AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

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

PUESTOS MÓVILES

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.

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.

NOM-251-SSA1-2009

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

Publicada en el DOF en 2009

CONTENIDO

APARTADO A “BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE”

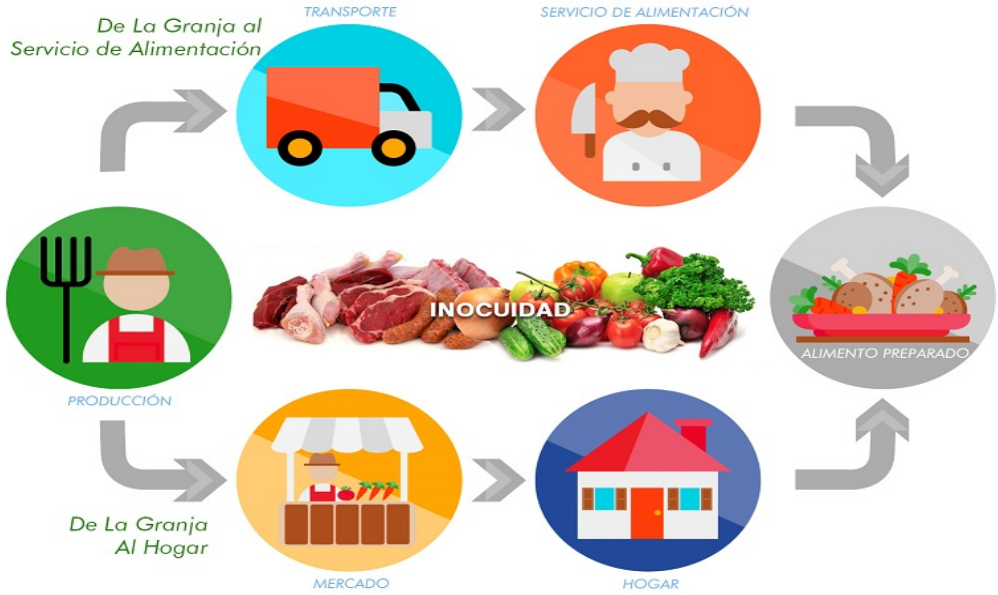
APARTADO B “MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR EL CONTAGIO POR COVID-19”

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.

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.
- Los puestos móviles 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.

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 tapaderas.

- 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.

SERVICIOS

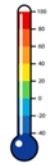
Deberán contar con un deposito de agua potable con llave, jabón liquido y toallas de papel, para la limpieza de manos de los comensales así como para las personas que elaboran alimentos.

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 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 para mantener su frescura y evitar su descomposición, así mismo no dejar acumular el agua.
- Evitar romper la cadena fría.



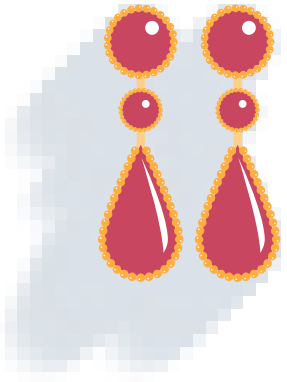
- Evitar tocar los cubiertos (cucharas, te es, cuchillos, agitadores)por la parte que van a estar en contacto directo con la boca, sujetarse solo por el mango.

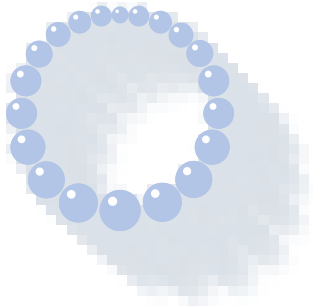
- Separar los alimentos de cualquier posible fuente de contaminación, como los cubos de basura, generadores de electricidad, vehículos o paredes.
- Separar los alimentos de otros utensilios como bolsas o balanzas.
- Al finalizar la jornada laboral se deberá garantizar la seguridad de los alimentos y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

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

Físicos

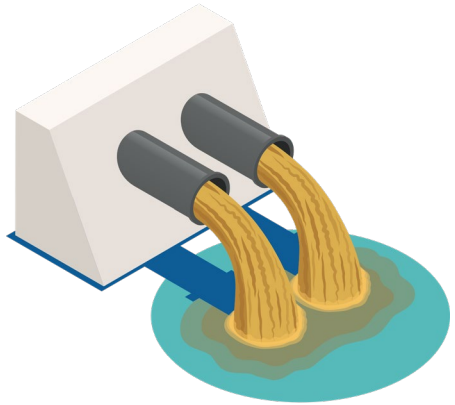
- Esquirlas de vidrio
- Trozos de madera
- Piedras
- Cabellos
- Objetos personales, etc.





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 móvil, 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 móviles deberán estar limpios y desinfectados.
- Una vez finalizada la jornada laboral, se deberá realizar la limpieza y desinfección del puesto móvil 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.

- Las superficies de las mesas y bancos se tendrán que limpiar y desinfectar continuamente.

- Los trapos que se utilicen para la limpieza de superficies se tendrán que lavar y desinfectar frecuentemente.

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:

Se escamochea antes de iniciar el lavado → Se lava pieza por pieza con agua y jabón líquido o en pasta, u otros similares para este fin → Se enjuaga con agua potable → Se desinfecta por inmersión en agua con yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección

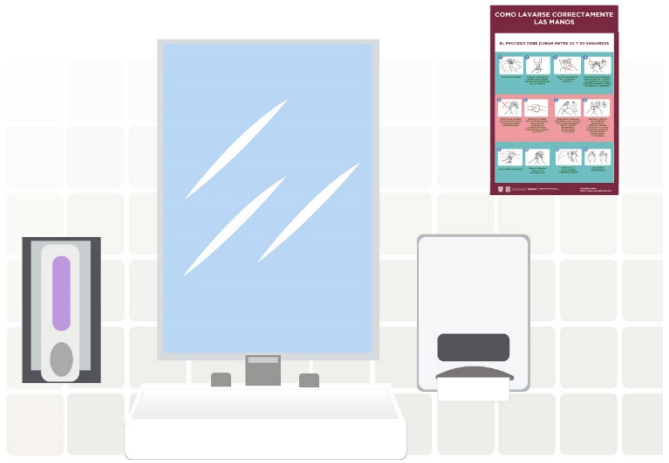
MANEJO DE RESIDUOS

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).

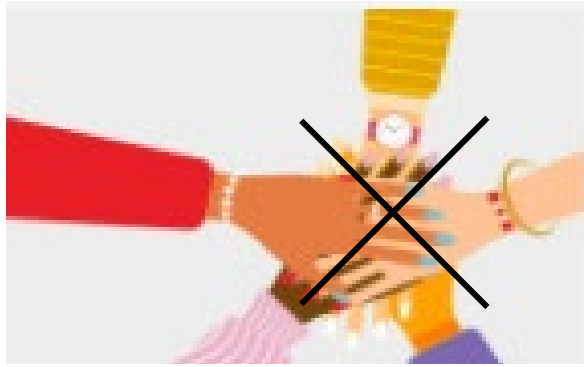


SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- 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.



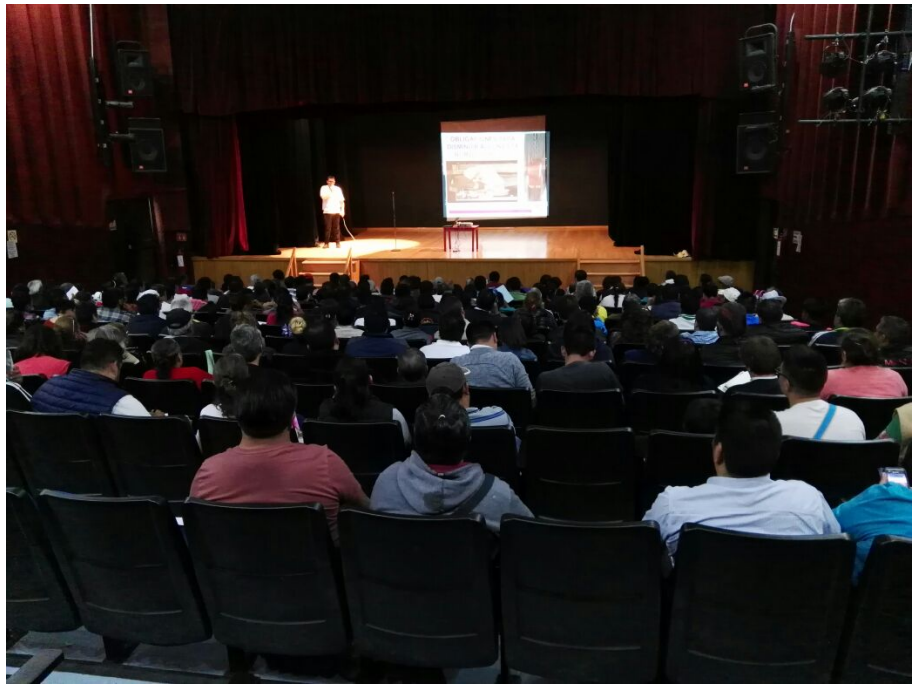
- El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero.

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

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.



APARTADO B

“MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR EL CONTAGIO POR COVID19”

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

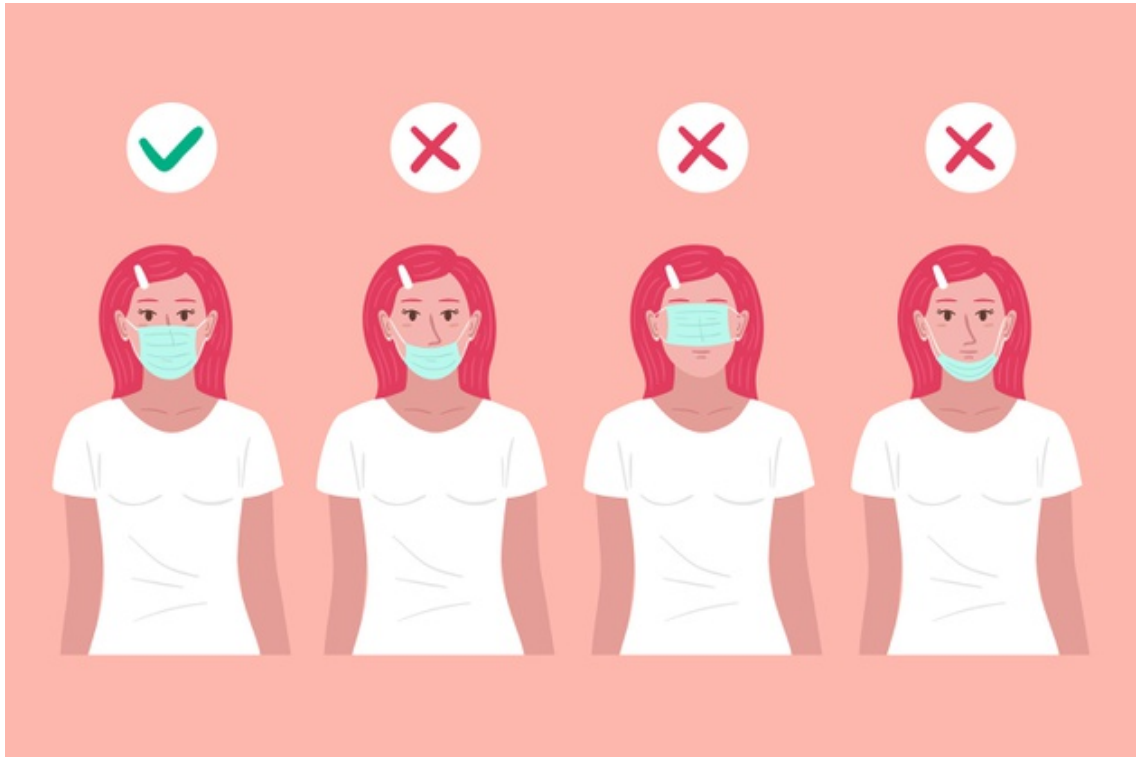
GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Medidas de prevención generales

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.

EL USO DE CUBREBOCAS EVITA LA PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES, COMO EL COVID-19



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.

DEPOSITA AQUÍ
CUBREBOCAS, PAÑUELOS
Y GUANTES
GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
COVID-19
CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS / NUESTRA CASA

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.

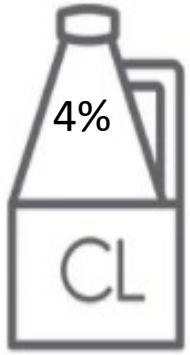
Cantidad de mililitros de cloro para añadir por litro de agua dependiendo del porcentaje de concentración de la presentación de cloro

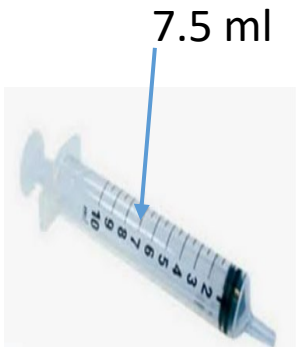
Presentación comercial de cloro	Concentración (ppm)		
	500	1000	5000
4.0%	13	25	125
6.0%	8	17	83
6.5%	8	15	77
7.0%	7	14	71
10.0%	5	10	50
13.0%	4	8	38

Nota: 20 gotas hacen 1 mililitro

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.





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 ml/l	25 ml/l	125 ml/l
6.0 %	8 ml/l	17 ml/l	83 ml/l
6.5 %	8 ml/l	15 ml/l	77 ml/l
7.0 %	7 ml/l	14 ml/l	71 ml/l
10.0 %	5 ml/l	10 ml/l	50 ml/l
13.0 %	4 ml/l	8 ml/l	38 ml/l
Nota: 20 gotas hacen 1 mililitro.			

OTRAS OPCIONES PARA DESINFECTAR

Producto	Concentración	Medio de aplicación	Precauciones	Tiempo de reacción
Alcohol isopropílico o etílico	Dilución en agua al 60-70%	En spray directo sobre superficie	Ninguna	Inmediata

¿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”

¿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.

AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Av. Insurgentes Norte No. 423, colonia San Simón Tolnahuac,
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México

57400706, 57[illegible]0615 @AGSANITARIA agepsa.cdmx.gob.mx

GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD