



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
Expendios de Alimentos, Bebidas
o Suplementos Alimenticios**





INTRODUCCIÓN

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

Los expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios son parte fundamental, esencial y básica para la población, ya que son áreas o establecimientos donde se exhiben o comercializan diferentes opciones de alimentos; sin embargo, para asegurar que los alimentos que se ofrecen al público sean inocuos, es necesario que cuenten con adecuadas prácticas higiénico sanitarias.

Es compromiso de todos, saber cuándo un alimento se encuentra contaminado por una bacteria, virus o parásito, ya que podemos disminuir los riesgos sanitarios; para ello, ponemos a disposición esta herramienta para los establecimientos de expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sobre los requisitos mínimos con los que deben cumplir en cuanto a instalaciones y áreas, control de operaciones, comportamiento del personal, información al consumidor.





PUEBLA
Gobierno del Estado

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR**A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

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 prevenir y evitar los riesgos sanitarios en los expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Al realizar una 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.



Guía de
Autoevaluación





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.	De existir áreas de producción o elaboración, ¿estás se encuentran separadas del área de expendio?	SI	NO
II. Equipo y utensilios			
3.	¿El equipo y utensilios en contacto con productos a granel son inocuos y resistentes a la corrosión y se encuentran limpios y desinfectados?	SI	NO
4.	Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua.	SI	NO
III. Servicios			
5.	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	SI	NO
6.	¿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





7.	¿Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de expendio 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
8.	¿La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde se encuentran productos a granel, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide se astillen?	SI	NO
IV. Almacenamiento			
9.	¿Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación?	SI	NO
10.	¿Los productos secos se encuentran almacenados en un lugar fresco y seco?	SI	NO
11.	En caso de que se expendan otros productos no clasificados como alimentos o bebidas, se deben mantener en un área específica, separada y delimitada de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos.	SI	NO





12.	¿Los productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas?	SI	NO
V. Control de operaciones y prácticas del personal			
13.	¿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
14.	¿Se evita la contaminación cruzada entre los productos que se expenden a granel?	SI	NO
15.	En los mostradores para exhibición y venta donde se utiliza hielo para conservar los productos, ¿éstos cuentan con un sistema de drenaje para el agua de deshielo y los productos se mantienen a una temperatura no mayor a 7º C.?	SI	NO
16.	¿Las superficies de manipulación, corte y empaque se lavan y desinfectan por lo menos al inicio y al final de cada turno?	SI	NO
17.	¿El personal que expende alimentos o bebidas sin envasar, evita el contacto directo con las manos al despachar productos a granel?	SI	NO
VI. Envases			
18.	El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	SI	NO





19.	Los recipientes y envases vacíos que contengan medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica ¿no son reutilizados?	SI	NO
VII. Agua en contacto con los alimentos			
20.	¿El agua que está en contacto con productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable?	SI	NO
VIII. Mantenimiento y limpieza			
21.	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados?	SI	NO
IX. Control de plagas			
22.	¿No hay evidencia de plagas o fauna nociva?	SI	NO
23.	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?	SI	NO
X. Manejo de residuos			
24.	Los residuos (basura, desechos o desperdicios), ¿son retirados por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa?	SI	NO
XI. Salud e higiene del personal			
25.	El personal que maneja productos a granel, ¿no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo	SI	NO





	<p>2024-2030</p> <p>con los productos y se encuentra aseado con ropa y calzado limpios e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?</p>		
--	---	--	--

26.	<p>El personal que tiene contacto directo con productos a granel, ¿se lava las manos cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos. c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente. 	SI	NO
-----	--	----	----

XII. Transporte

27.	<p>¿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?</p>	SI	NO
-----	--	----	----

XIII. Información al consumidor





28.	El área de expendio de productos que requieran refrigeración, ¿cuenta con letrero visible con la leyenda: “Conserve el producto en refrigeración”?	SI	NO
<p>Observaciones Generales</p> <hr/> <hr/> <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





PUEBLA
Gobierno del Estado

2 0 2 4 - 2 0 3 0

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR**
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene, para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios

- ACUERDO de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Puebla. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo del 2024).

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

Guía de
Autoevaluación



PUEBLA
Gobierno del Estado
2024 - 2030

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR**A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

[https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/denuncias-](https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/denuncias-sanitarias)

[sanitarias](#)

Domicilio:

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

