


REACTIVOS MHA INCLUIDOS EN WALK THRU



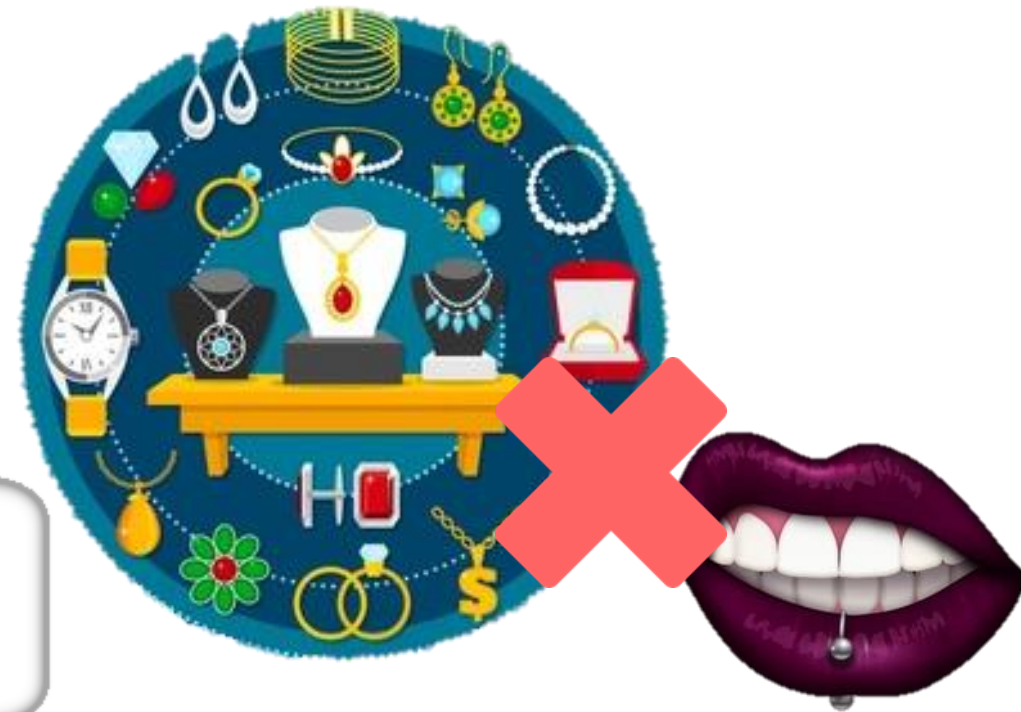
EL PERSONAL OPERATIVO QUE MANIPULE ALIMENTOS NO USA JOYERÍA, ACCESORIOS NI TELÉFONOS CELULARES.



Todo personal que manipule alimentos no debe portar piercings visibles; tampoco se permite el uso de relojes, pulseras, anillos, cadenas o teléfonos celulares.



El criterio también aplica para personal administrativo y externo que esté realizando una actividad específica en un área de preparación de alimentos.



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 acceso a áreas de preparación de alimentos se deberá contar con un recipiente el cual esté abastecido con cubrebocas y cofias y en las áreas de manipulación de alimentos debe existir un recipiente abastecido de cofias.



DEBE DE EXISTIR UN HISTORIAL CLÍNICO O CERTIFICADO MÉDICO ACTUALIZADO DEL PERSONAL QUE MANIPULE ALIMENTOS

01

Certificado médico con vigencia de 1 año



02

Las dependencias autorizadas para los exámenes son del sector salud (públicas).

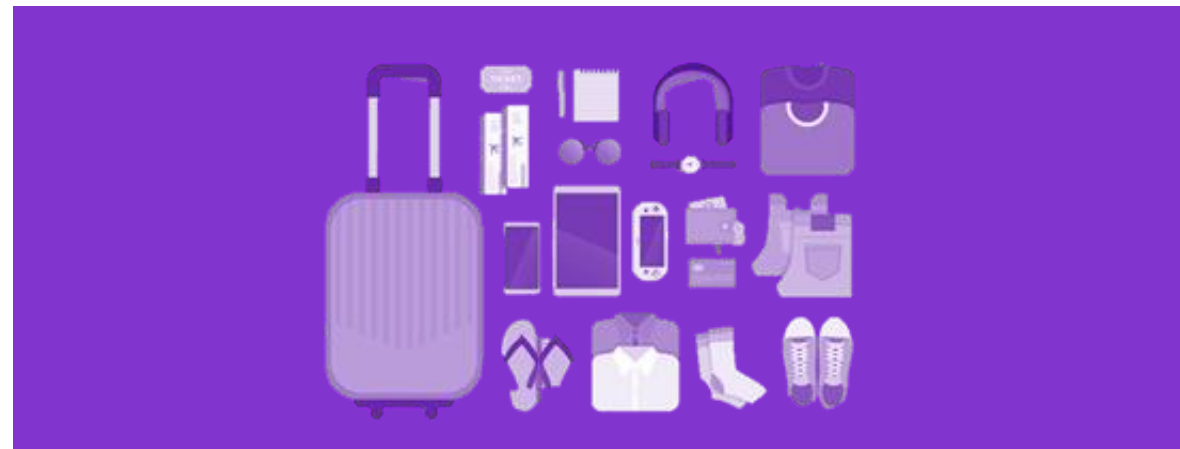


03

En los casos que la autoridad estatal haga un requerimiento especial se tendrá que realizar de acuerdo a la petición de la autoridad.



No deberán presentarse objetos personales dentro de las áreas de manipulación de alimentos.



En área de almacén que también sean oficinas, está permitido tener objetos personales siempre y cuando se encuentren en el escritorio.



En almacén: Se permite tener un centro de hidratación bien delimitado en el escritorio.

NO SE PERMITE EL CONSUMO DE ALIMENTOS NI BEBIDAS, EXCEPTO EN COMEDOR O CENTROS DE HIDRATACIÓN.



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.



LAS INSTALACIONES EN ÁREAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DEBERÁN CONSERVARSE EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E INFRAESTRUCTURA.

No deben existir grietas, orificios o huecos en pisos, paredes y techos en áreas de manipulación de alimentos.

Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios y en buen estado.



LAS COLADERAS, CANALES Y TRAMPAS DE GRASA DEBERÁN CONSERVARSE EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.

Deberán mantenerse con rejillas y/o tapas y sin estancamientos. Deben estar provistas de trampas de olores. Tener programa y bitácora de limpieza.



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



LOS EQUIPOS DEBERÁN PERMANECER LIMPIOS Y DESINFECTADOS.



Deberán ser instalados en forma tal que exista espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección en la habilitación e inhabilitación según lo marque el M.O. de cada equipo



EL EQUIPO Y LOS UTENSILIOS EMPLEADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DEBEN ESTAR LISOS Y LAVABLES, SIN ROTURAS.



Equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones; no se permiten utensilios rotos, quemados, con grietas, despostillados o incompletos.

En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de condensación y estos deben estar limpios.





Todos los refrigeradores y congeladores deben contar con un termómetro de fácil lectura con escala en grados Celsius.

Se debe colocar en un lugar accesible cerca de la puerta del equipo.

Si el equipo cuenta con termómetro digital, adicionalmente este tendrá que contar con un termómetro de barra dentro del equipo.

En caso de que se dañe algún termómetro se debe reportar a su jefe inmediato y mantenimiento para su reposición.

No se permite el uso de termómetro laser o de lápiz para la medición de temperatura de equipo.

LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DEBEN CONTAR CON UN TERMÓMETRO.

EN CASO DE CONTAR CON BÁSCULA DEBERÁ ESTAR EN BUENAS CONDICIONES.



Completa



Limpia



Sin oxidaciones



Desinfectarla antes y después de su uso.

TODAS LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEBEN CONTAR POR LO MENOS CON UNA ESTACIÓN EXCLUSIVA PARA EL LAVADO DE MANOS.

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.).



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.

Los residuos generados durante la preparación de alimentos deben retirarse de las áreas de operación, cuidando que los botes de basura tengan una capacidad máxima del 50% de ocupación.



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

NO SE PERMITE TENER ALIMENTOS CON FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA



Todos los alimentos congelados, refrigerados o alimentos fuera de su empaque original que estén caducados o que no cumplan con las características organolépticas deberán ser desechados de inmediato.



SE DEBE CONTAR CON UN ÁREA ESPECÍFICA DE RECHAZO DE ALIMENTOS.



El área de rechazo es exclusiva para alimentos secos en su empaque original que estén caducados o que no cumplan con sus características organolépticas y se deberán mermar al final del día.



Se deben de marcar los alimentos rechazados para evitar que se confundan.



SE DEBE APLICAR EL PROCEDIMIENTO PEPS EN TODOS LOS ALMACENES DE ALIMENTOS.

- Se deberá garantizar que el sistema PEPS se cumpla en almacén principal, subalmacén, negocios de Dulcería, Coffee Tree/Cinecafé, Baguis y Cocina.
- Tener publicado e identificado el procedimiento de Primeras Entradas Primeras Salidas autorizado en almacenes, subalmacenes y cocina.



LOS RECIPIENTES QUE CONTIENEN QUÍMICOS DEBERÁN ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADOS, BIEN CERRADOS Y/O SELLADOS, DEBERÁN ALMACENARSE EN UNA ÁREA ESPECIFICA Y SEPARADA DE LOS ALIMENTOS.



El almacenamiento de detergentes, agentes de limpieza, agentes químicos o sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenaje de alimentos y/o bebidas.



En áreas de cocina queda permitido almacenar desengrasante, jabón para lavado de manos, sanitizante y jabón para el lavado de verduras, únicamente en las cantidades a usar durante ese día.



En Puntos de Venta de Dulcería, Coffee Tree/Cinecafé, Baguis y NEX está permitido tener un recipiente con solución sanitizante para los trapos o un atomizador con dicha solución debidamente identificado.



LOS ALIMENTOS CRUDOS DEBEN ALMACENARSE DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO REFRIGERADO O CONGELADO, SEGÚN CORRESPONDA.



Deberán almacenarse refrigerados o congelados, en recipientes limpios, identificados, con fecha de caducidad (en caso de que se porcionen: fecha de porción (dd/mm/aa) y fecha de caducidad (dd/mm/aa)), cerrados y separados de los alimentos preparados o listos para su consumo.



Se tendrá que tener publicada la señalética correspondiente en almacén y cocinas



LOS ARTÍCULOS DE LIMPIEZA DEBEN ALMACENARSE EN UN LUGAR ESPECÍFICO DE TAL MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS.



Se debe tener un lugar específico para almacenamiento de los artículos de limpieza.



No se permite almacenar artículos de limpieza en las áreas de preparación de alimentos (excepto que se cuente con una covacha o nicho debidamente aislado con puerta).



SE DEBE EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Se debe evitar cualquier tipo de contaminación (física, química, biológica o cruzada) que afecta la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Los alimentos y bebidas procesados no deben estar en contacto directo con los no procesados.
- Evitar la combinación o contacto entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.



LOS ENVASES Y RECIPIENTES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN ALMACENAR PROTEGIDOS.

- Se deberán almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.
- Aplica para áreas de manipulación de alimentos.



EL HIELO DEBE SERVIRSE CON CUCCHARONES O PINZAS ESPECÍFICAS Y EN RECIPIENTES LIMPIOS Y DESINFECTADOS.



El hielo debe servirse con cucharones o pinzas específicas para este efecto.



No se permite el uso de utensilios de vidrio, manos o vasos para servirlo.



Los cucharones y/o palas para el servido deben conservarse en sanitizante. (Cambio de solución 3 veces al día o cuando sea requerido por encontrarse sucio o contaminado).



EL ESTABLECIMIENTO DEBE CONTAR CON UN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

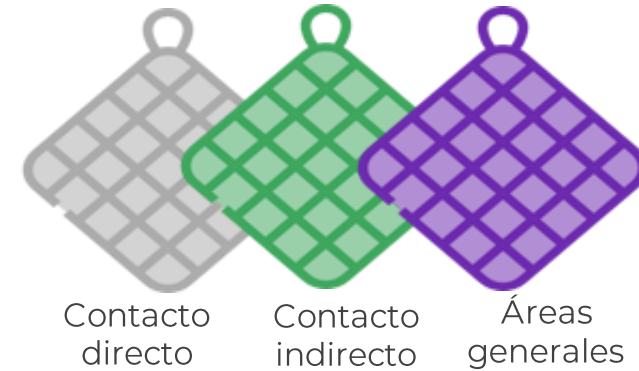
- Se deberán contar con un programa de áreas de manipulación de alimentos
- Se deben revisar las bitácoras de limpieza de cada área, además que de manera visual se revisen sus condiciones y que coincidan con las bitácoras.
- Puede ser motivo de penalización el caso en que se encuentre un equipo cuya contaminación afecte directamente el alimento (se debe justificar con evidencia).



SE DEBE ASEGURAR QUE LOS TRAJOS EN ÁREAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE MANTENGAN LIMPIOS Y DESINFECTADOS EN TODO MOMENTO.

- Los trapos deben lavarse cada que se encuentren sucios.
- Los trapos en áreas de manipulación de alimentos se deben conservar en sanitizante (Cambio de solución 3 veces al día o cuando sea requerido por encontrarse sucio o contaminado).
- En Dulcería, Coffee Tree/Cinecafé y Baguis se puede tener un recipiente con solución sanitizante para los trapos o un atomizador con dicha solución debidamente identificado y trapos secos, limpios y desinfectados.
- No se permite mezclar trapos de diferente color y se deberá evitar la contaminación cruzada.

TRAPOS LIMPIOS Y DESINFECTADOS



TEMPERATURA DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS (2 TOMAS DE TEMPERATURA AL DÍA, DE LOS 2 ALIMENTOS MÁS REPRESENTATIVOS)



Bitácoras de toma de temperaturas de alimentos refrigerados, congelados, helados y condimenteros



Todo el personal involucrado con la manipulación de alimentos debe conocer el uso adecuado de los termómetros de lápiz para alimentos fríos, su calibración, limpieza y sanitización. Se debe limpiar y sanitizar antes de su uso.



No se deben picar o perforar alimentos y/o empaques.



En caso de desviación, se implementarán y documentarán las acciones correctivas hasta que se solucione la falla.

CONTROL DE TEMPERATURA AMBIENTE EN UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN. (2 TOMAS DE TEMPERATURA AL DÍA POR EQUIPO)

Bitácoras de toma de temperaturas de unidades de refrigeración, congelación y helados.

En refrigeradores que contengan únicamente bebidas no será necesario monitoreo y toma de temperatura, si se usan para almacenamiento de bebida y de alimento deberá contar con bitácoras correspondientes.

En refrigeradores que contengan únicamente bebidas no será necesario monitoreo y toma de temperatura, si se usan para almacenamiento de bebida y de alimento deberá contar con bitácoras correspondientes.

Si el equipo cuenta con termómetro digital, adicionalmente este tendrá que contar con un termómetro dentro del equipo.

En caso de desviación, se implementarán y documentarán las acciones correctivas hasta que se solucione la falla.



EVIDENCIA DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS.

- Se debe contar con un Programa de Capacitación en MHA para el personal. Se debe presentar listas de asistencia a cursos, exámenes y programa de capacitación al personal manipulador de alimentos.
- El personal administrativo del conjunto debe capacitar al personal operativo y se puede apoyar con SRM.
- Se deben tener 2 capacitaciones al año (1 al Semestre).

