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 Y PUESTOS MÓVILES

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SECRETARÍA DE SALUD | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA

CIUDAD INNOVADORA Y DE DERECHOS

CONTENIDO

- Objetivo General
- Marco legal
- Definiciones
- Apartado A “Buenas Prácticas de Higiene”
- ¿Cómo, cuándo y dónde recoger la constancia?

OBJETIVO GENERAL

Conocer las buenas prácticas de higiene que deben mantener los manejadores de alimentos en mercados sobre ruedas y puestos móviles a través de la capacitación para prevenir riesgos a la salud de la población.

MARCO LEGAL

NOM-251-SSA1-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS"

Publicada en el DOF en 2009.

DEFINICIONES

DEFINICIONES

Agua potable: Agua que no contiene contaminantes visibles (físicos), químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.

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.

Limpieza: Acción que tiene por objeto quitar la suciedad.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.

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.

DEFINICIONES

- 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 permisionado 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.

- Materia prima: Todas las sustancias que se emplean en la producción o elaboración y que forman parte del producto terminado.
- Material sanitario: Al que no cede sustancias tóxicas a los productos que entran en contacto con él y es de fácil limpieza y desinfección.
- 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.

APARTADO A

“BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ”

¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE?

Son medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.

¿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

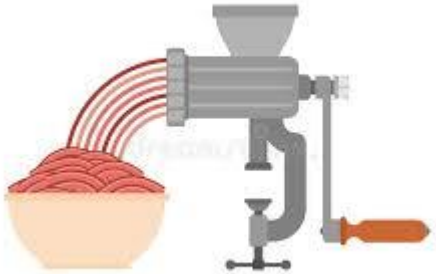
- Asegurarse de que el lugar destinado a la colocación del puesto, esté en buenas condiciones de higiene y sin ningún foco de contaminación alrededor como: drenajes, coladeras, construcciones o tiraderos de basura
- Los puestos deben contar con espacios que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos y/o bebidas
- Las estructuras del puesto deben ser resistentes, sin grietas o roturas, de fácil limpieza, desinfección e inoxidables
- El puesto deberá contar con una barrera física como película elástica, mica, acrílico o vidrio, para evitar que el cliente manipule los alimentos que están expuestos.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Equipos como: hieleras, refrigerador, taras o cajas plásticas, molinos de carne, etcétera
- Utensilios y materiales como: cucharas, espátulas, superficies para picar alimentos, trastes, etcétera

que se emplean deben ser:

LISOS, LAVABLES, INOCUOS Y RESISTENTES A LA CORROSIÓN.



La madera es un material poroso que **no es lavable**, por su naturaleza no permite la desinfección

EQUIPOS Y UTENSILIOS

cazuelas, envases, jarras, garrafones, que contengan alimentos → Deberán contar con tapa o protección física que impida su contaminación

En caso de contar con equipos de refrigeración y/o congelación, éstos deberán:

- funcionar correctamente y no presentar acumulación de agua
- tener un termómetro o dispositivos para el monitoreo de temperatura y en un lugar accesible
- Mantener una temperatura máxima de 7°C para refrigeración y -18°C para congelación

Cuando se utilice hielo para la conservación de los alimentos, deberá asegurarse una temperatura constante y máxima de 7°C.

SERVICIOS

Para el lavado de manos, deberá contar con:

- depósito de agua potable
- jabón liquido para manos
- toallas de papel desechables
- cepillo para las uñas
- letrero o ilustración que promueva el lavado de manos
- bote de basura (para las toallas de papel)
- Dispensador de alcohol en gel por lo menos al 60%.

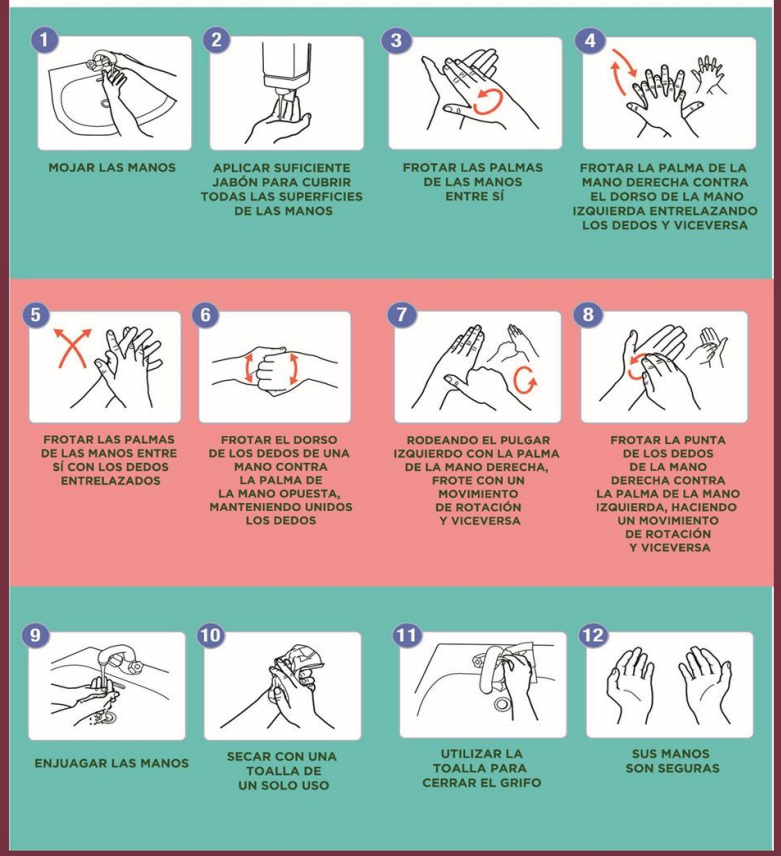
GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SECRETARÍA DE SALUD | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA

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

Técnica de Lavado de Desinfección de Manos

COMO LAVARSE CORRECTAMENTE LAS MANOS

EL PROCESO DEBE DURAR ENTRE 30 Y 60 SEGUNDOS



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SEDESA | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

@AGSANITARIA
https://www.aps.cdmx.gob.mx/

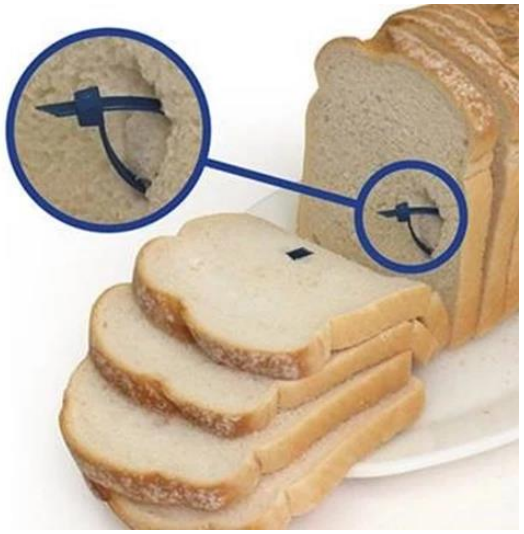
DESINFECCIÓN DE MANOS CON GEL

Duración del procedimiento: 30 segundos

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SEDESA | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

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 al que se elabora.

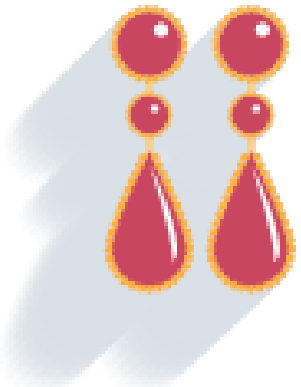


No colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos y palillos que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal.

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

Física

- Esquirlas de vidrio
- Trozos de madera
- Piedras
- Cabellos
- Objetos personales, etc.
- Objetos extraños (uñas, capa de esmalte)



Prevención

- Protección en focos
- No utilizando utensilios de madera
- Revisando y retirando las piedras en las semillas como el frijol
- Tener recogido el cabello y utilizar cofia o cubrepelo
- No portando joyería (aretes, anillos, piercing, pulseras, etc.)
- Teniendo recortadas las uñas y sin esmalte

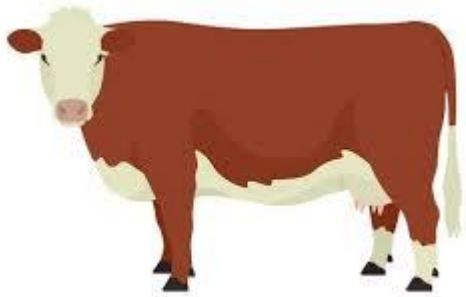
TIPOS DE CONTAMINACIÓN

Química

- Productos químicos de limpieza
- Sustancias químicas utilizadas en la producción de materias primas y/o productos como abonos, plaguicidas, medicamentos veterinarios y/o esteroides (clembuterol).

Prevención

- Almacenar en una gaveta o lugar específico los insumos y productos de limpieza
- Evitar aplicar plaguicidas o medicamentos veterinarios cuando vaya a salir el producto.



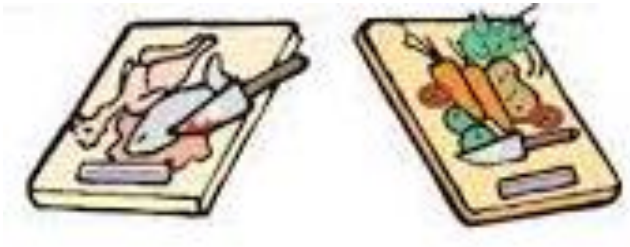
TIPOS DE CONTAMINACIÓN

Biológica

- Presencia de organismos como las Bacterias, virus y/o parásitos.

Prevención

- Lavado de manos
- No mezclar alimentos crudos con cocidos o listos para su consumo
- Lavar y desinfectar frutas y verduras



CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

VERIFICAR LO SIGUIENTE:

- **Evitar dar la "prueba"** de los productos
- **Etiqueta** en español de productos envasados
- No tener materia prima y utensilios a **ras de piso**
- **Separar** los alimentos crudos de los cocidos
- **Mantener** los alimentos en lugares limpios, frescos, secos, ventilados y protegidos de la luz solar
- Si requieren refrigeración pueden transportarse en **hieleras**

NO

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

- **Separar** los alimentos de cualquier posible fuente de contaminación, como los cubos de basura, generadores de electricidad, vehículos o paredes
- Mantener en **envases cerrados** para evitar su posible contaminación
- Establecer criterios de selección de materia prima y productos para asegurar la calidad
- No utilizar materias primas con fecha de **caducidad vencida**
- No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad como **latas abolladas y oxidadas, bolsas rotas, etcétera**
- Si requieren refrigeración pueden transportarse los productos en **hieleras**
- Mantener la temperatura fría constante para evitar romper la **cadena de frio**

ENVASE

Recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, debe conservar su integridad física, química y sanitaria.

El envase debe estar **limpio,** en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.

Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no deben ser reutilizados.

NO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Previo a efectuar la limpieza y desinfección, se debe ejecutar un proceso de limpieza de superficies, mediante la remoción de materia orgánica e inorgánica, usualmente mediante fricción, utilizando la

Técnica de Triple Balde

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 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.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza frecuente de las **lonas y puestos**, evitar que se vean sucios.

Las superficies de los **manteles, mesas y bancos** se tendrán que limpiar y desinfectar, cada que se desocupe el espacio.

Los **equipos y utensilios** que están en contacto directo con los alimentos y bebidas deberán **desinfectarse** al finalizar las actividades diarias.

Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común (**básculas**, utensilios, mesas de trabajo, barras de exhibición).

Trapos y jergas se deben lavar y desinfectar constantemente.

Los **agentes de limpieza** se deben de utilizar de acuerdo a las **instrucciones** del fabricante.

Evitar mezclar sustancias químicas como cloro, pino y/o detergente.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

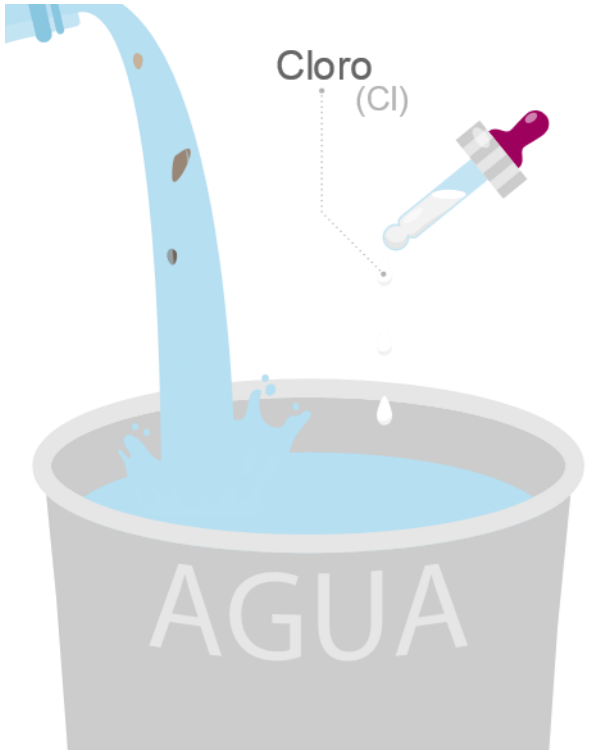
El lavado de loza, cubiertos y utensilios

Se escamochea

Lavar pieza por pieza con agua y jabón

Se enjuaga con agua potable

Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75° C a 82°C por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes que garantice la desinfección y bajo las especificaciones del producto



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 ésta 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:

- Portar correctamente cubre bocas
- Ropa y calzado limpios e íntegros
- Cabello corto o recogido, protección que cubra totalmente el cabello, barba y/o bigote
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte
- Sin joyería y/o adornos (mano, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza)
- Utilizar guante o protección de plástico cuando manipula dinero.
- Lavado de manos frecuente con agua y jabón.

El personal que manipula alimentos no debe presentar signos como:

- Tos frecuente,
- Secreción nasal,
- Diarrea,
- Vómito
- Fiebre,
- Heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con los productos.

No debe existir evidencia de que coma, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.

Los comerciantes de carnes y menudencias de animales, pescados y mariscos:

- 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.

CAPACITACIÓN

El personal que opera en las áreas de producción o elaboración de alimentos se debe **capacitar** en buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos por lo menos **una vez al año**.

¿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

¿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
NOMBRE DEL CURSO
CORREO ELECTRÓNICO
EN CASO DE LABORAR EN UN ESTABLECIMIENTO MERCANTIL, AGREGAR:
NOMBRE, GIRO Y DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO

La constancia se obtendrá si la calificación es del 100% 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