



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
Fábricas de Alimentos, Bebidas
o Suplementos Alimenticios**





INTRODUCCIÓN

Proteger la salud del consumidor detectando y previniendo los factores que generan riesgos y daños a la salud es nuestra misión; así como, fomentar los buenos hábitos y prácticas higiénico sanitarias del personal que interviene en los procesos, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su manejo y producción.

Las fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios requieren de un compromiso de seguridad y de calidad alimentaria, así como de la normatividad sanitaria vigente; debido a que sus procesos van desde la recepción de la materia prima hasta la distribución de los productos que se elaboran. Es importante que el personal que labora dentro de las instalaciones se encuentre capacitado para poder aplicar de manera correcta las buenas prácticas de higiene.

Es compromiso de todos, saber e identificar cuándo un alimento se encuentra contaminado por una bacteria, virus o parásito, ya que podemos disminuir los riesgos sanitarios, para ello ponemos a disposición de las fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios esta herramienta, con los requisitos mínimos que se deben de cumplir en cuanto a instalaciones y áreas, equipos y utensilios, servicios, control de operaciones, control del envasado, documentación, registros, retiro de producto, higiene del personal e información sobre el producto.





IMPORTANCIA DE LA GUÍA

La salud de la población es importante en la fabricación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, 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 establecimientos fabricantes de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, ya que al realizar el ejercicio de autoevaluación podrán:

- Identificar posibles 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.





- Evitar enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Controlar los procesos desde la recepción hasta la distribución del producto.

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.	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, 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, 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 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
7.	El drenaje, ¿cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento, en buen estado; y en su caso trampas para grasa?	SI	NO

8.	Los sanitarios, ¿cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración,	SI	NO
----	--	----	----





	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?		
9.	La ventilación, ¿evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo?	SI	NO
10.	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
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
IV. Almacenamiento			
12.	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, ¿se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitada de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o productos?	SI	NO



13.	Las materias primas y/o productos, ¿se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que eviten su contaminación?	SI	NO
14.	Las materias primas y productos, ¿están rotulados de tal manera, que permita identificar su naturaleza y aplicar un sistema de Primeras Entradas Primeras Salidas?	SI	NO
15.	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			
16.	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
17.	¿Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado?	SI	NO
18.	¿Se monitorea y supervisan la aplicación de procedimientos y controles de operación?	SI	NO
19.	¿Se aplican controles que eviten el uso de materias primas en las que puedan existir peligros que no logren reducirse a niveles seguros por los	SI	NO





	procedimientos normales de inspección, clasificación o elaboración?		
VI. Materias primas			
20.	¿Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración?	SI	NO
21.	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
VII. Control de envasado			
22.	El envase primario, ¿es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?	SI	NO
23.	Los recipientes y envases vacíos que contengan medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, ¿no son reutilizados?	SI	NO
24.	Las condiciones del envasado son tales que, ¿se evita la contaminación del producto?	SI	NO
VIII. Agua en contacto con los alimentos			
25.	El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo, ¿es potable?	SI	NO
26.	¿Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua?	SI	NO





IX. Mantenimiento y limpieza

27.	El equipo y utensilios, ¿se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.?	SI	NO
28.	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
29.	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

X. Control de plagas

30.	Los drenajes, ¿cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas?	SI	NO
31.	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?	SI	NO
32.	En las áreas de proceso, ¿no hay evidencia de plagas o fauna nociva?	SI	NO

XI. Manejo de residuos

33.	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?	SI	NO
-----	---	----	----





XII. Salud e higiene del personal

34.	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 e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?	SI	NO
35.	El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, ¿se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente? a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos. c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.	SI	NO



	d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.		
36.	En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, ¿tiene el cabello corto o recogido con protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, usa ropa protectora y cubrebocas en buen estado, trae las uñas limpias, recortadas y sin esmalte, no usa joyas y/o adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza, no portaobjetos (plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores, etc.) en bolsillos superiores de la vestimenta?	SI	NO
XIII. Transporte			
37.	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. Retiro de producto			
38.	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
XV. Información sobre el producto			





39.	Los productos preenvasados, ¿cuentan con clave para la identificación del lote?	SI	NO
XVI. Capacitación			
40.	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			
41.	¿Cuenta con un sistema, programa o plan o certificado para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto y quien lo realiza cuenta con Licencia Sanitaria?	SI	NO
XVIII. Control de agua			
42.	¿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
43.	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





XIX. Limpieza y desinfección

44.	¿Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes?	SI	NO
45.	¿Cuenta con especificaciones o criterios, registros, reportes o certificados de calidad para la aceptación o rechazo de materias primas y de envase y/o empaque?	SI	NO

XX. Fabricación

46.	¿Cuenta con procedimiento o método de fabricación en donde se indique ingredientes, cantidades, orden de adición, controles aplicables y descripción de las condiciones en que se llevan a cabo las fases de producción y registro del control de las etapas (tiempos, temperatura, presión, pH, línea de producción, entre otros)?	SI	NO
47.	¿Cuenta con documentación que demuestre la evaluación del producto terminado para su aceptación, liberación y un sistema de lotificación que permite su trazabilidad?	SI	NO

XXI. Almacenamiento y distribución

48.	¿Cuenta con registro de entradas y salidas, indicando producto, lote, cantidad y fecha?	SI	NO
-----	---	----	----





49.	¿Cuenta con registros de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación durante el almacenamiento y transporte del producto?	SI	NO
XXII. Rechazos (productos fuera de especificaciones)			
50.	¿Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones?	SI	NO
XXIII. Equipo e instrumentos para el control de las fases de producción			
51.	¿Cuenta con programa y registros de mantenimiento de equipos y calibración de instrumentos para el control de las fases de producción (balanzas, termómetros, manómetros, etc.)?	SI	NO
XXIV. Limpieza			
52.	¿Cuenta con procedimientos específicos de limpieza para instalaciones, equipos y transporte?	SI	NO
XXV. Retiro de producto			
53.	¿Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor y registros de los retiros realizados?	SI	NO





54.	¿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
XXVI.HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points / Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)			
55.	¿Cuenta con el análisis de los peligros relacionados con materias primas, producto y proceso?	SI	NO
Observaciones Generales			

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 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).



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>

Domicilio:

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



Guía de
Autoevaluación

