

# VERIFICACIÓN A ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.



IBQ PABLO REGALADO GALVAN  
VERIFICADOR SANITARIO

# OBJETIVO GENERAL

---

Conocer los aspectos que se aplican en la verificación sanitaria de establecimientos que se dedican a la elaboración y/o suministro de alimentos y bebidas.

# PROBLEMÁTICA

## Intoxica pollo a 200 menores

► Hospitalizan a niños de primaria y guardería de Culiacán, Sinaloa y Celaya, Guanajuato

Edgar Sánchez y Jorge Escalante  
CORRESPONSALES

**CULIACÁN.** Pollo en mal estado intoxicó a más de 200 niños de una primaria y una guardería de esta ciudad sinaloense y de Celaya, Guanajuato.

En la capital sinaloense, 150 menores de la primaria José Guadalupe Ramírez Aguilar, ubicada en la Colonia Frossette Humaya, al poniente de la ciudad, fueron reportados como enfermos alrededor de las 15:30 horas de ayer. La escuela de tiempo completo mantiene labores de las 08:00 a 16:30 horas.

Las autoridades del plantel informaron que los niños consumieron enchiladas verdes de pollo con crema y agua de jamaica.

Los menores presentaron vómito, mareo y desmayos, por lo que los maestros pidieron apoyo a los paramédicos de la Cruz Roja y Protección Civil, quienes acudieron a la institución educativa.

Algunos de los menores fueron atendidos en la misma escuela, y por lo menos 150 niños afectados por intoxicación fueron trasladados a tres de los hospitales de la ciudad, informó el secretario estatal de Seguridad, Francisco Córdova Celaya.

Ernesto Echeverría Aispuro, secretario de Salud, indicó que a pesar de que el 10 por ciento de los menores atendidos en los hospitales presentaron severos síntomas de intoxicación, todos se encuentran fuera de peligro.

«Todos se encuentran fuera de peligro, en una situación controlada; se dieron de alta a muchos de ellos, esperamos que en las próximas horas salgan de los hospitales (...) La situación se encuentra controlada», reiteró.

A raíz de la intoxicación, la Secretaría de Educación Pública

### Cuadro crítico

Entidades que reportaron niños intoxicados.

**150**  
menores de primaria intoxicados en Culiacán

**15**  
con síntomas severos

**51**  
niños hospitalizados en Celaya

de Sinaloa dio a conocer que iniciará un programa de revisión de la elaboración de alimentos en las distintas escuelas de tiempo completo de la entidad.

«La escuela tiene 450 estudiantes de matrícula, pero 150 son los que presentaron los síntomas (...) tenemos que realizar una inspección de cómo se realizan estos alimentos», dijo Francisco Frias, secretario de Educación.

En Celaya la presunta ingesta de pollo descompuesto provocó que 51 niños, entre uno a tres años de edad, sufrieran intoxicación en la guardería «El Jardín Encantado», dependiente del Instituto Mexicano del Seguro Social.

El subprocurador de Justicia del Estado, Armando Amaro Vallejo, destacó que la noche del miércoles pasado se recibió el reporte de que en el Hospital de Zona del IMSS ingresaron, pasadas las 22:00 horas, un total de 44 niños, mientras que otros siete fueron llevados al Centro Médico Quirúrgico de Celaya.

El delegado del IMSS en Guanajuato, Moisés Andrade Quesada, destacó que ningún menor de edad se encuentra grave de salud.

«No hay consecuencias (por la intoxicación), se están tomando medidas para conocer las causas y actuar en consecuencia», indicó.

La Procuraduría de Justicia del Estado abrió la averiguación previa 7762/2012, a fin de destinar responsabilidades.

## Salmonela y estafilococo, causa de intoxicación de 317 niños en Guerrero

Los alimentos, que enfermaron a 317 menores en un festejo del Día del Niño, tenían rastros de dichas bacterias, según las autoridades

Por **Laura Reyes**  
Miércoles, 02 de mayo de 2012 a las 13:58



Algunos de los niños afectados presentaba desnutrición (CNNMéxico/Laura Reyes).

Tweet

0

8+1

**ACAPULCO (CNNMéxico)** — Alimentos repartidos durante un festejo del Día del Niño en Acapulco estaban contaminados con bacterias de estafilococo y salmonela, por lo que 355 personas resultaron intoxicadas, informaron las autoridades sanitarias del estado de Guerrero, ubicado al sur del país.

En conferencia de prensa, el secretario de Salud estatal, Lázaro Mazón Alonso, dio a conocer los resultados obtenidos de las muestras tomadas el

## EN BREVE

### ► Analizan restos de comida tras intoxicación

**CULIACÁN.** El secretario de Salud del estado, Ernesto Echeverría Aispuro, afirmó que se esclarecerá el origen de la intoxicación masiva de 151 alumnos, con alimentos, en la escuela primaria «Guadalupe Ramírez Aguilar». Señaló que el próximo lunes se tendrán los resultados de laboratorio practicados a los residuos de pollo, crema, tortillas y agua de jamaica que consumieron el pasado jueves los menores. El funcionario externó que probablemente una bacteria muy tóxica se derivó de la carne de ave. (Javier Cabrera)



# PROBLEMÁTICA

## 280 funcionarios de Isla Mujeres se intoxican con cena navideña

Adriana Velázquez Corresponsal

**CANCÚN.** Casi 300 trabajadores del ayuntamiento de Isla Mujeres se intoxicaron con la cena navideña que les ofreció el gobierno municipal. Entre los funcionarios afectados figura la propia alcaldesa, Alicia Ricado; el secretario general de la comuna, Manuel García García; y el presidente municipal electo, Hugo Sánchez.

La cena se realizó la noche del viernes en el Centro de Convenciones de la isla; el menú consistió en espagueti, pimientos y paré de papa.

Durante el sábado los empleados comenzaron a presentar vómito y diarrea, además de fuertes dolores estomacales, lo que les llevó a los centros de

salud que resultaron insuficientes, y muchos de ellos cruzaron a Cancún para ser atendidos de emergencia.

Fuentes extraoficiales indican que la preparación de los alimentos estuvo, presuntamente, a cargo de Oscar Gómez Castilla, pariente de la alcaldesa, quien cayó enferma también con fiebre y otros malestares.

En conferencia de prensa ofrecida ayer, el director municipal de Salud, Antonio Ríos Chulé, reconoció la intoxicación de al menos 280 trabajadores y aceptó que el origen fue el consumo de alimentos durante la posada que organizó la comuna el viernes pasado.

Indicó que del total de afectados, el sábado fueron atendidos 120 en el hospital de la Naval, de los cuales 39 requie-

reron hospitalización inmediata para ser rehabilitados.

Otros 160 empleados recibieron atención médica en el hospital integral José de Jesús Lima Gutiérrez; 45 de ellos se quedaron temporalmente internados para su observación médica.

El resto acudió a hospitales en Cancún. Además, al menos cinco personas fueron atendidas en el hospital general "Jesús Kumate".

Entre los intoxicados hubo cuatro menores de edad; tres de ellos tuvieron que ser rehabilitados. "La mayoría de los enfermos ya fueron dados de alta", manifestó el funcionario.

Antes de fijar alguna responsabilidad, Ríos Chulé explicó que esperarían los resultados de los estudios de labo-



## Clausuran restaurantes por comida de dudosa procedencia

Tras recibir varias denuncias de consumidores, la Comisión Contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) en el Estado clausuró 10 establecimientos de comida china, dos en Chetumal y ocho más en Cancún y Playa del Carmen, al detectar anomalías en el manejo higiénico de sus productos. Además, al realizar el muestreo no se detectaba de qué animal era procedente la carne, es decir, no era de pollo, puerco o res. PÁGINA 03

**EMPRESAS MEXICANAS NO ENTIENDEN A MILLENNIALS**

# PROBLEMATICA

CULTURA

TENDENCIAS

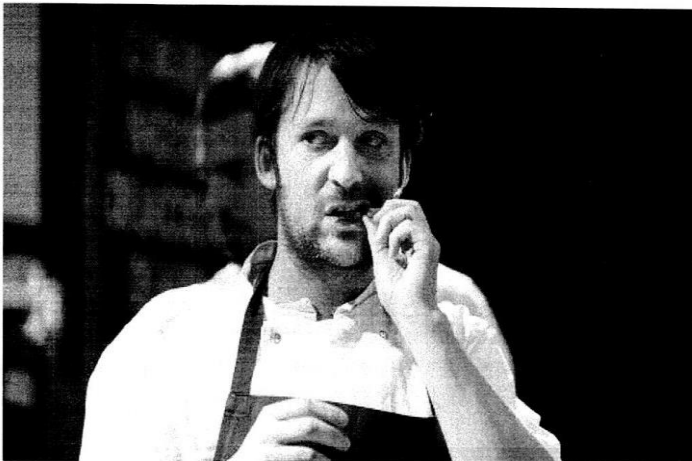
## Más de 60 intoxicados en el mejor restaurante del mundo

Un norovirus causa un brote en Noma, del líder de la cocina nórdica René Redzepi.

El incidente es similar al que afectó al británico The Fat Duck en 2009

ROSA RIVAS

Madrid - 8 MAR 2013 - 14:52 CST



El chef danés René Redzepi. PRADIP J. PHANSE

Un total de 67 comensales del restaurante Noma de Copenhague, liderado por el chef René Redzepi, sufrieron vómitos y diarrea debido a un norovirus. La prensa

REPORTAJE:GASTRONOMÍA

## "No envenenamos a nadie"

El 'chef' Heston Blumenthal se defiende tras el cierre de su restaurante

ROSA RIVAS

Madrid - 1 MAR 2009



"No hemos envenenado a nadie. Todos nuestros procesos culinarios e ingredientes son saludables y de calidad", ha declarado categórico Heston Blumenthal ante la alarma suscitada por el cierre de su restaurante The Fat Duck, situado en Bray, al oeste de Londres. "Si he cerrado ha sido por decisión mía, no porque el Gobierno me haya forzado o por demandas de los clientes. Pero mientras todo se aclare no quiero arriesgarme a que nadie se sienta mal, ni siquiera por un dolor de cabeza", dijo ayer vía telefónica el *chef* británico, molesto por "titulares incorrectos" en medios españoles, que usaban la palabra "envenenamiento". Riesgo, temor y posibilidad han sido términos manejados por medios ingleses, pero el impacto general ha sido inevitable.

### MÁS INFORMACIÓN

400 intoxicados tras comer en un restaurante con tres estrellas Michelin

Un virus, posible causa de la 'intoxicación' en The Fat Duck

Y es que este *pato gordo* (nombre del restaurante, en español) se trata del segundo más importante del mundo, con tres estrellas Michelin, donde 40 personas, tantas como *chefs* les atienden, sufrieron problemas gastrointestinales hace un par de semanas. Blumenthal decidió cerrar el restaurante el pasado martes y encargar una investigación. De hecho, desde hace cinco años una empresa analiza muestras de todo; es una especie de CSI contratado, como hacen otros grandes cocineros, para evitar riesgos y eliminar amenazas de bacterias.

# PROBLEMATICA

## Consumo de pollo asado contaminado deja 12 intoxicados y un muerto

El establecimiento fue clausurado debido a que dos familias que consumieron sus productos resultaron enfermas.



El establecimiento fue clausurado de manera preventiva, hasta que se determine si fueron responsables de la intoxicación masiva. (Javier Ortiz SIPSE)

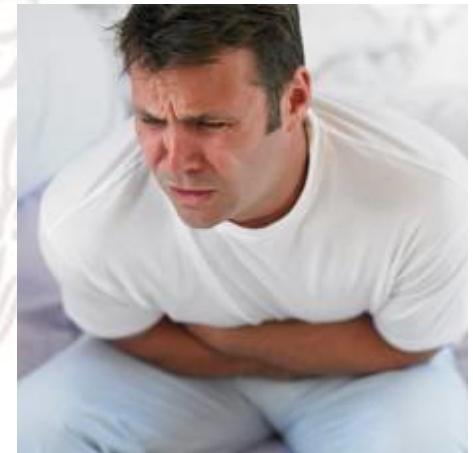
El consumo de alimentos contaminados actualmente es uno de los riesgos sanitarios mas frecuentes que enfrenta la población.



# ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Enfermedades originadas por la ingestión de **alimentos y/o agua contaminados** con microorganismos o sustancias tóxicas que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población(1).

Su incidencia es un indicador de la calidad sanitaria de los alimentos.

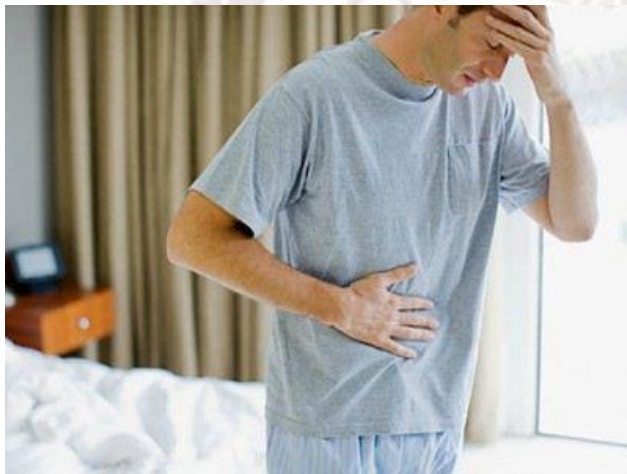


(1) Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (PANALIMENTOS)

# CONSECUENCIAS DE LAS ETAS

---

- ❖ Disminución en la productividad por ausentismo
- ❖ Aumento en la demanda de servicios médicos y hospitalarios
- ❖ Impacto negativo sobre el turismo





# PREVENCIÓN DE ETAS



# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

---

Son principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en óptimas condiciones sanitarias y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

## LAS BPM AYUDAN

---

- ❖ a producir alimentos inocuos y a proteger la salud del consumidor
- ❖ Tener control higiénico de las áreas relacionadas con el proceso de alimentos
- ❖ Capacitar a los manipuladores en todo lo relacionado con las prácticas higiénicas



## LAS BPM SIRVEN

---

- ❖ Estandarizar la calidad sanitaria de los alimentos
- ❖ Competir con los similares, da prestigio, da beneficio económico ,
- ❖ Reduce riesgos y costos por reclamos

## ¿Qué es inocuidad alimentaria?

---

**Inocuo: 1. adj. Que no hace daño.**

**El objetivo es garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor. Siempre y cuando se manejen adecuadamente.**

# ¿CUANDO SE PIERDE LA INOCUIDAD?





# ALIMENTO INOCUO

## PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

**CALIDAD DE  
MATERIAS  
PRIMAS**

**CALIDAD DE  
AGUA Y HIELO**

**PERSONAL**

**INSTALACIONES Y  
EQUIPOS**



**CONTAMINACION  
CRUZADA**

**CONTROL DE  
PROCESO**

**CONTROL DE  
PLAGAS Y  
RESIDUOS**

**CONTROL  
DOCUMENTAL  
(TRAZABILIDAD)**

**CADENA FRIO**

---

# ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS O BEBIDAS

**COS-DESVS-P-01-M-01-AC-40. / 03 –**  
mayo/2017

# ESTRUCTURA DEL ACTA

---

A.- Sección administrativa.

B.- XIV Apartados.

C.-Observaciones Generales.

D. Cierre del acta y firmas.

E. Recolección de muestra.

La calificación de los distintos puntos del cuestionario se evalúan con (2), (1), (0) y (-).



- I. INSTALACIONES Y AREA
- II. EQUIPO Y UTENSILIOS
- III. SERVICIOS
- IV. ALMACENAMIENTO
- V. CONTROL DE OPERACIONES
- VI. MATERIAS PRIMAS
- VII. ENVASES
- VIII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS
- IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
- X. CONTROL DE PLAGAS
- XI. MANEJO DE RESIDUOS
- XII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL
- XIII. TRANSPORTE

## IV DOCUMENTOS Y REGISTROS

1. CAPACITACIÓN

2. CONTROL DE PLAGAS

3. CONTROL DE AGUA

4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

# 1. INSTALACIONES Y ÁREAS

---



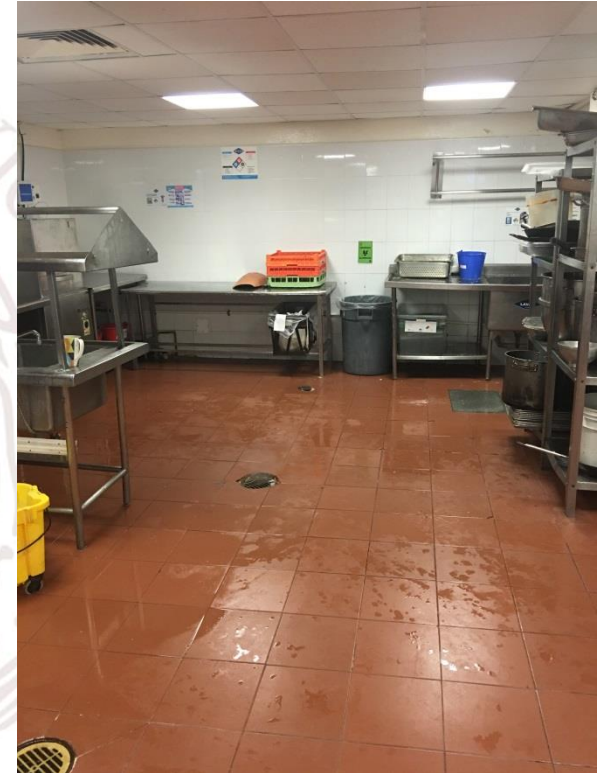
- ✓ En buenas condiciones de mantenimiento y limpios.  
**(Crítico)**





# 2. EQUIPO Y UTENSILIOS

---



# 2. EQUIPO Y UTENSILIOS

---



- ✓ Equipos de refrigeración y/o congelación provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura (**Critico**)





# 2. EQUIPO Y UTENSILIOS



- ✓ Las barras de servicio para buffet deben contar con instalaciones para mantener la temperatura
- ✓ Alimentos calientes mayor a  $60^{\circ}\text{C}$  ( $140^{\circ}\text{F}$ ) y
- ✓ Alimentos fríos a  $7^{\circ}\text{C}$  ( $45^{\circ}\text{F}$ ) o menos  
**(Crítico)**

# 3. SERVICIOS



- ✓ Agua potable disponible e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. **(Crítico)**
- ✓ El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos debe ir por tuberías separadas e identificadas de las que conducen agua potable





# 4. ALMACENAMIENTO



Las mp y productos deben contar con etiqueta en español e identificación que permita aplicar PE'P's o FIFO's.  
**(Crítico).**



# 5. MANEJO DE ALIMENTOS/ CONTROL DE OPERACIONES

- ✓ Los equipos de refrigeración deben mantener una T máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una T que permite la congelación del producto.  
**(Crítico)**



# 5. MANEJO DE ALIMENTOS/ CONTROL DE OPERACIONES



- ✓ Se debe evitar la contaminación cruzada entre MP, Pto. en elaboración y PT. **(Crítico)**





# 5. MANEJO DE ALIMENTOS/ CONTROL DE OPERACIONES





# 5. MANEJO DE ALIMENTOS/ CONTROL DE OPERACIONES

- ✓ En la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna debe ser:
- ✓ a) para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de **63°C (145 °F)**
- ✓ b) para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado, carnes inyectadas y huevo para barra de buffet es de **68°C (154 °F)**.
- ✓ c) para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (165 °F).



# 5. MANEJO DE ALIMENTOS/ CONTROL DE OPERACIONES

- ✓ Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74 °C (165 °F).
- ✓ Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos.



# 5. MANEJO DE ALIMENTOS/ CONTROL DE OPERACIONES

- ✓ Los alimentos frescos se lavan de manera individual.
- ✓ Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso.





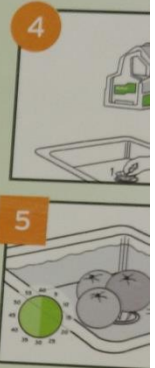
# 5. MANEJO DE ALIMENTOS/ CONTROL DE OPERACIONES

- ✓ Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante.

## DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

1. Quite las partes marchitas
2. Lave las frutas y verduras con agua y Vega-Kleen .
3. Enjuague
4. Oprima el botón del dosificador y llene la tarja al nivel indicado con la solución de Victory (60 - 80 ppm)
5. Sumerja dentro de la solución las frutas o las verduras por 2 minutos
6. Escorra y deje secar al aire

Utilice las tiras reactivas de peracético para medir la concentración. Cuando ésta esté debajo de 60 ppm cambie la solución de Victory





# 5. MANEJO DE ALIMENTOS/ CONTROL DE OPERACIONES

- ✓ El agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.



# 6. MATERIAS PRIMAS



- ✓ Se debe inspeccionar o clasificar previamente.
- ✓ No se deben utilizar MP que puedan representar un riesgo a la salud en la elaboración del producto. **(Crítico)**





# 6. MATERIAS PRIMAS



- ✓ Se debe inspeccionar o clasificar previamente.
- ✓ No se deben utilizar materias primas que puedan representar un riesgo a la salud en la elaboración del producto. **(Crítico)**



# 7. ENVASES

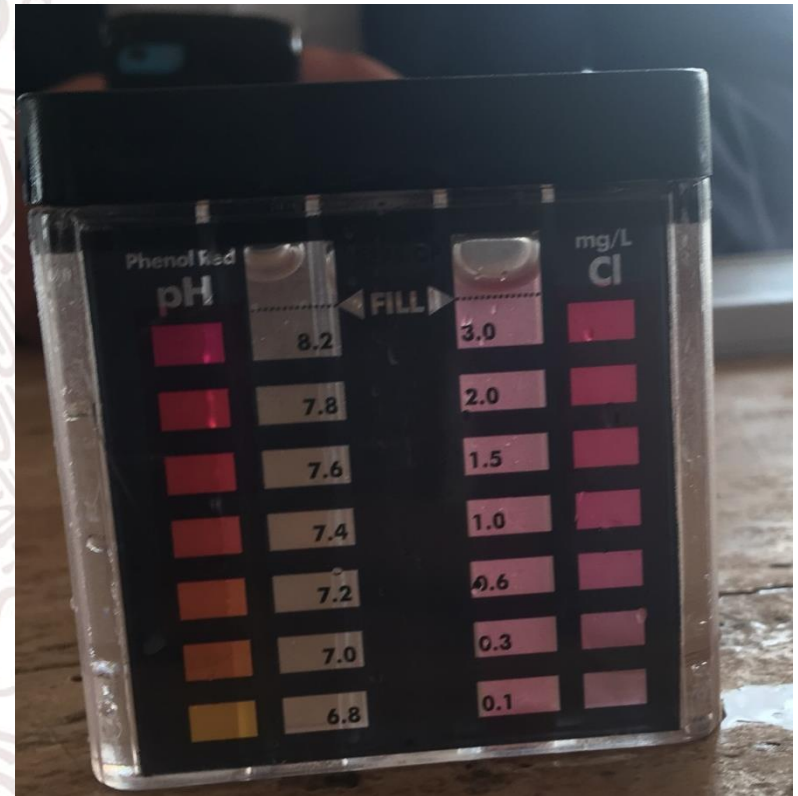
- ✓ Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no deben ser reutilizados. **(Crítico)**





# 8. AGUA EN CONTACTO CON ALIMENTOS

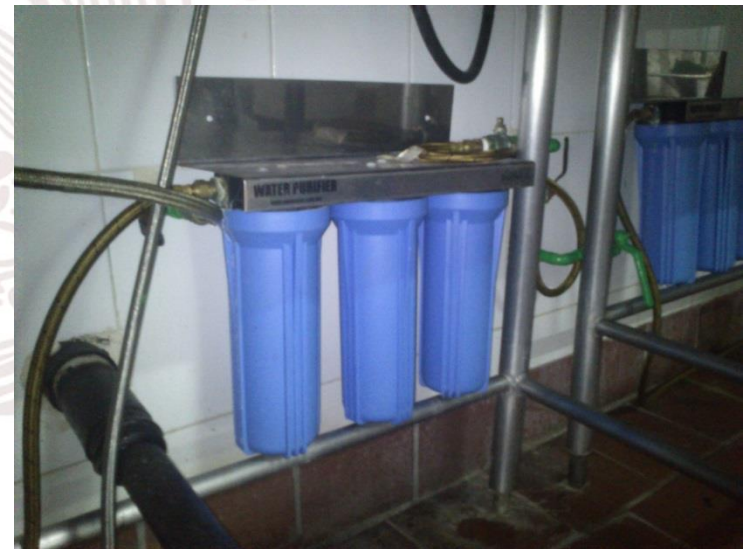
- ✓ El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.  
**(Crítico)**



# 8. AGUA EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- ✓ Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.

Referencia: 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. **(Crítico)**



# 9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---



- ✓ El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.





# 9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

---



- ✓ El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.



# 10. CONTROL DE PLAGAS

---



- ✓ En las áreas de proceso no debe existir evidencia de plagas o fauna nociva (roedores, moscas, hormigas, mosquitos etc.) **(Crítico)**



# 11. MANEJO DE RESIDUOS

- ✓ Los residuos deben ser 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.





# 12. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- ✓ El personal que trabaja en producción o elaboración no debe presentar 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. **(Crítico)**



# 12. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

---

- ✓ El personal se debe presentar aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda. **(Crítico)**



# 12. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

---

- ✓ El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a procedimiento,





# 12. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

---

- ✓ El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente el cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas



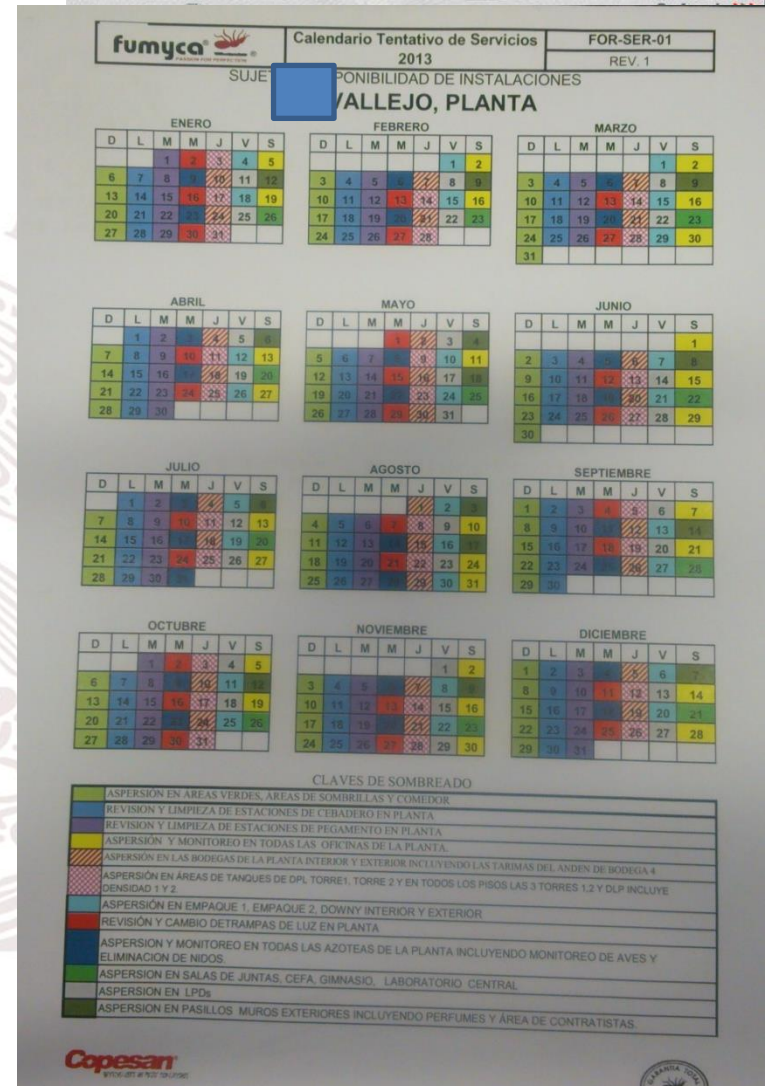
# 13. Doc y Reg. 1. CAPACITACION

- ✓ 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.



# 2. CONTROL DE PLAGAS

- ✓ Contar con un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.
- ✓ Licencia Sanitaria,





# 3. CONTROL DE AGUA

- ✓ Contar con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y análisis periódicos de organismos coliformes fecales y totales,
- ✓ Vapor, si se usa, que no sea un riesgo




# 4. LIMPIEZA Y DESINFECCION

- ✓ Debe contar con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.

	<b>FORMATO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>	<b>CODIGO:</b> FRALD <b>VERSION:</b> 05-03-12 Página 1 de 1
---	--	---

REGISTRO DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION INSTITUCIONAL																
FUNDACION SENDEROS DE AMOR Y PAZ																
Mes:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Ejecutó
AREAS - LENCERIA	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	
Juguetes																
Colchonetas																
Piscina de pelotas																
Mesas y sillas																
Baño niños																
Baño Profes																
Pisos																
Patio																
Comedor																
Paredes																
Canecas de basura																
Techos y Lámparas																
Oficinas																
Salón lógica matemática																
Salón Biblioteca																
Salón Ludoteca																
Salón Gimnasio																
Salón cocinita																
Salones privados																
Detergente utilizado:																Desinfectante Utilizado:

	<b>FORMATO DE REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>	<b>CODIGO:</b> FRALD <b>VERSION:</b> 05-03-12 Página 1 de 1
---	--	---

REGISTRO DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION INSTITUCIONAL																	
FUNDACION SENDEROS DE AMOR Y PAZ																	
Mes:	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Ejecutó
AREAS - LENCERIA	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	
Juguetes																	
Colchonetas																	
Piscina de pelotas																	
Mesas y sillas																	
Baño niños																	
Baño Profes																	
Pisos																	
Patio																	
Comedor																	
Paredes																	
Canecas de basura																	
Techos y Lámparas																	
Oficinas																	
Salón lógica matemática																	
Salón Biblioteca																	
Salón Ludoteca																	
Salón Gimnasio																	
Salón cocinita																	
Salones privados																	
Detergente utilizado:																Desinfectante Utilizado:	

# GRACIAS

---

**IBQ PABLO REGALADO GALVAN**  
Verificador Sanitario

**Somos COFEPRIS,  
somos ARN**