NO
III. Servicios			
7.	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	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, 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



10.	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?	SI	NO
11.	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
12.	¿Cuenta con un área exclusiva para el lavado y el almacenamiento de artículos empleados para la limpieza?	SI	NO
13.	¿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?	SI	NO
14.	La ventilación, ¿evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo?	SI	NO
15.	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
IV. Almacenamiento			
16.	Las condiciones de almacenamiento, ¿son adecuadas al tipo de materia prima o producto protegiéndolos de contaminación?	SI	NO
17.	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?	SI	NO
18.	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 productos y se encuentran en envases cerrados e identificados?	SI	NO



19.	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
20.	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
V. Control de operaciones			
21.	¿Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado?	SI	NO
22.	¿Son retirados del establecimiento los productos y materiales, inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones?	SI	NO
23.	¿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?	SI	NO
24.	Los instrumentos de control de proceso, ¿están en buenas condiciones?	SI	NO
25.	Para reducir el riesgo de contaminación por materia extraña y sustancias químicas indeseables, ¿se utilizan dispositivos o procedimientos para tal fin?	SI	NO
VI. Purificadoras de agua			
26.	Al paro de las operaciones, ¿el agua no permanece en reposo en las tuberías del sistema?	SI	NO
27.	El área de llenado, ¿se encuentra completamente aislada de las demás áreas con material sanitario, resistente y permanente, manteniéndose cerrados los accesos de recepción y salida del envase mientras se realiza esta operación?	SI	NO
28.	¿Se cuenta con un área cerrada para el lavado de envases?	SI	NO



29.	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?	SI	NO
30.	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?	SI	NO
VII. Fábricas de hielo			
31.	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?	SI	NO
32.	¿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?	SI	NO
33.	El llenado de moldes, ¿se realiza con tubería fija?	SI	NO
VIII. Materias primas			
34.	¿Se inspeccionan o clasifican las materias primas antes de la producción o elaboración de producto?	SI	NO
IX. Envases y control de envasado			
35.	Los envases y tapas nuevos, ¿se encuentran limpios, empacados y se desinfectan antes de su uso?	SI	NO
36.	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?	SI	NO
37.	Los materiales de envase y su tapadera, ¿son inocuos?	SI	NO
38.	Los recipientes y envases vacíos que contengan medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, ¿no son reutilizados?	SI	NO



X. Mantenimiento y limpieza			
39.	El equipo y utensilios, ¿se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados?	SI	NO
40.	¿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?	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 y se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase.	SI	NO
XI. Control de plagas			
42.	En los patios del establecimiento, ¿no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado?	SI	NO
43.	Los drenajes, ¿cuentan con protección para evitar la entrada de plagas, provenientes del alcantarillado o áreas externas?	SI	NO
44.	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?	SI	NO
45.	En las áreas de proceso, ¿no hay evidencia de plagas o fauna nociva?	SI	NO
46.	En las áreas de producción o elaboración de los productos, ¿no se observan animales domésticos o mascotas?	SI	NO
XII. Manejo de residuos			
47.	¿Existe un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción?	SI	NO
48.	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?	SI	NO



XIII. Salud e higiene del personal			
49.	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?	SI	NO
50.	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
51.	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 portaobjetos (plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores, etc.) en bolsillos superiores de la vestimenta?	SI	NO
52.	Los visitantes, ¿utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora?	SI	NO



XIV. Transporte			
53.	Los productos, ¿son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que eviten la contaminación física, química, biológica y por plagas?	SI	NO
54.	El material de construcción del transporte, ¿es resistente a la corrosión, liso, impermeable, no tóxico y de fácil limpieza?	SI	NO
55.	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?	SI	NO
56.	Las cisternas para el agua destinada para envasado, ¿no se utilizan para transportar otro tipo de agua?	SI	NO
57.	El agua para consumo humano transportada a granel, ¿no se comercializa directamente al consumidor final por este medio?	SI	NO
XV. Información sobre el producto			
58.	Los productos pre envasados para distribución, ¿están etiquetados y cuentan con una clave para la identificación del lote?	SI	NO
59.	Las etiquetas o publicidad de los productos preenvasados, ¿no ostentan leyendas que incumplan con la legislación o normatividad sanitaria vigente?	SI	NO
XVI. Capacitación			
60.	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
XVII. Control de plagas			
61.	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?	SI	NO



XVIII. Control de agua			
62.	¿Cuenta con registros diarios, del monitoreo de cloro residual libre, 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?	SI	NO
XIX. Limpieza y desinfección			
63.	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
64.	¿Cuenta con procedimientos y programas de limpieza para instalaciones, equipos, utensilios y transporte?	SI	NO
65.	¿Cuenta con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes?	SI	NO
XX. Materias primas y materiales de envase			
66.	¿Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación o rechazo de materias primas y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad?	SI	NO
67.	¿Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación de envases y/o empaques y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad?	SI	NO
XXI. Fabricación			
68.	¿Cuenta con procedimientos o métodos 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?	SI	NO
69.	¿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?	SI	NO



70.	¿Cuenta con un sistema de lotificación, que permite la rastreabilidad del producto?	SI	NO
XXII. Almacenamiento y distribución			
71.	¿Cuenta con registro de entradas y salidas indicando, producto, lote, cantidad y fecha?	SI	NO
XXIII. Rechazos (productos fuera de especificaciones)			
72.	¿Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumplen especificaciones?	SI	NO
XXIV. Equipo e instrumentos para el control de las fases de producción			
73.	¿Cuenta con programas y registros de mantenimiento de equipos e instrumentos?	SI	NO
74.	¿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?	SI	NO
XXV. Retiro de producto			
75.	¿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?	SI	NO
76.	¿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



Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel, especificaciones sanitarias.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-55A1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



Si tiene alguna pregunta o duda, escribanos al correo electrónico:

isem.rsforo@edomex.gob.mx

Asimismo, si conoce de algún hecho acto u omisión del funcionamiento de las unidades económicas que representen un riesgo a la salud, realiza tu denuncia a través de:

correo electrónico

denuncia.regulacionsanitaria@edomex.gob.mx

teléfono

722 - 213 - 7000

Teléfono de Atención del Centro Integral de Servicios:

722 - 215 - 8406

Josefa Ortiz de Domínguez número 200, esquina Avenida José María Morelos y Pavón, Colonia San Sebastián, Código Postal 50090, Toluca, Estado de México.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



ESTADO DE
MÉXICO
¡El poder de servir!

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México