

MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

Gerencia de Mantenimiento

RESPONSABILIDAD DEL CINE

EN AUDITORÍAS

Acompañar y dar acceso al auditor

Anotar observaciones

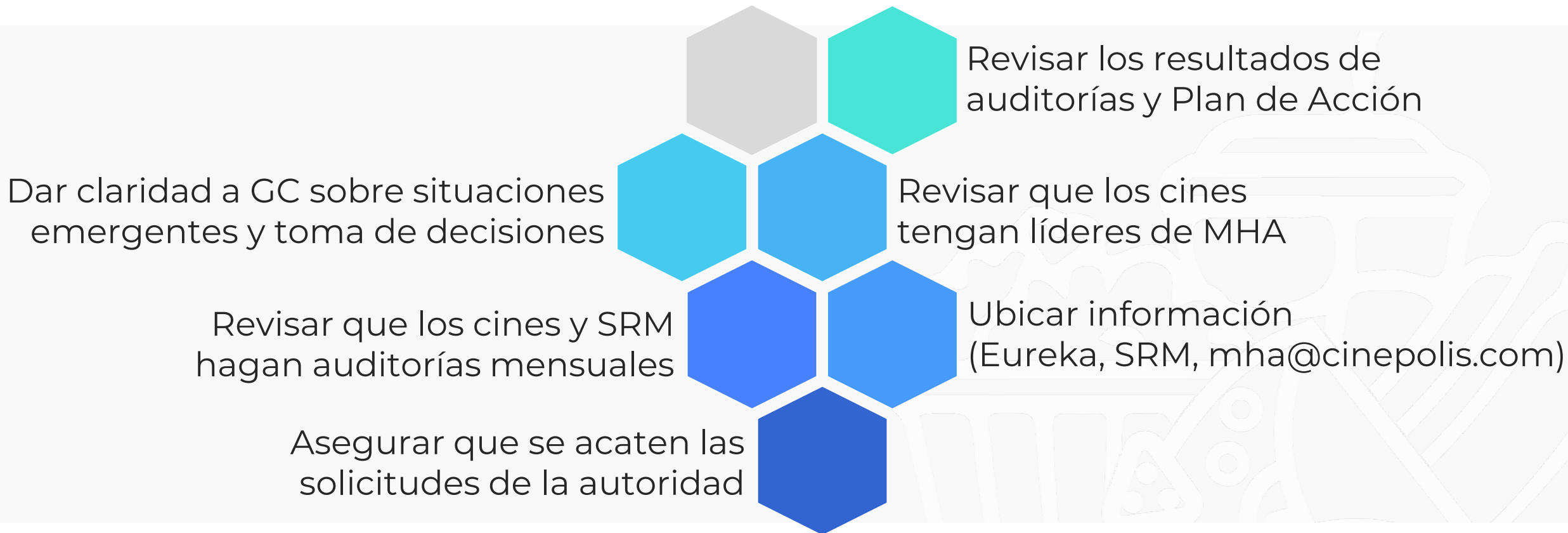
Involucrarse

Aclarar dudas

Generar un Plan de Acción

RESPONSABILIDAD DEL GR

EN AUDITORÍAS



NORMA MHA

La Norma de Manejo Higiénico de Alimentos de Cinépolis tiene como base las siguientes normas de seguridad e inocuidad alimentaria:

- **NOM-251-SSA1-2009:** Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- **NMX-F-605-NORMEX-2004 (Distintivo H):** Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo “H”.

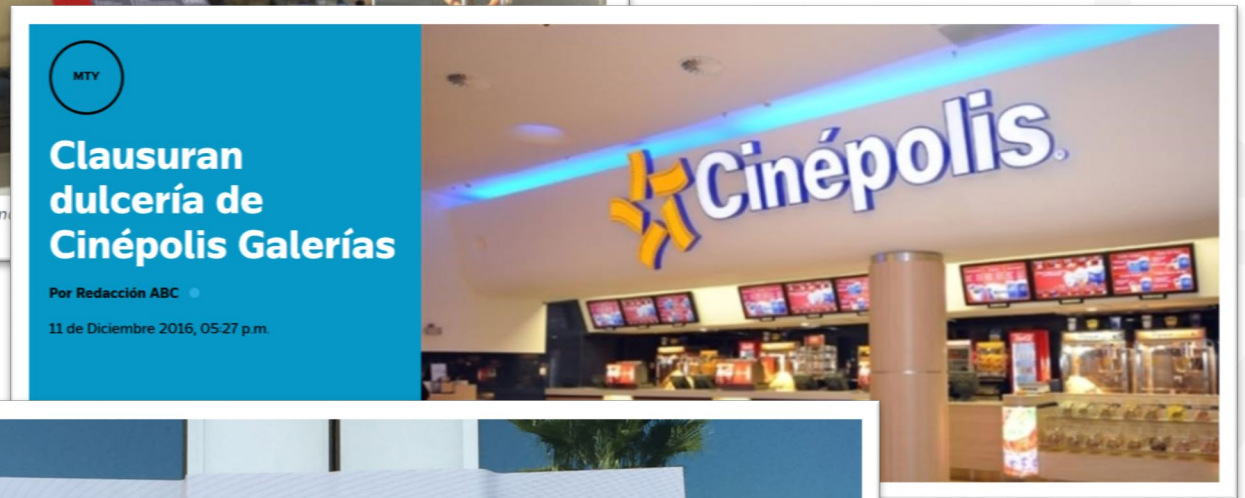
De la fusión de ambas normativas surge la Norma de MHA la cual cumple con los estándares requeridos por la autoridad y su cumplimiento nos permite el ofrecer alimentos seguros a nuestros clientes.

POLÍTICA MHA

Es política de la Empresa ofrecer a sus clientes alimentos de calidad e inocuos, ya que la higiene con la que son preparados, forma parte intrínseca de la calidad e inocuidad, por lo que se debe de respetar la presente norma que está en concordancia con las disposiciones de higiene nacional e Internacional.



CONSECUENCIAS



CONCEPTOS IMPORTANTES

- **Alimento Inocuo:** es aquel que no causa daño a la salud del consumidor.
- **Manipulador de Alimentos:** Es toda persona empleada en la compra, recepción, producción, preparación, procesado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos
 - Dulcería, Coffee Tree, Baguis, Almacén, Cocina, Negocios Externos, Cisterna, Sistema de Filtrado y Máquina de Hielo.
- **ETA:** Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o agua contaminados con microorganismos o sustancias tóxicas.



CLASIFICACIÓN DE ETA

- **Infecciones:** Se producen por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos nocivos.

Salmonelosis, Hepatitis A

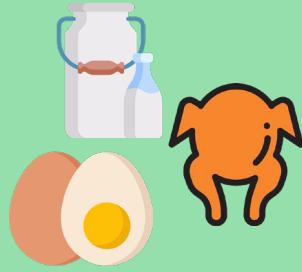
- **Intoxicaciones:** Son provocadas por la ingestión de las toxinas presentes en el alimento generadas por microorganismos (aunque estos ya no se encuentren en el alimento).

Botulismo (*Clostridium botulinum*)

- **Toxi-infecciones:** Es una combinación de las anteriores. Se da por la ingestión de alimentos con microorganismos y sus toxinas.

Cólera (*Vibrio cholerae*)

PRINCIPALES ETA



Salmonelosis



Infección por
E. Coli



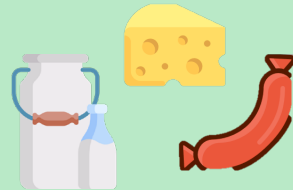
Shigelosis



Botulismo



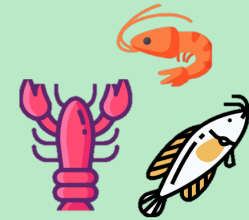
Campilobacteriosis



Listeriosis



Criptosporidiasis



Infección por
Estafilococos



Ciclosporiasis



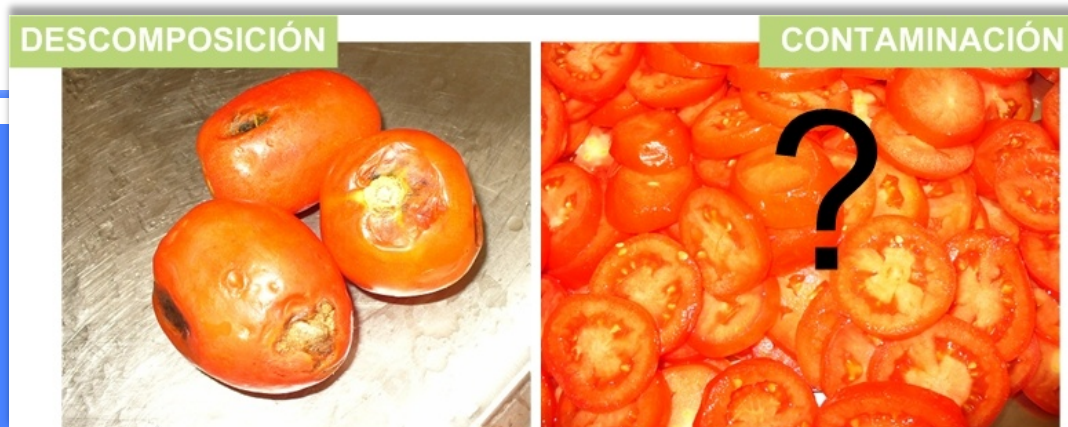
Hepatitis



Infección por
Vibrio ssp.

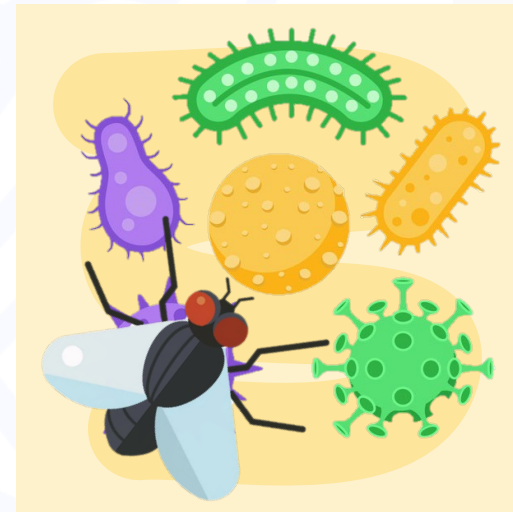
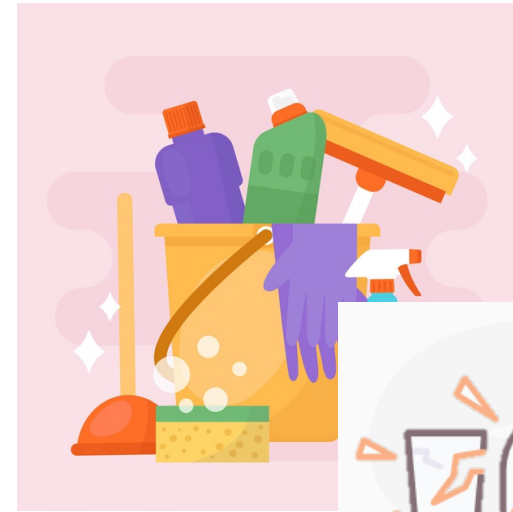
CONTAMINACIÓN Y DESCOMPOSICIÓN

- **Contaminación:** Es la presencia de cualquier material extraño en un alimento que haga que el alimento sea inadecuado para ser consumido por las personas.
- **Descomposición:** Es la pérdida de los atributos organolépticos de un alimento que lo hace no apto para el consumo humano. Es fácil de identificar.



TIPOS DE CONTAMINACIÓN

- **Contaminación Química:** productos de limpieza, metales pesados, residuos de plaguicidas
- **Contaminación Física:** tornillos, cabello, vidrio
- **Contaminación Biológica:** bacterias, hongos, virus



ALIMENTOS PELIGROSOS

POTENCIALMENTE

- Son aquellos que, debido a sus características físicas, químicas y/o biológicas, pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de sus toxinas.
- Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio.

Cárnicos, lácteos, productos de la pesca, alimentos preparados



¿QUÉ REQUIEREN LAS BACTERIAS PARA CRECER?

C	Comida
H	Humedad
A	Acidez
T	Temperatura
T	Tiempo
O	Oxígeno

ZONA DE PELIGRO DE TEMPERATURA



* Temperatura a la que se debería mantener un alimento para controlar y prevenir el crecimiento microbiano.

LISTA DE VERIFICACIÓN DE MHA

Tipos de Auditoría:

- Conjunto (mensuales)
- SRM (mensuales)
- Auditorías Cruzadas / Externas / Corporativas:
 - Sin frecuencia definida
 - La única restricción es la Prioridad Operativa
 - Sorpresa
 - Certificación / Incidencia

Categoría	Puntos Posibles
A. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL	15
B. INFRAESTRUCTURA DEL ESTABLECIMIENTO	32
C. CONTROL DE OPERACIONES	37
D. MANTENIMIENTO DE INSTALACIÓN	16
E. SISTEMA DE GESTIÓN	12
Calificación Final	112

cinépolis

ECOLAB®

intertek

Total Quality. Assured.

30 Críticos

**Criterio de
Certificación:**

Calificación mínima de
80% y 0 puntos críticos



SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

COFIA Y CUBREBOCA

- Se usa cubrebocas en la cocina y/o las áreas de preparación de alimentos; debe de cubrir la nariz.
- El personal y los visitantes deben utilizar protección que cubra totalmente el cabello en las áreas de manipulación de alimentos.
- Deben de estar siempre limpios y en buen estado.

*En el periodo de contingencia el uso de cofia y cubrebocas aplica para todo el personal



ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

(COCINA, DULCERÍA, COFFEE TREE/CINECAFÉ, BAGUIS)

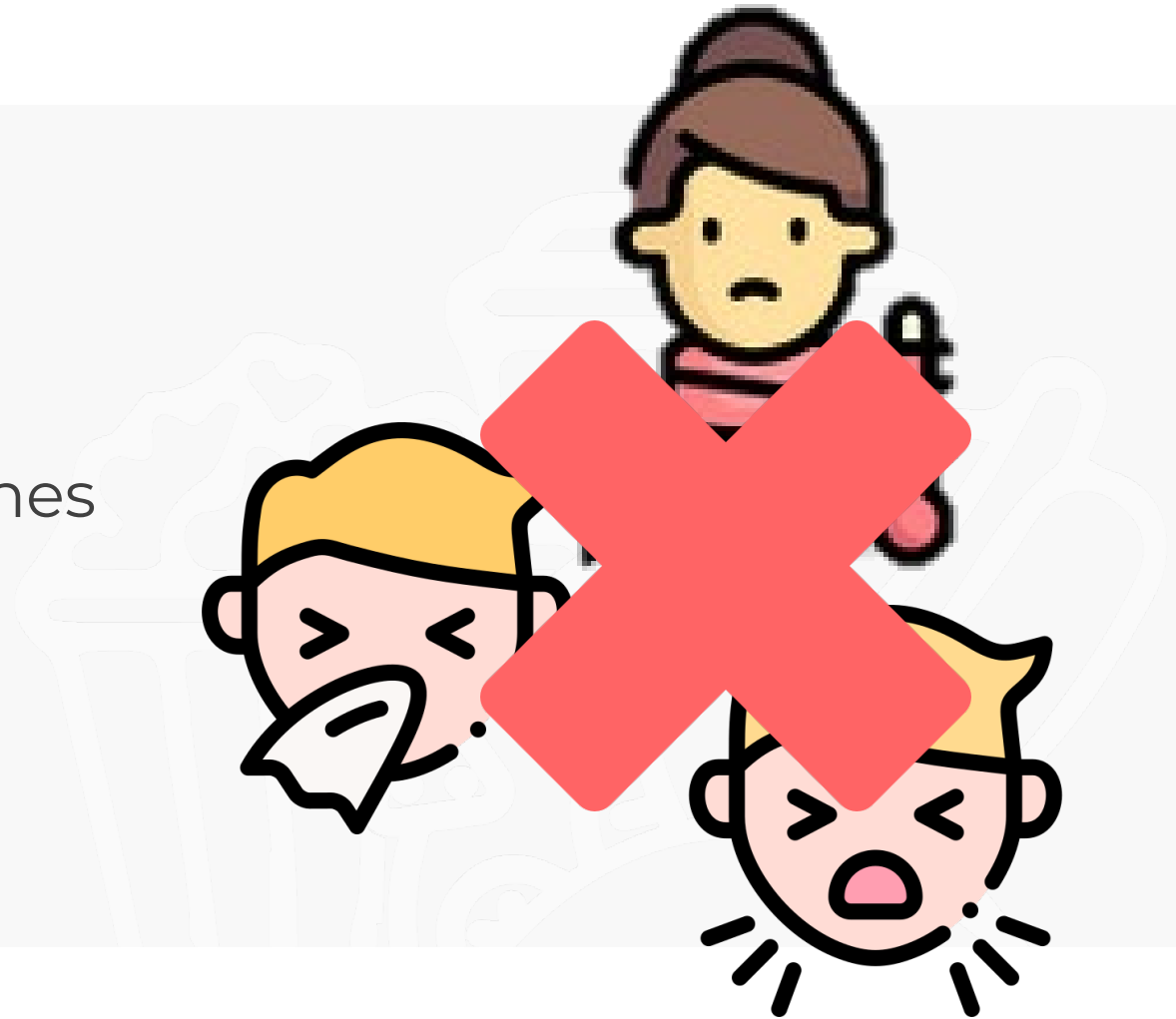


● Lineamientos generales

● Lineamientos MHA

SIGNOS DE ENFERMEDAD Y LESIONES

El personal no debe presentar signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos.



PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS

- Se debe contar con el procedimiento autorizado de lavado de manos publicado en cada estación de lavado de manos y todos los manipuladores de alimentos deben conocerlo y ejecutarlo.
- Todas las áreas de preparación de alimentos y baños de empleados deben contar por lo menos con una estación exclusiva para el lavado de manos y debe estar completamente equipada.



LAVADO DE MANOS

1. Agua
2. Jabón
3. Cepillo con sanitizante
4. Papel toalla o secador
5. Bote de basura
6. Gel antibacterial
7. Señalética

ESTACIÓN PARA EL LAVADO DE MANOS

En el área de preparación de alimentos se debe contar por lo menos con una estación para el lavado de manos que cuente con lo siguiente:



Las manos siempre se deben lavar:

MEDIDAS DE HIGIENE

- Al iniciar labores en el área de trabajo.
- Al regresar de cada ausencia.
- Cada cambio de actividad y antes de manipular alimentos.

Después de:

- Ir al baño.
- Toser.
- Manipular dinero.
- Tocar cualquier parte del cuerpo (sonarse la nariz, rascarse, saludar de mano, heridas, cortaduras y barros).
- Tocar o manipular cualquier objeto que pueda contaminarlas (perillas, puertas, equipo sucio, etc.).

TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS

<p>1</p> <p>Humedecer las manos hasta los codos comenzando por los dedos con agua.</p>	<p>2</p> <p>Tomar una aplicación de jabón para manos.</p>	<p>3</p> <p>Frotarse las manos por 20 s entre los dedos, las muñecas y hasta los codos.</p>
<p>4</p> <p>Cepillarse entre las uñas y la cutícula, los pliegues de los dedos y los nudillos por 20 s. Enjuagar el cepillo y meterlo de nuevo a la solución Suma J512.</p>	<p>5</p> <p>Enjuagarse perfectamente, asegurando que el agua caiga de las manos a los codos.</p>	<p>6</p> <p>Cerrar la llave con una toalla de papel.</p>
<p>7</p> <p>Secarse con papel toalla y dando palmaditas o con secador de aire. Nunca en el uniforme o con toallas sucias.</p>	<p>8</p> <p>Tomar una toalla de papel y una aplicación de gel sanitizante, en las manos recién lavadas y secas.</p>	<p>9</p> <p>Frotarse las manos. El sanitizante no debe enjuagarse o secarse con ningún material.</p>

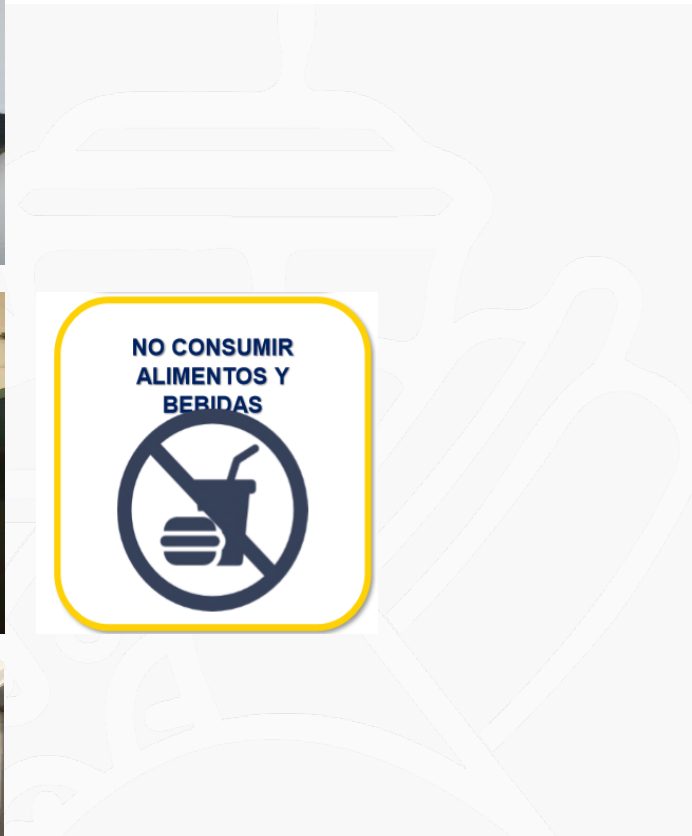
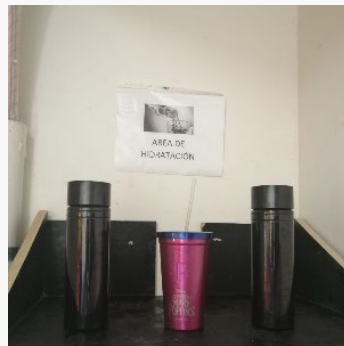
Este documento se debe encontrar ubicado en cada estación de lavado de manos, en un área visible para los empleados y supervisores, pero sin que esté a la vista del cliente.

CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- No se permite comer, beber, escupir o mascar en las **áreas de manipulación de alimentos**.
- Están permitidos centros de hidratación en áreas fuera de la vista del cliente donde no exista riesgo de contaminación con los alimentos. Estos deberán estar debidamente identificados, limpios y en buen estado. **En los centros de hidratación sólo se permite agua natural.**



CENTROS DE HIDRATACIÓN





INFRAESTRUCTURA DEL ESTABLECIMIENTO

FOCOS Y FUENTES DE LUZ

- Los focos o fuentes de luz **de las áreas de manipulación de alimentos** deben contar con protecciones anti-estallido o en su defecto ser LED.



TERMÓMETROS

Los equipos de refrigeración y congelación deben **contar con un termómetro de barra** y mantenerse a las temperaturas establecidas.

Refrigeración: max 2°C, Congelación: min -20°C, Helados: min -16°C.

Se debe contar con termómetros específicos para medir la temperatura de los alimentos. **Deben estar calibrados.**



COLORIMETRÍA

DE TRAJOS, TABLAS Y CUCHILLOS

- Se debe contar con tablas, cuchillos y trapos exclusivos para los alimentos crudos y para alimentos ya listos para servirse, identificándose por color. Deben estar limpios y sanitizados.
- Colorimetría de los trapos:
 - Blancos: contacto directo con alimentos
 - Verdes: contacto indirecto con alimentos
 - Azules: áreas generales
 - Amarillos: baños.
- Colorimetría de cuchillos y tablas
 - Azul: mariscos
 - Verde: vegetales
 - Blanco: queso y pan
 - Rojo: carnes
 - Amarillo: aves.



Los paños utilizados en las áreas de alimentos se deben encontrar:


- Limpios.
- En buen estado de mantenimiento.
- Dentro de un recipiente, separados por colores, nunca revueltos y con solución Suma J512. Esta solución se debe cambiar por lo menos 3 veces al día, o cuando se encuentre sucia/contaminada, y debe llevarse registro de ello en la Bitácora Cambio de sanitizante MHA vigente.

La limpieza de los paños se debe realizar al final del día o cuando se encuentren sucios. Deben lavarse y secarse separados por colores, nunca mezclarlos. Se debe realizar de la siguiente manera:

<p>1</p>  <p>Colocar Suma Break Up en una cubeta y dejar reposar los paños durante 5 min.</p>	<p>2</p>  <p>Sacar y tallar los paños para eliminar cualquier suciedad.</p>	<p>3</p>  <p>Enjuagarlos perfectamente y exprimirlos.</p>
<p>4</p>  <p>Revisar el estado del paño; si está muy manchado o percutido desecharlo y solicitar uno nuevo. De lo contrario continuar en el siguiente paso.</p>	<p>5</p>  <p>Colocarlos en una cubeta con Suma J512 por lo menos 10 minutos.</p>	<p>6</p>  <p>Si se van a seguir utilizando mantenerlos en la solución, de lo contrario exprimirlos y dejarlos secar al aire.</p>



Paño blanco
Superficies que tienen contacto directo con alimentos.
Áreas: Cocina, Dulcería, Baguis y Coffee Tree.



Paño verde
Superficies donde se manipulan alimentos pero no de manera directa.
Áreas: Cocina, Dulcería, Baguis, Coffee Tree y salas.



Paño azul
Superficies generales.
Áreas: generales (alimentos, lobby, salas, pasillos, cuarto de lentes, etc.).



Paño amarillo
Superficies de baños.
Con marcador indeleble marcar con "#1" los paños usados para tazas/mingitorios y con "#2" para el resto de superficies de los baños.
Áreas: únicamente baños.

Todos los utensilios de Alimentos y Dulcería (excepto los sifones que deben lavarse como se indica en la GO Armado, desarmado y limpieza de sifón vigente), deben lavarse de la siguiente manera:



1

Tomar el utensilio y retirar con agua algún residuo que tenga.



2

Tallarlo con Suma Break Up y fibra esponja P-94 limpia.



3

Enjuagarlo perfectamente con agua limpia, hasta retirar todo el desengrasante.



4

Llenar la tarja con solución sanitizante Suma J512 y sumergir los utensilios durante 2 minutos.

Nota: si no se cuenta con una tarja doble, colocar solución sanitizante Suma J512 en un contenedor limpio. Excepto para la limpieza de las charolas.



5



Sacarlo de la solución y dejarlo secar al aire.

AGUA POTABLE Y HIELO

Debe disponerse de agua potable con la capacidad **suficiente** para cubrir necesidades, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.

Se debe de tener un programa de **limpieza y mantenimiento** del sistema de filtrado y de la máquina de hielo.

Se debe cumplir con la calidad de agua y monitorear el **cloro residual** (0.3-2 ppm) diariamente.

Se deberá contar con **análisis microbiológico** por lo menos una vez al mes provisto por el proveedor de sistema de filtrado.

AGUA POTABLE



COLORO DE 0.3 a 2.0 PPM
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO
MENSUAL



CONTROL DE OPERACIONES

FECHAS DE CADUCIDAD

- Se debe asegurar el contar con **fecha de caducidad en todos los productos** y no se permiten alimentos con fecha de **caducidad vencida**.
- En caso de que no sea posible etiquetar producto por producto se pueden tener en un solo contenedor todos los empaques que sean de un mismo producto y tengan la misma fecha de caducidad y etiquetar el contenedor.
- Todo el producto que está fuera de su empaque original debe contar con fecha de porción (dd/mm/aa) y fecha de caducidad (dd/mm/aa).



FECHAS DE CADUCIDAD

ETIQUETA DE CADUCIDAD Y PORCIONADO
SIN CADUCIDAD VENCIDA

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Se deben corroborar las temperaturas y características organolépticas de los alimentos de acuerdo a especificación.
- Las **temperaturas internas de los alimentos potencialmente peligrosos** también se debe corroborar, dentro del transporte del proveedor.
- **Refrigerados max 4°C, congelados min -12°C y helados min -14°C.**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Corroborar olor, color, textura y temperatura

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de 4 °C o inferior, con fecha de caducidad vigente. Los productos refrigerados no se pueden congelar.

Los siguientes productos se deben recibir a una temperatura de congelación de -18 °C o inferior y con fecha de caducidad vigente. Los productos refrigerados no se pueden congelar.

Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen	Producto	Características	Imagen
Mantequilla	✓ Consistencia: firme y homogénea.		Jamones, pepperoni, salami, chorizo español	✓ Empaque sellado al vacío, sin líquido en su interior a excepción de los jamones que es casi invisible.		Tiras de pollo	✓ Textura firme. Sin olor, congelado, empaque cerrado.	
	✗ Con mohos, manchas no propias de la mantequilla o partículas extrañas.			✗ El empaque no debe venir inflado, no deben tener puntos blancos o verdes que es evidencia de moho.			✗ Olor: anormal. Empaque roto o abierto, signos de descongelación, suave al tacto. Sin signos de recongelación!	
Queso Philadelphia	✓ Olor y textura característicos, bordes limpios y enteros, empaque sellado, consistencia firme sin suero y grumos.		Salchicha	✓ Color: rosa pálido. Textura: firme.		Pulpa de aguacate	✓ Textura firme, congelado, empaque cerrado. Color verde brillante. Sin signos de recongelación!	
	✗ Con mohos, manchas no propias de queso o partículas extrañas, señales de recongelación, apariencia cortada o con grumos.			✗ Color: verdoso o café oscuro, descolorido. Textura: Viscosa			✗ Textura suave con signos de descongelación. Empaque roto o abierto. Color verde opaco/ pálido o café.	
Queso americano y manchego (barra y rebanadas)	✓ Olor característico, textura firme, bordes limpios y enteros, empaque cerrado al vacío.		Tocino	✓ Color: rosa pálido. Grasa: blanca. Textura: firme. Olor: ahumado característico del tocino.		Producto congelado empaquetado o (ejemplo: papas Twister y toquositos)	✓ Empaque cerrado, duro al tacto. Sin signos de recongelación!	
	✗ Con mohos, manchas no propias de queso o partículas extrañas, empaque con aire o inflado.			✗ Color: verdoso o café oscuro, descolorido. Textura: pegajoso al tacto.			✗ Empaque roto o abierto, signos de descongelación, presencia de suero.	

ALMACENAMIENTO

- Se debe aplicar el procedimiento PEPS en todos los almacenes de alimentos.
- Los alimentos congelados y refrigerados deben mantenerse a las temperaturas establecidas, se deben hacer tomas 2 veces al día.
- **Refrigerados max 4°C, congelados min -18°C y helados min -14°C.**

PEPS

RESPETAR LAS PRIMERAS
ENTRADAS Y PRIMERAS SALIDAS

TEMPERATURA
DE ALIMENTOS

4°C

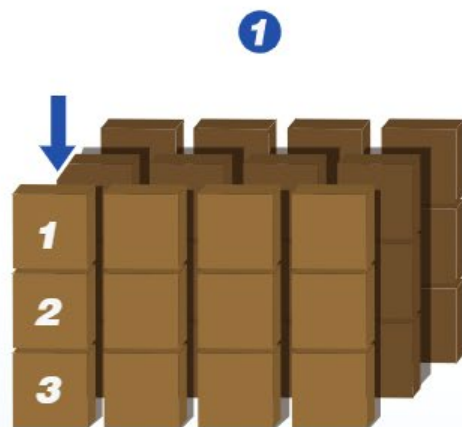
-14°C

-18°C

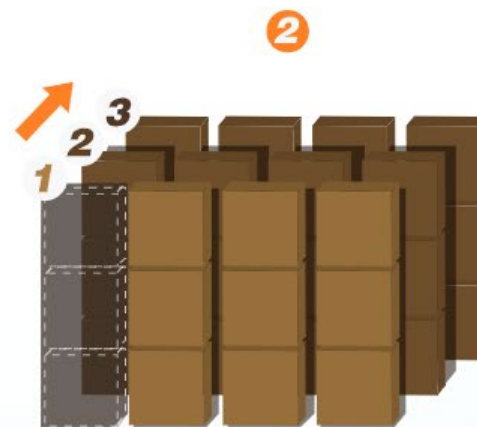
2 TOMAS AL DÍA

PRIMERAS ENTRADAS PRIMERAS SALIDAS

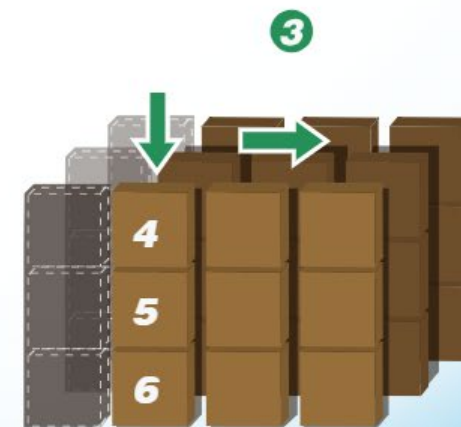
- PEPS -



Tomar primero el producto de arriba de la estiba izquierda hacia abajo.



Al terminar la estiba izquierda continuar hacia atrás.



Al terminar con la estiba de atrás continuar con la estiba delantera hacia la derecha.

LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS

- El personal manipulador de alimentos debe conocer el procedimiento para el lavado y desinfección de frutas y verduras, así como las porciones de dilución de desinfectante.
- Se deberá contar con herramientas que garanticen la correcta dilución (jeringa, tasa medidora, recipiente graduado, etc.).

DESIFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

1 ML DE
SANITIZANTE
POR 1 LITRO
DE AGUA



Lavado de vegetales

MX-TRA-GO-LVVG-03



1

Colocar Suma Break Up y agua en un recipiente.



2

Sumergir durante 3 minutos y tallar vegetales con Suma Break Up y fibra esponja P-94.



3

Enjuagar perfectamente los vegetales con agua limpia.



4

Sumergir los vegetales en dilución de Suma Eden durante 3 minutos.



5

Enjuagar los vegetales con agua fría y limpia.



6

Dejar escurrir los vegetales. Si es necesario, secar los vegetales con un paño blanco.

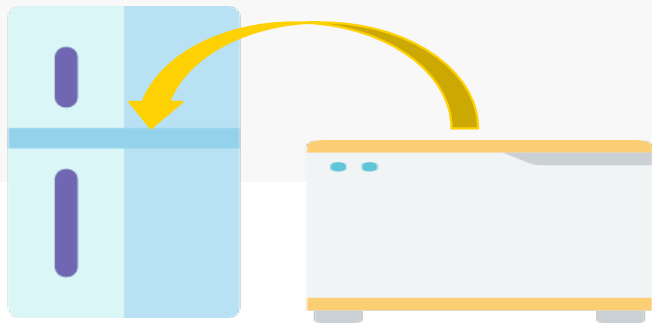
DILUCIÓN DE SUMA EDEN

Desinfectante Suma Eden	Agua
1 ml	1 litro

DESCONGELACIÓN Y RECALENTADO

DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

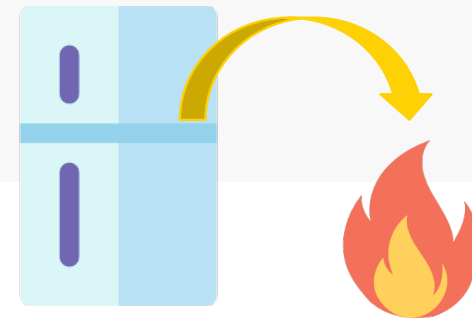
- La descongelación puede ser por refrigeración, cocción o por microondas, nunca a temperatura ambiente. En caso excepcional podrá descongelarse a chorro de agua.
- No se permite re-congelar alimentos o congelar alimentos refrigerados.



RECALENTAMIENTO INMEDIATO

- 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.

Llegar a 74°C por 15 segundos

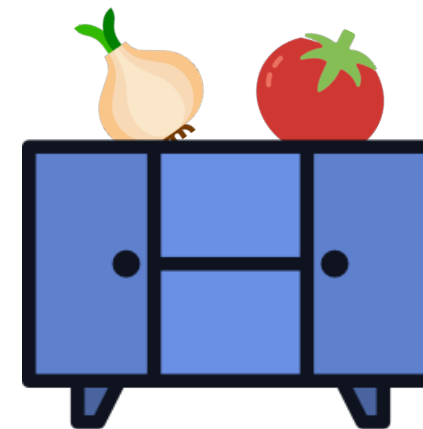


CONDIMENTERO

- El jitomate y la cebolla (pepino y jícama también en donde aplique) en condimenteros deben conservarse durante el turno de trabajo a 7 °C.
- El producto que no haya sido consumido en los insertos al final del día se deberá desechar.
- Los recipientes deben estar tapados. El mueble condimentero debe estar limpio y desinfectado.

*En el periodo de contingencia no se estarán habilitando los condimenteros

CONDIMENTERO



Mantener máximo a 7°C

The background features a vertical blue bar on the left side. To the right of this bar, there are stylized, semi-transparent graphics. On the left side of the blue bar, there is a white outline of a soft drink cup with a straw. On the right side of the blue bar, there is a blue outline of a trash can with a pile of trash on top. The main text is centered on the blue background.

MANTENIMIENTO DE INSTALACIÓN

LIMPIEZA

- El establecimiento debe contar con un programa de limpieza y desinfección.
- Se deben **revisar las bitácoras de limpieza** de cada área, además que de manera visual se revisen sus condiciones y que coincidan con las bitácoras.
- Los **trapos** deben lavarse cada que se encuentren sucios y se deben conservar en sanitizante (cambio de solución 3 veces al día o cuando se encuentre sucio).

*En el periodo de contingencia las concentraciones de químicos y frecuencias de limpieza se estarán modificando. Consultar el Protocolo Operativo Post COVID-19







LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Limpieza de superficies

MX-TRA-GO-LISU-00

Todas las superficies generales de Dulcería y Alimentos, deben limpiarse con el paño correspondiente como se indica en la GO Uso y lavado de paños vigente. Se debe realizar de la siguiente manera:

<p>1</p>  <p>Sucia</p> <p>Muy Sucia</p> <p>Revisar las condiciones en las que se encuentra la superficie.</p>	<p>2</p>  <p>Si está muy sucio, rociar Suma Break Up sobre la superficie. En caso de no estar muy sucio ir al paso 5.</p>	<p>3</p>  <p>Tallar con fibra P-96 la superficie.</p>
<p>4</p>  <p>Secar la superficie con un paño del color correspondiente al tipo de superficie.</p>	<p>5</p>  <p>Rociar Suma J512 sobre la superficie limpia.</p>	<p>6</p>  <p>Pasar un paño limpio del color correspondiente al tipo de superficie por la superficie rociada de sanitizante. NOTA: por ningún motivo mezclar colores de paños.</p>

CONTROL DE PLAGAS

- Todas las áreas del conjunto deberán contar con un programa que mantenga bajo control la presencia de plagas.
- No se permite el uso de trampas para roedores que contengan cebos impregnados en veneno o anticoagulantes, ni lámparas de atracción de luz ultravioleta de choque eléctrico.
- Se debe contar con un programa de control de plagas y contrato de servicio.

TRAMPAS DE CONTROL FÍSICO



PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



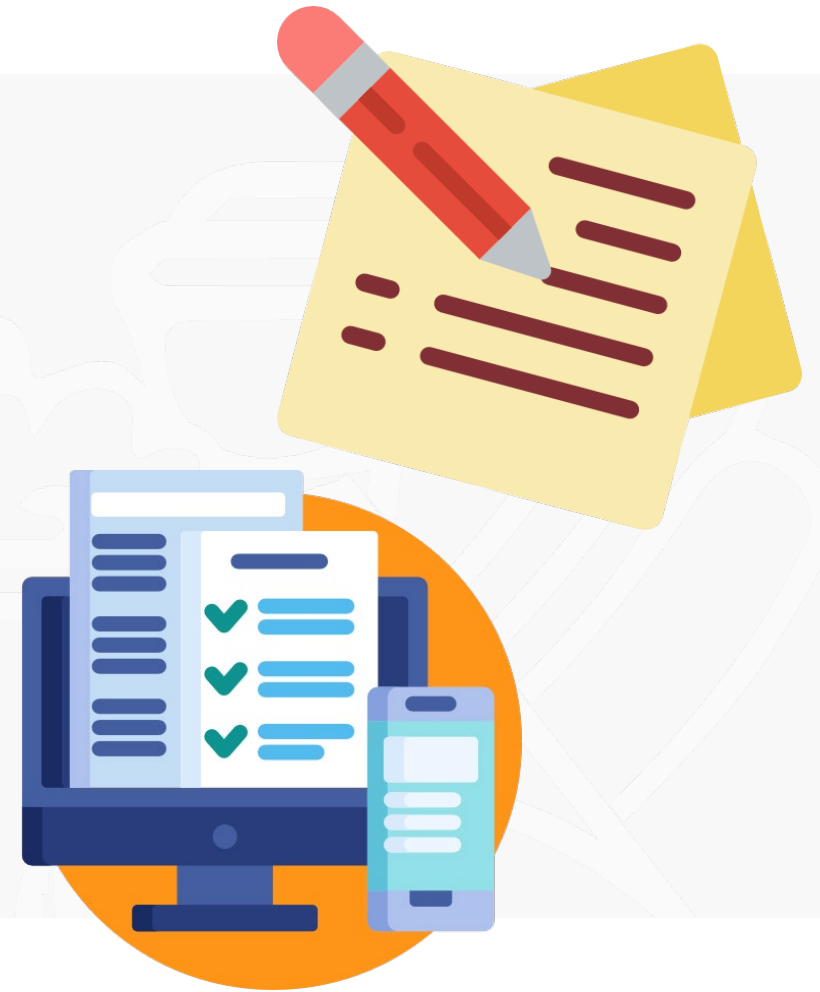
1. LICENCIA
2. CONTRATO
3. FICHAS DE QUÍMICOS
4. LAYOUT DE TRAMPAS
5. REPORTES (3 MESES)

SISTEMA DE GESTIÓN



BITÁCORAS

- Bitácoras de toma de temperaturas de alimentos refrigerados, congelados, helados y condimenteros (tanto en recepción del proveedor como en Almacenes y Negocios).
- Bitácoras de limpieza de áreas.
- Bitácoras de cloro en agua de cisterna y análisis microbiológicos.
- Reportes de servicio de fumigación, sistema de filtrado y máquina de hielo.



POLÍTICA DE MHA PUBLICADA



MANTTO. EQUIPOS DE PURIFICACIÓN

Cinépolis **Aquafilters**

REPORTE DE SERVICIO EQUIPO DE FILTRACION Y OSMOSIS INVERSA

CONJUNTO: *Las Americas* FECHA: *09-11-14-20*

OSMOSIS INVERSA			EQUIPO HIDRONEUMÁTICO		
PRESION DE ENTRADA	20	psig	PRESION DE CORTE	30	psig
PRESION OPERACION DE BOMBA	150	psig	PRESION DE ARRANQUE	30	psig
SDT AGUA ENTRADA A OSMOSIS	380	ppm	FILTRACION		
SDT AGUA PRODUCTO	5	ppm	FILTRO MULTIMEDIA	<input checked="" type="checkbox"/>	NORMAL
FLUJO DE PRODUCTO	3.0	gpm	FILTRO CARBON ACT.	<input checked="" type="checkbox"/>	NORMAL
FLUJO DE RECHAZO	3.0	gpm	CLORO ENTRADA (< 1.5)	1.1	ppm
REEMPLAZO DE PREFILTRO	4.020		CLORO SALIDA (0.0 ppm)	0.0	ppm
ALMACEN AGUA PURIFICADA					
NIVEL DE LLENADO	100	%	SUAVIZADOR	<input checked="" type="checkbox"/>	NORMAL
SOLIDOS DISUELTOS TOTALES	8	ppm	DUREZA ENTRADA	270	ppm DT
RANGO DE PH	7.8	pH	DUREZA SALIDA	0	ppm DT
CONTROL ELECTRICO					
CONTACTORES / RELAY / ACCS.	<input checked="" type="checkbox"/>	NORMAL	LAMPARA ULTRAVIOLETA	<input checked="" type="checkbox"/>	NORMAL
BOMBA OSMOSIS 110 (1220 ()	<input checked="" type="checkbox"/>	NORMAL	CONDICIONES:	2024MCL	
ELECTRONIVEL OSMOSIS INVERSA	<input checked="" type="checkbox"/>	NORMAL	FILTRO CARTUCHO:	2 F 1 1 0	
ELECTRONIVEL HIDRONEUMATICO	<input checked="" type="checkbox"/>	NORMAL			

OBSERVACIONES:

5-13 EQUIPO DE FILTRACION OPERANDO NORMAL.

** SE CORRIÓ FUGA DE AGUA EN ENTRADA DE BOMBA DE OSMOSIS*

** PROGRAMAR LAVADO DE TANCO DE AGUA PRODUCTO*

TECNICO AQUAFILTERS: *[Signature]* SELLO:

CINEPOLIS

NOMBRE Y PUESTO: *[Signature]* FIRMA: *[Signature]*

Calle 14 No. 2301 Col. Tolteca Guadalupe N.L. C.P. 67170
Tel: (81) 2459-2530 servicio.cinepolis@aquafilters.mx

LICENCIA SANITARIA EMPRESA DE FUMIGACIÓN

RS SECRETARIA DE SALUD DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN
SUBSECRETARIA DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO

PROPIETARIO O RAZÓN SOCIAL: SERVICIOS Y SUMINISTROS AGROINDUSTRIALES SA DE CV
DENOMINACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: SERVISA
DOMICILIO: ALHONDIGA DE GRANADITAS 317
COLONIA Y/O LOCALIDAD: ESCAMILLA
MUNICIPIO: GUADALUPE
ENTIDAD FEDERATIVA: NUEVO LEÓN

LICENCIA SANITARIA No.

2014-19A329

CLASIFICACIÓN AUTORIZADA PARA:
561710, SERVICIOS DE CONTROL Y EXTERMINACIÓN DE PLAGAS

LÍNEAS AUTORIZADAS:
SERVICIOS DE CONTROL DE PLAGAS EN ZONAS URBANA, APLICANDO PLAGUICIDAS SÓLO DE USO URBANO, DOMESTICO Y/O JARDINERÍA

FECHA DE EXPEDICIÓN: 14-NOV-2014

LA PRESENTE AUTORIZACIÓN SE EXPIDE CON FUNDAMENTO EN LO SEÑALADO EN LOS ARTÍCULOS 368, 370, 371, 373 Y 374 DE LA LEY GENERAL DE SALUD. ES VÁLIDA SIEMPRE Y CUANDO NO SEAN MODIFICADAS LAS CONDICIONES EN QUE SE EXPIDIÓ.

EL SUBSECRETARIO DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO
DR. SERGIO R. MALTOS URO

VENCIMIENTO
POR TIEMPO INDETERMINADO DE CONFORMIDAD AL ARTÍCULO 370 DE LA LEY GENERAL DE SALUD

EN ACUERDO CON EL ARTÍCULO 374 DE LA LEY GENERAL DE SALUD ESTA LICENCIA DEBERÁ ESTAR EXHIBIDA EN EL ESTABLECIMIENTO.

CORRAL
Control de Plagas

RECORRIDO PARA VALIDAR

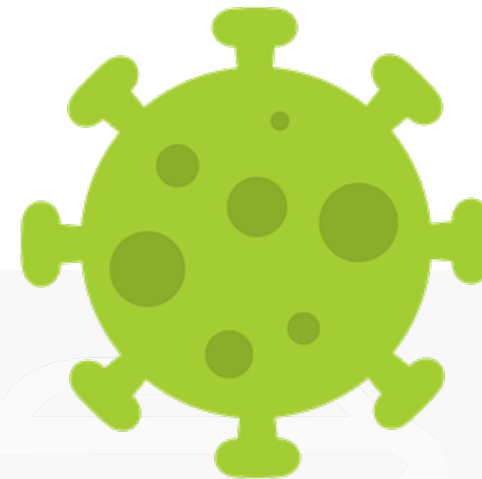
No	Revisión	Cumple	No Cumple
1	Abastecimiento suficiente de cubrebocas en todas las áreas de preparación de alimentos (Cocinas)		
2	Abastecimiento suficiente de cofias en todas las áreas de manipulación de alimentos (Dulcería, Coffee Tree/Cinecafé, Baguis, Almacén, Cocina, Negocios externos, Cisterna, Sistema de Filtrado y Cuarto de Máquina de Hielo)		
3	Equipamiento de estaciones de lavado de manos (agua corriente, jabón líquido, cepillo en solución sanitizante, bote de basura de pedal o tapa oscilante con bolsa de plástico, papel toalla o secador, gel antibacterial y la señalética del proceso)		
4	Centros de hidratación fuera de la vista del cliente y donde no exista riesgo de contaminación con los alimentos, bien identificados, limpios y en buen estado. Solo con agua natural		
5	Focos y fuentes de luz de LED o con protección anti-estallido		
6	Termómetros de barra en refrigeradores, congeladores, mesas frías, frigobares y cámaras frías		
7	Abastecimiento suficiente de termómetros de lápiz		
8	Correcto funcionamiento de refrigeradores, congeladores, mesas frías, frigobares y cámaras frías		
9	Tablas y cuchillos limpios y en buen estado, con la colorimetría: Azul: mariscos, Verde: vegetales, Blanco: queso y pan, Rojo: carnes y Amarillo: aves		
10	Trapos limpios y en buen estado, con la colorimetría: Blancos: contacto directo con alimentos, Verdes: contacto indirecto con alimentos, Azules: áreas generales y Amarillos: baños		
11	Agua potable suficiente en el conjunto		
12	Baños de empleados debidamente equipados lavabo, papel sanitario, bote para basura con bolsa de plástico y tapa oscilante o de pedal, y estación de lavado de manos completa		
13	Fecha de caducidad en todos los productos		
14	Sin alimentos con caducidad vencida		
15	Producto acomodado de acuerdo con PEPS		
16	Abastecimiento de Suma Break Up, Suma Eden y recipiente medidor (una jeringa, tasa medidora, recipiente graduado, etc.) y señalética correspondiente para la correcta desinfección de frutas y verduras		
17	Mantenimiento y arranque de Máquina de Hielo (revisar con Supervisor y Técnico Regional de Mantenimiento)		
18	Mantenimiento y arranque de Sistema de Filtrado (revisar con Supervisor y Técnico Regional de Mantenimiento)		
19	Impresión de bitácoras de limpieza de Formatos de Control MHA y colocar en áreas correspondientes		
20	Impresión de bitácoras de toma de temperaturas de Formatos de Control de MHA y colocar en áreas correspondientes		
21	Contar con carpeta de control de plagas en donde se incluya la licencia del proveedor, el contrato vigente, las fichas técnicas de químicos, layout de trampas y los últimos tres reportes por parte del proveedor		
22	Revisar que no se cuenten con trampas con cebos, venenos o de UV con choque eléctrico dentro del cine		
23	Impresión y colocación de bitácoras de calidad de agua de Formatos de Control de MHA para monitorear cloro en agua de cisterna		

MHA Y COVID-19



PREVENIR EL COVID-19

PRÁCTICAS QUE NOS AYUDAN



¿Cómo se transmite?

- Por contacto personal cercano con una persona infectada.
- A través de personas infectadas al toser o estornudar.
- Al tocar objetos o superficies contaminadas y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos.

PREVENIR EL COVID-19

PRÁCTICAS QUE NOS AYUDAN

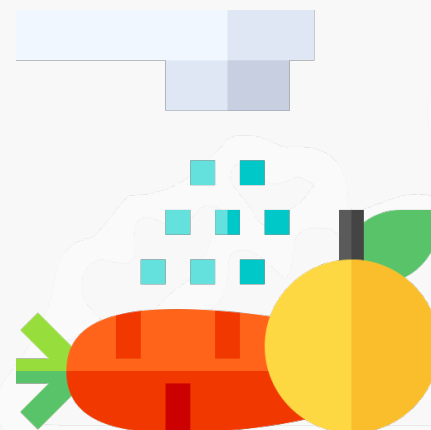
¿Cómo lo podemos prevenir?



Los virus se propagan a través de las gotículas. Se ha recomendado el uso de mascarilla que cubra boca y nariz para evitar el contagio hacia personas sanas cuando existen grupos de personas.



Los estudios indican que el virus sobrevive en superficies desde unas pocas horas hasta varios días. Las superficies deben limpiarse con un desinfectante común para matar el virus.



Las frutas y verduras se deben lavar como en cualquier circunstancia. Antes de tocarlas, deben lavarse las manos. No se ha notificado ningún caso de contagio a través de los alimentos o de sus envases.



Lavarse las manos a fondo y con frecuencia con agua y jabón usando un desinfectante a base de alcohol. Esto mata a los virus que puedan estar en las manos.

¡MUCHAS GRACIAS!

A faint, light blue line-art illustration in the background shows a hand holding a tray. On the tray, there is a drink with a straw, a burger, and a slice of pizza.