



Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México

Buenas Prácticas de Higiene para el

PROCESO DE AGUA Y HIELO



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

CONTENIDO

- Objetivos
- Marco normativo
- Definiciones
- Apartado A “Buenas prácticas de higiene”
- Apartado B “Monitoreo de cloro residual libre”
- ¿Cómo, cuándo y dónde recoger la constancia?



OBJETIVOS

- Conocer la importancia de buenas prácticas de higiene en los proceso de agua y hielo.
- Identificar los requerimientos de limpieza y mantenimiento en las instalaciones, equipos y servicios.
- Entender la importancia de los procesos de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y utensilios así como de la documentación y registros con los que se deben contar.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



MARCO NORMATIVO



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

NOM- 201-SSA1-2002



**AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS A GRANEL.
ESPECIFICACIONES SANITARIAS**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

NOM-127-SSA1-2021



“AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LÍMITES PERMISIBLES DE LA CALIDAD DEL AGUA” Publicada en el DOF en 02/05/2022



NOM-230-SSA1-2002



**AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO, REQUISITOS SANITARIOS
QUE SE DEBEN CUMPLIR EN LOS SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO
PÚBLICOS Y PRIVADOS DURANTE EL MANEJO DE AGUA.
PROCEDIMIENTOS SANITARIOS PARA EL MUESTREO**



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

NOM-179-SSA1-2009



**VIGILANCIA Y EVALUACIÓN DEL CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA
PARA USO Y CONSUMO HUMANO, DISTRIBUIDA POR SISTEMAS DE
ABASTECIMIENTO PÚBLICO.**

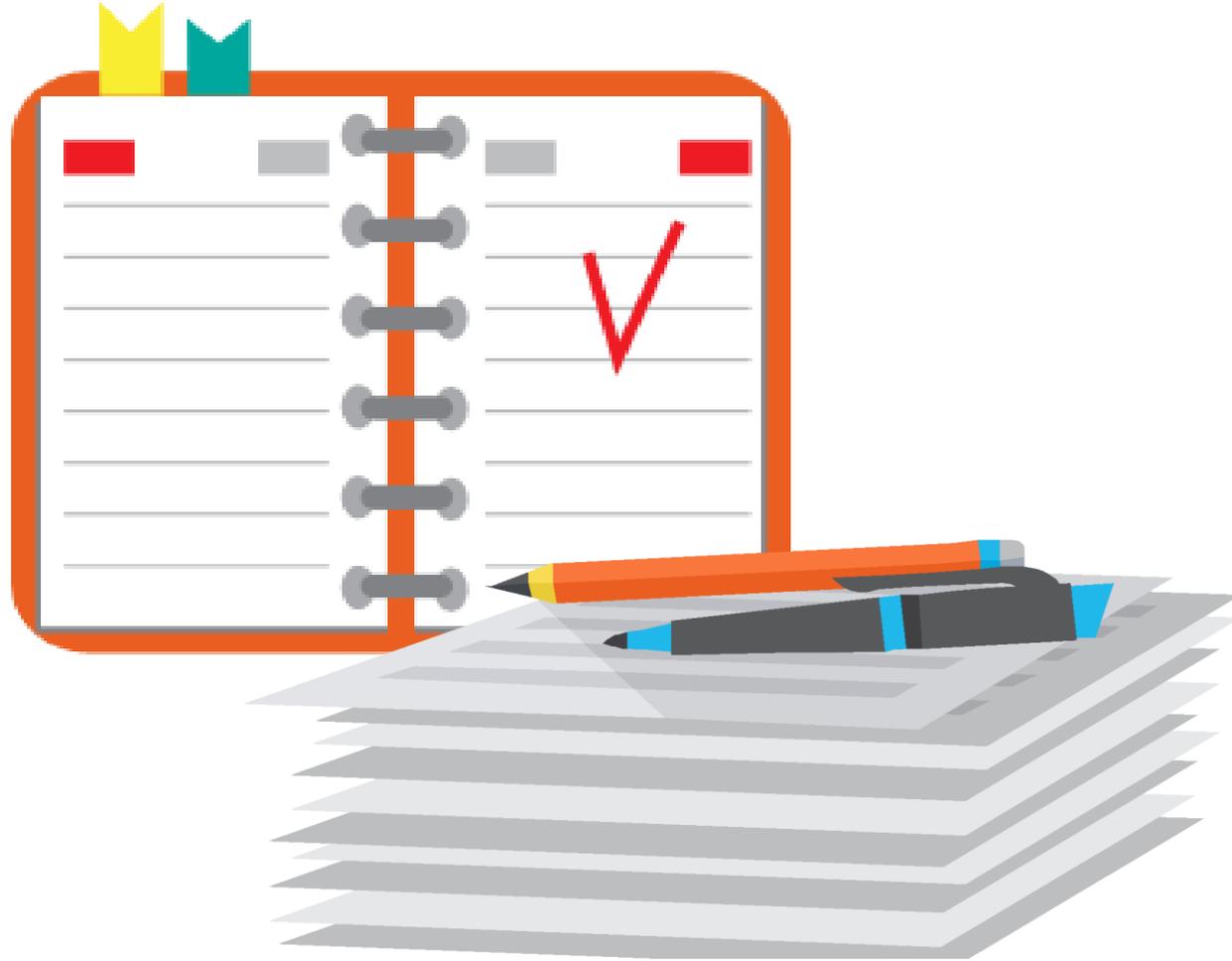


GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



DEFINICIONES



DEFINICIONES

- **Agua para uso y consumo humano (agua potable).** Toda aquella que no causa efectos nocivos a la salud y que no presenta propiedades objetables o contaminantes en concentraciones fuera de los límites permisibles y que no proviene de aguas residuales tratadas.
- **Aislado.** Separación física de un área de otras por medio de material sanitario, resistente y permanente.
- **Bitácora:** Libro, cuaderno o registro foliado a través de un sistema electrónico o manual.
- **Contaminación Cruzada.** Es la contaminación que se produce por la presencia de sustancias procedentes de una etapa o proceso diferente.
- **Hielo para consumo humano.** Producto obtenido por congelación del agua para consumo humano.
- **Inocuo.** Que no causa daño a la salud.



DEFINICIONES

Materia prima: Todas las sustancias que se emplean en la producción o elaboración y que forman parte del producto terminado.

Proceso. Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministros al público de productos.

Registro: Conjunto de información, electrónica o no, que incluye datos, textos, números o gráficos que es creado, restaurado, mantenido y archivado.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

APARTADO A

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE



CONTENIDO

APARTADO A

En las que se revisan:

- Instalaciones y áreas
- Equipo y utensilios
- Servicios
- Almacenamiento
- Control de operaciones
- Purificadoras de agua
- Fabricas de hielo
- Materias primas

En las que se revisan:

- Envases y control de envasado
- Control de plagas
- Manejo de residuos
- Salud e higiene de personal
- Transporte
- Información sobre el producto
- Documentos y registro



¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE?

Son medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los 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.

¿Cuál es la importancia de las buenas prácticas de higiene?

Contribuyen en la producción de alimentos inocuos y saludables



Se basa en: la higiene y la forma de manipulación

Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para su consumo

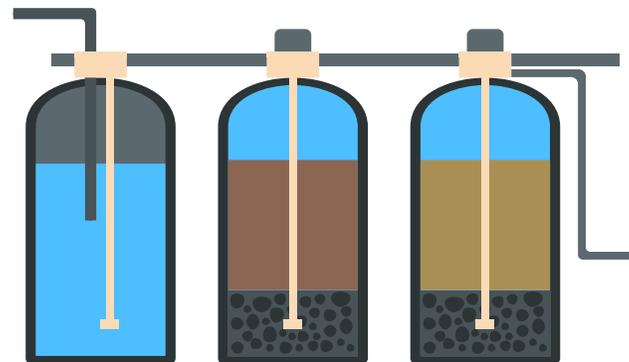
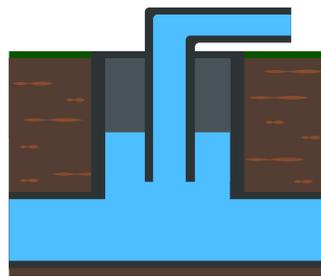
¿Por qué es importante?

Ayuda a evitar la contaminación de alimentos y bebidas a lo largo del proceso, aplicando los requisitos mínimos de las buenas prácticas de higiene.



INSTALACIONES Y ÁREAS

- El establecimiento debe contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas y los productos.
- Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario deben ser de fácil limpieza, y estar en buenas condiciones de mantenimiento y limpias.
- Las tuberías que conduzcan agua en distintas etapas del proceso, agua no potable u otros fluidos diferentes a ésta, se encuentran visiblemente identificadas.





EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración deben estar instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permita su limpieza y desinfección.
- El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, deben ser lisos, lavables, inocuos y resistentes a la corrosión.
- Los recipientes ubicados en las áreas de producción deben estar identificados.





SERVICIOS

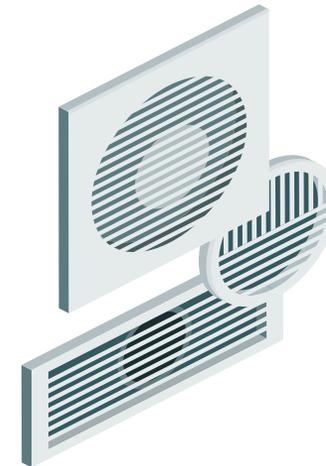
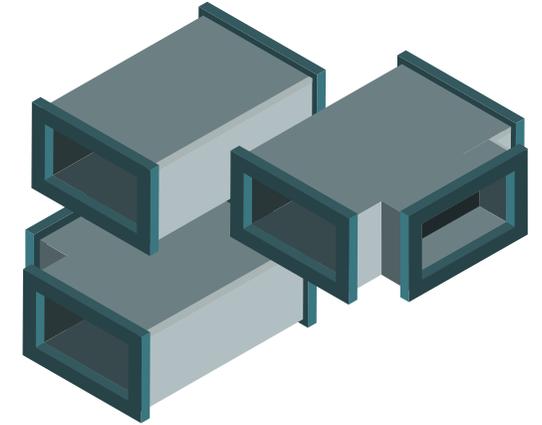
- Deberá contar con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.
- Drenaje con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa.
- Los sanitarios contar con separación física completa, no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y no son utilizados para fines distintos a lo que están destinados.





SERVICIOS

- Contar con tarja para el lavado de utensilios que tienen contacto directo con materias primas y productos en proceso, de uso exclusivo para esta actividad.
- La ventilación debe evitar la condensación de vapor, calor, acumulación de humo y polvo.
- La Iluminación debe permitir llevar acabo operaciones de manera más higiénica, los focos y lámparas deberán estar protegidos o ser de un material que impida su astillamiento.





SERVICIOS

Los sanitarios requieren como mínimo con lo siguiente:

- Agua corriente.
- Jabón.
- Papel sanitario.
- Toallas desechables y depósito de basura con bolsa de plástico, tapa oscilante o de acción de pedal.
- No tener ventilación hacia el área de proceso o expendio.
- Rótulos que promuevan la higiene personal o lavado de manos después de ir al baño.





TÉCNICA DE LAVADO DE DESINFECCIÓN DE MANOS

DESINFECCIÓN DE MANOS CON GEL

Duración del procedimiento: 30 segundos



1.1 Deposite abundante gel en la palma de la mano

1.2 Deposite abundante gel en la palma de la mano

2 Frote el gel en las palmas para generar fricción

3 Repita los procesos de frotación como si fuera un lavado con agua y jabón, en las zonas de las manos que corresponden

4 Repita los procesos de frotación como si fuera un lavado con agua y jabón, en las zonas de las manos que corresponden

5 Repita los procesos de frotación como si fuera un lavado con agua y jabón, en las zonas de las manos que corresponden

6 Enjuague las manos

7 Seque las manos con una toalla de un solo uso

8 Utilice la toalla para cerrar el grifo

Siga de esa forma hasta el final y extienda las manos para secar

COMO LAVARSE CORRECTAMENTE LAS MANOS

EL PROCESO DEBE DURAR ENTRE 30 Y 60 SEGUNDOS

1. MOJAR LAS MANOS
2. APLICAR SUFICIENTE JABÓN PARA CUBRIR TODAS LAS SUPERFICIES DE LAS MANOS
3. FROTAR LAS PALMAS DE LAS MANOS ENTRE SÍ
4. FROTAR LA PALMA DE LA MANO DERECHA CONTRA EL DORSO DE LA MANO IZQUIERDA ENTELAZANDO LOS DEDOS Y VICEVERSA
5. FROTAR LAS PALMAS DE LAS MANOS ENTRE SÍ CON LOS DEDOS ENTELAZADOS
6. FROTAR EL DORSO DE LOS DEDOS DE UNA MANO CONTRA LA PALMA DE LA MANO OPUESTA, MANTENIENDO UNIDOS LOS DEDOS
7. RODEANDO EL PULGAR IZQUIERDO CON LA PALMA DE LA MANO DERECHA, FROTE CON UN MOVIMIENTO DE ROTACIÓN Y VICEVERSA
8. FROTAR LA PUNTA DE LOS DEDOS DE LA MANO DERECHA CONTRA LA PALMA DE LA MANO IZQUIERDA, HACIENDO UN MOVIMIENTO DE ROTACIÓN Y VICEVERSA
9. ENJUAGAR LAS MANOS
10. SECAR CON UNA TOALLA DE UN SOLO USO
11. UTILIZAR LA TOALLA PARA CERRAR EL GRIFO
12. SUS MANOS SON SEGURAS

El personal deberá lavarse las manos al inicio de las operaciones y cada vez que sea necesario, por ejemplo después de ir al baño.



ALMACENAMIENTO

- Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima o producto protegiéndolos de contaminación.
- Los productos se deben colocar en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación y su estiba evita el rompimiento y exudación de empaques o envolturas.
- Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.





ALMACENAMIENTO

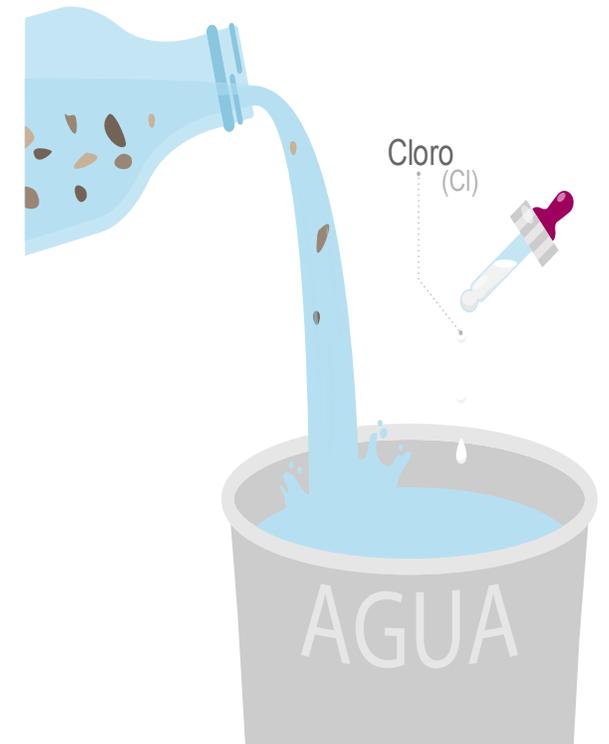
- Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas deben estar almacenados en un área específica, separada y delimitada de las otras áreas.
- Se deberán utilizar de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.





CONTROL DE OPERACIONES

- Evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.
- Retirar del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.
- Establecer las fases de producción, los procedimientos y controles actualizados que aseguran la inocuidad del producto y supervisar su aplicación para asegurar su eficacia.
- Los instrumentos de control de proceso deberán estar en buenas condiciones.
- Para reducir el riesgo de contaminación por materia extraña y sustancias químicas indeseables utilizar dispositivos o procedimientos para tal fin.





PURIFICADORAS DE AGUA

- Al parar operaciones, el agua no debe permanecer en reposo en las tuberías del sistema.
- El área de llenado deberá estar completamente aislada de la demás áreas con material sanitario, resistente y permanente, manteniéndose cerrados los accesos de recepción y salida del envase mientras se realiza esta operación.
- Contar con un área cerrada para el lavado de envases.
- En los establecimientos con venta directa a granel el área de llenado se debe ubicar fuera del tránsito vehicular, completamente aislada de las demás áreas y el inicio de la operación no se realiza en tanto la puerta no está cerrada.
- En los establecimientos con venta directa a granel, deberán existir letreros visibles que señalan el riesgo para la salud, en el uso de envases sucios o que hayan contenido sustancias tóxicas.





FÁBRICAS DE HIELO

- El andén de despacho se debe desinfectar al inicio de operaciones y el piso de las áreas por donde se desplaza el hielo en barra deberá estar limpio y desinfectado.
- Contar con un dispositivo con solución desinfectante para el calzado al ingreso de las áreas de llenado de moldes, desmoldado, corte, almacenamiento y envasado.
- El llenado de moldes se deberá realizar con tubería fija.





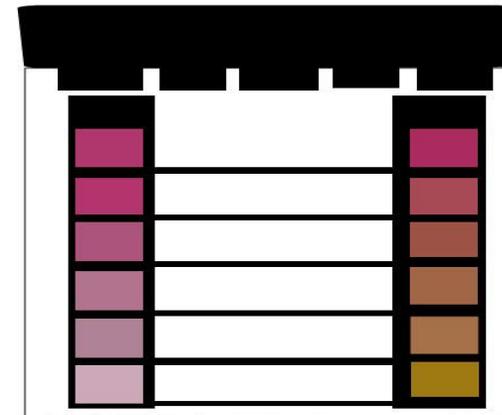
MATERIAS PRIMAS

- Se deberán inspeccionar o clasificar las materias primas antes de la producción o elaboración de producto.
- Se debe realizar el monitoreo de cloro residual libre, dentro de norma de 0.2 a 1.5 p.p.m



0.2- 1.5 p.p.m cloro residual libre

Comparador Visual





ENVASES Y CONTROL DEL ENVASADO

- Los envases y tapas nuevos, deben estar limpios, empacados y se deben desinfectar antes de su uso.
- Los envases retornables deben ser de fácil limpieza, lavar con jabones de grado alimentario y enjuagar interna y externamente, desinfectar internamente sin que queden residuos de las sustancias utilizadas.
- Los materiales de envase y de la tapa deben ser inocuos.
- Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no ser reutilizados.





MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- El equipo y utensilios deberán estar en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.
- Son de grado alimenticio los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasa y al utilizarlos se evita la contaminación de los productos en proceso.
- Los agentes de limpieza se deben de utilizar de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- Trapos y jergas se deben lavar y desinfectan frecuentemente





CONTROL DE PLAGAS

- En los patios del establecimiento no debe existir equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.
- Los drenajes deben contar con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.
- Los dispositivos utilizados para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.) tienen que estar en buenas condiciones y localizados adecuadamente.
- En las áreas de proceso no debe haber evidencia de plagas o fauna nociva, ni animales domésticos o mascotas.





MANEJO DE RESIDUOS

- Debe existir un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción.
- Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración deben ser retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día y los recipientes donde se depositan deberán estar identificados y con tapa.





SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

El personal que trabaja en producción o elaboración debe portar:

- Cubre bocas.
- Careta protectora.
- Guantes.
- Aseado.
- Ropa protectora y calzado limpios e íntegros.
- Cabello corto o recogido.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Sin joyería y/o adornos (mano, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza).
- Protección de cabello, barba y/o bigote.
- Utilizar guante o protección de plástico cuando manipula dinero.



Evitar el uso de celular durante la manipulación de alimentos.



SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

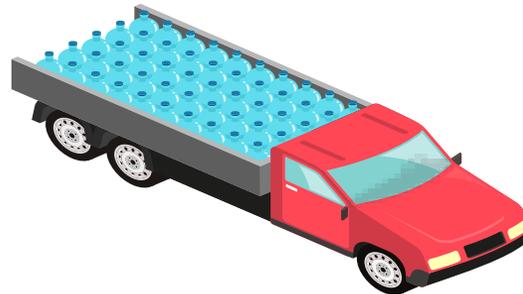
El personal que trabaja en producción o elaboración no debe presentar signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos y presentarse aseado al área de trabajo, con ropa, guantes y calzado limpios e íntegros, cabello corto o recogido con protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, y cubrebocas en buen estado, y no debe existir evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.





TRANSPORTE

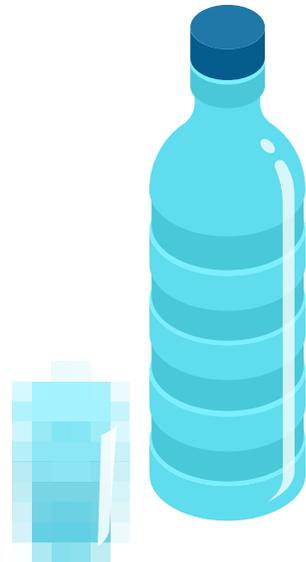
- Los productos deben ser transportados en vehículos limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que eviten la contaminación física, química, biológica y por plagas.
- El material de construcción del transporte debe ser resistente a la corrosión, liso, impermeable, no tóxico y de fácil limpieza.
- Cuando se realizan las operaciones de carga y descarga de materia prima y producto terminado, no deben existir fugas entre cisterna, válvulas y mangueras, así como en el equipo en general de transporte de agua a granel.
- Las cisternas para el agua destinada para envasado no se deben utilizar para transportar otro tipo de agua.
- El agua para consumo humano transportada a granel no se debe comercializar directamente al consumidor final por este medio.





INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

- Los productos pre envasados para distribución deberán estar etiquetados y contar con una clave para la identificación del lote.
- Las etiquetas o publicidad de los productos pre envasados deben apegarse a la normatividad sanitaria vigente aplicable.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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



DOCUMENTOS Y REGISTROS



DOCUMENTOS Y REGISTROS

Capacitación

- El personal que opera en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en buenas practicas de higiene (BPH) por lo menos una vez al año.

Control de Plagas

- El establecimiento debe contar con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, con los correspondientes certificados o constancias del servicio y quien lo realiza con Licencia Sanitaria.

Control de Agua

- Deberá contar con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y análisis de organismos coliformes fecales y totales del agua que tiene contacto directo con las superficies donde se almacena y procesa la materia prima y producto terminado.

*Análisis Semestrales



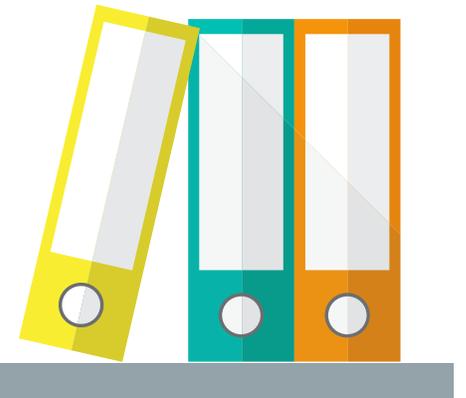
DOCUMENTOS Y REGISTROS

Limpieza y Desinfección

- El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto.
- Contar con procedimientos y programas de limpieza para instalaciones, equipos, utensilios y transporte.
- Contar con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.

Materias primas y Materiales de envase

- Contar con especificaciones o criterios para la aceptación o rechazo de materias primas y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.
- Contar con especificaciones o criterios para la aceptación de envase y/o empaque y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.





DOCUMENTOS Y REGISTROS

Fabricación

- Contar con procedimiento o método de fabricación en donde se describan las condiciones en las que se llevan a cabo las fases de producción y los controles que se deben aplicar y los registros de control de dichas fases de producción.
- Contar con programa de muestreo en el que se indique: el número de muestras a analizar, tamaño de muestra, método de análisis empleado y su sensibilidad, y especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado y los registros correspondientes que demuestren su evaluación.
- Contar con un sistema de lotificación que permite la rastreabilidad del producto.

Almacenamiento y Distribución.

- Contar con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.



DOCUMENTOS Y REGISTROS

Rechazos (Producto fuera de especificaciones)

- Contar con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones

Equipo e instrumentos para el control de las fases de producción

- Contar con programa y registros de mantenimiento de equipos e instrumentos.
- Contar con programa de calibración de instrumentos para el control de las fases de producción con sus correspondientes certificados de calibración y registros de verificación de la calibración.

Retiro de producto

- Contar con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor y con los registros de dichos retiros realizados.
- Contar con evidencia documental de la notificación a la Secretaría de Salud de cualquier anomalía sanitaria detectada en el producto que represente un riesgo potencial para la salud.



TRÁMITE SANITARIO: AVISO DE FUNCIONAMIENTO, DE RESPONSABLE SANITARIO, DE MODIFICACIÓN O BAJA



GOBIERNO DE
MÉXICO



COFEPRIS



DIGIPRIS

DIGIPRIS: Plataforma de Trámites y Servicios de la COFEPRIS

DIGIPRIS te ofrece la opción de
realizar trámites a través de la web

- Es una **obligación** administrativa que tiene los particulares de informar a la **Autoridad Sanitaria** de su existencia, con las actividades y productos que maneja
 - Se realiza únicamente por vía digital en el siguiente enlace:
<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/digipris?state=published>
 - Ingresar a la página de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios,
 - Consultar el apartado de DIGIPRIS y
 - Buscar trámites autogestivos
-
- Realizar el trámite por lo menos **30** días antes del inicio de operaciones
 - Se debe realizar por **cada establecimiento** con que se cuente, a pesar de tratarse del mismo giro, propietario o cadena. El trámite es exclusivo para cada establecimiento, lo lleva a cabo el propietario del establecimiento o el representante legal con las actividades y productos que maneja
 - Al tramitar el Aviso de Funcionamiento inicial para los giros de veterinarias, orfanatos, grupos de autoayuda, guarderías, asilos y casas de cuna, entre otros, también hay que realizar el **Aviso de Responsable Sanitario** quien funge como encargado de que la operación y funcionamiento del establecimiento se apeguen a la normativa sanitaria vigente, así como de la pureza y seguridad de los productos



TRÁMITE SANITARIO: AVISO DE FUNCIONAMIENTO, DE RESPONSABLE SANITARIO, DE MODIFICACIÓN O BAJA

REQUISITOS PARA EFECTUAR EL TRÁMITE POR PRIMERA VEZ

- Contar con e.Firma
- Registrarse como usuario en la plataforma

1. Personas físicas:

- Archivo pdf de la identificación oficial de la persona propietaria y/o de la autorizada, como son: credencial para votar del INE, pasaporte, licencia de conducir o cartilla militar
- RFC del propietario con homoclave u homonimia
- El formato y la clave del Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) correspondiente al giro, (podrá ser proporcionada de manera gratuita en las ventanillas del CIS o bien consultarla en la página)

2. Personas morales:

- Archivo pdf del acta constitutiva o en su caso, poder notarial en original
- Archivo pdf de la identificación oficial del representante legal o de la persona autorizada, como son: credencial para votar del INE, pasaporte, licencia de conducir o cartilla militar
- RFC de la persona moral con homoclave u homonimia
- El formato y la clave SCIAN correspondiente al giro (podrá ser proporcionada de manera gratuita en las ventanillas del CIS, o bien consultarla en la página)

3. Para trámite de Responsable Sanitario, adicionalmente deberá presentar:

- Archivo pdf de la identificación oficial y de cédula profesional del responsable sanitario
- Los responsables sanitarios deben ser profesionales con título registrado por las autoridades educativas competentes



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

TRÁMITE SANITARIO: AVISO DE FUNCIONAMIENTO, DE RESPONSABLE SANITARIO, DE MODIFICACIÓN O BAJA

REQUISITOS PARA MODIFICACIÓN O BAJA DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO O DE RESPONSABLE SANITARIO

- Contar con e. Firma y consultar el trámite en DIGIPRIS
- Archivo pdf de la identificación oficial del representante legal y de la persona autorizada, como son: credencial para votar del INE, pasaporte, licencia de conducir o cartilla militar
- Al final no olvide descargar su acuse

MODALIDADES DE MODIFICACIÓN O BAJA

Aviso de Modificación del Establecimiento:

- Se realiza cuando se desean modificar datos ingresados originalmente como son: cambio de domicilio, razón social, nuevos productos y otros
- Se pueden realizar tantas modificaciones como se requiera

Aviso de Baja del Establecimiento:

- Seleccionar modificación suspensión o baja
- Seleccionar número de entrada y buscar la opción dar baja
- Ante el cierre definitivo del establecimiento, deberá realizar su baja, acompañada de la baja del responsable sanitario

Aviso de Modificación de Responsable Sanitario:

- Realizarlo cuando éste deje de laborar en la empresa y es sustituido por uno nuevo

Aviso de Actualización de Responsable Sanitario:

- Se realiza cuando existe un cambio en el horario, correo electrónico o una nueva especialidad; o bien una corrección

IMPORTANTE

Todos los trámites son digitales y las asesorías son totalmente **GRATUITAS** en la ventanilla ubicada en Insurgentes Norte 423, Nonoalco Tlatelolco, Cuauhtémoc, 06900, Ciudad de México
Lunes a viernes de 8:00 a 13.30 hrs.

Aclaración de dudas y denuncias:
55 5740 0706 y
dgaps@cdmx.gob.mx



DOCUMENTACIÓN

Aviso de funcionamiento. Cuando se trate de la notificación de un establecimiento nuevo o de una nueva sucursal.

Aviso de responsable sanitario. Cuando presente el Aviso de Funcionamiento inicial, en forma simultánea deberá presentar Aviso de Responsable Sanitario, quien es el responsable de que la operación y funcionamiento del establecimiento se apegue a la Regulación Sanitaria vigente y de la pureza y seguridad de los productos. Deberán ser profesionales con título registrado por las autoridades educativas competentes.

Aviso de Modificación del Establecimiento. La Modificación se presenta cuando una vez realizado el Aviso de Funcionamiento, tiempo después desea modificar datos ingresados originalmente como: cambio de domicilio, razón social, nuevos productos, etc. (Puede y debe presentar tantas modificaciones como requiera).

Aviso de Modificación de Responsable Sanitario. La modificación del Responsable Sanitario se debe presentar cuando deje de laborar en la empresa y es sustituido por uno nuevo Responsable Sanitario.

Aviso de Actualización de Responsable Sanitario. La actualización de los datos del responsable Sanitario se realiza cuando existe un cambio en el horario, correo electrónico o una nueva especialidad, o bien una corrección en datos personales como nombre, apellidos o RFC del mismo responsable sanitario ya notificado anteriormente.

Baja. Cuando presente la baja definitiva del establecimiento, deberá presentar simultáneamente la baja del Responsable.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

APARTADO B

MONITOREO DE CLORO RESIDUAL LIBRE



CONTENIDO

APARTADO B. MONITOREO DE CLORO RESIDUAL LIBRE

- Agua en contacto con los alimentos
- Características del agua para uso y consumo humano
- Limpieza de depósitos de almacenamiento
- Métodos de desinfección del agua
- Procedimientos para el monitoreo de cloro residual libre



AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

- El agua que esté en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la fabricación de hielo debe ser potable.
- Establecer medidas y/o métodos que garanticen la potabilidad del agua.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

NOM-127-SSA1-2021 " AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LÍMITES PERMISIBLES DE LA CALIDAD DEL AGUA"

Agua para uso y consumo humano (agua potable):
Agua que no contiene contaminantes objetables, químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.





CARACTERÍSTICAS DEL AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO

La calidad del agua para uso y consumo humano se mide en términos de sus características: (NOM-127-SSA1-2021)

Biológicas: Libres de bacterias y patógenos. Específicamente organismos coliformes fecales y Escherichia Coli.

Físicas: Sin olor, sabor, color ni turbiedad.

Químicas: Libres de sustancias químicas minerales como el hierro y el manganeso.





LIMPIEZA DE DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO

El agua puede contaminarse fácilmente si no se tienen los cuidados adecuados en el lavado y desinfección de los depósitos de almacenamiento, para ello es importante:

- Lavar y desinfectar cada 6 meses mínimo.
- Deberán de ser de un material resistente y de fácil limpieza.
- Mantenerse siempre cerrados .
- Estar en buen estado (sin cuarteaduras, rotos, ni oxidados)
- Tapas sanitarias envolventes que impidan la entrada de polvo.
- Estar en áreas libres de encharcamientos o inundaciones.





LIMPIEZA DE DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO

Interferencias

- La presencia de materia orgánica
- Oxidación de instalaciones hidrosanitarias
- Mal estado de los depósitos de agua
- Suciedad





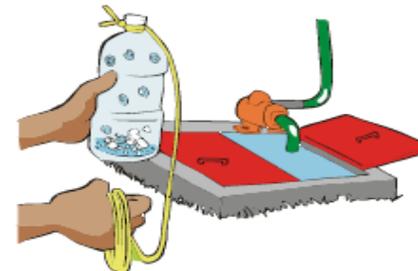
MÉTODOS DE DESINFECCIÓN DEL AGUA

Cloración con hipoclorito de calcio

El uso de hipoclorito de calcio en pastillas, es una forma muy fácil de desinfección del agua en grandes cantidades.

Procedimiento

1. Usar en cisterna o tinaco previamente lavado y desinfectado
2. A una botella de plástico grande, hazle múltiples perforaciones pequeñas con un desarmador
3. Agrega a la botella una pastilla de hipoclorito de 7 gr por cada 3000 litros que tenga el depósito de almacenamiento
4. Cerrar la botella con su tapa
5. Amarrar a la boca de la botella, una cuerda tan larga como la profundidad de la cisterna y una extensión adicional para amarrarla a un lado de la cisterna
6. Introducir la botella a la cisterna y deja que se llene de agua, hasta que se sumerja a la parte más profunda y quede la botella parada
7. Renovar la botella cada 6 días si el depósito de agua es de 3000 litros.





MÉTODOS DE DESINFECCIÓN DEL AGUA

Uso de Plata coloidal*

Es una suspensión con acción bactericida que tiene un efecto residual prolongado incluso es mayor que el cloro, una de sus ventajas es que no es volátil, tóxico ni corrosivo. La desinfección por este método no debe hacerse en recipientes de aluminio, ya que se pierde la efectividad del desinfectante.

Procedimiento

1. Agregar 2 gotas de plata coloidal por cada litro de agua en un recipiente de plástico o de vidrio.
2. Mezclar bien.
3. Esperar 30 minutos para usarla.

*Se recomienda seguir las instrucciones del producto comercial que se use.





PROCEDIMIENTO PARA EL MONITOREO DE CLORO RESIDUAL LIBRE

Límites permisibles de Cloro Residual Libre

POR DEBAJO DE NORMA	< 0.2 ppm
DENTRO DE NORMA	0.2 A 1.5 ppm
ARRIBA DE NORMA	> 1.5 ppm

Comparador visual





PROCEDIMIENTO PARA EL MONITOREO DE CLORO RESIDUAL LIBRE

1. Asegurarse que el grifo o llave esté libre de aditamentos conectados tales como mangueras, a fin de que no interfieran en la determinación de los parámetros y proceder a limpiar el interior del grifo de materiales adheridos, sobre todo si hay óxido.

2. Abrir la llave o grifo y dejar correr el agua por un espacio de 30 segundos a un minuto para garantizar que el agua contenida en la tubería ha sido vaciada. Puede recolectar el agua en un recipiente para evitar su desperdicio.

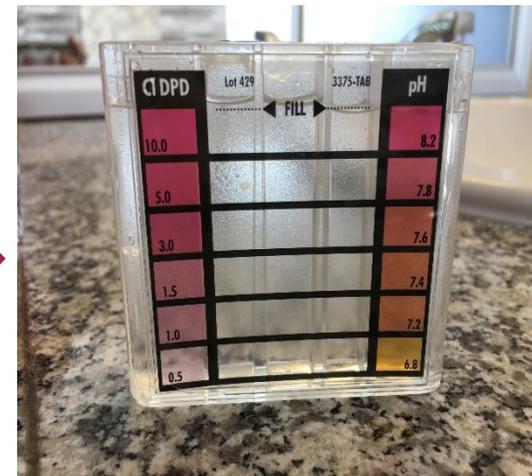
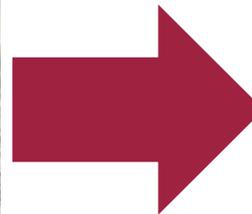
*El agua deberá provenir directamente del sistema de abastecimiento, y no se deberá monitorear si presenta fugas, ya que el agua podría correr por la parte exterior del grifo y contaminar la muestra.



PROCEDIMIENTO PARA EL MONITOREO DE CLORO RESIDUAL LIBRE

3. Después de realizar los pasos anteriores para la recolección del agua, enjuagar las celdas con el agua del grifo por tres veces agitando el comparador. Llenar con el agua que sale del grifo todas las celdas hasta el límite de aforo sin sobrepasarlo. Si sobrepasa la línea, agitar ligeramente el comparador para retirar el excedente hasta alcanzar la línea de aforo.

Existen algunas fuentes de error como la presencia de burbujas en las paredes de las celdas al momento de realizar la lectura, el empañamiento de las celdas, y la presencia de suciedad en las paredes que pueden alterar la visibilidad superficial de la muestra originando un error en la lectura.



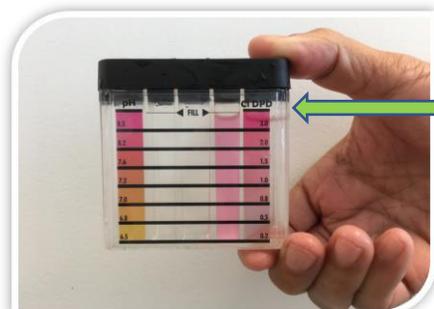


PROCEDIMIENTO PARA EL MONITOREO DE CLORO RESIDUAL LIBRE

4. Agregar una pastilla de reactivo DPD1 a la celda de prueba para cloro residual libre, abriendo la envoltura con las manos o utilizando un dedo, presionando por la parte exterior del blíster, para que la pastilla caiga en la celda evitando el contacto con sus manos, dedos u otra superficie.



5. Comparar cada celda de prueba con su respectiva escala colorimétrica colocando un fondo blanco por detrás para poder observar el color que presenta el agua, y registrar el resultado.



1 ppm



PROCEDIMIENTO PARA EL MONITOREO DE CLORO RESIDUAL LIBRE

6. El contenido de las celdas podrá arrojarse al drenaje y el comparador colorimétrico deberá enjuagarse hasta que no contenga residuos, y secarse después de cada determinación para evitar contaminación. Puede ayudarse de alcohol en spray y toallas de papel para limpiar y secar las celdas.





GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

¿CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE RECOGER LA CONSTANCIA?

“LA ENTREGA DE CONSTANCIAS ES VÍA ELECTRÓNICA POR LO QUE DEBERÁN PROPORCIONAR UN CORREO ELECTRÓNICO”

POR SU AMABLE ATENCIÓN

“GRACIAS”



agepsa.cdmx.gob.mx



55 5740 0706

55 5741 4383



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

¿CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE 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 la siguiente dirección:

capacitacion.apsgcdmx@gmail.com

Con los siguientes requisitos:

- **NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA QUE TERMINÓ EL CURSO**
- **NOMBRE DEL CURSO**
- **CORREO ELECTRÓNICO ASOCIADO A LA PERSONA SE CAPACITÓ**
- **EN CASO DE LABORAR EN UN ESTABLECIMIENTO MERCANTIL, AGREGAR: NOMBRE, GIRO Y DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO**

La constancia será emitida si obtiene el 100% de aciertos en la evaluación y será enviada en un periodo de 10 días hábiles.

AVISO DE PRIVACIDAD SIMPLIFICADO DE CAPACITACIONES

La Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Coordinación de Fomento, Sanitario, Análisis y Comunicación de Riesgos, es la responsable del tratamiento de los datos personales que nos proporcione, los cuales serán protegidos en el Sistema de Datos Personales denominado, "SISTEMA DE DATOS PERSONALES DE CAPACITACIONES". Los datos personales que recabemos serán utilizados con la finalidad de posibilitar la comunicación entre la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México y las personas físicas y morales cuyas actividades, productos y servicios puedan representar un daño o un riesgo a la salud y estén sujetos a regulación, control y vigilancia sanitaria y no podrán ser transferidos salvo las excepciones previstas en la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados de la Ciudad de México. Usted podrá manifestar la negativa al tratamiento de sus datos y/o acceder, rectificar, oponerse o cancelar el tratamiento de los mismos; directamente ante la Unidad de Transparencia de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, ubicada en Insurgentes Norte 423, Nonoalco Tlatelolco, Cuauhtémoc, 06900, Ciudad de México, con número telefónico 5557411457. Para conocer el Aviso de Privacidad Integral, puede acudir directamente a la Unidad de Transparencia o ingresar a la página:

<https://agepsa.cdmx.gob.mx/storage/app/media/uploaded-files/AVISO%20PRIVACIDAD%20CAPACITACIONES.pdf>



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA
DE SALUD

AGENCIA DE PROTECCIÓN
SANITARIA

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

AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Insurgentes Norte 423, Nonoalco Tlatelolco,
Cuauhtémoc, 06900, Ciudad de México.



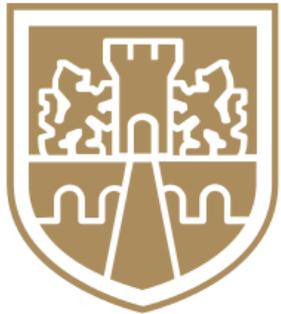
55 5740 0706, 55 5741 4383



@AGSANITARIA



agepsa.cdmx.gob.mx



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

**SECRETARÍA
DE SALUD**