

Buenas Prácticas de Higiene

Inocuidad Alimentaria

Cuernavaca, Morelos, 2024

OBJETIVO

Conocer y aplicar los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

IMPORTANCIA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

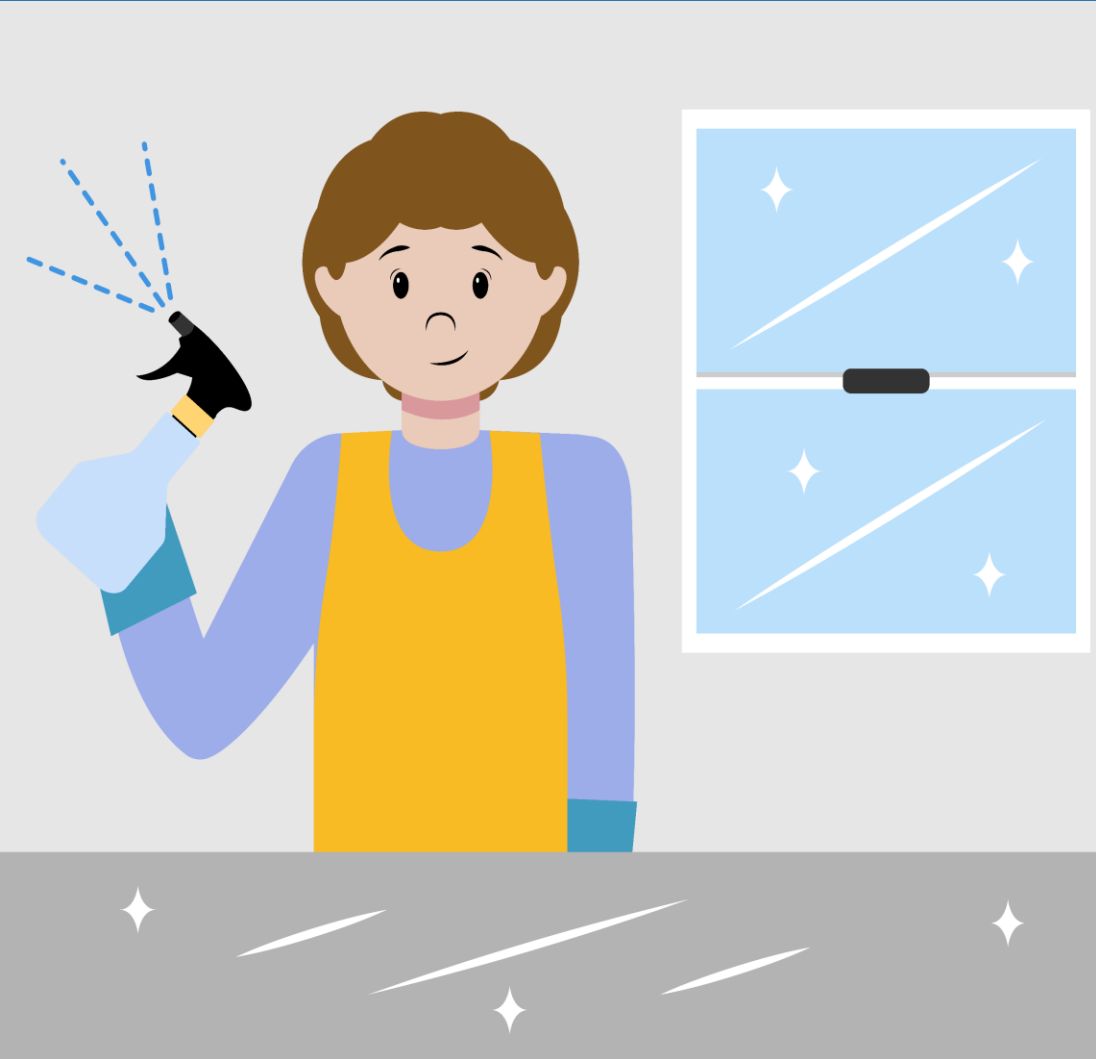
Las buenas prácticas de higiene en alimentos son fundamentales para...

- Garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
- Ayudar a mantener la calidad de los alimentos, a prolongar su vida útil y a evitar la contaminación cruzada.



- Además, promueven la confianza del consumidor y son un requisito legal en muchos lugares para operar establecimientos de alimentos.
- Contribuyen en la producción de alimentos inocuos y saludables.

INSTALACIONES



El establecimiento debe contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Deben evitar la contaminación de alimentos, bebidas, materias primas o suplementos alimenticios.
- Techos sin grietas ni roturas.
- Paredes de material liso, durable y fácil limpieza.
- Puertas y ventanas con protección que evite la entrada de lluvia y fauna nociva.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Deben ser de un material de fácil limpieza, desinfección y no cede sustancias tóxicas.

- Trampas para grasa.

- Coladeras con rejillas libres de basura, sin estancamiento y en buen estado.



- Equipos de refrigeración provistos de termómetros o dispositivos de lectura. Temperatura de Refrigeración: 7°C

- Drenaje con trampa anti olores

- Tempo de Congelación: de acuerdo al producto.

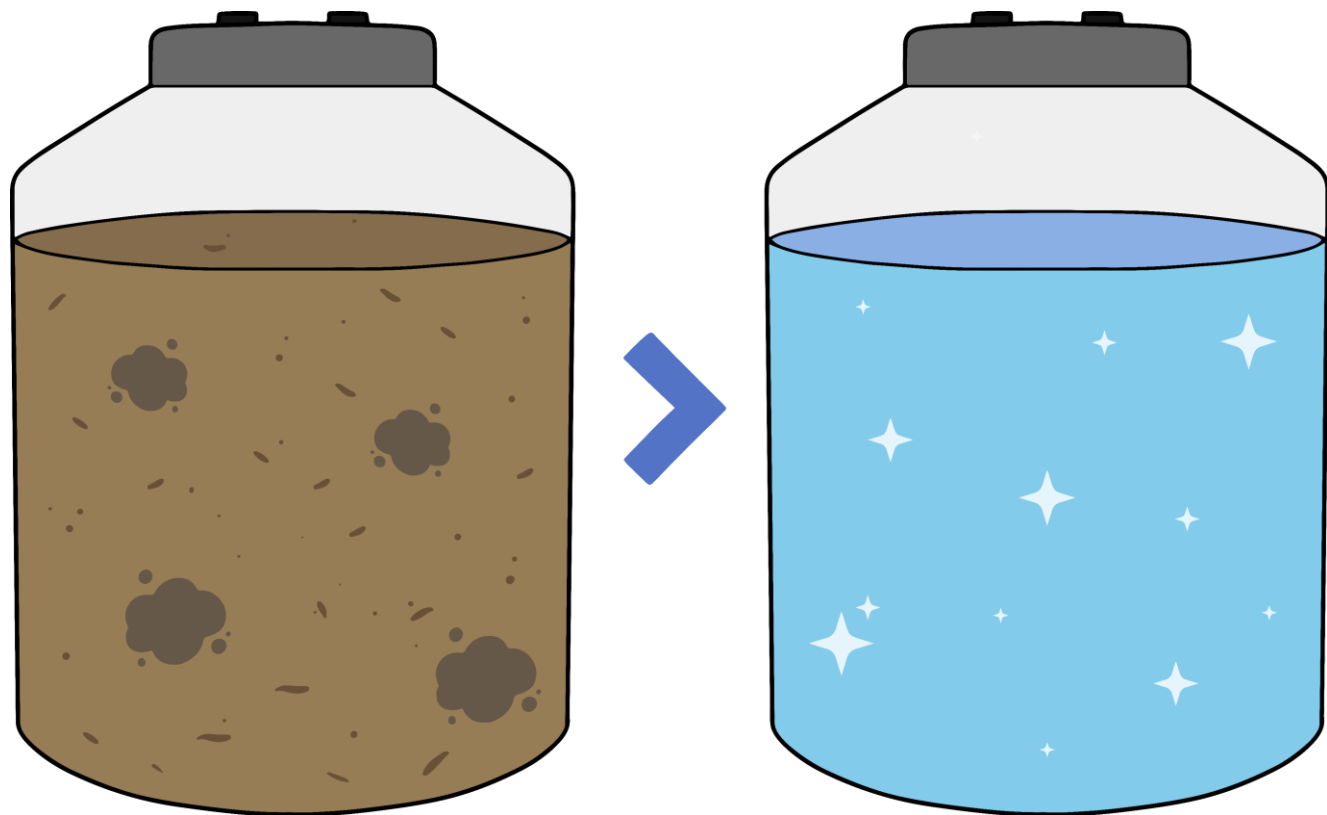
SERVICIOS

- Cisternas: Tapas con altura mínima de 10 del piso, que reciban su carga de fuentes de abastecimiento público o privado.
- Las cisternas o tinacos deben permanecer tapados y libres de contaminación.



- Los baños deben contar con: Agua potable, jabón, papel higiénico, recipiente para basura, con bolsa y tapa oscilante e ilustraciones de lavado de mano.
- Baños: Los sanitarios deben contar con separación física y servicios necesarios.

SERVICIOS - LAVADO DE CISTERNA



1. Lavar el depósito con abundante agua.
2. Cubrir nariz y boca con un pañuelo húmedo.
3. Desinfectar con una cucharada de cloro comercial, por cada litro de agua y usarla para limpiar el depósito.

Lavar cada 6 meses

TÉCNICA PARA LAVADO DE MANOS

Se debe contar con una estación de lavado y desinfección de manos en el área de elaboración, que cuente con todos los complementos necesarios.

1

Usa jabón, de preferencia líquido, si no tienes, utiliza jabón de pasta en trozos pequeños



2

Talla energicamente las palmas, el dorso y entre los dedos



3

Lávalas por lo menos 20 segundos sin olvidar la muñeca



4

Enjuaga completamente las manos



MORELOS

SECRETARÍA
DE SALUD

SERVICIOS
DE SALUD

COPRISEM
COMISIÓN PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
DEL ESTADO DE MORELOS



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018-2024

ALMACENAMIENTO



- Los agentes químicos y de limpieza se encuentran almacenados en un área específica separada.
- Todo producto perecedero y no perecedero se coloca sobre superficie limpia, a una distancia mínima de 15 cm del suelo y pared. También deberá aplicarse el sistema PEPS.

OPERACIONES

Evitar la contaminación cruzada materia prima, producto en elaboración y producto terminado.

- Lavar y al mismo tiempo desinfectar alimentos frescos, vegetales y frutas.



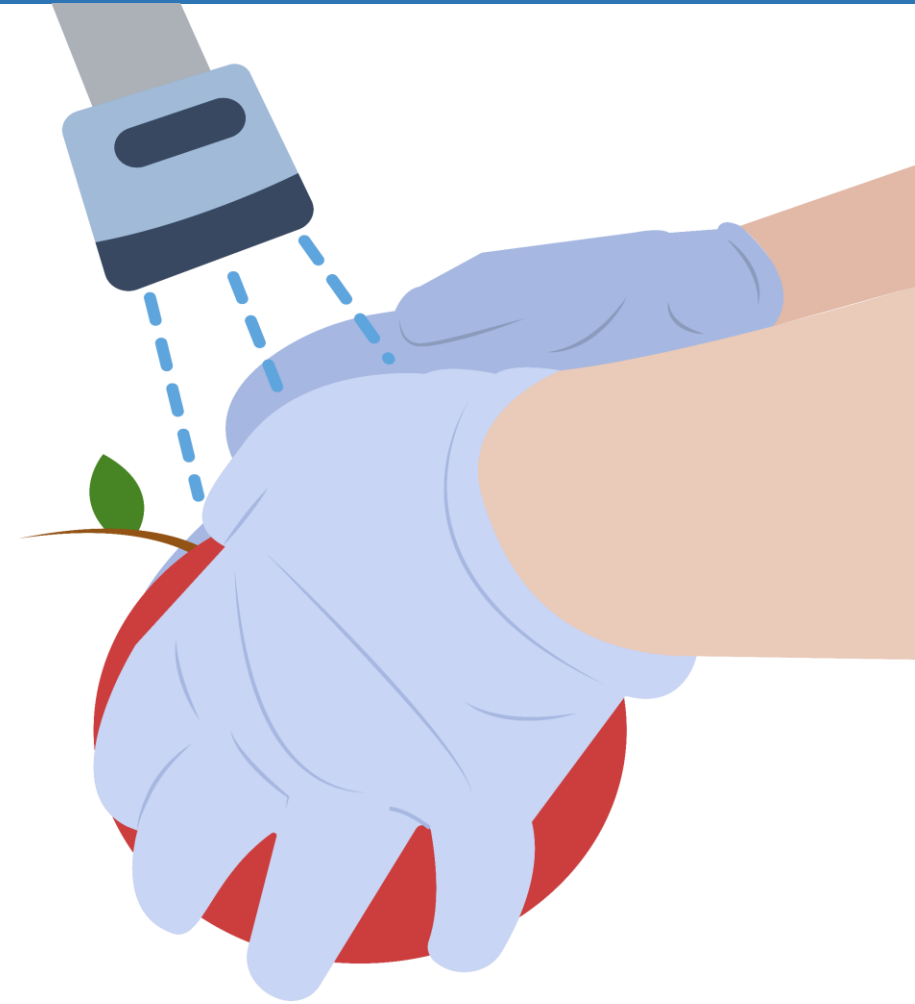
- Todo sobrante, en buen estado, se podrá reutilizar si en su proceso se sometió a cocción. (74°C mínimo)

- Toda materia prima lleva un proceso de inspección y clasificación desde su recepción.

- Utilizar utensilios desechables para probar la sazón de los alimentos y/o bebidas.

LAVADO Y SEPARACIÓN DE ALIMENTOS

- El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la fabricación de hielo es potable.
- No utilizar materias primas con fecha de caducidad vencida.
- Se deben clasificar para determinar si es apto o no apto para el consumo humano.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



Cuidar la materia prima en conservación o refrigeración.

- El envase debe estar limpio, en buen estado y, de ser el caso, desinfectado antes de su uso.
- Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, agentes de limpieza, desinfección o cualquier sustancia tóxica no deben ser reutilizados.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 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.
- En las áreas de servicio y comedor, las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada.
- Los trapos y jergas tienen un uso específico, estos se lavan y desinfectan frecuentemente.



PLAGAS Y RESIDUOS

- No debe existir evidencia de la presencia de fauna nociva.
- Contar con programa o certificado de fumigación.



- Los residuos generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día.
- Establecer un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción y evitar la acumulación de basura, desechos y desperdicios.



SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- El personal no presenta signos como: tos frecuente, estornudos, secreción nasal, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entren en contacto directo con las materias primas o productos.

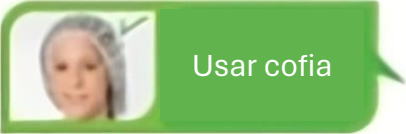


- El personal debe presentarse aseado en su persona, con ropa y calzado limpios.

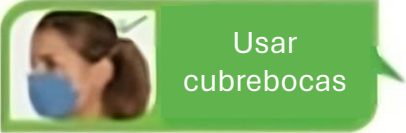


- Debe utilizar equipo de protección que cubra totalmente cabello, barba y bigotes, así como ropa protectora.

- Deben tener las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.



Usar cofia



Usar cubrebocas



Ropa limpia y apropiada



Manos limpias y desinfectadas



Usar guantes



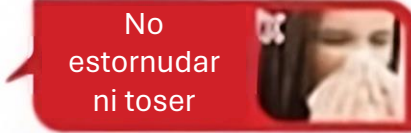
Reportar heridas o cortadas



Calzado limpio y apropiado



No usar pasadores ni aretes



No estornudar ni toser



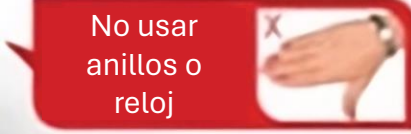
No fumar, ni comer



No usar plumas



No usar perfume



No usar anillos o reloj



No uñas largas, ni esmalte

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL



MORELOS

SECRETARÍA DE SALUD

SERVICIOS DE SALUD

COPRISEM
COMISIÓN PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
DEL ESTADO DE MORELOS



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018-2024

DOCUMENTACIÓN

El formato y diseño queda bajo la responsabilidad del establecimiento. (COLOCAR TABLAS).

Contenido del registro e información con el que se debe contar	
Programa	<ul style="list-style-type: none">• Calendarización• Frecuencia• Los temas a incluir serán los establecidos
Registros o Constancias	Fecha, participantes, capacitador y constancia de capacitación de los participantes
Registros o Certificados de Servicio	Área donde se aplicó, fecha y hora, información que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados y técnica de aplicación de estaciones de control y monitoreo.

REGISTROS

Registro control de agua: Monitoreo de cloro residual libre debe ser diario NOM 251-SSA1-2009 5.8.1 - La periodicidad de los registros de análisis de organismos fecales y totales deberán ser por lo menos cada 6 meses. de acuerdo a la NOM-127-SSA1-1994).

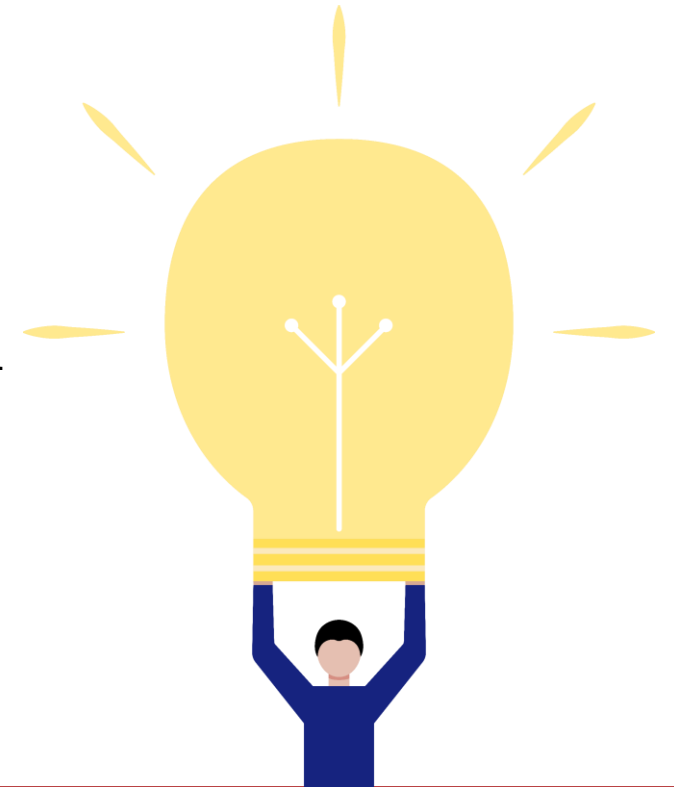
FECHA DE MONITOREO	SITIO DE MUESTREO	HORA DE MONITOREO	CLORO RESIDUAL LIBRE (MG/L)			ACCIONES REALIZADAS (EN CASO DE ESTAR FUERA DE NORMA) *
			0.0 (NULO) F.N.	0.2- 1.5 D.N.	> 1.5 F.N.	

PROGRAMAS / CAPACITACIONES

Contar con programas y documentación que garantiza la capacitación en Buenas Prácticas de Higiene del personal.

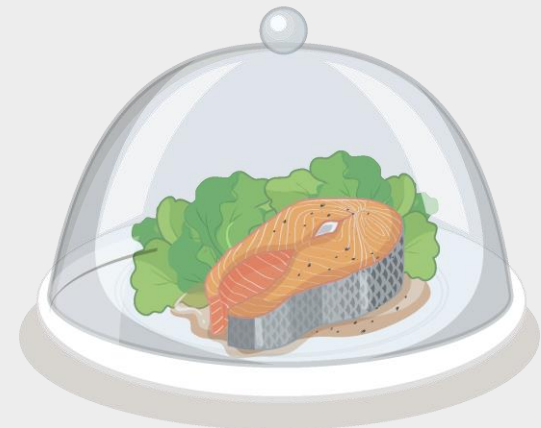
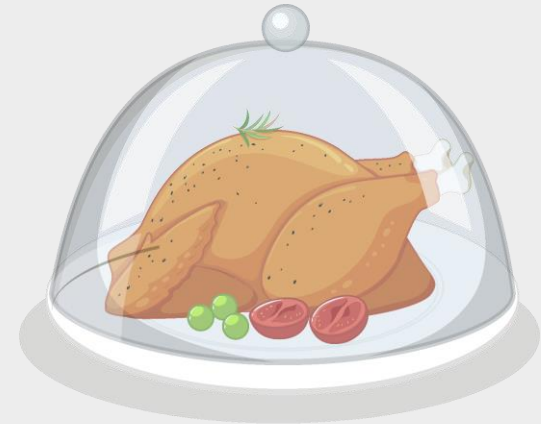
La capacitación debe incluir:

- Higiene personal
- La naturaleza de los productos
- La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final
- Las condiciones en las que se deban recibir y almacenar las materias primas
- El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo
- Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor
- El conocimiento de la presente NOM, según corresponda



CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- Mantener la limpieza
- Separe los alimentos crudos de los cocidos
- Cocine completamente
- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- Use agua y materias primas seguras



¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

COPRISEM
COMISIÓN PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
DEL ESTADO DE MORELOS

Av. Morelos No. 39 Esq. Calle 20 de Noviembre.
Col. Centro. C.P. 62000 Cuernavaca, Morelos

Tel. 777 362 23 70, 777 362 24 00 Ext. 1003 y 1011

Jefatura de Operación Sanitaria



MORELOS

SECRETARÍA
DE SALUD

SERVICIOS
DE SALUD

COPRISEM
COMISIÓN PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS
DEL ESTADO DE MORELOS

