

DICTAMEN DE ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA PREPARACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Fecha: 28 Y 29 DE MAYO DE 2018

OCF-SGC-P-01-POI-01-L-01 F-

07

LEGISLACION APLICABLE

Disposiciones señaladas en :

- 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

Para los establecimientos donde se preparan alimentos, tales como restaurantes, discotecas, bares y centros de espectáculos, los cuales son objeto de esta Norma, se considera los numerales:

5 Disposiciones generales



7 Servicio de alimentos (Los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos, donde se elaboran o suministran alimentos o bebidas para su consumo inmediato, comida para llevar o entregar a domicilio.)



ELEMENTOS A DICTAMINAR

Establecimiento



Etiquetas



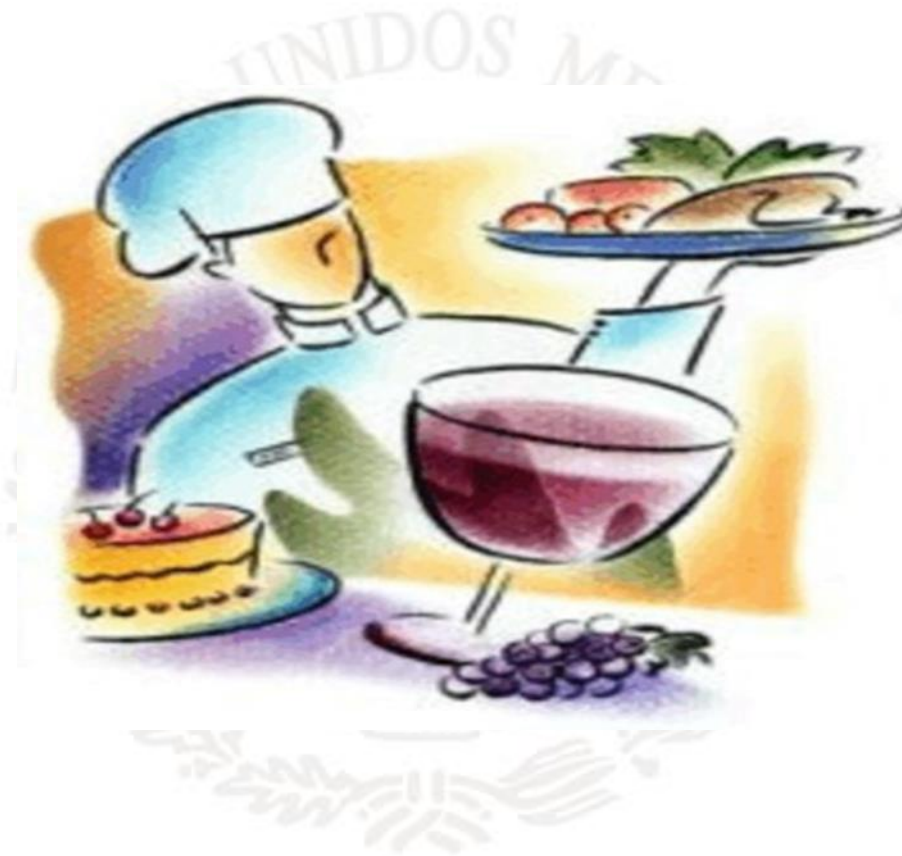
Productos



ELEMENTOS PARA EL DICTAMEN

- Antecedentes del caso
- Actas de verificación
- Resultados de análisis de laboratorio (de ser el caso)
- Legislación sanitaria vigente y aplicable
- Información técnica y científica
- Procedimientos y/o lineamientos específicos

SERVICIO DE ALIMENTOS



ANOMALÍAS GRAVES

- Carece de instalaciones y equipos adecuados para el proceso de preparación de alimentos.



- Carece de separación entre áreas.

- Sanitarios con comunicación directa al área de preparación de alimentos.



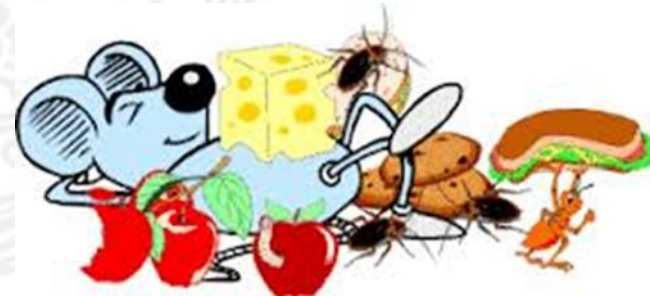
- Carece de suministro agua potable (de acuerdo al caso)



- Carece de inspección y control de materias primas y producto terminado.



- Presencia y evidencia de fauna nociva y falta de controles de la misma en las áreas de preparación.



- Falta de buenas prácticas en el manejo, preparación y almacenamiento de los alimentos (conservación).



- Controles de proceso de elaboración y almacenamiento.



CONTROLES DE TEMPERATURA

Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición, deberán cumplir con lo siguiente:

- a) Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F), y
- b) Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.

FALTA DE CONTROLES DE TEMPERATURA

Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición, deberán cumplir con lo siguiente:

- a) Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F), y
- b) Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.

MUESTREO DE PRODUCTOS



ANALISIS MICROBIOLOGICOS A REALIZAR:

- **DETERMINACIÓN DE MICROORGANISMOS INDICADORES**
- **DETERMINACIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS**

CONTAMINACIÓN

Presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.

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.

MUESTREO DE ETIQUETA



MUESTREO DE ETIQUETA

**NOM-142-SSA1/SCFI-2014, BEBIDAS
ALCOHÓLICAS. ESPECIFICACIONES
SANITARIAS.**

ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- 1) Aplicación de suspensión (total o parcial) temporal de trabajos y servicios en **la visita de verificación** que inicia el procedimiento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

2) Cuando derivado del dictamen se determina la aplicación de la medida de seguridad consistente en Suspensión de Trabajos y Servicios.

SEGUIMIENTO

- a) Con respuesta del usuario.
- b) Solicitud de prórroga.
- c) Sin respuesta.

Es importante señalar que dado que el establecimiento provee un servicio de preparación y consumo de alimentos, todo aquello que se relacione con orden, limpieza, control de fauna nociva, así como la preparación y conservación de los alimentos, es fundamental para garantizar la inocuidad de los mismos; por lo que es necesario que el personal que labora en el lugar y principalmente aquellos que están involucrados con la actividad de preparación de alimentos, tengan el conocimiento necesario de la forma de llevar a cabo sus actividades con los controles de higiene y sanidad adecuados, lo cual se puede proporcionar a través de cursos de capacitación.

GRACIAS

QFB LETICIA JAVIER CASTRO

Dictaminador Especializado

**Somos COFEPRIS,
somos ARN**

Fecha: 28 Y 29 DE MAYO
DE 2018