



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

Salud
Secretaría de Salud

**POR AMOR A
PUEBLA**

**Pensar
en Grande**

**DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS**

Guía de Autoevaluación

**Prácticas de Higiene para
Establecimientos de Servicios
de Alimentos o Bebidas**





INTRODUCCIÓN

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

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

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





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-sanitarios, son acciones que en conjunto contribuyen a la reducción de contaminación en los alimentos, favoreciendo la prevención de infecciones e intoxicaciones alimentarias bacterianas.

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

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





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

Haga su autoevaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda SI o NO de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo.

Debe contar con:		Evaluación	
I. Instalaciones y Áreas			
1.	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario, ¿se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios?	SI	NO
2.	¿Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva?	SI	NO
II. Equipo y Utensilios			
3.	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, ¿son inocuos y son resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección?	SI	NO





4.	Los equipos de refrigeración y/o congelación, ¿están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua?	SI	NO
5.	En las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados y listos para servir, ¿se cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60 ° C (140 ° F) y para los alimentos fríos a 7° C (45° F) o menos?	SI	NO
III. Servicios			
6.	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	SI	NO
7.	¿El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable?	SI	NO
8.	¿El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado, y en su caso trampas para grasa?	SI	NO
9.	Los sanitarios, ¿cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y están provistos con agua potable, retretes, lavabos,	SI	NO





	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?		
10.	¿La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo?	SI	NO
11.	¿La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento?	SI	NO
12.	En el área de elaboración, ¿cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura?	SI	NO
IV. Almacenamiento			
13.	¿Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto?	SI	NO
14.	¿Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños,	SI	NO





	estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación?		
15.	¿Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas?	SI	NO
16.	¿Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña?	SI	NO
V. Control de Operaciones			
17.	¿Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto?	SI	NO
18.	¿Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado?	SI	NO
19.	¿Durante la cocción de los alimentos, la temperatura mínima interna es? a) Para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de 63°C (145 °F). b) Para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado, carnes inyectadas y huevo para barra de buffet es de 68°C (154 °F).	SI	NO





	c) Para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (165 °F).		
20.	¿Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74 °C (165 °F)?	SI	NO
21.	¿Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos?	SI	NO
22.	¿La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas?	SI	NO
23.	¿Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar?	SI	NO
24.	¿Los alimentos frescos se lavan de manera individual?	SI	NO
25.	¿Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso?	SI	NO
26.	Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas, ¿se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante?	SI	NO
27.	Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos, ¿se lavan y mantienen en conservación?	SI	NO
28.	¿La temperatura máxima de recepción de los productos de la pesca es? frescos, 4°C (39.2°F), congelados, -9°C (15.8°F) y vivos 7°C (45 °F).	SI	NO





29.	Los productos que no cumplen con las especificaciones, ¿son identificados y separados del resto de los alimentos?	SI	NO
30.	¿El agua y el hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa?	SI	NO
31.	¿Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción?	SI	NO
32.	¿Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas?	SI	NO
VI. Materias Primas			
33.	¿Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración?	SI	NO
34.	¿Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto?	SI	NO
VII. Envases			
35.	¿El envase primario se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?	SI	NO
36.	Los recipientes y envases vacíos que contengan medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, ¿no son reutilizados?	SI	NO



VIII. Agua en Contacto con los Alimentos

37.	¿El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable?	SI	NO
38.	¿Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua?	SI	NO

IX. Mantenimiento y Limpieza

39.	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpias y desinfectadas?	SI	NO
40.	Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar, ¿son de grado alimenticio?	SI	NO
41.	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios, ¿se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad?	SI	NO
42.	¿Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno?	SI	NO
43.	En caso de contar con triturador de alimentos, ¿se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección?	SI	NO





44.	¿En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada?	SI	NO
45.	¿En las áreas de servicio y comedor no se colocan los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal?	SI	NO
46.	¿El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al 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 por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección.	SI	NO
47.	¿Los trapos y jergas tienen un uso específico y se lavan y desinfectan frecuentemente?	SI	NO
X. Control de Plagas			
48.	¿Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas?	SI	NO





49.	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?	SI	NO
50.	¿En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva?	SI	NO
XI. Manejo de Residuos			
51.	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			
52.	¿El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?	SI	NO
53.	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?	SI	NO





	<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>		
54.	¿El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas?	SI	NO
55.	¿El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guantes o protección de plástico cuando manipula dinero?	SI	NO
XIII. Transporte			
56.	¿Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que eviten la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación?	SI	NO





XIV. Capacitación			
57.	¿El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año?	SI	NO
XV. Control de Plagas			
58.	¿Cuenta con un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto?	SI	NO
59.	¿Quién realiza el control de plagas cuenta con Licencia Sanitaria en caso de usar plaguicidas, estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/doméstico?	SI	NO
XVI. Control de Agua			
60.	¿Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios?	SI	NO
61.	¿El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto?	SI	NO





XVII. Limpieza y Desinfección

62.	¿Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes?	SI	NO
-----	---	----	----

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).

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.

