



PUEBLA
Gobierno del Estado
2024 - 2030

Salud
Secretaría de Salud

**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
en Grande**

**DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS**

Guía de Autoevaluación

**Prácticas de Higiene para
el Proceso de Agua y Hielo**





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.





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.

| 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 | SI | NO |





| | | | |
|---------------------------|---|----|----|
| | cualquier superficie limpia que evite su contaminación y su estiba evita el rompimiento y exudación de empaques o envolturas? | | |
| 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 | SI | NO |



| | | | |
|---------------------------|---|----|----|
| | aseguran la inocuidad del producto y se supervisa su aplicación para asegurar su eficacia? | | |
| 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 | SI | NO |





| | | | |
|-----------------------------------|---|----|----|
| | la salud, en el uso de envases sucios o que hayan contenido sustancias toxicas? | | |
| 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 | SI | NO |





| | | | |
|-----|---|----|----|
| | <p>productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa, guantes y calzado limpios e íntegros, tiene el cabello corto o recogido con protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, y cubrebocas en buen estado, y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?</p> | | |
| 50. | <p>El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, ¿se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario, de acuerdo a lo siguiente?</p> <p>a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.</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 |
| 51. | <p>En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar,</p> | SI | NO |





| | | | |
|-----|---|----|----|
| | 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? | | |
| 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 | SI | NO |





| | | | |
|---|---|----|----|
| | coliformes fecales y totales del agua que tiene contacto directo con las superficies, donde se almacena y procesa la materia prima y producto terminado? | | |
| 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 | SI | NO |





| | | | |
|-------------------------|---|----|----|
| | producción con sus correspondientes certificados de calibración y registros de verificación de la calibración? | | |
| 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-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR** A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

Si tiene alguna pregunta, duda o 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

admin.dpris@puebla.gob.mx

autoevaluaciones.dpris.salud@puebla.gob.mx

Link COFEPRIS

<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/denuncias-sanitarias>



Guía de
Autoevaluación





PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR**A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

Domicilio:

Calle 5 poniente número 1322, Centro Histórico, Puebla, Puebla,
C.P. 72000.



Guía de
Autoevaluación

