DOF: 29/07/1994

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. Preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. Especificaciones sanitarias. Cédula de verificación.

MERCEDES JUAN LOPEZ, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en el artículo 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracción XXII, 13, 194 fracción I, 197, 199, 401 bis, 401 bis 1, 401 bis 2 de la Ley General de Salud; 3 fracción XI, 38 fracción II, 40 fracciones I, VI, VIII, XI, XIII; 41, 43, 44, 45, 47, 50, 53 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y los aplicables del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios; y 13 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, me permito ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación del proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. Especificaciones Sanitarias. Cédula de Verificación.

El presente proyecto de Norma Oficial Mexicana se publica a efecto de que los interesados dentro de los siguientes 90 días naturales, contados a partir de la fecha de su publicación, presenten sus comentarios ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario sito en Lieja número 7, 1er. piso, colonia Juárez, código postal 06696, México.D.F.

Durante el plazo mencionado, los análisis que sirvieron de base para la elaboración del proyecto de norma estarán a disposición del público para su consulta en el domicilio del Comité.

México D.F., a 11 de Abril de 1994.

PREFACIO

En la elaboración de esta Norma participaron los siguientes organismos e instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios.

Dirección General de Servicios de Salud Pública en el Distrito Federal.

Laboratorio Nacional de Salud Pública.

SECRETARIA DE TURISMO

Coordinación de asesores.

Dirección General de Coordinación Intersectorial.

ASOCIACION NACIONAL DE ACERO INOXIDABLE.

INDICE

- 0 INTRODUCCION
- 1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION
- 2 REFERENCIAS
- 3 DEFINICIONES
- 4 SIMBOLOS Y ABREVIATURAS
- 5 DISPOSICIONES SANITARIAS
- 6 ESPECIFICACIONES SANITARIAS
- 7 MUESTREO
- 8 METODOS DE PRUEBA
- 9 OBSERVANCIA DE LA NORMA
- 10 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
- 11 BIBLIOGRAFIA
- 12 APENDICES NORMATIVOS

APENDICE A

APENDICE B

NORMA OFICIAL MEXICANA-093-SSA1-1994 PREPARACION DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS, ESPECIFICACIONES SANITARIAS, CEDULA DE VERIFICACION.

0 Introducción

El control sanitario de la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos es el conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo y verificación que deben efectuarse con el fin de contribuir a la protección de la salud del consumidor mediante el establecimiento de las especificaciones sanitarias que debe cumplir tanto la preparación de alimentos como el personal y los establecimientos, en los puntos críticos presentes durante su proceso, que nos permitan reducir aquellos factores que influyen en las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

Esta norma tiene como propósito el de asegurar que todos los alimentos que se preparen y expendan en los establecimientos fijos lleguen al consumidor de manera inocua.

- 1 Objetivo y Campo de Aplicación
- 1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias que debe cumplir tanto la preparación de alimentos como el personal y los establecimientos fijos con el fin de proporcionar alimentos inocuos al consumidor, así también establece la Cédula de Verificación por medio de la cual se evaluará el cumplimiento de este ordenamiento.
- 1,2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a la preparación de alimentos.

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con:

2.1 NOM-092-SSA1-1994 Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.*

2.2 NOM- SSA1-1994 Determinación de bacterias coliformes.*

2.3 NOM- SSA1-1994 Método para la deter-minación de Salmonella en Alimentos.*

2.4 NOM- SSA1-1994 Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis

microbiológico.*

2.5 NOM- SSA1-1994 Método para la cuenta de mohos y levaduras.*

2.6 NOM- SSA1-1994 Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos.*

3 Definiciones

Para fines de esta Norma, se entiende por:

- 3.1 Alimentos potencialmente peligrosos, aquellos que en razón de su composición o características físicas, químicas o biológicas pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana. Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio; estos son : Agua y hielo, productos pesqueros, lácteos, cárnicos y huevo con cascarón quebrado.
- 3.2 Alimentos preparados, los que se someten a un procedimiento mecánico, físico-químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.
- 3.3 Desinfección, reducción del número de microoganismos presentes en una superficie o alimento vegetal, a un nivel seguro, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos.
- 3.4 Escamocheo, acción de eliminar todos los residuos alimenticios de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.
- 3.5 Establecimientos fijos de servicios de alimentos, los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos formalmente construidos, donde se procesan los alimentos a fin de preparados para su consumo.
- 3.6 Estropajo, porción de material fibroso que sirve para fregar.
- 3.7 Higiene de los alimentos, las medidas necesarias que se realicen durante el proceso de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.
- 3.8 Inertes, características de un material de no modificar las propiedades físicas, químicas o biológicas al contacto con cualquier sustancia que se presente en sus diferentes estados.
- 3.9 Inocuo, aquello que no causa daño.
- 3,10 Manipulación de los alimentos, el conjunto de las operaciones empleadas en la preparación de alimentos.
- 3.11 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 alimentos.
- 3.12 Signos de descongelamiento, presencia de líquidos o líquido congelado en el fondo del empaque o cartón que contiene a los alimentos y se caracterizan por la presencia de cristales grandes de hielo que indican que el alimento ha sido descongelado y vuelto a congelar.
- 3.13 Sistema PEPS, operaciones empleadas para almacenar alimentos en el que se etiquetan o marcan con la fecha de ingreso al almacén, asegurando la rotación de los alimentos.
- 3.14 Superficies vivas, las áreas del cuerpo humano que entran en contacto directo o indirecto con el equipo, utensilios y alimentos durante su proceso y consumo.
- 3.15 Superficie limpia, aquella que se encuentra de forma visible libre de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que está hecha.
- 4 Símbolos y Abreviaturas

Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y/o abreviaturas se entiende por:

g gramo

mg miligramo

ml mililitro

^{*} Proyecto de Norma Oficial Mexicana en proceso de publicación.

cm centimetro

cm² centímetro cuadrado

min minutos

°C grados centígrados

% porciento

UFC/g Unidades formadoras de colonias por gramo
UFC/ml Unidades formadoras de colonias por mililitro

UFC/cm² Unidades formadoras de colonias por centímetro cuadrado

NMP/g Número más probable por gramo

ml/l milliltros por litro mg/l milligramos por litro ppm Partes por millón

PEPS Primeras entradas-Primeras salidas

ETAs Enfermedades transmitidas por alimentos

Cuando en la presente norma se haga referencia al Reglamento se refiere al Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

5 Disposiciones Sanitarias

Los materiales, recipientes, equipo y utensillos que se empleen en cualquiera de las etapas del proceso de alimentos se deben regir de acuerdo al apéndice normativo B.

- 5.1 La recepción de alimentos en los establecimientos se debe llevar a cabo de acuerdo a lo señalado a continuación:
- 5.1.1 Se deben verificar los empaques de los alimentos a fin de asegurar su integridad y limpieza.
- 5.1.2 Se deben corroborar las características sensoriales de los alimentos frescos como son color, textura y olor característicos, a fin de rechazar los alimentos de origen animal que presenten cualquiera de las siguientes características:

Coloración verduzca o amoratada.

Textura pegajosa y blanda.

Olor rancio anormal.

5.1.2.2 Pescados:

Agallas grises o verdosas.

Ojos hundidos y opacos.

Carne blanda y flácida con bordes rojos.

Olor fuerte a pescado agrio o amoniacal.

5.1.2.3 Huevos:

Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre, fecha de caducidad vencida.

5.1.2.4 Productos lácteos de leche pasteurizada

Cotejar la fecha de caducidad en la etiqueta.

5.1.2.5 Mantequilla y quesos frescos

con moho y olores extraños.

- 5.1.3 Las características sensoriales de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando a aquellos que presenten hongos, coloración extraña, maguliaduras o mai olor.
- 5.1.4 Las bebidas embotelladas o envasadas no deben presentar materia extraña en su interior, en el caso de las corcholatas no estarán oxidadas ni violadas.
- 5.1.5 Los granos y harinas se deben rechazar cuando presenten signos de plagas, excretas, huevecillos, alas, patas, pelos y restos de insectos; si el empaque primario tiene agujeros, rasgaduras o mordeduras indican la presencia de insectos o readores.
- 5.1.6 Las galletas, panes y tortillas no deben presentar moho o coloraciones no propias del producto.
- 5.1.7 Los alimentos congelados se deben recibir a -18°C o temperatura inferior y sin signos de descongelamiento.
- 5.1.8 Los alimentos potencialmente peligrosos, a excepción del huevo, se deben recibir a 4°C o menos.
- 5.1.9 En todos los alimentos industrializados deben revisarse las fechas de elaboración, de recomendación de consumo o de caducidad de acuerdo al producto de que se trate, en el caso de los enlatados si presentan abombamientos, abolladuras o corrosión.

5.2 El área de almacenamiento de los alimentos debe asegurar que se cumpla con lo señalado a continuación:

Aquellos que cuenten con:

- 5.2.1 Cámara de refrigeración.
- 5.2.1.1 Deben estar iluminadas y a una temperatura de 4°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado.
- 5.2.1.2 No almacenar alimentos directamente sobre el piso. Cualquier aditamento que se utilice para almacenarlos debe estar a 15 cm sobre el nivel del suelo.
- 5.2.1.3 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados con la fecha de entrada y colocados en orden, separados los cocidos de los crudos; mantener estos últimos en los compartimentos inferiores.
- 5.2.1.4 No se deben almacenar alimentos en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales en los que se reciben.
- 5.2.1.5 Se debe dar mantenimiento constante además de realizar la limpieza y desinfección del área.
- 5.2.2 Refrigeradores.
- 5.2.2.1 Deben estar iluminados y a una temperatura de 4°C o menos, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperatura funcionando y en buen estado.
- 5.2.2.2 Se debe dar mantenimiento constante además de realizar la limpieza y desinfección del mismo.
- 5.2.2.3 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados con la fecha de entrada y colocados en orden, separados los cocidos de los crudos, mantener estos últimos en los compartimentos inferiores.
- 5.2.3 Cámara de congelación.
- 5.2.3.1 Deben estar iluminadas y a una temperatura de -l8°C o temperatura inferior, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperaturas funcionando y en buen estado.
- 5.2.3.2 No almacenar alimentos directamente sobre el piso. Cualquier aditamento que se utilice para almacenarlos debe estar a 15 cm del nivel del piso.
- 5.2.3.3 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados con la fecha de entrada y colocados en orden, separados los cocidos de los crudos; mantener estos últimos en los compartimentos inferiores.
- 5.2.3.4 Se debe dar mantenimiento constante además de realizar limpieza y desinfección del área.
- 5.2.4 Congeladores o neveras.
- 5.2.4.1 Deben estar a una temperatura de -I8°C con termómetro visible o dispositivos de temperatura funcionando y en buen estado.
- 5.2.4.2 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados con la fecha de entrada y colocados en orden, separados los cocidos de los crudos; mantener estos últimos en los compartimentos inferiores.
- 5.2.4.3 Se debe dar mantenimiento constante y descongelarse a fin de realizar la limpieza y desinfección.
- 5.2.5 Almacén de secos:
- 5.2.5.1 Debe estar localizado en un área cerrada, seca y ventilada. Cualquier aditamento que se utilice para almacenar debe estar limpio y a l5 cm del nivel del piso.
- 5.2.5.2 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, cerrados o en sus envases originales y en orden, etiquetados con la fecha de entrada al almacén.
- 5.2.5.3 Cuando no se cuente con almacén de secos se puede tener una alacena o despensa siempre y cuando reúna las condiciones anteriores.
- 5.2.6 Se debe aplicar el sistema PEPS, en todos los almacenes de alimentos, ya sean de refrigeración, congelación o de secos; para garantizar la frescura de los productos que se consumen, conforme a lo previsto en el apartado 5.1.2
- 5.2.7 Cualquier producto alimenticio rechazado, debe estar marcado y separado del resto de los alimentos.
- 5.2.8 Todo lugar de almacenamiento, debe estar libre de fauna nociva o mascotas, moho o suciedad visible, se debe establecer un sistema de control preventivo efectivo.
- 5.2.9 El almacenamiento de detergentes o cualquier otro producto "químico" se debe hacer en un lugar independiente de cualquier área de manipulación o almacenado de alimentos. Todos los recipientes, frascos, botes y bolsas deben estar etiquetados y cerrados.
- 5.2.10 El almacenamiento de insecticidas se debe hacer en un área independiente al área de manipulación o almacenamiento de alimentos y tener un control estricto para su distribución y uso. Deben etiquetarse con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.
- 5.3 La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:
- 5.3.1 Los alimentos que se manipulen para su preparación deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.
- 5.3.2 La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas, este último como parte del proceso de cocción.

- 5.3.3 Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente o mediante la aplicación de agua.
- 5.3.4 Todos los alimentos frescos se deben lavar individualmente.
- 5.3.5 Los alimentos de origen vegetal se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso; se deben desinfectar con yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro desinfectante que haya comprobado su efectividad e inocuidad. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.
- 5.3.6 Las temperaturas a las que se deben mantener los alimentos deben ser de 4°C o menos para los fríos y para los alimentos calientes de 60°C o más.
- 5.3.7 La temperatura interna de cocción de las carnes de cerdo debe ser de 66°C o más.
- 5.3.8 La temperatura interna de cocción de las aves o carnes relienas debe ser de 74°C o más.
- 5.3.9 Los alimentos deben ser recalentados a 74°C como mínimo y se deben mantener a 60°C debidamente protegidos.
- 5.3.10 Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermeladas, miel, jocoque, mantequilla, margarina, patés, pastas de verduras para untar y similares que se sirvan en porciones, deben cumplir con las instrucciones del fabricante para su conservación y una vez utilizadas deben desecharse.
- 5.3.11 Los utensilios y recipientes que se empleen para servir porciones de los alimentos señalados en el apartado anterior, deben lavarse después de cada servicio.
- 5.3.12 Las salsas, pescados, mariscos y cames no se deben servir crudas, sino cocidas, fritas o elaborados con cualquier otro método que implique un proceso térmico, a excepción de aquellos cuya procedencia e inocuidad sean comprobables con documentos o procedimientos certificados.
- 5.4 El manejo de los utensilios y enseres de cocina debe efectuarse de acuerdo a lo señalado a continuación:
- 5.4.1 Los utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de alimentos, deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.
- 5.4.2 Todos los utensilios de cocina deben ser desincrustados, lavados y posteriormente desinfectados con yodo o cloro o mediante inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto. Además se deben almacenar en un área específica. El uso de los desinfectantes se debe hacer de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- 5.4.3 Las tablas para picar y cortar deben reunir las características señaladas en el apéndice normativo B.
- 5.4.4 El equipo de cocción como son: estufas, hornos, salamandras, freidores, marmitas, vaporeras, mesas térmicas, ollas, sartenes y comales, deben lavarse, desincrustarse, desinfectarse y mantenerse

en buen estado.

- 5.4.5 Las partes de licuadoras, rebanadora, sierra, mezcladora, molino y peladora que estén en contacto con los alimentos, deben lavarse después de cada uso, desincrustarse y desinfectarse después de cada jornada y mantenerse en buen estado.
- 5.4.6 Las mesas de trabajo y los carros de servicio deben lavarse y desinfectarse después de cada uso.
- 5.4.7 Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Estos se deben mantener limpios y desinfectados dentro de una solución de yodo o cloro o lavarse y desinfectarse después de cada uso. Se deben utilizar diferentes trapos para el área de preparación de alimentos crudos y para el área de alimentos preparados.
- 5.4.8 El lavado de loza se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:
- 5.4.8.1 Escamocheo para eliminar residuos de alimentos.
- 5.4.8.2 Lavar pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin.
- 5.4.8.3 Enjuagar y desinfectar.
- 5.4.9 Los establecimientos cuyo aforo sea de 150 personas o más, podrán adquirir un equipo mecánico para el lavado de loza.
- 5.4.10 El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente, en una área específica o se deben emplear toallas de papel desechable.
- En el caso de que se utilicen trapos, deben ser de colores claros y exclusivos para este fin, lavarse y desinfectarse, además deben ser de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensillos y deben cambiarse por trapos limpios una vez mojados.
- 5.5 Las instalaciones físicas deben sujetarse a lo señalado a continuación:
- 5.5.1 Los pisos de las áreas de recibo, almacenamiento y preparación de alimentos deben ser de recubrimientos continuos, no porosos, antiderrapantes y se deben mantener limpios, secos y sin roturas o grietas y con declive hacia las coladeras.
- 5.5.2 En el caso de que aún existan pisos con losetas, deben lavarse y cepillarse las juntas diariamente y desinfectarse.
- 5.5.3 Las coladeras deben estar limpias, con rejillas, sin basura y estancamientos.
- 5.5.4 Las paredes deben ser de recubrimientos continuos, no porosos, sin grietas o roturas y se deben mantener limpias y secas.
- 5.5.5 En el caso de que aún subsistan paredes recubiertas con materiales no continuos, deben ser lavadas y cepilladas las juntas, así como desinfectadas diariamente.
- 5.5.6 Quienes cuenten con instalaciones de aire acondicionado, evitarán que las tuberías y techos provoquen goteos,

particularmente en las áreas de preparación de alimentos.

- 5.5.7 El área donde se manipulen alimentos debe estar ventilada de tal manera que se evite el calor excesivo y la condensación de vapor.
- 5.5.8 En la parte superior de estufas, braceros, rosticeros y hornos destinados a la cocción de alimentos en el área de cocina, debe contarse con campana de extracción que cubra las superficies de calentamiento, además debe lavarse, desinfectarse y mantenerse en buen funcionamiento.
- 5.5.9 Se debe contar con superficies y tarjas limpias exclusivas para el lavado de loza y utensilios dotados de agua corriente y sin fugas.
- 5.5.10 La máquina lavaloza debe funcionar a las temperaturas adecuadas en cada etapa, de acuerdo a las recomendaciones del fabricante, además debe lavarse y desinfectarse.
- 5.5.11 En el caso de contar con triturador de alimentos, éste se debe mantener limpio, libre de restos de comida, sin huellas de grasa y con la protección adecuada.
- 5.5.12 El área de escamocheo debe estar separada del área de lavado; lavarse, desinfectarse y desincrustarse. Los residuos o sobrantes de alimentos servidos deben ser eliminados diariamente.
- 5.5.13 El almacén de loza debe contar con ventilación y estantes la 15 cm de altura del nivel del piso, manteniéndose limpio y libre de fauna nociva.
- 5.6 Las áreas de servicio y comedor deben cumplir con las siguientes disposiciones:
- 5.6.1
- 5.6.1.1 Los manteles no deben presentar manchas ni suciedad.
- 5.6.1.2 Las superficies de las mesas se deben limplar y desinfectar; después de cada servicio.
- 5.6.1.3 Se deben manipular los cubiertos en forma tal que no se tomen con los dedos las partes que están en contacto con los alimentos, sino que se tomen por los mangos.
- 5.6.1.4 No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estén en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.
- 5.6.1.5 Los establecimientos y tiendas de autoservicio que expendan alimentos para consumo fuera del mismo, deben utilizar envases desechables (apéndice normativo B).
- 5.6.1.6 Las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados, deben contar con las instalaciones necesarias para mantener los alimentos a las temperaturas señaladas en el apartado 5.6.2 de este ordenamiento.
- 5.6.1.7 Los alimentos preparados para buffet o venta en tiendas de autoservicio deben conservarse durante el turno de trabajo, posteriormente al mismo se desecharán.
- 5.6.1.8 La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en vitrinas limpias y desinfectadas.
- 5.6.2 Los alimentos preparados y listos para servir se deben mantener cubiertos y a las temperaturas siguientes:
- 5.6.2.1 Los alimentos calientes a 60°C o más, en todas sus partes.
- 5.6.2.2 Los alimentos fríos a 4°C o menos, en todas sus partes.
- 5.6.3 Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos y lámparas se deben conservar en buen estado y sin manchas o suciedad visible.
- 5.7 Los establecimientos deben contar con lo siguiente:
- 5.7.1 Agua y hielo potable, conforme lo establecido en el título correspondiente del Reglamento.
- 5.7.2 La potabilidad del agua debe garantizarse mediante el uso del filtro, rayos ultravioleta, ozono, cloración, hervido y otros, siempre y cuando el fabricante de estos artículos certifique la aplicación de métodos de prueba efectuados en el Laboratorio Nacional de Salud Pública o en un laboratorio acreditado, además se observará lo estipulado en el apartado 6.1.2.8 de este ordenamiento.
- 5.7.3 El mantenimiento adecuado del equipo de potabilización es responsabilidad del establecimiento de acuerdo a las especificaciones emitidas por el fabricante.
- 5.7.4 El hielo para consumo humano debe ser preparado a partir de agua potable y se debe sujetar a los límites señalados en el apartado 6.1.2.8 de esta Norma.
- 5.7.5 El agua y hielo potables deben mantenerse en recipientes cerrados y limpios sin posibilidad de manejo manual.
- 5.7.6 El hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros no debe utilizarse para consumo humano.
- 5.7.7 El hielo potable debe servirse con cucharones o pinzas específicos para este efecto, evitando el uso de vasos o manos para suplirlos.
- 5.8 Las instalaciones sanitarias deben reunir las siguientes disposiciones:
- 5.8.1 Las instalaciones de plomería no deben presentar reflujos ni fugas y los desagües deben estar libres de basura y fauna nociva.
- 5.8.2 Los sanitarios no se deben usar como bodegas, deben estar situados fuera del área de preparación de los alimentos

deben lavarse y desinfectarse diariamente y contar con lo siguiente:

- 5.8.2.1 Agua corriente, lavabos, jabón, papel sanitario y toallas desechables o secadora de aire de paro automático.
- 5.8.2.2 Botes de basura con boisa de plástico, tapadera accionada por pedal u oscilante; en los excusados y en el área de secado de manos.
- 5.8.2.3 Puertas de salida preferentemente sin picaporte y con cierre automático.
- 5.8.2.4 Si el número de usuarios no sobrepasa a 25, puede contar con un solo servicio para ambos sexos.
- 5.8.2.5 Si el número de usuarios es entre 25 y 50 debe haber un sanitario para hombres y otro para mujeres, con sus respectivos lavabos.
- 5.8.2.6 Si el número de usuarlos es mayor de 50, se debe aumentar un excusado y un lavabo por cada 30 lugares más, en el caso de los sanitarios de hombres se debe aumentar además un mingitorio.
- 5.8.3 Los lavaderos o tarjas para los útiles de limpieza, deben estar separados de la tarja para el lavado de trapos y jergas para las mesas.
- 5.8.4 En el área de preparación de alimentos debe contarse con una estación de lavado y desinfección de manos, provista de jabón, desinfectantes, toallas desechables, botes de basura con tapadera oscilante o de pedal.
- 5.8.5 El área destinada para desechos y basuras puede estar refrigerada o no, pero en ambos casos debe tener botes limpios con bolsa de plástico, tapadera y en buen estado, piso y paredes sin manchas o basura, estar desprovista de malos olores y estar lejos del área de alimentos.
- 5.8.6 Todas las áreas del servicio deben estar libres de fauna nociva o mascotas, excepción hecha de los perros guía, contar en puertas y ventanas con protección a prueba de insectos y roedores, presentar comprobante de fumigación preventiva de los últimos tres meses.
- 5.9 El personal debe cumplir con lo siguiente:
- 5.9.1 El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar bata, delantal, red, turbante, cofia o gorra de colores claros, que cubra completamente el cabello; sin manchas o sucledad visible y en buen estado.
- 5.9.2 Todo el personal debe lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores y después de interrumpirlas.
- 5.9.3 Debe lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante, secarse con toallas desechables o aire caliente, antes y después de manipular alimentos crudos, después de ir al baño y después de manipular dinero.
- 5.9.4 Se debe exigir el lavado de manos, en lugar del uso de guantes. En el caso de necesitar guantes, éstos deben ser desechables y descartar cada vez que se interrumpan labores.
- 5.9.5 La presentación de todo el personal debe ser pulcra: bañado, afeitado, con el pelo corto y recogido, así como con ropa limpia.
- 5.9.6 Las uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte.
- 5.9.7 No se permite el uso de joyería en manos, cuello u orejas.
- 5.9.8 Los límites microbiológicos de las manos, se deben sujetar a lo dispuesto en el apartado 6.2.1 de esta Norma.
- 5.9.9 No debe trabajar personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas, abscesos; asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, sólo puede reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sana.
- 5.9.10 No se permite comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos.
- 5.10 El transporte de los alimentos preparados, debe sujetarse a lo señalado a continuación:
- 5.10.1 Deben transportarse en recipientes cerrados o en envases desechables y mantenerse a las temperaturas señaladas en el apartado 5.3.6
- 5.10.2 Se debe evitar que los alimentos preparados estén expuestos a temperatura ambiente por tiempos prolongados.
- 5.10.3 El área del vehículo que se emplee para transportarios debe ser exclusiva para dicho fin, debe mantenerse limpia, lavarse y desinfectarse cada vez que se utilice.
- 5.10.4 El vehículo debe estar libre de fauna nociva o mascotas.
- 6 Especificaciones Sanitarias
- 6.1 Especificaciones microbiológicas en alimentos.

Dependiendo de los ingredientes con los que se elaboren los alimentos preparados, éstos podrán ser sujetos a análisis especiales.

Los alimentos preparados no deben rebasar los límites microbiológicos señalados a continuación:

- 6.1.1 Ningún alimento preparado contendrá Salmonella
- 6.1.2 Los límites microbiológicos básicos máximos permisibles para diferentes alimentos, se señalan a continuación:
- 6.1.2.1 Salsas y purés cocidos. Cuenta total de mesofilicos aerobios 1,000 UFC/g, coliformes fecales <3 NMP/g.</p>
- 6.1.2.2 Mayonesas, salsas tipo mayonesa, aderezo. Cuenta total de mesofilicos aerobios 3,000 UFC/g, cuenta de hongos 10

UFC/g, cuenta de levaduras 20 UFC/g.

- 6.1.2.3 Ensaladas:
- 6.1.2.3.1 Rusas, mixtas cocidas. Cuenta total de mesofilicos aerobios 1,000 UFC/g, coliformes totales < 10 UFC/g.
- 6.1.2.3.2 Verdes. Crudas o de frutas. Cuenta total de mesófilicos aerobios 50,000 UFC/g, coliformes fecales < 3 NMP/g.</p>
- 6.1.2.4 Alimentos cocidos como:

Cames de mamíferos, aves, pescados, mariscos, crustáceos, moluscos bivalvos, salsas blancas a base de leche, salsas oscuras, bocadillos y guamiciones. Cuenta total de mesofílicos aerobios 1,000 UFC/g, coliformes totales < 10 UFC/g.

- 6.1.2.5 Postres no lácteos. Cuenta total de mesofilicos aerobios 5,000 UFC/g, coliformes totales 10 UFC/g, Staphylococcus aureus 1,000 UFC/g.
- 6.1.2.6 Postres lácteos como son: pastel de crema y dulce de leche. Cuenta total de mesofilicos aerobios 5,000 UFC/g, coliformes totales < 10 UFC/g o ml, Staphylococcus aureus < 1000 NMP/g o ml.
- 6.1.2.6.1 Gelatinas de leche. Cuenta total de mesofilicos aerobios 1,000 UFC/g, coliformes totales 10 UFC/g, Staphylococcus aureus < 100 NMP/g o ml.
- 6.1.2.6.2 Helados. Cuenta total de mesofílicos aerobios 200,000 UFC/g, coliformes totales 100 UFC/g o ml, Staphylococcus aureus 100 UFC/g o ml, Salmonella negativa en 25g. Cuenta de hongos 20 UFC/g.
- 6.1.2.6.3 Flan. Cuenta de mesofílicos aerobios 500 UFC/g, coliformes fecales < 2NMP/g.
- 6.1.2.7 Yogurth. Coliformes totales 10 UFC/g o ml, hongos 10 UFC/g o ml, levaduras 10 UFC/g, lactobacilos 2000,000 UFC/g.
- 6.1.2.8 Agua y hielo potables. Cuenta total de mesofilicos aerobios 100 UFC/ml, coliformes totales < 2 NMP/I00 ml.</p>
- 6.1.2.9 Aguas preparadas. Cuenta total de mesofílicos aerobios < 1,000 UFC/g o ml, coliformes fecales < 3 NMP/g o ml.</p>
- 6.1.3 Todos los alimentos que no se preparen dentro del establecimiento, pero que se manipulen para su servicio, deberán cumplir con las especificaciones microbiológicas que se señalen en las normas correspondientes.
- 6.2 Especificaciones microbiológicas en superficies vivas e inertes.

Las superficies vivas e inertes que estén en contacto con los alimentos deben tener como límites microbiológicos los siguientes:

- 6.2.1 Superficies vivas. Cuenta total de mesofilicos aerobios < 3,000 UFC/superficie, coliformes totales < 10 UFC/superficie.
- 6.2.2 Superficies inertes. Cuenta total de mesofílicos aerobios < 100 UFC/superficie, coliformes totales < 50 UFC/superficie.

7 Muestreo

El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta Norma se debe sujetar a lo que establece la Ley General de Salud.

8 Métodos de Prueba

Para la verificación de las especificaciones que se establecen en esta Norma se deben aplicar los métodos de prueba que se citan en el capítulo de referencias.

9 Observancia de la Norma

La vigilancia en el cumplimiento de la presente Norma corresponde a la Secretaría de Salud y se llevará a cabo a través de la aplicación de la cédula de verificación emitida (Apéndice normativo A).

10 Concordancia con Normas Internacionales

Esta Norma no tiene concordancia con normas internacionales.

- 11 Bibliografía
- 11.1 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Ley Federal sobre Metrología y Normalización. 1992.
- 11.2 Secretaría de Salud. Ley General de Salud. 3a. Edición. 1993.
- 11.3 Secretaría de Salud. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. 1988.
- 11.4 Bryan F.I. 1990, Application of HACCP to ready eat chilled foods, Food Technology p. 70-77
- 11.5 Bacteria that cause foodborne illness.1990. Food Safety ans Inspection Service. p.10
- 11.6 Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF). 1985. Microorganismos de los alimentos. Vol I. Técnicas de análisis microbiológico. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.
- 11.7 Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF). 1985. Ecología microbiana de los alimentos. Vol II. Productos alimenticios. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.
- 11.8 Food and Drug Administration, 1988. Bacteriological analitycal manual FDA. Bureau of Foods. Division of Microbiology. Washington, D.C.
- 11.9 FAO/OMS,1991. Anteproyecto de Código Internacional recomendado de Prácticas de Higiene de los Alimentos, Preparados Refrigerados, que han sido tratados térmicamente. 28 de octubre al 1 de noviembre. Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comité del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos. Washington, D.C.
- 11.10 Informe de la 25a. Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos 1992. 28 de octubre al 1 de noviembre. Washington, D.C

- 11.11 Jacob M; 1990. Manipulación correcta de los alimentos. Guía para Gerentes de Establecimientos de Alimentos. Organización Mundial de la Salud. Ginebra.
- 11.12 Marvin, L. Speck, 1984. American Public Health Association Compendium of Methods for the microbiological examinatiom of foods, Ed. APHA, Inc. Washington, D.C.
- 11.13 Norma-Z-013/02. 1981. Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas.
- 11.14 Secretaría de Salud. Dirección General de Epidemiología. Laboratorio Nacional de Salud Pública. 1989. Manual de técnicas y procedimientos de Laboratorio para análisis microbiológico de agua potable. México, D.F.
- 11.15 Secretaria de Salud. Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario. Laboratorio Nacional de Salud Pública. 1989. Manual de técnicas y procedimientos para análisis microbiológico de derivados lácteos. México, D.F.
- 11.16 Secretaría de Salud. Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Laboratorio Nacional de Salud Pública 1990. Procedimientos para el examen microbiológico de superficies y utensilios. México, D.F.
- 11.17 Secretaría de Salud. Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Laboratorio Nacional de Salud Pública. 1989. Manual de técnicas y procedimientos de Laboratorio para análisis microbiológico de agua potable. México, D.F.
- 11.18 Secretaría de Salud. Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Laboratorio Nacional de Salud Pública. 1992. Manual de Procedimientos para la Toma y Manejo de alimentos para análisis bacteriológico. México, D.F.
- 11.19 Secretaría de Salud. Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Laboratorio Nacional de Salud Pública. 1992. Manual de prácticas. Curso: Toma y manejo de muestras para análisis bacteriológico.
- 11.20 Secretaría de Salud. SECTUR. OPS. OMS. Conclusiones del Primer Congreso Nacional de Turismo y Salud. 1990. Del 13 al 15 de diciembre. Acapulco, Guerrero, México.
- 11.21 Solberg M; Buckalew J.J. and. col. 1990. Microbiological Safety Assurance System for Foodservice Facilities. Food Technology. p.69-73.
- 11.22 The Sanitation Code for Canada's Foodservice Industry. 1993. Canadian Restaurant and Foodservices Association. Toronto, Ontario. p. 14
- 11.23 US. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service. A Guide to Safe Food Handling. Preventing Foodnome Illness p.2.

APENDICE NORMATIVO A

A. DE LA CEDULA DE VERIFICACIO	
	NI.

A. DE EN CEDOEN DE TENTI IONG		
1. Recepción.	SI	NO
1.1 Area de recepción		
Area limpia	()	()
Mesas limpias	()	()
Báscula limpia y en buen estado	()	()
1.2 Recepción de alimentos:		
Alimentos congelados a -18°C o menos	()	()
Alimentos potencialmente peligrosos a 4°C o menos	()	(1)
2. Almacenamiento.		
2.1 Verificación de empaque:		
Empaque Integro	()	()
Empaque limpio	()	()
Signos de presencia de insectos y roedores	()	()
2.2 Verificación de la calidad sensorial:		
Coloración verduzca amoratada o café oscura	()	()
Textura muy bianda o viscosa	()	(1)
Mai olor	()	()
Presencia de hongos	()	()
Ojos sumidos (pescados)	()	()
Cascarón roto o manchado de excremento (huevo)	(1)	(1)
2.2.2 Productos frescos de origen vegetal:		
Presencia de hongos	()	()
Coloración extraña	()	()
Signos de golpes o magulladuras	()	()
Mai olor	()	()
2.3 Cámara de refrigeración:		

2010	()	(1)
Temperatura a 4°C o menos	Ö	$\ddot{6}$
Termómetro visible y funcionando	27.54	\ddot{o}
Colocación de alimentos directamente sobre el piso	()	Ö
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	, (O.	ŏ
Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado	Ω	40.5
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	()	()
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de	()	\mathbf{O}
acuerdo a los materiales recomendados		
Uso de recipientes y cajas de madera o cartón	()	()
Sistema establecido de PEPS	()	()
Cuenta con iluminación	()	()
Pisos, techo y paredes limpias y en buen estado	()	()
2.4 Refrigerador:		
Temperatura a 4°C o menos	()	()
Termómetro visible y funcionando	()	()
Charolas y rejillas limpias y en buen estado	()	\mathbf{O}
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de	()	()
acuerdo a los materiales recomendados		
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	(1)	()
Sistema establecido de PEPS	()	()
Limpio y en buen estado	O	()
Cuenta con iluminación	()	()
2.5 Cámara de congelación:		
Temperatura a -18°C	()	()
Termómetro visible y funcionando	()	()
Colocación de alimentos directamente sobre el piso	()	()
Anaqueles y tarimas limpias y en buen estado	()	()
Anaqueles y tarimas a 15 cm sobre el nivel del piso	()	()
Alimentos crudos colocados en la parte inferior	()	()
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de	(1)	()
acuerdo a los materiales recomendados		
Uso de recipientes y cajas de madera o cartón	()	()
Sistema establecido de PEPS	()	()
Puertas ilmpias y en buen estado	()	()
Cuenta con iluminación	()	()
Pisos, techos y paredes limpias	()	()
2.6 Congeladores o neveras:		
Temperatura a -18°C o menos	()	()
Termómetro visible y funcionando	()	()
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de	()	()
acuerdo a los materiales recomendados		
Sistema establecido de PEPS	()	()
2.7 Almacén de secos:		
Area seca y ventilada	()	()
Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso	\mathbf{O}	()
Anaqueles y tarimas limplas y en buen estado	()	()
Colocación de alimentos directamente sobre el piso	()	()
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de	()	()

acuerdo a los materiales recomendados		
Sistema establecido de PEPS	()	(1)
2.3.1 Abarrotes:		
Latas con abombamiento, abolladuras o corrosión	\mathbf{O}	()
Granos y productos secos con presencia de hongos y	()	(1)
rastros de plagas o insectos		272
Galletas, panes o tortillas con presencia de hongos	(-)	()
2.8 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:		
Detergentes y productos químicos almacenados en	()	()
lugar independiente		9/4
Control estricto de insecticidas	()	Ω
Recipientes para sustancias químicas o detergentes	()	(1)
etiquetados y cerrados		
3. Area de cocina.		
3.1 Manipulación de alimentos:		
Descongelación en refrigerador o como parte	()	Ω
del proceso de cocción	4.02	63
Lavado de alimentos de origen	()	(:)
vegetal y posterior desinfección con un agente adecuado		
(yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro aprobado)	4.5	()
Uso de utensillos que minimicen el contacto directo de	()	17
las manos con el alimento	15	0
Los alimentos preparados están cubiertos	()	()
Temperatura interna de carne de cerdo cocinada	()	3.6
a 66°C como mínimo	()	()
Temperatura interna de aves y carnes	(,)	. (. / .
rellenas cocinadas a 74°C.	()	O
Platillos recalentados a 74°C	3.7	1.6
como mínimo de temperatura interna Los alimentos fríos se mantienen a 4°C o menos	()	(-)
Los alimentos callentes se mantienen a 4 C o menos	\ddot{o}	ö
Sirven platillos a base de pescados,	ö	ò
mariscos o carnes crudas		×.•.
Los utensilios y recipientes empleados para servir	()	()
salsas y similares, se lavan después de cada servicio		
El personal evita comer, beber, mascar,	()	()
escupir, toser o estornudar en el área		
Presencia de personal con infecciones respiratorias,	()	(1)
gastrointestinales o cutáneas		
3.2 Equipo y utensilios:		
3.2.1 Equipo para cocción.		
Estufas limpias en todas sus partes	()	()
Horno limpio y en buen estado	()	()
Salamandra limpia y en buen estado	Θ	()
Freidora limpia	()	()
Marmitas limpias y en buen estado.	()	()
Vaporeras limpias en todas sus partes	()	()
Mesas térmicas limpias y desincrustadas	()	()

3.2.2 Equipo eléctrico: Licuadora, rebanadoras, mezcladoras y molinos lavados y desinfectados después de cada uso Lavado y desincrustación de máquina pelapapas después de utilizarse 3.2.3 Utensilios: Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	0	0
lavados y desinfectados después de cada uso Lavado y desincrustación de máquina pelapapas después de utilizarse 3.2.3 Utensilios: Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	O	70
Lavado y desincrustación de máquina pelapapas después de utilizarse 3.2.3 Utensilios: Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores	O	70
después de utilizarse 3.2.3 Utensilios: Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores		O
3.2.3 Utensilios: Lavado y desinfección de cuchillos, palas, plnzas y coladores		()
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, plnzas y coladores		()
y coladores		
•		
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para	()	()
diferentes alimentos crudos o antes de usarios		
en alimentos cocidos		
Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia	()	()
Uso y desinfección de trapos y jergas exclusivos	()	()
para mesas y superficies de trabajo		
Carros de serviclo Ilmpios	()	()
3.2.4 Mesas de trabajo, entrepaños, gavetas y repisas.		
Superficie limpia	()	()
3.3 Instalaciones físicas:		
Pisos limpios y secos de loseta antiderrapante sin roturas o grietas	()	()
Existencia de coladeras con declive, limpias y cubiertas con	()	()
rejillas sin basura ni estancamientos		
Paredes limpias y lisas, íntegras y de fácil lavado	()	()
Existencia de botes de basura con bolsa de plástico y tapadera	(1)	()
Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada	()	()
3.4 Ventilación:		
Cocina libre de humo o vapores	()	(1)
Campana o extractores limpios y funcionando	()	()
3.5 Lavado de loza:		
Area de escamocheo previo	()	()
Lavado y enjuagado	()	()
Temperatura de desinfección de 75 a 82°C	()	()
Uso de detergentes y desinfectantes	()	O
Area y equipo de lavado Ilmpio y funcionando	()	()
Secado de loza a temperatura ambiente	()	(1)
Almacenamiento de loza y cubiertos en un área específica y limpia	(-)	()
4. Area de servicio y comedor.		
4.1 Manejo de alimentos:		
Uso de utensillos para el servicio de alimentos	()	()
Alimentos calientes conservados a más de 60°C.	()	()
Alimentos frios conservados a 4°C o menos	()	()
Area de servicio limpia y en buen estado	()	Ω
Mesas de servicio con superficies limpias	()	()
4.2 Estaciones de servicio:		
Los alimentos preparados listos para servir se mantienen cubiertos		()
Utensilios y equipo limplos ordenados y protegidos	Ω	()
Area de desperdicio separada	()	<u>(</u> ()
4.3 Instalaciones:	7.6	73
Mesas y sillas limpias y en buen estado	()	()

5. Instalaciones sanitarias		
5.1 Agua potable:		
Filtrada o purificada por ozono, luz ultravioleta, plata coloidal	()	()
Clorada	()	()
5.2 Hielo:		
Hielo para consumo humano preparado con agua potable	()	()
Se almacena en recipientes limpios	()	()
Colocación de alimentos o botellas dentro del recipiente	()	()
o máquina para hielo		
5.3 Piomería:		
Instalación sin reflujos	()	()
Fugas en las tuberías	()	()
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura	()	()
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen	()	()
estado, con agua fría y caliente		
5.4 Servicios sanitarios:		
5.4.1 Clientes		
Puertas sin picaporte y con clerre automático	()	()
Sanitarios limpios y en buen estado	()	()
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las	()	()
manos (toallas desechables o secador de paro automático)		
Buen funcionamiento del WC	()	()
Existencia de basurero con tapa y bolsa de plástico	()	()
Instalación de baños en número adecuado	()	()
5.4.2 Empleados:		
Puertas sin picaporte y con cierre automático	()	(
Sanitario limpio y en buen estado	()	()
Existencia de jabón, papel sanitario y medios para el secado de las	()	()
manos (toallas desechables o secador de paro automático)		
Buen funcionamiento del WC	()	()
Existencia de basureros con boisa de plástico y tapa	()	(
Instalación de baños en número adecuado	()	()
5.5 Manejo de basura:		
Botes limpios de tamaño suficiente con bolsas de plástico,	()	C
tapaderas y en buen estado		
Area a su alrededor limpia, exenta de maios olores y libres	()	(
de fauna nociva		
Area general de basura limpia y lejos de la zona de alimentos	()	()
5.6 Control de plagas:		
Ausencia de plagas	(1)	()
Salidas y ventanas en todas las áreas con protección a	()	()
prueba de insectos y roedores (malla de alambre o mosquitero)		
Comprobación con documentos del control	()	()
constante por empresa reconocida		
6. Personal		
Apariencia pulcra	()	()
Uniforme completo, limpio y en buen estado	()	()
Uso de joyería u ornamentos	()	()

016 DOF - DIANO	Michail de la l'occidence	
Cabello cubierto completamente	()	()
Manos Ilmpias	()	()
Uñas cortas sin esmalte	()	()
6.1 Lavado de manos con agua y jabón:		
Antes de iniciar labores.	()	()
Después de manipular alimentos crudos.	()	(1)
Después de cualquier interrupción de labores.	()	()
7. Transporte		
Los alimentos preparados se	()	()
distribuyen en recipientes o envases cerrados		
Vehículo exclusivo para el transporte de alimentos	()	()
Vehículo limpio, libre de fauna nociva o mascotas	()	()
8. Materiales		
Materiales utilizados de acuerdo a lo establecido		
Empaque	()	()
Recipientes de contacto directo con alimentos	()	()
Para manipulación y proceso	()	()
Tablas de picar y cortar	()	()
[1871.1871.] 영영·미국 사업 (1871.188 - 1872.)		

APENDICE NORMATIVO B

B. DE LAS CARACTERISTICAS DE LOS MATERIALES.

- 1. Materiales de superficie lisa: Los materiales utilizados para recipientes de contacto directo con los alimentos deben tener las siguientes características: superficie lisa, continua, sin porosidad ni revestimientos, no deben modificar el olor, color y sabor de los alimentos, no ser tóxicos ni reaccionar con los alimentos, se puede utilizar el vidrio, acero inoxidable, policloruro de vinilo y aluminio, polietileno de alta densidad y polictilentereftalato; o materiales que bajo condiciones de uso continuo presenten características iguales a las de estos materiales.
- 2. Materiales para el empaque de alimentos: Los materiales utilizados para el empaque de alimentos durante su almacenaje o transporte, en seco, frío o caliente, deben ser desechables y cumplir con las características de materiales de superficie lisa; se pueden utilizar materiales como polipropileno, polietieno, policioruro de vinilo, polibond, alubond, polifán o materiales que presenten características iguales a las de los anteriores.
- 3. Materiales de superficie inerte: Son aquellos que cumplen con las características de superficie lisa y presentan resistencia al desgaste, al impacto a la oxidación y a la corrosión. Puede utilizarse el acero inoxidable (NMX-B-326-1993), o cualquier material que bajo condiciones de uso continuo cumpla con las características señaladas.
- Los alimentos recibidos a granel, en piezas o porciones, deben ser empacados para su almacenamiento con materiales que se ajusten a lo señalado en el punto número 2.
- 5. En las cámaras de refrigeración, refrigeradores, cámaras de congelación, congeladores o neveras y almacén de secos se deben almacenar los alimentos en recipientes con tapa de material de superficie lisa (punto número 1), si el recipiente no cuenta con tapa se debe utilizar para cubrirlo material para empaque de acuerdo a lo señalado en el punto 2.
- 6. Los utensilios para la manipulación y proceso de los alimentos deben ser de material de superficie inerte.
- 7. Los materiales para las tablas de picar y cortar deben cumplir con las características de los materiales de superficie lisa, deben tener alta dureza, ser fáciles de desincrustar, lavar y desinfectar tales como: polietileno de alta densidad, polipropileno, estireno, resinas policarbonatadas, madera de árce, roble o encino.
- 8. Las mesas de trabajo, tarjas y carros de servicio deben ser de material de superficie inerte.
- 9. El hielo potable debe servirse con cucharones o pinzas de material de superficie inerte.