

PREFACIO

La Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S.C. (NORMEX), es un Organismo Nacional de Normalización establecido el 3 de diciembre de 1993 en términos del artículo 4 de los estatutos del acta constitutiva de la Sociedad. Acreditado el 8 de diciembre de 1993 por la SECOFI actualmente Secretaría de Economía– Dirección General de Normas para elaborar y expedir normas mexicanas con fundamento en los artículos 3 fracción 1, 65 y 66 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y de conformidad con las directrices y procedimientos para la acreditación de Organismos Nacionales de Normalización.

La Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S.C. (NORMEX), fue acreditada por la Dirección General de Normas para elaborar, modificar y expedir normas mexicanas en el sector de alimentos procesados y bebidas no alcohólicas el 8 de diciembre de 1993, No. Acreditamiento 0001.

Fundamentado en el artículo 51-A fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y del Artículo 43 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se publicó en el Diario Oficial de la Federación del día 17 de Abril de 2014 el aviso de consulta pública del proyecto de norma.

Con base; al artículo 34 Fracción XII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración; a los Artículos 51-A y 66 Fracciones II y V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; al Artículo 24 Fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía; y por conducto de la Dirección General de Normas; se publicó y expidió; en el Diario Oficial de la Federación, del día _____ de _____ de 20____, la *declaratoria de vigencia* como Norma Mexicana.

La presente Norma Mexicana fue elaborada por el Subcomité de: Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo "H", del Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria NALI-10, coordinado por la Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. con la colaboración de las siguientes instituciones y empresas:

- Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios. (COFEPRIS)
- Escuela Superior de Turismo del Instituto Politécnico Nacional. (IPN)
- Escuela de Administración de Instituciones de la Universidad Panamericana (ESDAI).
- Secretaría de Turismo.(SECTUR)
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (Dirección de Verificación).
- Food Service Consulting, S.C.
- Flor Alicia Lombera Castellá.

Contando con la aprobación del Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria (NALI-10) y la Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. se expide la siguiente Norma Mexicana.

Este Norma Mexicana cumple con las directrices de los procedimientos para la elaboración y actualización de normas (NOR-03/01) y de la edición de documentos de normalización -- Anteproyectos, Proyectos y Normas Mexicanas NORMEX (NOR-03/02), y con la aprobación por consenso del Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria (NALI-10) y la conformidad de la Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C.

Esta Norma Mexicana está bajo la jurisdicción del Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria NALI-10 y la Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (NORMEX). Con base, al Artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y al Artículo 48 del Reglamento de la misma Ley, deberá revisarse o actualizarse esta norma dentro de los 5 años siguientes a la publicación de declaratoria de vigencia. *Los comentarios que puedan surgir deberán ser enviados a la sede del Comité Técnico, sito, Dirección de Normalización NORMEX; Avenida San Antonio # 256, piso 7, Col. Ampliación Nápoles, C. P. 03840, Delegación. Benito Juárez, México, D. F.*

ÍNDICE

PÁGINA

0.0	INTRODUCCIÓN	4
1.0	OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	4
2.0	REFERENCIAS	4
3.0	DEFINICIONES	5
4.0	SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS.....	7
5.0	DISPOSICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA CALIDAD E HIGIENE	7
5.1	INSTALACIONES FÍSICAS	7
5.2	INSTALACIONES SANITARIAS.....	8
5.3	PERSONAL	9
5.4	AGUA Y HIELO.....	10
5.5	CONTROL DE PLAGAS	11
5.6	EQUIPO	11
5.7	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	12
5.8	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.....	14
5.9	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	18
5.10	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.....	20
5.11	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	20
5.12	SERVICIO.....	21
5.13	TRANSPORTE	22
6.0	DOCUMENTOS	22
7.0	BIBLIOGRAFÍA	23
8.0	CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES	24
 APÉNDICE		
	APÉNDICE NORMATIVO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES	25
	LISTA DE VERIFICACIÓN	26

**ALIMENTOS – MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS
PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H”.**

*FOODS – HYGIENIC HANDLING IN THE SERVICE OF PREPARED FOOD TO OBTAIN THE “H”
DISTINCTIVE.*

(Esta Norma cancela la NMX-F-605-NORMEX-2004)

0.0 INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) afectan a toda la población, por lo que el prestador de servicios de alimentos y bebidas en hoteles y restaurantes, comedores industriales, área de preparación de alimentos de hospitales, guarderías, centros de entretenimiento, comisariatos y centros de consumo en tiendas de autoservicio tienen como responsabilidad hacerlo de manera higiénica y sanitaria, para evitar que sus clientes se enfermen o intoxiquen, y para ello deben aplicar las prácticas de higiene y sanidad, que conllevan a un mejoramiento continuo en la calidad de los productos y servicios que ofrece; adicionalmente se recomienda se apoyen las políticas nacionales para coadyuvar en la reducción de problemas de salud que padece en general la población nacional.

Esta Norma Mexicana, de manera indirecta promueve y fomenta las buenas prácticas de higiene y sanidad; en la cadena productiva primaria y secundaria.

1.0 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

1.1 OBJETIVO

Esta Norma Mexicana establece las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el Distintivo “H”.

1.2 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana, aplica a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio, en los Estados Unidos Mexicanos.

El Distintivo “H” tiene una vigencia de un año y de no ser renovado, la empresa que lo ostente debe retirarlo de la vista del cliente.

2.0 REFERENCIAS

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

2.2 Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

2.3 NOM-201-SSA1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

2.4 NMX-F-610-NORMEX-2002, Alimentos- Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas.

2.5 NOM-026-STPS-2008. Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías

3.0 DEFINICIONES

Para los fines de esta Norma Mexicana se entiende por:

3.1 Agua para uso y consumo humano (agua potable), agua que no contiene contaminantes objetables, químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.

3.2 Alimentos potencialmente peligrosos, aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana y requieren condiciones favorables de conservación, en: almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Se consideran por ejemplo: Frutas y hortalizas preparadas. Productos de la pesca, productos lácteos, carne de cualquier animal y huevo.

3.3 Alimentos preparados, los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado, entre otros; físico químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.

3.4 Basura, cualquier material cuya calidad o característica no permiten incluirle nuevamente en el proceso que la genera ni en cualquier otro, dentro del procesamiento de alimentos.

3.5 Comensal, cada una de las personas que consumen alimentos.

3.6 Centro de consumo, puntos de venta y establecimientos fijos que ofrecen alimentos y bebidas preparados listos para su consumo. No incluye establecimientos como: área de pescados, rostería, panaderías independientes del área de cocina.

3.7 Contaminación, es la materia extraña, las sustancias químicas y/o los organismos presentes en alimentos, superficies vivas y/o superficies inertes, que pueden causar daño a la salud.

3.8 Contaminación cruzada, es la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.

3.9 Chalazas, estructuras similares a cuerdas enrolladas formadas de proteínas cuya función es mantener la yema en el centro del huevo.

3.10 Desinfección, reducción del número de microorganismos presentes en una superficie o alimento mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, a un nivel de inocuidad.

3.11 Desinfección de manos, aplicación de un producto químico que reduzca el número de microorganismos presentes a un nivel de inocuidad.

3.12 Distintivo “H”, reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas, por cumplir con los estándares de higiene que marca la presente Norma Mexicana y los lineamientos de la SECTUR.

3.13 Escamochar, acción de eliminar todos los residuos de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.

- 3.14 Establecimientos fijos de servicios de alimentos y bebidas**, los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos formalmente constituidos donde se manejan los alimentos y bebidas.
- 3.15 Fecha de caducidad**, fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse, ni consumirse.
- 3.16 Fecha de consumo**, fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.
- 3.17 Estropajo**, porción de material fibroso que se utiliza para tallar en el lavado de superficies.
- 3.18 Hielo envasado**, producto obtenido por la congelación del agua apta para consumo humano y que se presenta envasado para su comercialización.
- 3.19 Higiene de los alimentos**, las medidas necesarias que se realizan durante el manejo de los alimentos y que aseguran la inocuidad de los mismos.
- 3.20 Inocuo**, aquello que no causa daño a la salud.
- 3.21 Limpieza**, Eliminación de polvo, residuos alimentarios, suciedad, grasa u otra materia objetable.
- 3.22 Manejo de los alimentos**, el conjunto de procesos realizados desde la recepción, hasta el servicio al comensal.
- 3.23 Organoléptico**: la percepción de las características (olor, color, textura y apariencia) a través de los sentidos (olfato, vista y tacto).
- 3.24 Plaga**, crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud.
- 3.25 Plaguicidas**, sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.
- 3.26 Prestador de servicios de alimentos y bebidas**, establecimiento fijo dedicado al manejo de alimentos y bebidas.
- 3.27 Procedimiento PEPS (Primeras Entradas – Primeras Salidas)**, procedimiento que tiene como finalidad desplazar los alimentos conforme a su fecha de entrada, elaboración, y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier método los alimentos con dichas fechas y colocarlos de tal manera que se asegure la inocuidad de los mismos.
- 3.28 Proceso**, conjunto de actividades relativas a la obtención, recepción, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento, expendio o suministro al público de alimentos.
- 3.29 Residuo**, basura, desechos o desperdicios de la materia prima o producto en proceso o de cualquier material cuyo poseedor o propietario desecha.

3.30 Higiene, todas las acciones que tienen que ver con limpieza o mantenimiento de las condiciones higiénicas en un establecimiento, que van desde limpieza y desinfección de un equipo específico a actividades de limpieza periódica en el establecimiento (incluyendo edificio, estructura y actividades de limpieza de suelos).

3.31 Servicio de alimentos, son todos aquellos factores materiales y humanos que intervienen directamente en el suministro de alimentos y bebidas a los comensales.

3.32 Signos de descongelación y/o recongelación, presencia de líquido (agua, sangre o ambos) en el empaque. La aparición de cristales grandes de hielo indican que el alimento ha sido descongelado y vuelto a congelar.

3.33 Superficie inerte, son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos (mobiliario y equipo), que deben cumplir con las características de superficie lisa con resistencia al desgaste, impacto, oxidación y corrosión.

3.34 Superficie limpia, aquella que se encuentra de forma visible libre de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que está hecha.

3.35 Superficies vivas, las áreas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y/o alimentos durante su preparación y servicio.

3.36 Zona de peligro de la temperatura (ZPT) para productos potencialmente peligrosos, es mayor a 4°C y hasta 60°C.

4.0 SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

cm	Centímetro
°C	Grado Celsius
mg/L	Miligramos por litro
NA	No aplica
ppm	Partes por millón
PEPS	Primeras entradas–primeras salidas
*	Punto crítico
SECTUR	Secretaría de Turismo
TIF	Tipo Inspección Federal

CICOPLAFEST Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.

COFEPRIS Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios.

5.0 DISPOSICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA CALIDAD E HIGIENE

5.1 Instalaciones Físicas

5.1.1 Los pisos, paredes, puertas y techos de las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos y bebidas, deben ser de fácil limpieza que eviten la acumulación de agua y suciedad. De haber grietas, hendiduras u orificios deben estar sellados.

5.1.2 Las coladeras, canales y trampas de grasa deben estar limpias, sin estancamientos y mantenerse con rejillas y/o tapas en buen estado.

5.1.3 Las áreas donde se manejen alimentos y bebidas deben estar libres de goteos.

5.1.4 Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos y bebidas.

5.1.5 El área donde se manipulen alimentos debe estar ventilada de tal manera que se evite el calor excesivo y la condensación del vapor. Las áreas que cuenten con ventilación natural deben tener mallas en buen estado que eviten la entrada de plagas.

5.1.6 En la parte superior de estufas, braseros, rosticeros y hornos destinados a la cocción de alimentos en el área de cocina, deben contar con campanas de extracción y/o filtros limpios y en buen funcionamiento.

5.1.7 Los focos o fuentes de luz que puedan contaminar alimentos y bebidas, en caso de rotura o estallido, deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento. Se recomienda proporcionar iluminación suficiente y adecuada para las actividades ahí realizadas.

5.1.8 Las instalaciones de plomería y ductos no deben presentar reflujos, ni fugas.

5.1.9 Toda tubería debe estar identificada de acuerdo a la normatividad vigente.

5.1.10 Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.

5.1.11 Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.

5.1.12 Las paredes internas de las cisternas o tinacos deben ser lisas. En caso de contar con respiradero, éste debe tener un filtro o trampas o cualquier otro mecanismo que impida la contaminación del agua.

5.2 Instalaciones Sanitarias

5.2.1 Se recomienda que los sanitarios sean exclusivos para el personal; estén situados fuera de las áreas donde se manejen alimentos y bebidas. Deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse diariamente, contar con casilleros o un área específica para colocar objetos personales, evitando el almacenamiento o cualquier otra práctica que implique cualquier contaminación cruzada.

Además deben contar con:

5.2.1.1 Agua corriente, lavabo, jabón antibacterial líquido, retrete, papel sanitario, bote para basura provisto de una bolsa de plástico, con tapa oscilante o de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación, toallas desechables o secadora de aire; cepillos en solución desinfectante. Se recomienda que los lavabos y dispensadores de toallas de papel cuenten con dispositivos que eviten la contaminación de las manos. Deben contar con rótulos o ilustraciones donde se haga hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios.

5.2.1.2 Puertas de salida preferentemente sin picaporte, con cierre automático o con abatimiento hacia el exterior, o sistema de laberinto.

5.2.2 El lavado de los artículos de limpieza se debe realizar en lugares distintos de donde se preparan alimentos.

5.2.3 En cada área de preparación de alimentos se debe contar con una estación exclusiva para el lavado y desinfección de manos. Esta debe estar equipada con: Agua corriente, lavabo, jabón antibacterial líquido, cepillo en solución desinfectante, bote para basura provisto de una bolsa de plástico, con tapa oscilante o de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación, toallas desechables o secadora de aire; se recomienda que los lavabos y dispensadores de toallas de papel cuenten con dispositivos que eviten la contaminación de las manos.

5.2.3.1 El personal que labora en las áreas de recepción, almacén, servicio y bar debe contar con las facilidades para lavarse las manos.

5.2.4 El área destinada para desechos puede estar refrigerada o no, pero en ambos casos debe estar provista de depósitos identificados por tipo de desecho tales como orgánico e inorgánico tomando en cuenta la normatividad vigente, en buen estado, con tapadera y bolsa de plástico, debe estar limpia, libre de malos olores y separada del área de alimentos.

5.3 Personal

5.3.1 El 100% de los manipuladores de alimentos deben recibir una inducción al manejo higiénico de alimentos, y por lo menos el 80% debe estar capacitado con el curso Manejo Higiénico de los Alimentos de 10 horas, de acuerdo a los lineamientos emitidos por la SECTUR y a las disposiciones de esta Norma. Se debe presentar evidencia anual de esta capacitación, misma que debe ser impartida por un consultor con registro vigente ante la SECTUR.

5.3.1.1 La capacitación debe incluir:

- a) El conocimiento de la presente NMX-F-605-NORMEX- vigente y la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- b) Higiene personal.
- c) Enfermedades transmitidas por alimentos.
- d) Causas de contaminación de los alimentos.
- e) Vehículos de transmisión.
- f) Limpieza y desinfección.
- g) Control de plagas.
- h) Importancia del manejo higiénico de alimentos en las siguientes fases:
 - Recepción.
 - Almacenamiento.
 - Preparación.
 - Servicio.

5.3.2 La presentación de todo el personal debe ser pulcra: bañado, afeitado y en caso de tener bigote, recortado hasta la comisura de los labios, así como vestir ropa limpia.

5.3.3 Las uñas deben estar limpias y recortadas al ras de las yemas de los dedos, sin esmalte, ni decoración.

5.3.4 No se permite utilizar celulares, joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos ni brazos en el personal que recibe, almacena y prepara alimentos.

5.3.5 El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar uniforme limpio y completo (bata, filipina o delantal, red, turbante o cofia que cubra completamente el cabello y zapato de suela antiderrapante con calcetines). Se recomienda usar colores claros.

5.3.6 Todo el personal debe lavarse las manos antes de comenzar labores, manipular alimentos y vajilla limpia; después de: ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz, toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos, tocar las perillas, puertas o equipo sucio y después de cualquier situación que implique contaminación.

Todo el personal debe lavarse y desinfectarse las manos y brazos hasta los codos al iniciar labores y después de ir al baño.

5.3.7 El lavado de manos debe realizarse mediante el siguiente procedimiento:

5.3.7.1 Mojar con suficiente agua corriente.

5.3.7.2 Aplicar y distribuir el jabón antibacterial líquido en ambas manos y brazos hasta la altura de los codos.

5.3.7.3 Tallar con un cepillo que se encuentre en solución desinfectante, iniciando por debajo de las uñas, entre los dedos, palmas y dorsos de las manos hasta la altura de los codos.

5.3.7.4 Enjuagar el cepillo, colocarlo nuevamente en solución desinfectante.

5.3.7.5 Enjuagar con suficiente agua corriente.

5.3.7.6 Secar con toalla de papel o secador de aire.

5.3.8 En el caso de usar guantes se debe exigir el lavado de manos antes de colocárselos. Estos deben ser desechables y cambiarlos después de cada interrupción.

5.3.9 Ninguna persona con heridas expuestas en manos, brazos o cara, o con alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis transmisible debe trabajar en el área de preparación de alimentos. Se recomienda que el personal que manipule alimentos se sujete a análisis clínicos, cada seis meses: exudado nasobufofaringeo, coproparasitoscópico, reacciones febriles ó coprocultivo.

5.3.10 No se permite fumar, comer, mascar o beber en las áreas de manejo de alimentos.

5.3.10.1 Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos preparados se deben emplear utensilios específicos, lavados y desinfectados o desechables para este fin.

5.4 Agua y Hielo

Los establecimientos deben contar con lo siguiente:

5.4.1 Sistema de abastecimiento de agua potable para uso y consumo humano cuya capacidad sea suficiente para cubrir sus necesidades y se realicen mínimo una vez al año acciones de mantenimiento, limpieza y desinfección.

5.4.2 Debe garantizar la potabilidad del agua de conformidad con lo dispuesto en la normatividad vigente y contar con las evidencias que permitan demostrarlo.

5.4.3 Dar mantenimiento adecuado al equipo de potabilización de agua y máquina de hielo con que se cuente y conservar los registros.

5.4.4 Hielo envasado: se debe sujetar a los límites permitidos en la normatividad vigente.

5.4.5 El hielo preparado en el establecimiento debe ser elaborado a partir de agua purificada y/o potable.

5.4.6 Los recipientes y depósitos que contengan o almacenen agua o hielo deben estar limpios y desinfectados. En caso de no estar en uso o servicio deben estar tapados.

5.4.7 El hielo destinado al enfriamiento de alimentos, utensilios u otros fines que impliquen su contaminación no debe utilizarse para consumo humano.

5.4.8 El hielo potable debe servirse con cucharones o pinzas específicos para este efecto. No se permite el uso de utensilios de vidrio o manos para servirlo.

5.5 Control de Plagas

5.5.1 Todas las áreas de almacén, preparación y servicio deben estar libres de plaga o mascotas, de ser necesario contar con protección en puertas y ventanas.

5.5.2 Los establecimientos que cuenten con animales de ornato, de seguridad y/o perros guía, no se debe permitir su acceso a las áreas donde se almacenen y preparen alimentos.

5.5.3 Presentar registros e informes del control de plagas de los últimos tres meses proporcionados por la empresa responsable y donde se conste el número de licencia expedida por la autoridad correspondiente. Debe contar con un programa de control de plagas y hoja de seguridad del(los) producto(s) utilizado(s). El servicio debe aplicarse en todas las áreas del establecimiento incluyendo los vehículos de acarreo y reparto propios. Se recomienda que el proveedor de servicio de control de plagas esté certificado en la NMX-F-610-NORMEX-2002, o la que la sustituya.

5.5.4 No se permite el uso de trampas para roedores que contengan cebos impregnados en veneno o anticoagulantes en las áreas donde se manejen alimentos. Tampoco se permite el uso de eliminadores de insectos de choque eléctrico o similar. Únicamente se permite su uso en áreas externas ajenas al área de preparación y servicio, si el programa de control de plagas así lo especifica ó si hay evidencia de infestación y solo se utilizarán durante el tiempo que dure el tratamiento. Los cebos deben estar en estaciones rodenticidas fijas al sustrato, con cerradura y su ubicación debe estar señalada en un croquis.

5.6 Equipo

5.6.1 Las superficies en contacto con los alimentos que se empleen en cualquiera de las etapas del proceso de alimentos, deben cumplir con las especificaciones señaladas en el apéndice normativo.

5.6.2 Los utensilios del área de preparación se deben almacenar en un área específica, limpia y desinfectada.

5.6.3 Los termómetros empleados deben ser específicos para medir la temperatura interna de los alimentos, y específicos para ese fin. Se debe verificar su funcionamiento, todos los días, cuando se caigan o cuando se cambie bruscamente de temperatura y en caso necesario ajustar por punto de congelación del agua. Limpiar y desinfectar antes de su uso.

5.6.4 Todos los equipos de refrigeración y congelación deben contar con termómetro o dispositivo de registro de temperatura, específico para este fin, limpio, visible, funcionando y en buen estado. Se debe contar con registro diario de las temperaturas de todos los equipos que conserven alimentos potencialmente peligrosos.

5.6.5 En caso de contar con báscula, ésta debe estar completa, limpia y sin presencia de oxidación en las superficies de contacto con los alimentos. Desinfectarla antes y después de su uso.

5.6.6 Se recomienda que los equipos de refrigeración se mantengan a una temperatura máxima de 2°C.

5.6.7 Se recomienda, que los equipos de congelación se mantengan a una temperatura de -20°C o inferior. Con excepción de neveras y congeladores exclusivos para helados y postres en servicio, pueden mantenerse a una temperatura de -16°C o inferior.

5.6.8 Los equipos de refrigeración y congelación deben estar limpios y en buen estado.

5.6.9 Todos los anaqueles se deben mantener a una distancia suficiente con respecto al piso, pared y techo que permita su limpieza. Se recomienda un mínimo de 15 cm.

5.6.10 En caso de contar con máquina lavalozas, ésta debe funcionar en condiciones adecuadas en cada etapa, de acuerdo a las recomendaciones del fabricante. Debe mantenerse limpia y desincrustada. Si ésta no hace todos los procedimientos de lavado y desinfección se pueden combinar las operaciones manualmente. De acuerdo al punto 5.7.9.

5.6.11 Deben distribuirse depósitos para basura identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico tomando en cuenta la normatividad vigente, ya sea para desperdicios o material desechable, con bolsa de plástico y tapa. Deben estar tapados mientras no estén en uso continuo.

5.6.12 Los carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas deben estar limpios y en buen estado.

5.6.13 Todos los equipos deben contar con programa de mantenimiento para su buen funcionamiento.

5.7 Limpieza y Desinfección

5.7.1 El establecimiento debe contar con un programa de limpieza y desinfección que considere todas las áreas de manejo de los alimentos.

5.7.2 Todas las superficies de contacto con los alimentos deben lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.

5.7.3 Se debe utilizar trapos de colores claros o papel secante, tablas y cuchillos, según la naturaleza de los alimentos: crudos y ya listos para servirse, se recomienda identificarlos por nombre o color. Estos se lavan y desinfectan después de cada uso.

Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse después de cada uso.

Deben ser exclusivos para:

- a) Superficies en contacto directo con los alimentos.
- b) La limpieza de mesas en el área de comensales, y
- c) Para la limpieza de pisos e instalaciones.

5.7.4 El equipo de proceso y cocción de alimentos se lava y desinfecta después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada.

5.7.5 Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos o bebidas para su lavado deberán desarmarse, lavarse y desinfectarse al final de la jornada. Cualquier equipo que esté guardado, aún fuera de uso deberá mantenerse limpio.

5.7.6 Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse antes y después de su uso. En procesos continuos no exceder las 2 horas.

5.7.7 Cuando se lleve a cabo la limpieza de refrigeradores o congeladores debe asegurarse que los alimentos que se encuentran en su interior se mantengan a las temperaturas indicadas según sea el caso.

5.7.8 Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos deben dejarse secar a temperatura ambiente.

5.7.9 En caso de emplear trapos para secar, éstos deben cumplir con las siguientes características: limpios, de colores claros, exclusivos para este fin, de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios; cambiarse por trapos limpios y secos una vez mojados. Deben lavarse y desinfectarse después de su uso.

5.7.10 El lavado y desinfección manual de loza, vasos, cubiertos y utensilios se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:

5.7.10.1 Escamochar pieza por pieza.

5.7.10.2 Lavar pieza por pieza empleando un producto químico aprobado para este fin.

5.7.10.3 Enjuagar con agua potable, preferentemente a chorro.

5.7.10.4 Desinfectar con un producto químico aprobado para este fin, siguiendo las instrucciones del fabricante, o por inmersión en agua caliente de 75°C a 82°C, durante 30 segundos.

5.7.10.5 El secado debe ser a temperatura ambiente, no trapear, solo en caso de requerirse se podrán utilizar toallas de papel, o trapos que cumplan con las características mencionadas en el punto 5.7.9

5.7.11 En caso de contar con máquina lavalozas, los utensilios se deben escamochar y enjuagar antes de introducirlos a la máquina, la carga y acomodo de trastos debe ser adecuado a la capacidad de la máquina. Deben seguirse las especificaciones del fabricante y del proveedor de productos químicos.

5.7.11.1 El sistema de secado de cubiertos, vajillas, vasos y utensilios debe ser: a temperatura ambiente, con aire caliente, toallas de papel o trapos que cumplan con las características mencionadas en el punto 5.7.9

5.7.12 Las áreas de servicio y comedor deben cumplir con las siguientes disposiciones:

5.7.12.1 Los utensilios de servicio deben estar limpios y desinfectados, se debe cuidar especialmente lo siguiente:

5.7.12.1.1 Los manteles y servilletas deben estar limpios.

5.7.12.1.2 En caso de utilizar servilletas de tela deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada comensal.

5.7.12.1.3 Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario se deben conservar en buen estado y limpios. Las superficies de las mesas se deben limpiar y desinfectar después de cada servicio y al final de la jornada.

5.7.13 Se debe evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes de basura estén llenos a tres cuartas partes de su capacidad o por lo menos una vez al día. Los botes de basura deben lavarse y desinfectarse al final de la jornada, evitando la contaminación cruzada.

5.8 Recepción de Alimentos

5.8.1 La recepción de alimentos en los establecimientos se debe llevar a cabo de acuerdo a lo señalado a continuación:

5.8.1.1 Se deben verificar los envases de los alimentos a fin de asegurar su integridad y limpieza, así como, fecha de caducidad o consumo preferente. Impedir el acceso de los siguientes materiales: rafia, cartón corrugado, periódico y madera.

5.8.1.2 Los productos perecederos que se reciban enhielados no deben estar en contacto directo con el hielo.

5.8.1.3 Se deben corroborar las temperaturas internas y evaluar las características organolépticas de los alimentos frescos como son color, textura y olor, a fin de aceptar o rechazar los que presenten cualquiera de las siguientes características:

5.8.1.3.1 Carne	
TEMP. DE REFRIGERACIÓN: MÁXIMA DE 4°C	
TEMP. DE CONGELACIÓN: -18°C O INFERIOR	
Acepte:	
✓	Color: Res: Rojo brillante Cordero: Rojo Cerdo: Rosa pálido
✓	Grasa: Blanca
✓	Textura: Firme y elástica
✓	Olor: Característico
Rechace:	
✗	Color: Verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico.
✗	Olor: Rancio

5.8.1.3.1.1 Carnes frías
Todas las carnes frías deben recibirse a una temperatura máxima de 4°C.
Fecha de caducidad vigente.
Rechace:
X Textura: Viscosa
5.8.1.3.1.2 Subproductos (vísceras, lengua, pata, etc.)
TEMP. DE REFRIGERACIÓN: MÁXIMA DE 4°C
Acepte:
✓ Color: Característico
✓ Olor: Característico
✓ Textura y apariencia: Característica
Rechace:
X Color verdoso, mal olor u opacidad.

5.8.1.3.2 Aves
TEMP. DE REFRIGERACIÓN: MÁXIMA DE 4°C
TEMP. DE CONGELACIÓN: -18°C O INFERIOR
Acepte:
✓ Color: Característico
✓ Textura: Firme
✓ Olor: Característico
Rechace:
X Color: Verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones.
X Textura: Blanda y pegajosa bajo las alas o la piel.
X Olor: Anormal
5.8.1.3.2.1 Subproductos (vísceras, patas, etc.)
TEMP. DE REFRIGERACIÓN: MÁXIMA DE 4°C
Acepte:
✓ Color: Característico
✓ Olor: Característico
✓ Textura y apariencia: Característica
Rechace:
X Color verdoso, mal olor u opacidad.

NOTA: Se recomienda que las aves, carnes y productos derivados de ambos procedan de establecimientos TIF.

5.8.1.3.4 Productos de la pesca
TEMP. DE REFRIGERACIÓN: MÁXIMA DE 4°C Con excepción de productos vivos que pueden recibirse a 7 °C.
TEMP. DE CONGELACIÓN: -18°C O INFERIOR.

Pescado
Acepte: <input checked="" type="checkbox"/> Color: Agallas de color rojo brillante. <input checked="" type="checkbox"/> Apariencia: Agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes. <input checked="" type="checkbox"/> Textura: Firme <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Característico
Rechace: <input type="checkbox"/> Color: Gris o verde en agallas. <input type="checkbox"/> Apariencia: Agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos. <input type="checkbox"/> Textura: Flácida <input type="checkbox"/> Olor: Amoniaco o anormal
Moluscos
Acepte: <input checked="" type="checkbox"/> Color: Característico <input checked="" type="checkbox"/> Textura: Firme <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Característico
Rechace: <input type="checkbox"/> Olor: Agrio o a amoniaco. <input type="checkbox"/> Textura: Viscosa <input type="checkbox"/> Apariencia: Opaca
Crustáceos
Acepte: <input checked="" type="checkbox"/> Color: Característico <input checked="" type="checkbox"/> Textura: Firme <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Característico al marisco
Rechace: <input type="checkbox"/> Textura: Flácida <input type="checkbox"/> Apariencia: Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.
Cefalópodos
Acepte: <input checked="" type="checkbox"/> Color: Característico <input checked="" type="checkbox"/> Textura: Firme <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Característico al marisco
Rechace: <input type="checkbox"/> Textura: Flácida y viscosa

5.8.1.3.5 Lácteos
FECHA DE CADUCIDAD VIGENTE
A BASE DE LECHE PASTEURIZADA
TEMP. MÁXIMA DE 4°C EXCEPTO ULTRA PASTEURIZADOS

5.8.1.3.5.1 Quesos frescos
Acepte: ✓ A base de leche pasteurizada. ✓ Olor y textura: característicos, bordes limpios y enteros.
Rechace: X Con mohos, manchas no propias del queso o partículas extrañas.
5.8.1.3.5.2 Quesos madurados
Acepte: ✓ A base de leche pasteurizada. ✓ Para productos preenvasados de acuerdo a las especificaciones de etiqueta, para productos a granel de acuerdo a las recomendaciones del fabricante. ✓ Olor y textura: característicos, bordes limpios y enteros.
Rechace: X Con mohos, manchas no propias del queso o partículas extrañas.
5.8.1.3.5.3 Mantequilla
Acepte: ✓ A base de leche pasteurizada. ✓ De consistencia firme y homogénea.
Rechace: X Con mohos y partículas extrañas.

5.8.1.3.6 Huevo fresco con cascarón sin pasteurizar y pasteurizado:
Acepte: ✓ Limpios y con cascarón entero. ✓ Frescura (Cámara de aire 6 mm máximo y chalazas sosteniendo la yema)
Rechace: X Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida.

NOTA: Se recomienda que el huevo fresco se reciba a temperaturas de refrigeración.

5.8.1.3.7 Huevo pasteurizado envasado:	
Acepte:	
✓	Fecha de caducidad vigente.
✓	Envase integro.
✓	Cumplir con lo establecido en la ficha técnica del fabricante.
Rechace:	
X	Fecha de caducidad vencida.
X	Envase en mal estado.
X	Incumplimiento de lo establecido en la ficha técnica del fabricante (Temperatura, propiedades organolépticas, etc.)

5.8.1.4 Las temperaturas internas de los alimentos potencialmente peligrosos, a excepción del huevo entero, frutas y verduras frescas, debe ser la siguiente: alimentos frescos temperatura máxima de 4°C, congelados a una temperatura de -18°C o inferior.

5.8.1.4.1 Los alimentos congelados se deben recibir sin signos de descongelación y/o recongelación.

5.8.1.4.2 Se debe llevar registro de las temperaturas de los alimentos al momento de su recepción.

5.8.1.4.3 La recepción de productos se debe planear de antemano, inspeccionar y almacenar o utilizar inmediatamente.

5.8.1.4.4 No colocar alimentos o recipientes directamente sobre el piso.

5.8.1.5 Las características organolépticas de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten mohos, coloración o materia extraña, magulladuras o mal olor.

5.8.1.6 Las bebidas embotelladas o envasadas no deben presentar materia extraña en su interior, en el caso de las corcholatas y/o tapas no estar oxidadas ni violadas. Estas deben estar vigentes en su fecha de consumo preferente.

5.8.1.7 Los granos, harinas y otros productos secos se deben rechazar cuando estos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña.

5.8.1.8 Las galletas, panes y tortillas deben cumplir con los requisitos establecidos en el punto 5.8.1.7

5.8.1.9 Se recomienda que los proveedores estén certificados en buenas prácticas de higiene de acuerdo a la normatividad vigente.

5.9 Almacenamiento de alimentos.

5.9.1 Secos

5.9.1.1 Se debe aplicar el procedimiento PEPS en todos los almacenes de alimentos con el fin de evitar el rezago de alimentos o que se utilicen productos caducados.

5.9.1.2 Los alimentos se deben almacenar en recipientes limpios, de superficie inerte en buen estado, cubiertos, identificados y en orden.

5.9.1.3 No almacenar materias primas, alimentos o recipientes con alimentos directamente sobre el piso. Se recomienda evitar el uso de tarimas de madera.

5.9.1.4 No almacenar en cajas de cartón corrugado o costales a menos que éstos sean necesarios para su conservación.

5.9.1.5 No almacenar en cajas de madera (huacales).

5.9.1.6 En el caso de productos enlatados que al almacenarlos o manipularlos sufran golpes, su contenido debe vaciarse a otro recipiente, fecharse, identificarse y usarse lo más pronto posible, o colocarse en área de rechazo.

5.9.1.7 Las latas no deben presentar abolladuras, abombamiento o corrosión. No deben almacenarse bajo refrigeración a menos que el fabricante del producto lo indique en la etiqueta.

5.9.1.8 Los granos, harinas, galletas, panes, tortillas y otros productos similares, deben cumplir con los requisitos establecidos en el punto 5.8.1.7

5.9.1.9 Los alimentos que se encuentren en el área de preparación deben cumplir con los requisitos establecidos en los puntos 5.9.1.1 al 5.9.1.8

5.9.1.10 En caso de tener productos alimenticios rechazados, éstos deben estar claramente identificados de forma individual y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica identificada, eliminándolos lo antes posible.

5.9.2 Refrigeración y Congelación

5.9.2.1 Los alimentos refrigerados deben mantenerse a una temperatura interna máxima de 4°C.

5.9.2.2 Los alimentos congelados deben mantenerse a una temperatura de -18°C o inferior. Los helados para servicio pueden conservarse a -14°C o inferior.

5.9.2.3 Los alimentos crudos deben almacenarse en recipientes limpios, identificados y tapados, separados de los alimentos preparados ó listos para su consumo.

5.9.2.4 En el caso de refrigeradores o congeladores los alimentos crudos deben mantenerse en los compartimentos inferiores en recipientes cerrados y separados de los alimentos preparados o listos para servirse.

5.9.2.5 Se debe aplicar el procedimiento PEPS en todos los almacenes de alimentos con el fin de evitar el rezago de alimentos o que se utilicen productos caducados, en todos los alimentos que se consumen conforme a lo previsto en el apartado 5.8 a excepción de frutas y verduras frescas.

5.9.2.6 Los alimentos se deben almacenar en recipientes limpios, de superficie inerte, cubiertos, identificados y colocados en orden.

5.9.2.7 No almacenar los alimentos en cajas de madera, cartón corrugado, ni costales. Solo se pueden utilizar recipientes de cartón corrugado cuando estos sean necesarios para su conservación.

5.9.2.8 En caso de tener productos alimenticios rechazados, éstos deben estar claramente identificados de forma individual y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica identificada, eliminándolos lo antes posible.

5.9.2.9 La conservación de huevo fresco debe realizarse en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C y su manejo debe ser de conformidad con lo dispuesto en la normatividad vigente.

5.10 Almacenamiento de Productos Químicos

5.10.1 El almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos, se debe hacer en un lugar delimitado, separado del almacenamiento de alimentos; se recomienda identificarlo.

5.10.2 Cada producto químico debe estar identificado, tapado y ser apto para uso en servicios de alimentos.

5.10.3 En caso de que el establecimiento cuente con licencia sanitaria para la auto aplicación de plaguicidas, estos deben mantenerse identificados en su envase original y almacenarse bajo llave. Se debe contar con registro de la COFEPRIS y cumplir con las disposiciones vigentes.

5.10.4 Los productos químicos deben contar con ficha técnica que contenga la información de seguridad correspondiente u hoja de seguridad y tener un control estricto para su distribución y uso.

5.10.5 Los recipientes que contuvieran productos químicos no se deben utilizar para manejar alimentos y bebidas, ni viceversa.

5.10.6 Los utensilios y equipo utilizado para el manejo de productos químicos deben almacenarse en un área específica e identificarse.

5.11 Preparación de Alimentos

5.11.1 Los alimentos de origen vegetal se deben lavar en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, enjuagar con agua potable y desinfectarse, de acuerdo al producto que se emplee se debe cumplir estrictamente con así instrucciones señaladas por el fabricante.

5.11.2 La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, cocción o bien por exposición a microondas para su inmediato cocimiento, nunca por exposición a temperatura ambiente.

5.11.3 En caso excepcional podrá descongelarse a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C por no más de dos horas, evitando estancamientos.

5.11.4 De ninguna manera podrán recongelarse las porciones de alimento no utilizadas, por lo que solo se debe descongelar las porciones que vayan a utilizarse.

5.11.5 De ser necesario subproductos de carne y aves como vísceras deben ser lavadas.

5.11.6 En el caso de los establecimientos donde se sirvan alimentos crudos como pescados, mariscos, carnes y platillos a base de huevo crudo se debe especificar en la carta o menú que el platillo se sirve bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.

5.11.7 La temperatura interna de cocción de carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet debe ser mínima de 69°C por lo menos 15 segundos.

5.11.8 La temperatura interna de cocción de embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves debe ser mínima de 74°C por lo menos 15 segundos.

5.11.9. La temperatura interna de cocción de los demás alimentos debe ser mínima de 63°C por 15 segundos por lo menos.

5.11.10 Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato deben someterse a un proceso de enfriamiento rápido cruzando la zona de peligro de temperatura en el menor tiempo posible, máximo 4 horas.

5.11.11 El recalentamiento de los alimentos debe hacerse de manera inmediata una vez sacado de refrigeración hasta llegar a una temperatura interna mínima de 74°C durante 15 segundos.

Nota: Todos estos puntos aplican en todas las áreas de un servicio de alimentos incluyendo el bar.

5.12 Servicio

Todo el personal que maneje alimentos debe observar los siguientes puntos:

5.12.1 No se debe tocar la parte de los cubiertos, vasos, tazas, platos, palillos y popotes que esté en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.

5.12.2 Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermeladas, miel, jocoque, mantequilla, margarina, patés, pastas de verduras para untar y similares que se sirvan en porciones, deben cumplir con las instrucciones del fabricante para su conservación, una vez utilizadas deben desecharse, no deben reutilizarse.

5.12.3 Los establecimientos que expendan alimentos para consumo fuera del mismo deben utilizar envases desechables de acuerdo a lo establecido en el apéndice normativo y deben proporcionarse instrucciones de conservación del alimento.

5.12.4 Los alimentos preparados exhibidos para buffet o venta en tiendas de autoservicio deben conservarse durante el turno de trabajo, posteriormente al mismo se desecharán.

5.12.5 La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.

5.12.6 Los alimentos preparados y listos para servir, tanto en cocina como en exhibición se debe procurar mantenerlos cubiertos y a las temperaturas siguientes:

5.12.6.1 Los alimentos calientes a una temperatura mínima de 60°C en todas sus partes.

5.12.6.2 Los alimentos fríos a una temperatura máxima de 7°C en todas sus partes; con excepción de ensaladas, aderezos, salsas y otros, que estén recién preparados, mismos que no podrán permanecer por más de dos horas en exhibición a una temperatura superior de 7°C.

5.12.6.3 Se debe contar con una estación con facilidades para el lavado de manos, para el área de servicio.

5.12.7 Las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados, deben contar con las instalaciones necesarias para mantener los alimentos a las temperaturas señaladas en el punto 5.12.6

5.13 Transporte

5.13.1 El área del vehículo de reparto que está en contacto con los alimentos debe mantenerse limpia, lavarse y desinfectarse antes y después de cada uso.

5.13.1.1 Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados o en envases desechables.

5.13.1.2 Se debe evitar que los alimentos preparados que se transportan estén expuestos a la zona de peligro de temperatura por más de dos horas.

5.13.2 El sistema de transporte para los alimentos preparados debe estar libre de plaga o mascotas.

6.0 DOCUMENTOS

Los establecimientos deben contar con documentos que especifiquen procedimientos, frecuencias y registros de:

6.1 Recepción:

Control de recepción a través de fechas, proveedor, producto y temperatura.

6.2 Manejo de alimentos:

6.2.1 Temperatura de alimentos refrigerados (toma de lectura de alimentos representativos, mínimo una vez por turno).

6.2.2 Temperatura de alimentos congelados (toma de lectura de alimentos representativos, mínimo una vez por turno).

6.3 Control de temperatura ambiente en unidades de refrigeración mínimo una vez por turno.

6.4 Control de temperatura ambiente en unidades de congelación mínimo una vez por turno.

6.5 Mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo.

6.5.1 Mantenimiento, limpieza y desinfección a los depósitos donde se almacene el agua de uso y consumo con una frecuencia mínima de una vez al año.

6.5.2 Mantenimiento de secadores de aire para manos incluyendo cambio de filtros.

6.6 Control de plagas

6.6.1 Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

6.6.2 Hojas de seguridad del plaguicida utilizado y registro de COFEPRIS.

6.6.3 Programa de control de plagas.

6.6.4 Registros e informes que amparen el servicio durante los últimos tres meses.

6.6.5 Contrato de servicio vigente.

6.7 Programa de limpieza. Que indique: Equipo ó área, frecuencia, procedimiento, responsable y supervisión,

6.8 Fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos.

6.9 Evidencia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, impartida por un consultor con registro vigente ante la SECTUR.

6.10 Evidencias de potabilidad del agua, determinación diaria de cloro residual libre de 0.2 a 1.5 mg/L (ppm) y en su caso la verificación de la efectividad del sistema de potabilización del agua, mediante análisis microbiológicos por lo menos una vez al mes y de ser necesario análisis fisicoquímicos.

6.11 Programa de mantenimiento de trampas de grasa.

6.12 Evidencias de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos involucrados en el proceso de los alimentos.

Los documentos de control deben resguardarse durante un mes en el establecimiento, a excepción de los registros e informes de control de plagas durante 3 meses y los reportes de análisis microbiológicos del agua y hielo, los cuales se deben conservar durante 1 año.

7.0 BIBLIOGRAFÍA

7.1 Ley General de Salud, vigente.

7.2 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, vigente.

7.3 **NOM-230-SSA1-2002**, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano, requisitos sanitarios que se deben cumplir en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo.

7.4 **NOM-243-SSA1-2010**, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

7.5 **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

7.6 **NOM-159-SSA1-1996**, Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

7.7 **NOM-043-SSA2-2012**, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para brindar orientación.

7.8 **NMX-Z-013-SCFI-2015**- Guía para la redacción y estructuración de Normas.

7.9 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Ley General de Salud, vigente.

7.10 FAO/OMS. 1992. Informe de la 25ª. Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Washington, D.C.

7.11 FAO/OMS. 2006. Codex Alimentarius. FAO/OMS, Tercera edición. Roma

7.12 Jacob M. 1990. Manipulación correcta de los alimentos. Guía para Gerentes de Establecimientos de Alimentos. Organización Mundial de la Salud. Ginebra. Pp 60-129.

7.13 Secretaría de Salud. SECTUR. OPS. OMS. Conclusiones del Primer Congreso Nacional de Turismo y Salud. 1990. Del 13 al 15 de diciembre. Acapulco Guerrero. México.

7.14 "Manual higiénico de los alimentos" SECTUR-PROGRAMA H, 2003.

- 7.15 Solberg M., Buckalew J.J. and. Col. 1990. Microbiological Safety Assurance System for Foodservice Facilities. Food Technology. Pp. 69-73.
- 7.16 The Sanitation Code for Canada's Foodservice Industry. 1993. Canadian Restaurant and Foodservices Association. Toronto. Ontario. P. 14.
- 7.17 US. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service. A Guide to Safe Food Handling. Preventing Foodborne Illness. P. 2.
- 7.18 National Institute for Foodservice Industry: MANEJO HIGIÉNICO DE VÍVERES. Ed. Limusa México, 1980.
- 7.19 National Restaurant Association: APPLIED FOODSERVICE SANITATION. 4th ed. Ed. John Wiley & Sons Inc. E.U.A., 1992.
- 7.20 Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad 2010, Secretaría de Salud.
- 7.21 Guía de Alimentación para la Población Mexicana. Campaña Nacional contra el Sobrepeso y la Obesidad. Octubre 2010. Secretaría de Salud.
- 7.22 Guía de Buenas Prácticas de Higiene en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas.
- 7.23 Código de Autorregulación de Publicidad de Alimentos y Bebidas no Alcohólicas dirigido al Público Infantil. 2009, Secretaría de Salud.
- 7.24 Ley de ayuda alimentaria para los trabajadores, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de enero de 2011.
- 7.25 Información sobre Inocuidad Alimentaria: Los productos de Huevo y la Inocuidad Alimentaria, USDA.
- 7.26 Food and Drug Administration. Bad Bug Book <http://vm.cfsan.fda.gov>
- 7.27 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Certificación o ampliación TIF de SAGARPA/SENASICA (<http://www.senasica.gob.mx/?id=977>)

8.0 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta norma no coincide¹⁾ con ninguna norma internacional por no existir referencia al momento de su elaboración.

¹⁾ Esta Norma no es equivalente (NEQ) con ninguna Norma Internacional.

APÉNDICE NORMATIVO
DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES

1. Materiales de superficie lisa, son aquellos que cumplen con las siguientes características: superficie continua, sin porosidad y de fácil limpieza.

Los materiales de contacto con los alimentos pueden ser: vidrio, acero inoxidable, resinas de nylon, polipropileno, policloruro de vinilo (PVC), aluminio, polietileno de alta densidad (HDP), policarbonato y polietilentereftalato (PET) o materiales que bajo condiciones de uso continuo presenten características iguales a las de estos materiales.

Los materiales de construcción pueden ser: resinas epóxicas, resinas reforzadas, PVC de superficie plastificada, PVC-papel aluminio y espuma, metal plastificado, polipropileno o materiales que bajo condiciones de uso continuo presenten características iguales a las de estos materiales.

2. Materiales de superficie inerte: Son aquellos que cumplen con las características de superficie lisa y presentan resistencia al desgaste, al impacto, a la oxidación y a la corrosión, no deben ser tóxicos ni modificar el olor, color y sabor de los alimentos. Puede utilizarse el acero inoxidable o cualquier material que bajo condiciones de uso continuo cumpla con las características señaladas.

3. Los alimentos recibidos a granel, en piezas o porciones, deben ser empacados para su almacenamiento con materiales que se ajusten a lo señalado en el punto número 1.

4. En las cámaras de refrigeración, refrigeradores, cámaras de congelación, congeladores o neveras y almacén de secos, se deben almacenar los alimentos en recipientes con tapa de material de superficie lisa (punto número 1), si el recipiente no cuenta con tapa se debe utilizar para cubrirlo material para envase de acuerdo a lo señalado en el punto número 1.

5. Los utensilios para el manejo y proceso de los alimentos deben ser de material de superficie inerte, deben ser de material de alta dureza, fáciles de desincrustar, lavar y desinfectar, tales como polietileno de alta densidad, estireno y resinas policarbonatadas.

6. Las mesas de trabajo, tarjas, anaqueles y carros de servicio deben ser de material de superficie inerte.

LISTA DE VERIFICACIÓN

1. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

	SI	CUMPLE NO	NA
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.			
c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas.			
d) Focos o fuentes de luz con protección.			
e) Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso.			
f) Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.			
g) Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
h) La entrega de productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas establecidas en el inciso 5.8			
i) *Verifican las temperaturas para cada producto (llevan registros): Refrigerados máximo a 4°C / Congelados a -18°C o inferior.			
j) No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso.			
k) El área del vehículo del proveedor que está en contacto con los alimentos se mantiene limpia.			
l) Los alimentos congelados se reciben sin signos de descongelación o recongelación.			
m) Los productos perecederos que se reciban enhielados, no están en contacto directo con el hielo.			

OBSERVACIONES:

2. ALMACENAMIENTO

	SI	CUMPLE NO	NA
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.			
c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas.			
d) Cuenta con ventilación. En caso de ser natural cuenta con mallas de protección en buen estado.			
e) Focos o fuentes de luz con protección.			
f) Sin materias primas, alimentos o recipientes colocados sobre el piso.			
g) Anaqueles de superficie inerte, limpios y en buen estado.			
h) *Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)			
i) Recipientes y envases limpios de superficie inerte, en buen estado, cubiertos y en orden.			
j) Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión.			
k) Alimentos sin presencia o rastros de plaga o mohos.			
l) Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica e identificada.			

OBSERVACIONES:

3. MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

	SI	CUMPLE NO	NA
a) Área limpia, seca y en orden.			
b) *Plaguicidas identificados, en su envase original y almacenados bajo llave.			
c) Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos en un lugar delimitado debidamente identificado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos.			
d) 1. Productos químicos en recipientes exclusivos, etiquetados y cerrados. 2. Control estricto en la distribución y uso de los mismos. 3. Indicar su toxicidad, empleo y medidas en caso de contacto o ingestión. 4. Mostrar hojas de seguridad y fichas técnicas.			

OBSERVACIONES:

4. REFRIGERACIÓN

4.1 Refrigeradores

	SI	CUMPLE NO	NA
a) *Temperatura interna de los alimentos máximo a 4°C.			
b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Equipo limpio y en buen estado. (puertas, empaques, anaqueles y componentes)			
e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
f) *Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)			
g) Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador.			
h) Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
i) Registros de temperaturas de la unidad.			
j) Los focos o fuentes de luz cuentan con protección o son de material que impida astillamiento.			

OBSERVACIONES:

4.2 Cámaras de refrigeración

		CUMPLE		
		SI	NO	NA
a)	*Temperatura interna de los alimentos máximo a 4°C.			
b)	b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c)	Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d)	Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
e)	Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.			
f)	Focos o fuentes de luz con protección.			
g)	Puertas, empaques, anaqueles y componentes en buen estado.			
h)	Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios.			
i)	*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)			
j)	Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
k)	Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso.			
l)	Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.			
m)	En caso de tener producto alimenticio rechazado debe estar claramente identificado como tal y separado del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello una área específica, eliminándose lo antes posible.			
n)	Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
o)	Registros de temperaturas de las unidades.			

OBSERVACIONES:

5. CONGELACIÓN

5.1 Congeladores

	SI	CUMPLE NO	NA
a) *Temperaturas de los alimentos a -18°C o inferior.			
b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Equipo limpio y en buen estado.			
e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
f) *Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)			
g) Alimentos crudos colocados en la parte inferior del congelador.			
De ser un congelador horizontal :			
h) Orden y acomodo de los alimentos.			
i) Registros de temperaturas de los alimentos.			
j) Registros de temperaturas de la unidad.			

OBSERVACIONES:

5.2 Cámaras de congelación

	SI	CUMPLE NO	NA
a) *Temperaturas de los alimentos a -18°C o inferior.			
b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días por punto de congelación del agua, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando en buen estado.			
d) Sin alimentos ni recipientes colocados directamente sobre el piso.			
e) *Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)			
f) Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.			
g) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
h) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
i) Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.			
j) Focos o fuentes de luz con protección.			
k) Puertas, empaques, anaqueles y componentes en buen estado.			
l) Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios.			
m) Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica e identificada.			
n) Registros de temperaturas de los alimentos.			
o) Registros de temperaturas de la unidad.			

OBSERVACIONES:

6. ÁREA DE COCINA Y BAR

	SI	CUMPLE NO	NA
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.			
c) Focos y fuentes de luz con protección.			
d) *Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso. Se desarman, lavan y desinfectan por lo menos cada 24 horas (cuando aplique) o al final de cada jornada. (Ver punto 2 del apéndice normativo).			
e) Estufas, hornos, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.			
f) Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado.			
g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos.			
h) Cuenta con ventilación que evita el calor excesivo y la condensación del vapor. En caso de ser natural, cuenta con mallas de protección.			
i) Instalaciones exclusivas para el lavado de artículos de limpieza.			
j) Lavado de manos: 1) *En cocinas y áreas de preparación de alimentos cuentan por lo menos con una estación exclusiva para el lavado de manos. Está equipada con agua, jabón antibacterial líquido, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire de paro automático. En caso de usar toallas desechables cuenta con un bote para basura con bolsa de plástico y cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el bote de basura. 2) En el bar se cuenta con las facilidades para lavarse y desinfectarse las manos.			
k) *Tablas para picar, de acuerdo al Apéndice Normativo.			
l) Solo se emplean utensilios de superficie inerte.			
m) *Las tablas cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso.			
n) Utilizan trapos exclusivos para limpieza de mesas, superficies de trabajo e instalaciones.			
o) *Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso.			
p) Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado.			
q) Almacenan utensilios en un área específica y limpia.			
r) Limpian y desinfectan mesas de trabajo antes y después de su uso. En procesos continuos no exceden las dos horas.			
s) El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5			
t) Lavan y desinfectan utensilios.			
u) Las temperaturas de la máquina lavalozas son las especificadas por el fabricante y/o del proveedor de productos químicos.			

v)	Escamochan y enjuagan los utensilios antes de introducirlos a la máquina.			
w)	La carga de utensilios es adecuada a la capacidad de la máquina.			
x)	El sistema de secado de utensilios se realiza como lo indican los puntos 5.7.9.5			
y)	Los botes de basura están identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no están en uso continuo.			
z)	Realizan la limpieza conforme al programa establecido.			

OBSERVACIONES:

7. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

		SI	CUMPLE NO	NA
a)	*Los alimentos de origen vegetal se lavan en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, se enjuagan con agua potable y desinfectan.			
b)	*Se planea de antemano la descongelación de alimentos, por medio de: 1. Refrigeración. 2. Horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento. 3. Como parte del proceso de cocción. En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos.			
c)	*No se sirven pescados, mariscos, ni carnes crudas. En el caso de los establecimientos en los que se sirven alimentos crudos, o a base de huevo crudo se especifica en la carta o menú que el platillo se sirve bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.			
d)	*Temperaturas mínimas internas de cocción: 1. Cerdo y carne molida a 69°C por 15 segundos mínimo. 2. Aves, embutidos y carnes rellenas a 74°C por 15 segundos mínimo. 3. El resto de los alimentos arriba de 63°C por 15 segundos mínimo.			
e)	* Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos mínimo.			
f)	* Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido, máximo 4 horas.			
g)	Los alimentos descongelados, no se vuelven a congelar.			
h)	Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.			
i)	El personal se lava las manos antes de manipular alimentos, vajilla limpia y después de cualquier situación que implique contaminación.			
j)	En caso de usar guantes, se exige el lavado de manos antes de colocárselos. Estos son desechables y se cambian después de cada interrupción.			

OBSERVACIONES:

8. AREA DE SERVICIO

		SI	CUMPLE NO	NA
*a)	Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C.			
*b)	Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C.			
c)	Los alimentos preparados y listos para servirse están cubiertos antes de iniciar el servicio.			
d)	Los utensilios de servicio no se tocan por la parte que entra en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.			
e)	Los alimentos envasados en porción individual cumplen con las instrucciones del fabricante para su conservación, y una vez utilizadas se desechan.			
f)	Manteles y servilletas limpios.			
g)	Área y estaciones de servicio limpias y funcionando.			
h)	El área del vehículo que esté en contacto con los alimentos está limpia.			
i)	Los alimentos listos para servirse, se transportan en recipientes cerrados o envases desechables.			
j)	Los alimentos preparados que se transportan, no se exponen a la zona de peligro de temperaturas por más de dos horas.			

OBSERVACIONES:

9. AGUA Y HIELO

		SI	CUMPLE NO	NA
*a)	Agua potable con un rango de 0.2 a 1.5 mg/ L (ppm) de cloro residual o análisis microbiológico por lo menos una vez al mes.			
b)	Registros de potabilidad del agua.			
c)	Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y/o potable.			
d)	Se cuenta con registros de mantenimiento de equipo de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo.			
e)	El depósito de hielo está limpio.			
f)	Utensilios exclusivos como cucharón y/o pinzas para hielo, limpios y desinfectados.			
g)	El hielo para consumo humano no se utiliza para otros fines, como es el enfriamiento de bebidas.			
h)	Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua cumplen con las características descritas en los numerales 5.1.11 y 5.1.12			

OBSERVACIONES:

10. SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS

		SI	CUMPLE NO	NA
a)	Área limpia.			
b)	Cuenta con: Lavabo. Agua corriente. Jabón antibacterial líquido. Cepillo en solución desinfectante. Toallas desechables o secador de aire para manos. Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación Rótulos o ilustraciones donde se haga hincapié en el lavado de manos después del uso de sanitario.			
c)	El WC cuenta con: Agua corriente. Papel sanitario. Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación.			
d)	Cuenta con casilleros o un área específica para colocar objetos personales.			

OBSERVACIONES:

11. MANEJO DE LA BASURA

		SI	CUMPLE NO	NA
a)	Área general de basura limpia y separada del área de alimentos. Contenedores limpios e identificados, en buen estado con tapa. (Con bolsa de plástico según el caso)			
b)	Los botes de basura están identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no estén en uso continuo.			
c)	Se evita la acumulación excesiva de basura, en las áreas de manejo de alimentos. Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada.			

OBSERVACIONES:

12. CONTROL DE PLAGAS

	SI	CUMPLE NO	NA
*a) Ausencia de plagas.			
b) Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas presentando: 1. Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente. 2. Hojas de seguridad del plaguicida utilizado y registro de COFEPRIS. 3. Programa de control de plagas. 4. Registros e informes que amparen el servicio durante los últimos tres meses. 5. Contrato de servicio vigente.			
c) Ausencia de trampas con cebos y eliminador de insectos de choque eléctrico de atracción de choque eléctrico, en el área de manejo de alimentos.			

OBSERVACIONES:

13. PERSONAL

	SI	CUMPLE NO	NA
a) Apariencia pulcra.			
b) Uniforme limpio y completo.			
c) Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante.			
d) Manos limpias, uñas recortadas, sin esmalte, ni decoración.			
*e) El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.			
f) El personal no utiliza celulares, joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc.), u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos.			
g) El personal cuenta con capacitación impartida por un consultor con registro vigente ante la SECTUR.			
h) El personal demuestra la competencia en el manejo higiénico de alimentos.			
i) El personal no fuma, come, masca o bebe en el área de preparación de alimentos.			

OBSERVACIONES: