



**Agencia de Protección Sanitaria del
Gobierno de la Ciudad de México**

**BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL
MANEJO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

MERCADOS SOBRE RUEDAS



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**



ÍNDICE

- I. Objetivo General.
- II. Marco legal.
- III. Contenido.
- IV. Apartado A “Buenas Prácticas de Higiene”.
- V. Apartado B “Medidas de prevención para evitar el contagio por Covid-19”.
- VI. Anexos.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

OBJETIVO GENERAL

Conocer la importancia de las buenas prácticas de higiene en el proceso de preparación de alimentos.

Entender la relevancia de los procesos de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y utensilios.

Capacitar acerca de la higiene del personal que elabora y sirve alimentos.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

NOM-251-SSA1-2009



PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O
SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Publicada en el DOF en 2009



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

CONTENIDO

APARTADO A “BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE”

APARTADO B “MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR EL CONTAGIO
POR COVID-19”



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

APARTADO A

“BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE”



¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE?

Las medidas necesarias que deben vigilarse durante el proceso para garantizar la inocuidad de los productos.





DEFINICIONES

- **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.
- **Inocuo:** Lo que no hace o causa daño a la salud.
- **Proceso:** Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.



- **Mercado Móvil en la modalidad de Tianguis.-** Canal de distribución y abasto popular de productos pertenecientes principalmente a la canasta básica, el cual se instala un día o más a la semana en la vía pública y está debidamente organizado y permissionado a una Asociación Civil por parte de la Secretaría de Desarrollo Económico de la Ciudad de México y las 16 alcaldías de esta entidad federativa.
- **Permiso de Operación.-** Acto Administrativo expedido por la Secretaría de Desarrollo Económico, a través de la Dirección General de Abasto Comercio y Distribución, a favor de la Asociación Civil, mediante el cual se le autoriza el ejercicio comercial en los Mercados Móviles en la modalidad de Tianguis, Bazares o complementarios, en una zona determinada de la vía pública con los derechos y obligaciones establecidos en este ordenamiento.
- **Puesto.-** Espacio en el cual el agremiado u oferente del Mercado Móvil en la modalidad de Tianguis ejerce sus actividades comerciales.
- **Vía Pública.-** Bien del dominio público de uso común, utilizada para el tránsito de vehículos y peatones, el cual se integra por plazas, calles, avenidas, viaductos, paseos, jardines, parques públicos.



5 PASOS CLAVE PARA LA INOCUIDAD* DE LOS ALIMENTOS



¿Qué puedo hacer?

La Organización Mundial de la Salud ha propuesto 5 pasos claves para que desde casa puedas asegurar la inocuidad de tus alimentos:

1 Temperaturas seguras
Mantén la comida caliente y **refrigera los alimentos cocidos y perecibles.**

2 Agua y alimentos seguros
Usa agua potable, alimentos frescos y **revisa siempre la fecha de vencimiento.**

3 Mantén la limpieza
Lávate las manos a menudo, especialmente antes y durante la preparación de los alimentos.

4 Separa crudos y cocidos
Usa diferentes utensilios, tablas de picar y recipientes para **alimentos crudos y cocidos.**

5 Cocina los alimentos completamente
Cocina bien todos tus alimentos, especialmente carnes y huevos.



Instalaciones y Áreas

- Asegurarse de que el lugar destinado este en buenas condiciones de higiene y sin ningún foco de contaminación alrededor (drenajes, coladeras, construcciones, tiraderos de basura).
- Los puestos del mercado sobre ruedas deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos y bebidas.
- Los materiales deben ser resistentes, sin grietas o roturas, de fácil limpieza, desinfección e inoxidables.
- Deben estar provistos de protecciones para evitar la entrada de fauna nociva (moscas), polvo y lluvia.
- Contar con barrera física para evitar que el cliente manipule los alimentos que están expuestos.



Equipos y utensilios

- Los equipos, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración de alimentos tendrán que ser inocuos, resistentes a la corrosión, lisos, lavables y sin roturas.
- Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos y bebidas, se deben **lavar y desinfectar** adecuadamente.
- Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- Los recipientes, cazuelas, envases, jarras, garrafones, que vayan a estar en contacto con los alimentos deberán contar con tapa o protección física que impida su contaminación.



- No dejar ningún utensilio (bolsas, platos, vasos, balanzas, tijeras o cuchillos) en el suelo.
- La madera, los utensilios como: palas, cucharas, tablas para picar, cajas para almacenar verduras o frutas tampoco son aptas para emplear en el proceso de alimentos, la madera es un material poroso que no es lavable, por su naturaleza no permite la desinfección y debido a las oquedades guardan residuos que son muy difíciles de eliminar, mismos que generan la proliferación bacteriana.
- No utilizar agua de riego para la limpieza de la materia prima.



Servicios

Deberán contar con un deposito de agua potable con llave, jabón liquido y toallas de papel, para el lavado de manos de los comensales así como para las personas que elaboran alimentos.

Asimismo se tendrá que contar con dispensadores de alcohol en gel al 70%.





CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

- No se deben utilizar materias primas con fecha de caducidad vencida.
- No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad (ej. latas abolladas).
- Las materias primas (alimentos, bebidas) que se van a utilizar para la preparación de alimentos **no tienen que estar a ras de piso.**
- Se debe asegurar que los envases se encuentren **limpios, desinfectados** y en buen estado antes de su uso.





- Las materias primas deben mantenerse en **envases cerrados** para evitar su posible contaminación.
- **Mantener los alimentos en lugares limpios, frescos, secos, ventilados y protegidos de la luz solar.**
- Separar los alimentos crudos de los cocidos.
- Los alimentos y bebidas que requieran refrigeración pueden transportarse en hieleras con **hielo** potable para mantener su frescura y evitar su descomposición, así mismo no dejar acumular el agua.
- **Evitar romper la cadena de frío.**
- **Evitar tocar los cubiertos (cucharas, tenedores, cuchillos, agitadores) por la parte que van a estar en contacto directo con la boca, sujetarse solo por el mango.**



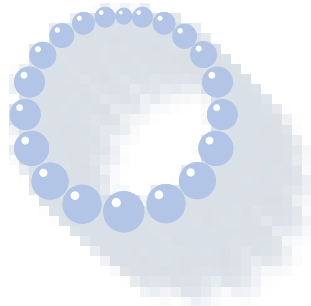
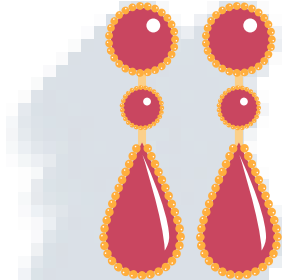
- Separar los alimentos de cualquier posible fuente de contaminación, como los cubos de basura, generadores de electricidad, vehículos o paredes.
- Separar los alimentos de otros utensilios como bolsas o balanzas.
- Al finalizar la jornada laboral se deberá garantizar la seguridad de los alimentos y revisar la mercancía para eliminar los alimentos dañados.
- El alimento que deba desecharse se depositará en los contenedores de residuos orgánicos. El resto de desechos se depositan en contenedores inorgánicos.
- Evitar dar la “**prueba**” de los productos.



TIPOS DE CONTAMINACIÓN

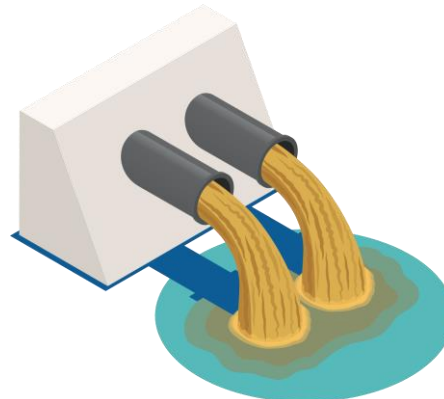
Físicos

- Esquirlas de vidrio
- Trozos de madera
- Piedras
- Cabellos
- Objetos personales, etc.



Químicos

- Productos químicos de limpieza
- Sustancias químicas utilizadas en la producción del producto como abonos, plaguicidas, medicamentos veterinarios y/o esteroides



Biológicos

- Presencia de organismos como las Bacterias





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.





MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de instalar el puesto del mercado sobre ruedas, se deberá llevar a cabo la limpieza del espacio, así como la limpieza de las superficies del puesto para así poder quitar el exceso de polvo y suciedad.
- Los puestos deberán estar limpios y desinfectados.
- Una vez finalizada la jornada laboral, se deberá realizar la limpieza y desinfección del puesto así como el espacio designado.





- Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan al finalizar las actividades diarias.
- Los manteles utilizados en las mesas deberán ser de plástico y se tendrán que estar limpiando y desinfectando continuamente.
- Las superficies de las mesas y bancos se tendrán que limpiar y desinfectar continuamente, preferentemente cada que se desocupe el espacio.
- Los trapos que se utilicen para la limpieza de superficies se tendrán que lavar y desinfectar frecuentemente.
- Limpieza frecuente de las lonas.





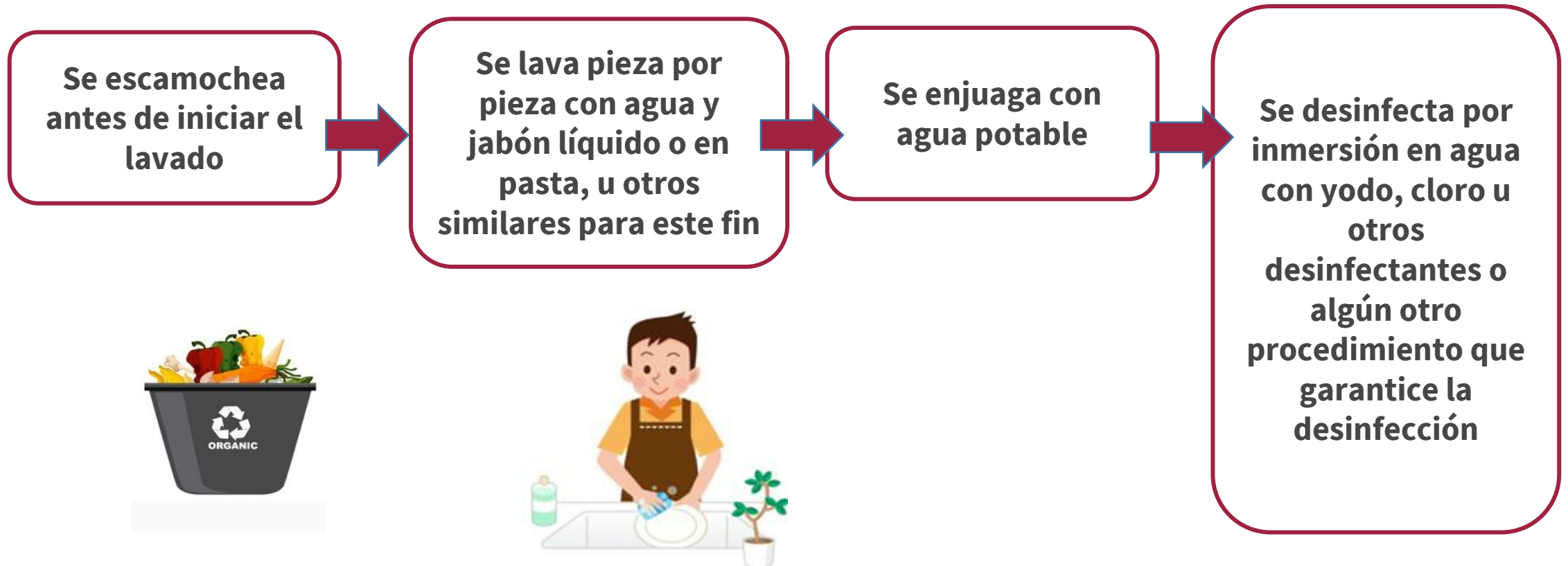
Los agentes de limpieza y desinfección para equipo y utensilios, se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Evitar mezclar sustancias químicas.





MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

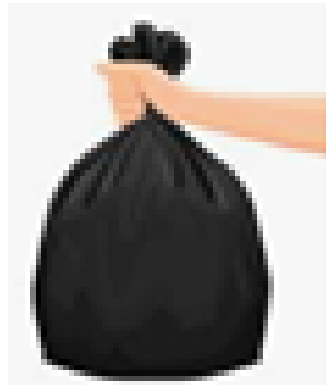
El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:





MANEJO DE RESIDUOS

Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración de alimentos tendrán que depositarse en botes con tapa al cual se le pondrá una bolsa de plástico, para cuando estén al 75% de su capacidad esta se cierre y poner una bolsa de plástico nueva, así evitar la proliferación de fauna nociva (moscas).

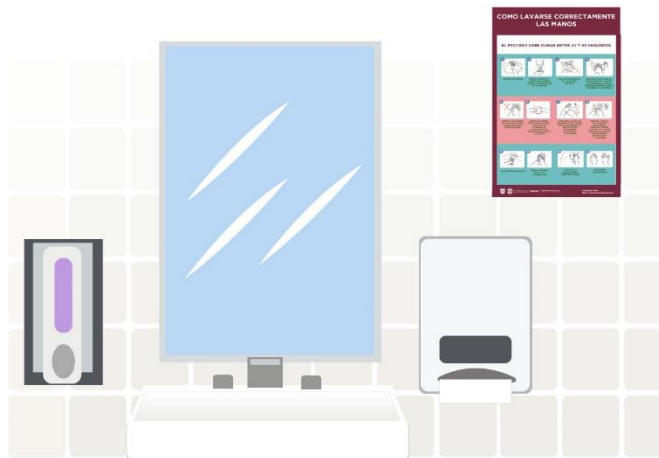




SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

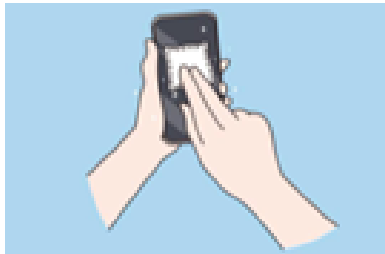
El personal que manipula alimentos deberá estar aseado y deberá llevar a cabo las prácticas de higiene:

- Lavado de manos frecuente con agua y jabón.
- Lavado de manos inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos, toser o estornudar, así como después de manipular material potencialmente contaminado (cajas, bultos, huacales, dinero, entre otros).



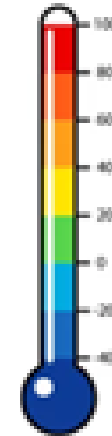


- El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas.
- Tiene que llevar a cabo la desinfección de celulares, cargadores, calculadoras, plumas, radios, bocinas, USB, etc.
- Deberá utilizar la indumentaria de trabajo completa: mandil o filipina, cubrecabello, cubrebocas y protección ocular o careta.





- Los comerciantes de carnes y menudencias de animales, pescados y mariscos deben usar calzado de hule industrial impermeable y delantal de material impermeable. La vestimenta debe ser resistente al lavado continuo y debe mantenerse en buen estado y limpio. Así como llevar a cabo el control de temperaturas de los alimentos crudos.





- El personal que elabora alimentos o bebidas **utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero.**



EL USO DE GUANTES NO EXIME DE REALIZAR UN CORRECTO LAVADO DE MANOS



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

CAPACITACIÓN

Documentos y registros

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.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

APARTADO B

“MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR EL CONTAGIO POR COVID19”



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

COMITÉ DE MONITOREO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Conforme a los indicadores epidemiológicos establece:

- Color de Semáforo Epidemiológico
- Apertura o suspensión de actividades económicas, gubernamentales y sociales.
- Estrategias para la mitigación de contagios por virus SARS-CoV2



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

Medidas de prevención generales



CONTROL DE ACCESO Y EGRESO A MERCADOS MÓVILES EN SU MODALIDAD DE MERCADOS SOBRE RUEDAS, TIANGUIS Y BAZARES

A. Para usuarios

1. Solo se permitirá el acceso peatonal a mercados móviles a personas que porten equipo de protección personal.
2. Respetar las señales de ingreso y salida.
3. Realizar el correcto lavado de manos al regresar a su domicilio.





B. Para comerciantes y personas trabajadoras

1. Realizar un filtro sanitario al ingreso, aplicando alcohol en gel al 70%, uso de equipo de protección personal.
2. Definir rutas de entrada y salida.
3. Implementación de contenedores para recolección exclusiva de residuos sanitarios (cubrebocas, pañuelos desechables, chicles)
4. Lavado de manos continuo.
5. Realizar limpieza y desinfección de todas las áreas comunes.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

El uso de cubrebocas evita la propagación de enfermedades transmisibles, como el COVID-19





MEDIDAS PREVENTIVAS ANTE LA COVID-19

- Sugerir el lavado de manos a los comensales, o bien proporcionar alcohol en gel al 70% para la desinfección de manos.
- **Lava y desinfecta los depósitos de agua**
- **Lava, enjuaga y desinfecta** mesas, bancos, sillas, electrodomésticos, utilizando un paño con solución desinfectante con 3 cucharadas soperas de cloro por un litro de agua, limpiando siempre de arriba hacia abajo, de derecha a izquierda, de dentro hacia fuera.
- Retira las salsas, limones, verduras, saleros y demás instrumentos que se puedan contaminar.
- Guardar sana distancia en el puesto móvil, en caso de contar con mesas no llenarlas para evitar aglomeraciones.
- Lavar y desinfectar utensilios.
- **Desinfecta trapos** de limpieza, mediante lavado con agua y jabón, enjuaga y después sumerge de 10 a 15 minutos en una solución desinfectante.
- Coloca los residuos en contenedores separados para orgánicos, inorgánicos y sanitarios.





¿CUANTO PERMANECE EL VIRUS EN LA SUPERFICIE?

Por lo tanto, es prioritario mantener una higiene adecuada de los entornos.

El virus Covid-19 sobrevive horas o días en diversos materiales:





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

**MANTÉN SANA DISTANCIA
DE 1.5 METROS**

  GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO |  COVID-19

CIUDAD INNOVADORA Y DE
DERECHOS / **NUESTRA CASA**



RESIDUOS SANITARIOS

El adecuado manejo de residuos sanitarios en bolsa desinfectada, sellada y rotulada “Residuos sanitarios”, evita focos infecciosos y propagación de COVID-19 en tu hogar y trabajadores de limpia.



CUBREBOCAS



PAÑUELOS
DESECHABLES



CHICLES



CEPILLOS
DENTALES



GUANTES



COLILLAS
DE CIGARRO



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**



DEPOSITA AQUÍ
CUBREBOCAS, PAÑUELOS
Y GUANTES



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO



COVID-19

CIUDAD INNOVADORA Y DE
DERECHOS / NUESTRA CASA



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

ANEXOS



TÉCNICA TRIPLE BALDE

Es importante NO mezclar distintos agentes desinfectantes.

Los desinfectantes se deben usar de acuerdo a la ficha técnica del fabricante.

TÉCNICA DEL TRIPLE BALDE para Limpieza y Desinfección

1) ENJABONAR

Se utiliza un paño o jerga en una solución con agua y detergente preparada previamente en el **primer balde**, con la finalidad de remover la suciedad.



2) ENJUAGAR Y SECAR

Con otro paño o jerga y agua limpia en el **segundo balde**, se retiran los residuos de detergente y se realiza el secado de la superficie.



3) DESINFECTAR

Una vez removida la suciedad y los residuos de detergente, se desinfecta con una jerga o paño limpio y solución clorada en el **tercer balde**, evita dejar residuos de solución.



La preparación de la solución clorada puede ser consultada en la siguiente tabla.

Cantidad de mililitros de cloro para añadir por litro de agua dependiendo del porcentaje de concentración de la presentación de cloro

Presentación comercial de cloro	Concentración (ppm)		
	500	1000	5000
4.0%	13	25	125
6.0%	8	17	83
6.5%	8	15	77
7.0%	7	14	71
10.0%	5	10	50
13.0%	4	8	38

Nota: 20 gotas hacen 1 mililitro



**Cantidad de militros de cloro para añadir por litro de agua,
dependiendo del porcentaje de concentración de la presentación de cloro**

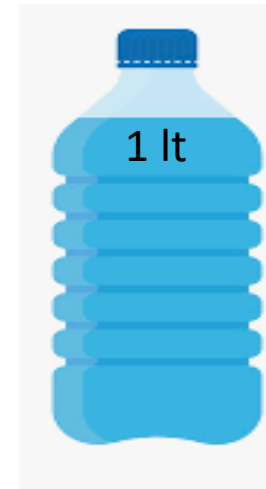
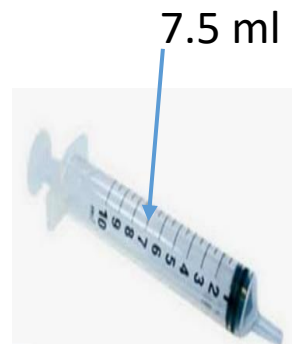
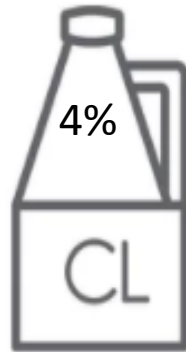
Presentación comercial de cloro	Concentración (ppm)		
	500	1000	5000
4.0 %	13 ml/litro	25 ml/litro	125 ml/litro
6.0 %	8 ml/litro	17 ml/litro	83 ml/litro
6.5 %	8 ml/litro	15 ml/litro	77 ml/litro
7.0 %	7 ml/litro	14 ml/litro	71 ml/litro
10.0 %	5 ml/litro	10 ml/litro	50 ml/litro
13.0 %	4 ml/litro	8 ml/litro	38 ml/litro

Nota: 20 gotas hacen 1 mililitro.



Desinfección:

La desinfección deberá realizarse con soluciones cloradas a una concentración de 300 p.p.m., la cual se obtiene mezclando 7.5 ml de cloro, en presentación comercial del 4%, por cada litro de agua, es decir, 7.5 litros de cloro por cada 1,000 litros de agua.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

¿CUÁNDO, DÓNDE Y CÓMO RECOGER LA CONSTANCIA?

**“LA ENTREGA DE CONSTANCIAS ES VÍA ELECTRÓNICA POR LO QUE DEBERAN
PROPORCIONA UN CORREO ELECTRÓNICO”**

POR SU AMABLE ATENCIÓN

“GRACIAS”



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

¿CUÁNDO, DÓNDE Y CÓMO RECOGER LA CONSTANCIA?

Para poder obtener la constancia de este curso es necesario acreditar un examen el cual podrá obtener enviando un correo electrónico a las siguientes direcciones:

capacitacion.apsgcdmx@cdmx.gob.mx
capacitacion.apsgcdmx@gmail.com

Con los siguientes requisitos:

NOMBRE COMPLETO
NOMBRE DEL CURSO
CORREO ELECTRÓNICO
TEL CEL WHATSAPP

GIRO:

NOMBRE DEL GIRO
DIRECCIÓN
ALCALDÍA

La constancia se obtendrá si la calificación es del 100% en un periodo de 10 días hábiles.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

CIUDAD **INNOVADORA**
Y DE **DERECHOS**

Sitios Web disponibles para mayor información:

<https://salud.cdmx.gob.mx/>

<https://aps.cdmx.gob.mx/>

<https://adip.cdmx.gob.mx/storage/app/media/Presentaciones/COVID19.pdf>

<https://www.gob.mx/salud/documentos/informacion-para-personal-de-salud>

<https://www.gob.mx/salud/documentos/nuevo-coronavirus>

<https://coronavirus.gob.mx/>

<https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>

<https://www.gob.mx/salud/documentos/aviso-epidemiologico-casos-de-infeccion-respiratoria-asociados-a-nuevo-coronavirus-2019-ncov>



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

**SECRETARÍA
DE SALUD**