



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
Tortillerías y Panaderías**





INTRODUCCIÓN

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

La tortilla y el pan son alimentos esenciales en la población, dada la importancia de la alimentación en la salud pública, es necesario que estos alimentos cumplan con estándares de calidad, seguridad e higiene.

Estos alimentos nos proporcionan nutrientes esenciales y básicos de nuestra alimentación, por lo que forman parte de la dieta diaria, recordando siempre la importancia de un consumo moderado y apropiado de acuerdo a la etapa de crecimiento y desarrollo de cada ser humano.

Es compromiso de todos, proteger la salud de la población y del personal que labora dentro de las instalaciones donde se lleva a cabo la producción y distribución de dichos alimentos; por lo que deben de dar cumplimiento a la legislación vigente.





IMPORTANCIA DE LA GUÍA

La salud de la población es importante, por ello es fundamental reducir los riesgos sanitarios ante el consumo de tortillas o pan, dar cumplimiento a las prácticas higiénico sanitarias durante la elaboración de dichos alimentos, contribuir a la prevención de infecciones e intoxicaciones alimentarias bacterianas.

De igual manera, dar cumplimiento a las disposiciones sanitarias y priorizar la protección a la salud del personal laboralmente expuesto, será un eslabón ante cualquier contingencia que se pueda existir relacionada a este proceso.

Esta guía es importante para prevenir y evitar los riesgos sanitarios en los establecimientos prestadores de servicios de tortillerías y panadería. Al hacer el ejercicio de autoevaluación podrán:

- Identificar anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos en el personal que labora dentro del establecimiento.
- Evitar riesgos a la salud de la población.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.





- Evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

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, en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua?	SI	NO
III. Servicios			
5.	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable e 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, no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y están provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático, recipiente para basura con bolsa, 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





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
IV. Almacenamiento			
11.	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
12.	Las materias primas y/o productos, ¿se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación?	SI	NO
13.	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
14.	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			





15.	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
16.	¿Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado?	SI	NO
VI. Materias primas			
17.	El agua que se utiliza como materia prima, ¿es potable?	SI	NO
18.	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
VII. Envases			
19.	El envase primario, ¿es inocuo, se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?	SI	NO
20.	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			
21.	El agua que está en contacto con superficies y envases, ¿es potable?	SI	NO





22.	¿Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua?	SI	NO
IX. Mantenimiento y limpieza			
23.	Los equipos y utensilios, ¿se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados?	SI	NO
24.	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
25.	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			
26.	Los drenajes, ¿cuentan con protección para evitar la entrada de plagas, provenientes del alcantarillado o áreas externas?	SI	NO
27.	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?	SI	NO
28.	En las áreas de proceso, ¿no hay evidencia de plagas o fauna nociva?	SI	NO
XI. Manejo de residuos			
29.	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración,	SI	NO





	¿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?		
XII. Salud e higiene del personal			
30.	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
31.	El personal de las áreas de producción, 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? <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. 	SI	NO





	d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.		
XIII. Transporte			
32.	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			
33.	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			
34.	¿Cuenta con un sistema, programa, 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
XVI. Control de agua			
35.	¿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





36.	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

37.	¿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



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

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR**A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

Secretaría de Salud y el Estado de Puebla. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo del 2024).



Guía de
Autoevaluación





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.

