GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

Cofepris
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

DIRECTORIO

Dra. Mercedes Juan López
Secretaria de Salud

Mtro. Mikel Arriola Peñalosa
Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
COFEPRIS

Mtra. Rocío del Carmen Alatorre Eden-Wynter
Comisionada de Evidencia y Manejo de Riesgos
COFEPRIS

Lic. Julio Sánchez y Tépoz
Comisionado de Fomento Sanitario
COFEPRIS

Dr. Juan Carlos Gallaga Solórzano
Comisionado de Autorización Sanitaria
COFEPRIS

Lic. Álvaro Israel Pérez Vega
Comisionado de Operación Sanitaria
COFEPRIS

D. en C. Armida Zúñiga Estrada
Comisionada de Control Analítico y Ampliación de Cobertura
COFEPRIS

Lic. Jorge Antonio Romero Delgado
Encargado de la Coordinación General del Sistema Federal Sanitario
COFEPRIS

Lic. Juan Leonardo Menes Solís
Coordinador General Jurídico y Consultivo
COFEPRIS

Lic. Carlos Raúl Alatorre Vallarino
Secretario General
COFEPRIS

Ing. Aldo Heladio Verver y Vargas Duarte
Director Ejecutivo de Programas Especiales
COFEPRIS

Lic. Gibran Alejandro de la Torre González
Director Ejecutivo de Fomento Sanitario
COFEPRIS

Tabla de contenido

	PÁGINA
1.- En caso de que tengas una visita de fomento sanitario	3
2.- En caso de que tengas una visita de verificación sanitaria	3
3.- Introducción	4
4.- Importancia de la guía de autoevaluación	4
5.- Estructura de la guía	5
6.- Instalaciones y áreas	5
7.- Equipo y utensilios	6
8.- Almacenamiento	7
9.- Envasado	9
10.- Servicios	10
11.- Control	12
12.- Mantenimiento y limpieza	15
13.- Control de plagas	17
14.- Salud e Higiene del personal	18
15.- Transporte	19
16.- Uso de loza vidriada de baja temperatura	19
17.- Capacitación	21
18.- Documentación y registros	21
19.- Sanciones	23
20.- Anexos	24
21.- Glosario	30
22.- Bibliografía	32

En caso de que tengas una visita de fomento sanitario

Las visitas de fomento sanitario no tienen carácter regulatorio, sin embargo, permiten promover las mejores prácticas sanitarias mediante diversas acciones como pueden ser, entrega de instrumentos de difusión, capacitación, la asesoría, así como pláticas y retroalimentación de las dudas que puedes presentar como dueño de un establecimiento. Cuando recibas una visita de fomento sanitario:

1. **Solicita la identificación del personal que te visita**. Te deberá mostrar su credencial vigente, expedida por la autoridad sanitaria competente.
2. **Establecer la causa.** La persona a que te visita debe precisar el objeto y alcance de la misma, aclarando que es una visita de fomento sanitario.

En caso de que tengas una visita de verificación sanitaria

A continuación te informamos los derechos que tienes cuando se presenten en tu establecimiento con el propósito de llevar a cabo una verificación sanitaria, la cual sí tiene carácter regulatorio.

1. **Solicita la identificación del personal verificador**. Deberán mostrarte su credencial vigente, expedida por la autoridad sanitaria competente que lo acredite legalmente para desempeñar dicha función. Ésta deberá contener:

   • Nombre y firma autógrafa de la autoridad sanitaria y del verificador.
   • Número de folio.
   • Fecha de expedición.
   • Fecha de vigencia.
   • La leyenda **Válida sólo cuando se exhibe la orden de visita.**
   • Teléfono para aclaraciones y quejas.

2. **Recibir la orden de verificación.** El personal verificador te deberá entregar el original de la orden escrita, con las disposiciones legales que la fundamenten, expedida por la autoridad competente con firma autógrafa, y recabar en la copia de la orden, tu nombre, fecha y firma de recibida.
3. **Conocer el propósito y alcance de la visita.** En la orden de visita se debe precisar el objeto de la misma, su alcance, y los datos del establecimiento a verificar.
4. **Conocer el tipo de medidas de seguridad que se pueden aplicar.** El personal verificador deberá explicarte las medidas de seguridad que en su caso se puedan aplicar al momento de llevar a cabo la visita de verificación, mismas que se encuentran establecidas en la normativa vigente aplicable.
5. **Designar dos testigos que deberán permanecer durante la visita.** Al inicio de la visita designarás dos testigos que deberán permanecer durante el desarrollo de la misma. Si no deseas hacerlo, serán designados por el verificador, circunstancia que se hará constar en el acta.
6. **Conocer los hechos o circunstancias que se encuentren en la verificación.** En el acta que se levante con motivo de la verificación, se harán constar las circunstancias de la misma, las deficiencias o irregularidades observadas, así como las medidas de seguridad que en su caso, se determinen en apego a la normativa vigente aplicable.
7. **Manifestar en el acta lo que a tu derecho convenga.** Al concluir la verificación tendrás la oportunidad de manifestar lo que a tu derecho convenga poniéndolo por escrito en el Acta.
8. **Leer el acta de verificación y recibir copia.** Al concluir la visita, deberás leer el acta, se recabarán las firmas de las personas que intervinieron y recibirás copia de la misma. Si por algún motivo te niegas a firmar o recibir la copia del acta o de la orden de visita el verificador lo hará constar en la propia acta y no se afectará su validez, ni la de la visita practicada.

El desconocimiento de la ley no te exime de su cumplimiento

Introducción

En cumplimiento de los principios y objetivos fundamentales del Gobierno Federal que permitan garantizar la calidad y seguridad de los alimentos y bebidas para mantener la salud de la población, se han expedido el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios (RCSPS última reforma publicada en el DOF el 14 de febrero de 2014) y la *Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene, para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios*, y le corresponde a la Secretaría de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), difundir y hacer cumplir dichos instrumentos.

De ahí que el presente documento tenga el objetivo de colaborar en el cumplimiento a la protección contra riesgos a la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población. Una de sus principales funciones, es informar a los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas los elementos que se deben evaluar para mantener las condiciones sanitarias de los mismos. De igual forma, tiene el propósito de brindar información sobre los aspectos técnicos para que los encargados de este tipo de negocios puedan identificar de manera ágil y sencilla aquellos puntos de mejora para darles oportuna atención y cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias incluidas en la normativa antes mencionada.

Importancia de la guía de autoevaluación

Es importante que sigas los puntos establecidos en el presente documento para reducir al máximo los riesgos a la salud que pudieran existir para el consumidor, asimismo, puedes obtener algunos de los siguientes beneficios:

- Tu personal no correrá riesgos innecesarios y trabajará más tranquilo, lo que te ayudará a tener una mayor productividad.
- Conservarás y aumentarás tu clientela al garantizarles la inocuidad de los alimentos al mantener la higiene en el proceso de elaboración de los mismos.
- Puedes convertirte en un ejemplo para tu gremio, al contribuir en el cuidado de la salud de la población.
- La guía te servirá como un instrumento de auto capacitación al proporcionarte los aspectos importantes en la elaboración de alimentos y bebidas, así como información complementaria acerca de la normativa y un glosario para la identificación de palabras técnicas.

Observar las normas sanitarias en la elaboración de alimentos y bebidas evita que tengas pérdidas económicas por los productos que no cumplan con las disposiciones sanitarias, así como por las sanciones de las que puedes ser sujeto en caso de incumplimiento.

Estructura de la guía

Este documento sólo señala las condiciones sanitarias que deben prevalecer en los procedimientos que realices, utilizando un enfoque sistemático y preventivo, podrás identificar, evaluar y controlar los peligros asociados a la producción, proceso, manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de tus productos.

Contiene los siguientes apartados: Instalaciones y áreas; Equipo y utensilios; Servicios; Almacenamiento; Control de operaciones; Materias primas; Envases; Higiene de personal; Transporte y Capacitación.

Cabe señalar que las condiciones aquí expuestas son de observancia obligatoria para los establecimientos de servicios de alimentos o bebidas, donde se elaboran estos productos para su consumo inmediato, comida para llevar o entregar a domicilio.

Señala con una **X** en cada una de los recuadros si cumples o no con lo especificado en las diversas listas de cotejo.

Instalaciones y áreas

Todas las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua y mobiliario se deben encontrar limpias y en buenas condiciones de mantenimiento.

INSTALACIONES Y ÁREAS					
Se debe contar con:		**¿Cumple?**			**Marco jurídico aplicable**
1	Aviso de funcionamiento, actualizado de acuerdo con las actividades que se realizan.	SÍ	NO		Artículo 200 BIS y 202 de la Ley General de Salud.
2	Instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos y bebidas.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.1.1.
3	Pisos, paredes y techos de fácil limpieza dentro de las áreas de producción o elaboración	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.1.2.
4	Pisos, paredes y techos sin grietas o roturas dentro de las áreas de producción o elaboración	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.1.2.
5	Puertas provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas en el área de producción.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.1.3.
6	Ventanas provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, en el área de producción.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.1.3.
7	Tuberías, conductos, rieles y cables que eviten pasar por encima de tanques y áreas de producción o elaboración, donde el producto esté expuesto.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.1.4.
8	Tuberías, conductos, rieles y cables en buenas condiciones y limpios en caso de que pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración, donde el producto esté expuesto.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.1.4.

Equipo y utensilios

Parte primordial en la elaboración de alimentos, es el equipo y utensilios empleados en el proceso, es por ello que los materiales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o materias primas, se deben lavar y desinfectar adecuadamente.

En caso de contar con máquina lavaloza, ésta debe funcionar de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.

EQUIPO Y UTENSILIOS				
Se debe contar con:		**¿Cumple?**		**Marco jurídico aplicable**
9	Equipos lisos, lavables y sin roturas que se emplean en las áreas donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas, y que puedan entrar en contacto con ellos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.2.2.
10	Utensilios lisos, lavables y sin roturas que se emplean en las áreas donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.2.2.
11	Equipo empleado en la producción o elaboración, que sea inocuo y resistente a la corrosión.	SÍ	NO	RCSPS Art. 17.
12	Utensilios empleados en la producción o elaboración, que sean inocuos y resistentes a la corrosión.	SÍ	NO	RCSPS Art. 17.
13	Materiales empleados en el proceso en contacto directo con alimentos, bebidas o materias primas que permitan ser lavados adecuadamente.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.2.3.
14	Materiales empleados en el proceso en contacto directo con alimentos, bebidas o materias primas que permitan ser desinfectados adecuadamente.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.2.3.
15	Equipos de refrigeración y congelación que eviten la acumulación de agua.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.2.4.
16	Equipos instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.2.1.
17	Termómetros o dispositivos funcionando correctamente para el registro de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, colocados en un lugar accesible para su monitoreo.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.2.5

Almacenamiento

El almacenamiento es un factor fundamental dentro de tu proceso, es por ello, que el almacén o bodega debe ser adecuado al tipo de mercancía, empaque, materia prima, producto en proceso o terminado, futuro procesamiento, y suministro o venta.

ALMACENAMIENTO				
Se debe contar con:		**¿Cumple?**		**Marco jurídico aplicable**
18	Condiciones de almacenamiento adecuadas al tipo de materia prima que se maneja.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.1.
19	Condiciones de almacenamiento adecuadas al tipo de alimentos que se manejan.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.1.
20	Condiciones de almacenamiento adecuadas al tipo de bebidas que se manejan.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.1.
21	Controles que prevengan la contaminación de los productos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.1.
22	Materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios almacenados y agrupados de acuerdo con su naturaleza.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.6.9.
23	Materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios identificados y fechados de manera tal que se permita aplicar un sistema de Primeras Entradas y Primeras Salidas (PEPS).	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.6.9.
24	Mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite la contaminación de las materias primas y/o productos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numerales 5.4.3 y 6.4.4
25	Recipientes cerrados e identificados que contengan detergentes, agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.2.
26	Agentes químicos y sustancias tóxicas, separados y almacenados en un área específica.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.2.
27	Una buena circulación de aire entre las materias primas y los productos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.4.
28	Una adecuada colocación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que permitan la circulación del aire.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.5.
29	Una adecuada estiba de productos que impida el exudado de empaques o envolturas.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.5.
30	Un lugar específico para la guarda de escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro utensilio empleado para la limpieza del establecimiento separado del área de manipulación de alimentos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.4.6.

La observancia de la normativa aplicable y el apego a esta guía propiciarán las condiciones de manejo adecuado de alimentos, para prevenir de manera óptima la contaminación de los mismos, se deberán establecer criterios, parámetros y métodos en las diferentes actividades de cada establecimiento a través de instrumentos de control y de conservación de evidencia de los registros de su seguimiento y revisión, dichos controles pueden formularse de acuerdo con la operación, alcance y tamaño de cada tipo de establecimiento, para ello se sugieren los siguientes controles:

En la recepción de materia prima

Controles para productos pre envasados, enlatados, congelados refrigerados, bebidas embotelladas, productos de origen vegetal, carnes frescas, aves, productos de la pesca, leche y derivados de la misma, huevo fresco, granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos, además de material de envase y/o empaque.

En la elaboración y conservación de los alimentos

Controles del manejo de primeras entradas primeras salidas, de fechas de elaboración, de temperaturas para alimentos fríos, calientes, o almacenados, criterios de aceptación o rechazo de producto terminado, de la calidad del agua utilizada, de mantenimiento, limpieza y desinfección del equipo y utensilios utilizados, así como controles de limpieza de los empleados que intervienen, incluyendo su capacitación, procedimientos y controles de la limpieza de las instalaciones, además del transporte y personal que participa en la distribución.

Para especificar el contenido de cada instrumento podrá hacer uso de los Criterios de Aceptación y Rechazo de Materia Prima en la Tabla 1 y de los conceptos vertidos en la Tabla 2. Documentos y Registros, ambos ubicados en la sección de Anexos.

Envasado

Una de las principales funciones del envasado es la de proteger los alimentos de la contaminación exterior y de factores ambientales como el calor, la luz y la humedad. Como es el caso de las charolas de unicel utilizadas en servicios de entrega a domicilio.

ENVASADO				
Se debe contar con:		**¿Cumple?**		**Marco jurídico aplicable**
31	Envases y recipientes protegidos del polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.7.1.
32	Envases limpios y desinfectados en buen estado antes de su uso.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.7.2.
33	Envase primario de material inocuo y que proteja al producto.	SÍ	NO	RCSPS Art. 209.
34	Materiales de empaque y envases de materias primas que **NO** hayan sido empleados previamente para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente.	SÍ	NO	RCSPS Art. 214.
35	Recipientes o envases vacíos para reutilización en alimentos o bebidas que **NO** hayan contenido previamente medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.7.5. RCSPS Art. 214.
36	La disposición adecuada de recipientes o envases vacíos que contuvieron previamente medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección, o cualquier sustancia tóxica de manera que no sean un riesgo de contaminación a materias primas, productos y materiales de empaque y no deben de ser reutilizados.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.7.5.

Servicios

Con la finalidad de contar con agua potable que cumpla con las condiciones necesarias para su uso en la etapa de proceso requerida, las cisternas o tinacos que utilices para el almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión, así como permanecer tapados. Únicamente se podrán abrir para dar mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación, siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua

SERVICIOS					
Se debe contar con:		**¿Cumple?**			**Marco jurídico aplicable**
37	Abastecimiento de agua potable.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.1. RCSPS Apéndice I1.
38	Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución de agua potable.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.1.
39	Cisternas o tinacos utilizados para el almacenamiento de agua debidamente tapados.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009). Numeral 5.3.2.
40	La práctica de alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SÍ	NO		NOM-127-SSA1-1994 NOM-251-SSA1-2009 Numerales 5.8.1. y 5.8.2.
41	Cisternas o tinacos con paredes internas lisas.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.3.
42	Filtro, trampas o cualquier otro mecanismo que impida la contaminación del agua, en las cisternas o tinacos que tengan respiradero.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.3.
43	Drenaje, que esté provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.5.
44	Sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.6.
45	Drenajes provistos de trampas de grasa.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.7.
46	Ventilación para evitar el calor y condensación de vapores excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.9.
47	Aire acondicionado, cuyas tuberías y techos eviten goteos sobre las áreas donde las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios estén expuestos.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.10.
48	Focos y lámparas, en las áreas donde se encuentre producto sin envasar, que cuenten con protección en caso de estallamiento o que sean de material que impida su astillamiento.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.12.
49	Iluminación adecuada que permita realizar las operaciones de manera higiénica.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.11.

50	Instalaciones cuyo abastecimiento de agua potable sea suficiente para la limpieza de los alimentos, utensilios, equipos y elaboración de hielo o simplemente si está en contacto con materias primas, productos, superficies y envases.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.2.1.
51	Tuberías completamente separadas e identificadas si conducen agua **NO** potable.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.4.
52	Tarja exclusiva para el lavado de utensilios que impida el contacto directo con materias primas y productos en proceso.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 6.3.1.
53	Área exclusiva para el lavado de artículos empleados para la limpieza.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 6.3.2.
54	Estaciones de lavado o desinfección de manos para el personal, accesibles al área de producción.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 6.3.3.
55	Área de elaboración con estación de lavado y desinfección de manos abastecida de agua, jabón o detergente desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.2.2.
56	Baños que **NO** estén comunicados directamente con el área de producción o elaboración.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.
57	Baños sin ventilación hacia el área de producción o elaboración.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.
58	Baños con agua potable.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.
59	Baños con retrete.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.
60	Baños con lavabo.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.
61	Baños con jabón o detergente.	SI	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.
62	Baños con papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.
63	Baños con bote de basura, bolsa, con tapa oscilante o accionada por pedal.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.
64	Baños con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el correcto lavado de manos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.8.

Control

El control de operaciones permitirá identificar, y con ello reducir o eliminar, a través de medidas pertinentes, los peligros específicos con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Recuerda que el hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros no debe utilizarse para consumo humano y el que es potable deberá servirse únicamente con cucharones o pinzas específicas para este efecto. No uses utensilios de vidrio, ni el contacto directo con las manos.

CONTROL				
Se debe cumplir con:		**¿Cumple?**		**Marco jurídico aplicable**
65	Los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales del agua potable que esté en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y materias primas.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.8.1.
66	Los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales del agua con la que se elabora el hielo.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.8.1.
67	El almacenamiento de agua y hielo potables en recipientes lisos, lavables y con tapa.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.5.
68	El registro diario del contenido de cloro residual libre.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.8.1. NOM-127-SSA1-1994.
69	Equipos de refrigeración que mantengan una temperatura máxima de 7°C.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.5.2. Tabla de Aceptación y Rechazo (ver Tabla 1).
70	Equipos de congelación que mantengan una temperatura que permita la congelación del producto.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.5.3.
71	Evitar el contacto de alimentos procesados con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación (contaminación cruzada).	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.5.5.
72	Inspeccionar o clasificar las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.6.1.
73	La ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.6.4.
74	La identificación de las materias primas, excepto aquellas en las que sea evidente la misma.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.6.3.
75	Materias primas contenidas en envases cerrados para evitar su posible contaminación.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.6.5.
76	La **NO** utilización de materias primas que muestren fecha de caducidad vencida.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.6.2.

77	Evitar que el vapor que se utiliza y que está en contacto directo con las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, contenga alguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.8.3.
78	Evitar el contacto de bebidas procesadas con las no procesadas, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación (contaminación cruzada).	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.5.5.
79	Impedir el contacto directo de los alimentos procesados que se encuentran en exhibidores con los no procesados aun cuando requieran las mismas condiciones de temperatura y humedad.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 8.2.1.
80	La exposición de los alimentos a temperatura ambiente el menor tiempo posible.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.1.
81	La descongelación de alimentos por refrigeración, cocción, exposición a microondas o chorro de agua fría sin estancamientos, nunca a temperatura ambiente.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.1.
82	No volver a congelar alimentos descongelados.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.1.
83	Marcar y separar los productos alimenticios rechazados y eliminarlos lo antes posible.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.3. Ver Tabla 1.
84	Una **temperatura mínima** interna de cocción de los alimentos al menos: a) De 63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.3.1.
85	b) De 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.3.1.
86	c) De 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.3.1.
87	Alcanzar al menos una temperatura de 74°C (165°F) en los alimentos preparados que son recalentados.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.3.2.
88	Mantener cubiertos los alimentos preparados que se encuentran en exhibición.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.8.
89	El lavado individual de alimentos frescos.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.1.
90	El lavado y desinfección de vegetales y frutas antes de su uso.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.1.
91	El uso de los desinfectantes para frutas y vegetales de acuerdo con las especificaciones del fabricante.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.1.

92	El lavado interno y externo de las vísceras cuando se utilicen para la preparación de alimentos y conservarse en refrigeración o congelación.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.1.
93	Una **temperatura máxima** de recepción de productos de la pesca: a) Frescos, 4°C (39.2°F).	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.2.
94	b) Congelados, -9°C (15.8°F).	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.2.
95	c) Y vivos, 7°C (45°F).	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.2.
96	Una temperatura mínima de 60°C (140°F), en los alimentos preparados y exhibidos listos para servirse calientes.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numerales 7.1.1 y 7.3.3.
97	Una temperatura máxima de 7°C (45°F) en los alimentos preparados y exhibidos listos para servirse fríos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numerales 7.1.1 y 7.3.3.
98	Utilizar una sola vez los sobrantes de alimentos del día que están en buen estado para elaborar productos que van a ser sometidos a cocción.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.10.
99	El uso de recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.4.11.

Debes emplear lubricantes de grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso, o producto terminado sin envasar.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA				
Se debe contar con:		**¿Cumple?**		**Marco jurídico aplicable**
100	Equipo y utensilios limpios antes de su uso en el área de producción.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.2.
101	Equipo y utensilios desinfectados antes de su uso en el área de producción.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.2.
102	El uso de lubricantes grado alimenticio en equipos y evitar la contaminación de los productos en proceso.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.3 y 5.9.4.
103	Baños utilizados para los fines que están destinados, evitando su uso como bodega u otros.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.7.
104	Instalaciones (techo, puertas, paredes y piso) limpias.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.5.
105	Baños que limpios y desinfectados.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.7
106	Cisternas continuamente limpias.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.5.
107	Tinacos continuamente limpios.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.5.
108	Mobiliario continuamente limpio.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.5.
109	Pisos y sus uniones con acabados que permitan la fácil limpieza en las áreas de producción o elaboración de alimentos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.6.
110	Paredes y techos así como sus uniones con acabados que permitan la fácil limpieza en las áreas de producción o elaboración de alimentos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.6.
111	El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos evitando que entren en contacto directo con materias primas	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.8.
112	El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos evitando que entren en contacto directo con producto en proceso.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.8.
113	El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos evitando	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.8.

	que entren en contacto directo con producto terminado sin envasar.				
114	El uso de agentes de limpieza para los equipos y utensilios de acuerdo con las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos evitando que entren en contacto directo con material de empaque	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.8.
115	Equipo y utensilios desinfectados al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.5.1.
116	Equipo y utensilios lavados de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y producto de que se trate.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.9.11.
117	Triturador limpio, libre de restos de comida y con protección.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.5.3.
118	Superficies de las mesas limpias y desinfectadas después de cada servicio y al final de la jornada, en las áreas de servicio y comedor.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.5.5.
119	Evitar colocar los dedos en las partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca de los comensales.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.5.5.
120	La realización del lavado de loza y cubiertos de acuerdo con el 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. c) Se enjuaga con agua potable. d) Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75°C a 82°C con yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección por lo menos durante medio minuto.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.5.6.
121	Trapos y jergas de uso específico, lavados y desinfectados frecuentemente.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.5.9.
122	Medidas para la remoción periódica y almacenamiento de residuos.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.11.1.
123	El retiro de los residuos generados durante la producción o elaboración de las áreas de producción cada vez que sea necesario, por lo menos una vez al día.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.11.2.
124	Recipientes identificados y con tapa para los residuos.	SÍ		NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.11.3.

Control de plagas

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CONTROL DE PLAGAS					
Se debe contar con:		**¿Cumple?**			**Marco jurídico aplicable**
125	Áreas de producción o elaboración de los productos, libres de animales domésticos y mascotas.	SÏ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.2.
126	Patios del establecimiento libres de equipo en desuso.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.4.
127	Patios del establecimiento libres de desperdicios.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.4.
128	Patios del establecimiento libres de chatarra u objetos en desuso.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.4.
129	Patios del establecimiento libres de maleza o hierbas.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.4.
130	Patios del establecimiento libres de encharcamientos o cualquier otra condición que pueda ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.4.
131	Drenajes con cubierta que impida la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.5.
132	Dispositivos para el control de insectos o roedores (cebos, trampas, etc.) en buenas condiciones, colocados y distribuidos adecuadamente.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.3.
133	Áreas de proceso sin evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva (roedores, moscas, hormigas, mosquitos, etc.).	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.6.
134	Un área para almacenar los plaguicidas, ya sea contenedor o mueble, aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.10.
135	Un sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.7.
136	Registro de los servicios de fumigación proporcionado por una empresa con licencia sanitaria.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.11.

Salud e higiene personal

El lavado de manos es primordial durante el proceso de producción y elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por ello, al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, el personal que opere en las áreas de producción o elaboración deberá lavarse las manos de la siguiente manera:

1. Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente.
   En caso de que el jabón o detergente sea líquido, éste deberá aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados.
2. Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de uñas se puede utilizar cepillo.
   Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos.
3. Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.
4. Secarse con toalla desechable o dispositivo de secado con aire caliente.

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL					
El personal deberá:		**¿Cumple?**			**Marco jurídico aplicable**
137	Excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar el producto si presenta: a) Tos frecuente	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.1.
138	b) Secreción nasal	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.1.
139	c) Diarrea	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.1.
140	d) Vómito	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.1.
141	e) Fiebre	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.1.
142	f) Ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos y bebidas	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.1.
143	Presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.2.
144	Iniciar la jornada de trabajo con ropa de trabajo limpia e íntegra.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.3.
145	En caso de utilizar guantes, mantenerlos limpios e íntegros, además de lavarse las manos antes de su uso.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.5.
146	Guardar ropa y objetos personales fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos y bebidas.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.6.
147	Tener el cabello corto o recogido, utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tener las uñas recortadas, sin esmalte y no usar	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.6.2.

	joyas.			
148	Abstenerse de fumar, comer, beber, toser, estornudar, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.7
149	Utilizar guantes o protección de plástico cuando manipule dinero y elabore alimentos o bebidas.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 7.6.3.

Transporte

Como parte del proceso que sigue un producto antes de llegar a manos del cliente está el transporte, por lo que es recomendable que éste sea de materiales resistentes a la corrosión, lisos, impermeables, no tóxicos y que puedan ser limpiados con facilidad. En el caso de vehículos, éstos deben mantenerse limpios y en buen estado.

TRANSPORTE					
Se debe contar con:		**¿Cumple?**			**Marco jurídico aplicable**
150	Las condiciones que eviten la contaminación en alimentos, bebidas o suplementos alimenticios al ser transportados.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.13.1
151	Protección de alimentos y bebidas contra la contaminación por plagas o contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.13.2
152	Transportación adecuada de tal forma que los alimentos y bebidas que requieren refrigeración o congelación especificada por el fabricante o productor mantengan la temperatura recomendada.	SÍ	NO	No aplica	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.13.3
153	Vehículos limpios para evitar la contaminación de alimentos y bebidas.	SÍ	NO		NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.13.4

Uso de loza vidriada de baja temperatura

En la cocina mexicana, particularmente en los establecimientos que incluyen en sus menús platillos mexicanos, es común que se preparen, sirvan y almacenen en recipientes de barro vidriado (cazuelas, ollas, platos, tazas, entre otros) producidos por artesanos tradicionales en hornos de baja temperatura o de leña.

Es importante mencionar que muchos de los artesanos siguen barnizando sus productos con óxido de plomo, lo que produce un aspecto brillante y atractivo, pero conlleva un importante riesgo para la salud de los productores, consumidores y comensales, ya que produce efectos nocivos.

Por lo anterior, es recomendable que la adquisición de estos utensilios se haga con productores que utilicen esmaltes sin plomo, ya que sus productos implican un menor riesgo para la salud. Es decir, si se cuenta con utensilios barnizados con óxido de plomo, es recomendable la sustitución de estas piezas, así como, para garantizar la inocuidad de las mismas,

deberán ser adquiridos en talleres alfareros que no utilicen plomo en su producción. Para ello se puede solicitar información al Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART), quien podrá dirigirlos al directorio de artesanos que producen dichos utensilios libres de plomo.

USO DE LOZA VIDRIADA DE BAJA TEMPERATURA				
Cuenta con:		**¿Cumple?**		**MARCO JURÍDICO APLICABLE**
154	Loza vidriada proveniente de talleres alfareros que no utilizan plomo en la fabricación de sus productos (ollas, cazuelas, platos, tazas, vasos, entre otros) para cocinar o preparar alimentos.	SÍ	NO	NOM-231-SSA1-2002 Numerales 1.1. y 1.2. NOM-004-SSA1-2013 Numerales 4.1. y 4.1.4.
155	Loza vidriada proveniente de talleres alfareros que no utilizan plomo en la fabricación de sus productos (ollas, cazuelas, platos, tazas, vasos, entre otros) para almacenar alimentos.	SÍ	NO	NOM-231-SSA1-2002 Numerales 1.1. y 1.2. NOM-004-SSA1-2013 Numerales 4.1. y 4.1.4.
156	Loza vidriada proveniente de talleres alfareros que no utilizan plomo en la fabricación de sus productos (ollas, cazuelas, platos, tazas, vasos, entre otros) para servir alimentos.	SÍ	NO	NOM-231-SSA1-2002 Numerales 1.1. y 1.2. NOM-004-SSA1-2013 Numerales 4.1. y 4.1.4.
157	Información concerniente a evitar el uso de compuestos de plomo como ingrediente o materia prima en la fabricación de pinturas, esmaltes, recubrimientos y tintas, así como alfarería vidriada, cerámica vidriada y porcelana, que sirvan para contener y procesar alimentos y/o bebidas.	SÍ	NO	NOM-004-SSA1-2013 Numerales 4.1., 4.1.4. y 4.1.4.

Evita el uso de loza vidriada que contenga compuestos de plomo

CAPACITACIÓN

No olvides que todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos, por lo menos una vez al año, y la capacitación debe incluir:

1. Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado correcto de manos.
2. La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición.
3. La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios considerando la probabilidad de contaminación.
4. El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final.
5. Las condiciones en las que se deben recibir y almacenar las materias primas, alimentos y bebidas.
6. El tiempo que se prevea que transcurrirá antes de su consumo.
7. Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor.
8. El conocimiento de la *NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.

Documentación y registros

Es muy importante contar con la evidencia documental de cada uno de tus procedimientos, además de los registros de su ejecución, asimismo de los servicios contratados, de tus sistemas, de todo tu proceso desde el ingreso de la materia prima, hasta el producto terminado e incluso de los sistemas de distribución. Además, para identificar algunos de estos documentos y registros puedes referirte a la Tabla 2 en el Anexo, para integrar los propios.

DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS				
Cuenta con:		**Cumple**		**Marco Jurídico Aplicable**
158	Evidencia documental del personal que opera en las áreas de producción o elaboración que demuestre que se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.14.1.
159	Evidencia documental de la realización de análisis clínicos (exudado faríngeo y coproparasitoscópico), por lo menos una vez al año, del personal que está en contacto con alimentos.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.12.
160	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.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.10.7.
161	Licencia sanitaria de quien realiza el control de plagas, en caso de usar plaguicidas éstos deberán ser	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numerales 5.10.8. y

	exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/doméstico.			5.10.9.
162	Registros 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.	SÍ	NO	NOM-127-SSA1-1994 Numerales 4.1.1, 4.1.4, 4.3.1, y 4.3.2. NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.8.1.
163	Programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	SÍ	NO	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 6.6.1. Ver tabla 2

SANCIONES

El incumplimiento de la Ley General de Salud, las disposiciones del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y otras que emanen de ella, tendrán una sanción administrativa por parte de las autoridades sanitarias, independientemente de aquellas derivadas por la comisión de algún delito.

De acuerdo con los artículos comprendidos en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que se enlistan a continuación, las sanciones administrativas podrán ser las siguientes:

De acuerdo con el Artículo 261, del RCSPS, **l**a autoridad sanitaria sancionará a quien infrinja los preceptos, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delito.

Asimismo se determinará la gravedad de la infracción de acuerdo con los supuestos siguientes:

- Que dé lugar a algún peligro;
- que permita o dé lugar a algún riesgo;
- que vaya, en manera indirecta, en detrimento de la condición sanitaria o los hábitos de consumo;
- que se realice alguna acción u omisión sin las autorizaciones sanitarias señaladas por las disposiciones aplicables;
- que la acción u omisión implique riesgo sanitario durante el desarrollo de actividades o servicios, el proceso de los productos o el funcionamiento de los establecimientos, y
- que se realice alguna acción u omisión sin la aprobación de la autoridad sanitaria.

Se entiende por peligro cualquier agente biológico, químico o físico que tiene posibilidad de causar un efecto adverso a la salud.

Ahora bien, en los casos en que el infractor actúe con dolo o mala fe, la infracción se agravará, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delito, como se señala en el **Artículo 262** del RCSPS.

Se podrá sancionar con multa de hasta 1,000 días de salario mínimo general, vigente en la zona económica que se trate, de acuerdo con la infracción de las señaladas en el **Artículo 263** del RCSPS:

La sanción podrá alcanzar una multa de 1,000 a 4,000 días de salario mínimo general, vigente en la zona económica de que se trate, en razón a la infracción de las disposiciones contenidas en el **Artículo 264** del RCSPS.

Se sancionará con multa de 4,000 a 6,000 días de salario mínimo general vigente en la zona económica de que se trate, la infracción según lo dispuesto en el **Artículo 265** del RCSPS.

La multa podría ser de 6,000 a 10,000 días de salario mínimo general, vigente en la zona económica de que se trate, en razón de la infracción de las disposiciones contenidas en el **Artículo 266** del RCSPS.

Según el **Artículo 267**, "Las autoridades sanitarias, con base en los resultados de la verificación o información que proporcionen los interesados podrán dictar las medidas sanitarias para corregir las irregularidades que se hubieren detectado, notificándolas al interesado y dándole un plazo adecuado para su realización, que podrá ser hasta por treinta días naturales, el cual podrá prorrogarse por un plazo igual a petición del interesado, siempre y cuando demuestre que está corrigiendo las anomalías.

"Las infracciones no previstas en el capítulo III del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, serán sancionadas con multas hasta por 10,000 días de salario mínimo general vigente en la zona económica de que se trate.**"**

TABLA 1. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA		
Materia prima/Parámetro	**Aceptación**	**Rechazo**
Pre envasadas		
Envase	íntegro y en buen estado	roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida
Enlatadas		
Latas	íntegras	abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1.5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2.5 cm de diámetro
Congeladas		
Apariencia	sin signos de descongelación	con signos de descongelación
Refrigeradas		
Temperatura	4°C o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.	mayor de 4°C, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C
Bebidas embotelladas		
Apariencia	libre de materia extraña	con materia extraña o con fugas
	tapas íntegras y sin corrosión	oxidadas o con signos de violación
Productos de origen vegetal		
Apariencia	fresca	con mohos, coloración extraña, magulladuras
Olor	característico	putrefacto
Carnes frescas		

Color: Res Cordero Cerdo Grasa de origen animal	 rojo brillante rojo rosa pálido blanca o ligeramente amarilla	verdosa o café obscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	firme y elástica	viscosa, pegajosa
Olor	característico	putrefacto, agrio
Aves		
Color	característico	verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones
Textura	firme	blanda y pegajosa bajo las alas o la piel
Olor	característico	putrefacto o rancio
Productos de la pesca		
Pescado		
Color	agallas rojo brillante	gris o verde en agallas
Apariencia	agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes	agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos
Textura	firme	flácida
Olor	característico	agrio, putrefacto o amoniacal
Moluscos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	viscosa
Olor	característico	putrefacto o amoniacal
Apariencia	brillante	mate
Vitalidad (productos vivos)	conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto.	conchas abiertas, que no cierran al tacto
Crustáceos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	flácida
Olor	característico al marisco	putrefacto o amoniacal
Apariencia	articulaciones firmes	articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas oscuras entre las articulaciones
Cefalópodos		
Color	característico	no característico
Textura	firme	flácida y viscosa

Olor	característico	putrefacto
Leche y derivados		
	a base de leche pasteurizada	que proceda de leche sin pasteurizar
Quesos		
Olor, color y textura	característico	con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados
Mantequilla		
Olor	característico	excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C, rancio
Apariencia	característica	con mohos o partículas extrañas
Huevo fresco		
	limpios y con cascarón entero	cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre
Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos		
Apariencia	sin mohos y con coloración característica	con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones

TABLA 2. DOCUMENTOS Y REGISTROS		
Actividad/Etapa	**Documento**	**Información**
Recepción de materias primas y material de envase y/o empaque	Especificaciones o criterios de aceptación o rechazo	Valor de la especificación o cualidad del atributo a ser evaluado
	Registros, reportes o certificados de calidad	El certificado de calidad, reporte o el registro deberá contener al menos: − Nombre del producto o clave − Fecha − Proveedor u origen − Cantidad − Lote, si fuera el caso − Marca, si fuera el caso − Resultado de la evaluación − Información que permita identificar a la persona que realizó la evaluación − Cuando se identifiquen con clave, ésta debe permitir la rastreabilidad del producto
Elaboración	Procedimiento / método de fabricación	− Ingredientes − Cantidades − Orden de adición − Condiciones importantes para la realización de cada operación − Controles que deben aplicarse − Descripción de las condiciones en que se deben llevar a cabo las fases de elaboración
	Especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado	− Especificación o cualidad del atributo a ser evaluado
Almacenamiento y Distribución	Temperatura de refrigeración o congelación	− Fecha − Hora − Si procede número de equipo de refrigeración o congelación − Medición de la temperatura

Rechazos (producto fuera de especificaciones)	Procedimiento	– Manejo de producto que no cumpla especificaciones
	Registros	– Producto – Lote, si fuera el caso – Cantidad – Causa del rechazo – Destino – Nombre de la persona que rechazó
Equipo e instrumentos para el control de las fases de elaboración	Programa de mantenimiento y calibración	– Calendarización donde se indique equipo o instrumento y frecuencia.
	Registros, reportes o certificados	– Identificación del equipo o instrumento – Serie – Fecha – Operación realizada
Limpieza	Procedimientos específicos para instalaciones, equipos y transporte	– Productos de limpieza usados – Concentraciones – Enjuagues – Orden de aplicación
	Programa	– Calendarización y frecuencia por área o por equipo – Persona responsable de llevarlo a cabo
	Registro	– Área o equipo – Fecha – Hora o turno – Información que permita identificar a la persona que lo realizó – Se puede manejar como una lista de cumplimiento o incumplimiento
	Programa	– Calendarización y frecuencia
Control de plagas	Registros o certificados de servicio	– Área donde se aplicó – Fecha – Hora – Información que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó – Número de licencia – Productos utilizados – Técnicas de aplicación – De ser el caso croquis con la ubicación de estaciones de control y monitoreo
Capacitación del personal	Programa.	Calendarización. Los temas a incluir serán:

		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, y h) El conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009, según corresponda.
	Registros o constancias.	− Fecha − Participantes − Capacitador − Constancia de capacitación de los participantes.

GLOSARIO

Agua potable. Agua que no contiene contaminantes objetables, químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.

Almacén o bodega. Sitio específico en donde se guarda, reúne o almacena mercancía, material de envase, empaque, materia prima, producto en proceso o terminado, para su conservación, custodia, futuro procesamiento, suministro o venta.

Área de producción o elaboración. Sitio en donde se realizan las operaciones para la transformación de materias primas e insumos para la obtención de los productos.

Basura. Cualquier material cuya calidad o características no permiten incluirle nuevamente en el proceso que la genera ni en cualquier otro, dentro del procesamiento de alimentos.

Conservación. Acción de mantener un producto alimenticio en buen estado, guardándolo cuidadosamente, para que no pierda sus características a través del tiempo.

Contaminación. Presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.

Contaminación cruzada. Es la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.

Corrosión. Deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultados del diferencial de potencial de intercambio eléctrico producido por el sistema metal-producto-medio ambiente.

Desinfección. La reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.

Detergente. Mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial del agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de mugre y manchas.

Elaboración. Transformación de un producto, por medio del trabajo, para determinado bien de consumo.

Envase. Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

Envase primario. Recipiente o envoltura que contiene y está en contacto directo con el producto, conservando su integridad física, química y sanitaria. El envase primario puede estar contenido en un envase secundario.

Escamochar. Acción de eliminar todos los residuos alimenticios de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.

Establecimientos. Los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos, estén cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el procesamiento de los productos, así como las actividades y servicios.

Establecimientos de servicios de alimentos o bebidas. Los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos, donde se elaboran o suministran alimentos o bebidas para su consumo inmediato, comida para llevar o entregar a domicilio.

Fauna nociva. Animales (insectos, aves, ratones, etc.) que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas del proceso.

Inocuo. Lo que no hace o causa daño a la salud.

Limpieza. Acción que tiene por objeto quitar la suciedad.

Lubricantes grado alimenticio. Lubricante adecuado para aplicaciones en equipo para procesamiento de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Manipulación. Acción o modo de regular y dirigir materiales, productos, vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones de proceso, con operaciones manuales.

Materia prima. Todas las sustancias que se emplean en la producción o elaboración y que forman parte del producto terminado.

Plaga. A las plantas, hongos y fauna nociva que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas de producción o elaboración.

Plaguicidas. Sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.

Prácticas de higiene. Las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

Proceso. Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

Registro. Conjunto de información, electrónica o no, que incluye datos, textos, números o gráficos que es creado, restaurado, mantenido y archivado.

Residuos. Basura, desechos o desperdicios de la materia prima o producto en proceso, o de cualquier material, cuyo poseedor o propietario desecha.

Riesgo. La probabilidad de que un factor biológico, químico o físico, cause un daño a la salud del consumidor.

Sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas). Serie de operaciones que consiste en garantizar la rotación de los productos de acuerdo a su fecha de recepción, su vida útil o vida de anaquel.

BIBLIOGRAFÍA

Ley General de la Salud.

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

NOM-004-SSA1-2013, Salud ambiental, limitaciones y especificaciones sanitarias para el uso de los compuestos de plomo.

NOM-231-SSA1-2012, Artículos de alfarería vidriada, cerámica vidriada y porcelana. Límites de plomo y cadmio solubles. Método de ensayo.

NOM-127-SSA-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-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.