

Coordinación de Regulación Sanitaria

Guía de Autoevaluación

Prácticas de Higiene para Establecimientos de Servicios de Alimentos o Bebidas



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

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

Introducción

Detectar y prevenir los factores que generan riesgos y daño a la salud, es proteger la salud del consumidor; así como fomentar los buenos hábitos y prácticas higiénico-sanitarios del personal que interviene en su manejo, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Los servicios de alimentos o bebidas desempeñan un papel esencial en la población; por lo que, son responsables de ofrecer alimentos inocuos, variados, equilibrados, suficientes, completos y adecuados. Dada la importancia de la alimentación en la salud pública, es necesario que los servicios de alimentos o bebidas cumplan con estándares de calidad, seguridad e higiene.

Es compromiso de todos saber cuándo un alimento se encuentra contaminado por una bacteria, virus o parásito. Podemos disminuir los riesgos sanitarios, para ello, ponemos a disposición esta herramienta para los prestadores de servicios de alimentos o bebidas, con los requisitos mínimos que deben cumplir en cuanto a equipos y utensilios, instalaciones de servicios, control de temperatura, control de la manipulación, limpieza e higiene del personal.



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

La salud de la población es importante a la hora de la prestación de los servicios de alimentos o bebidas, el cumplimiento de los buenos hábitos y prácticas higiénico-sanitarias, son acciones que en conjunto contribuyen a la reducción de contaminación en los alimentos, favoreciendo la prevención de infecciones e intoxicaciones alimentarias bacterianas.

Esta guía es importante para ayudar a prevenir los riesgos sanitarios para los prestadores de servicios de alimentos o bebidas. Al realizar la autoevaluación podrán:

- Identificar anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos en el personal que labora dentro del establecimiento.
- Prestar un servicio con estándares de calidad e higiene.
- Ofrecer una mejor imagen a sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.

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

Haga su 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



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.	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
5.	En las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados y listos para servir, ¿se cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60 ° C (140 ° F) y para los alimentos fríos a 7° C (45° F) o menos?	SI	NO
III. Servicios			
6.	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	SI	NO
7.	¿El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable?	SI	NO



8.	¿El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado, y en su caso trampas para grasa?	SI	NO
9.	Los sanitarios, ¿cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y están provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios?	SI	NO
10.	¿La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo?	SI	NO
11.	¿La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento?	SI	NO
12.	En el área de elaboración, ¿cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura?	SI	NO
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?	SI	NO
14.	¿Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación?	SI	NO
15.	¿Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas?	SI	NO



16.	¿Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña?	SI	NO
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?	SI	NO
18.	¿Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado?	SI	NO
19.	<p>¿Durante la cocción de los alimentos, la temperatura mínima interna es?</p> <p>a) Para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de 63°C (145 °F).</p> <p>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).</p> <p>c) Para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (165 °F).</p>	SI	NO
20.	¿Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74 °C (165 °F)?	SI	NO
21.	¿Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos?	SI	NO
22.	¿La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas?	SI	NO
23.	¿Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar?	SI	NO
24.	¿Los alimentos frescos se lavan de manera individual?	SI	NO
25.	¿Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso?	SI	NO



26.	Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas, ¿se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante?	SI	NO
27.	Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos, ¿se lavan y mantienen en conservación?	SI	NO
28.	¿La temperatura máxima de recepción de los productos de la pesca es? frescos, 4°C (39.2°F), congelados, -9°C (15.8°F) y vivos 7°C (45 °F).	SI	NO
29.	Los productos que no cumplen con las especificaciones, ¿son identificados y separados del resto de los alimentos?	SI	NO
30.	¿El agua y el hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa?	SI	NO
31.	¿Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción?	SI	NO
32.	¿Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas?	SI	NO
VI. Materias Primas			
33.	¿Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración?	SI	NO
34.	¿Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto?	SI	NO
VII. Envases			
35.	¿El envase primario se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?	SI	NO
36.	Los recipientes y envases vacíos que contengan medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica, ¿no son reutilizados?	SI	NO



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?	SI	NO
38.	¿Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua?	SI	NO
IX. Mantenimiento y Limpieza			
39.	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpias y desinfectadas?	SI	NO
40.	Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar, ¿son de grado alimenticio?	SI	NO
41.	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios, ¿se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad?	SI	NO
42.	¿Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno?	SI	NO
43.	En caso de contar con triturador de alimentos, ¿se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección?	SI	NO
44.	¿En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada?	SI	NO
45.	¿En las áreas de servicio y comedor no se colocan los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal?	SI	NO



46.	<p>¿El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al procedimiento?</p> <p>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. 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.</p>	SI	NO
47.	<p>¿Los trapos y jergas tienen un uso específico y se lavan y desinfectan frecuentemente?</p>	SI	NO
X. Control de Plagas			
48.	<p>¿Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas?</p>	SI	NO
49.	<p>¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?</p>	SI	NO
50.	<p>¿En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva?</p>	SI	NO
XI. Manejo de Residuos			
51.	<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 se colocan en recipientes identificados y con tapa?</p>	SI	NO
XII. Salud e higiene del Personal			
52.	<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 y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?</p>	SI	NO



53.	<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.</p> <p>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.</p> <p>c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.</p> <p>d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.</p>	SI	NO
54.	¿El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas?	SI	NO
55.	¿El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guantes o protección de plástico cuando manipula dinero?	SI	NO
XIII. Transporte			
56.	¿Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que eviten la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación?	SI	NO
XIV. Capacitación			
57.	¿El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año?	SI	NO
XV. Control de Plagas			
58.	¿Cuenta con un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto?	SI	NO



59.	¿Quién realiza el control de plagas cuenta con Licencia Sanitaria en caso de usar plaguicidas, estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/doméstico?	SI	NO
XVI. 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?	SI	NO
61.	¿El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto?	SI	NO
XVII. Limpieza y Desinfección			
62.	¿Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes?	SI	NO
<p>Observaciones Generales</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>			



Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene, para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- ACUERDO específico de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la Secretaría de Salud y el Estado de México. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre del 2004).



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

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

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