

**5. Disposiciones generales**

Los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben cumplir con las disposiciones establecidas en este capítulo, según corresponda a las actividades que realicen.

<b>5.1 INSTALACIONES Y ÁREAS</b>			
<b>PRERREQUISITO</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>5.1.1</b> ¿El establecimiento cuenta con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios?			<b>Las instalaciones son eficientes para evitar la contaminación, CUENTA CON PROGRAMA PARA EVITAR CONTAMINACIÓN</b>
<b>5.1.2.</b> ¿Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración son de fácil limpieza, sin grietas o roturas?			<b>PRECAUCION Solo area de producción o elaboración</b>
<b>5.1.3</b> ¿Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente?			<b>Son eficientes</b>
<b>5.1.4</b> ¿Se evita que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto? NOTA: En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios			<b>Y si están cuentan con señalización de acuerdo a los colores de stps o cuales implementaron, hay conductos que pongan en peligro la inocuidad Pedir el ultimo registro de mantenimiento de los conductos el cual debe coincidir con el programa de mantenimiento, evaluar la limpieza de los conductos q realmente tengan efectos en la inocuidad Cuentan con un plan en caso de contingencia</b>

<b>5.2 EQUIPO Y UTENSILIOS</b>			
<b>PRERREQUISITO</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>5.2.1</b> ¿Los equipos están instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permite su limpieza y desinfección?			<b>Obs si el proceso de limpieza y</b>

			desinfección es eficiente Obs si se realiza de acuerdo a lo establecido en el programa o doc.
5.2.2 ¿El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, son lisos y lavables, sin roturas?			Verificar que los materiales o utensilios sean lisos, lavables que no estén rotos Cuentan con un programa o doc DE ESPECIFICACIONES O de como hacerlo, verificar si se lleva a cabo como se establecio
5.2.3. ¿Los materiales que entran en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se pueden lavar y desinfectar adecuadamente?			Cuales son las especificaciones para lavar y desinfectar es eficiente ser hace de acuerdo a lo establecido
5.2.4 ¿Los equipos de refrigeración y congelación evitan la acumulación de agua?			Tienen programa para evitar la acumulación de agua o lo hacen como dicen
5.2.5 ¿Los equipos de refrigeración y congelación cuentan con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento? ¿Los registros y termómetros están colocado en un lugar accesible para su monitoreo?			El registro de temperaturas se encuentra en el lugar que debe estar, es accesible solicitar el ultimo mantenimiento o calibración y ver si se realizo en tiempo y forma

5.3 SERVICIOS			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.3.1 ¿se dispone de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?			Se cuenta con un programa o certificado de que el agua es potable Se encuentra almacenada de forma correcta están codificados las tuberías, existe riesgo de contaminación

<p><b>5.3.2</b> ¿Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua están protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecen tapados? Nota: Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.</p>			<p><b>Las protecciones son eficientes Verificar el Programa de limpieza y desinfección</b></p>
<p><b>5.3.3</b> ¿Las paredes internas de las cisternas o tinacos son lisas? Nota: En caso de contar con respiradero, éste debe tener un filtro o trampas o cualquier otro mecanismo que impida la contaminación del agua.</p>			<p><b>Son lisas las paredes internas hay acumulación de mugre</b></p>
<p><b>5.3.4</b> ¿El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, sistema contra incendios y otros propósitos similares que no estén en contacto directo con la materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, es transportada por tuberías completamente separadas e identificadas, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable?</p>			<p><b>Las tuberías de agua no potable están separadas de las líneas de proceso</b></p>
<p><b>5.3.5</b> Para evitar plagas provenientes del drenaje, ¿éste está provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejilla? ¿El drenaje se mantiene libre de basura, sin estancamientos y en buen estado? Nota: Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad.</p>			<p><b>Hay trampas contra olores, rejillas no debe haber basura, sin estancar y en buen estado, pedir su programa para control de plagas y verificar que cuenten con procedimiento para la prevención. Cuentan con un programa contingencias</b></p>
<p><b>5.3.6</b> ¿El establecimiento dispone de un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva?</p>			<p><b>Se ha desolsolvado como se establece se le ha dado mantenimiento. Cuentan con un programa de contingencia</b></p>
<p><b>5.3.7</b> Cuando se requiera, ¿Se cuentan con drenajes provistos de trampas de grasa?</p>			
<p><b>5.3.8</b> ¿Los baños cuentan con separaciones físicas completas? ¿los baños no tienen comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración? y cuentan como mínimo con lo siguiente:</p>			
<p><b>a)</b> Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable;</p>			
<p><b>b)</b> Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal;</p>			<p><b>Tienen bolsa, que no esten llenos pedir programa de limpieza y verificar q se realice en tiempo y forma</b></p>

c) Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios;			
5.3.9 ¿La ventilación evita el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo?			
5.3.10 Si se cuenta con instalaciones de aire acondicionado, ¿este evita que las tuberías y techos provoquen goteos sobre las áreas donde las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios estén expuestos?			<b>Cuentan con Programa de instalaciones de aire acondicionado</b>
5.3.11 ¿Se cuenta con iluminación que permite la realización de las operaciones de manera higiénica?			
5.3.12 ¿Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en caso de rotura o estallido cuentan con protección o ser de material que impida su astillamiento?			<b>Programa de control de vidrio o contigencia</b>

5.4 ALMACENAMIENTO			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.4.1. ¿Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejan? Se cuenta con controles que prevengan la contaminación de los productos.			Programa de almacenamiento, especificaciones de almacenamiento de los productos
5.4.2 ¿El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se realiza en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios? Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben se encuentran cerrados e identificados?			Están identificados, el personal esta calificado para usarlos, existe un plan de contingencia o esta estipulado que hacer en caso de contaminación de producto
5.4.3 ¿Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se encuentran colocados en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación?			
5.4.4 ¿La colocación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios se realiza de tal manera que permita la circulación del aire?			
5.4.5 ¿La estiba de productos se realiza evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas?			Se cuenta con especificaciones de estiba
5.4.6 ¿Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, se almacenan en un lugar específico de tal manera que se evita la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios?			El personal conoce el uso o destino de los implementos, hay programas de diferenciación por ejemplo para áreas con posibilidad de alergenos

5.5 CONTROL DE OPERACIONES			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.5.1 El sistema HACCP deberá instrumentarse de manera obligatoria. Cuando la norma oficial mexicana correspondiente al producto que se procesa en el establecimiento establezca instrumentar el Sistema y el cual podrá tomar como guía del apéndice A de la norma oficial NOM-251. HACCP: sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control			
5.5.2 ¿Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7°C?			
5.5.3 ¿Los equipos de congelación mantienen una temperatura que permite la congelación del producto?			
5.5.4 Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado?			
5.5.5. ¿Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios procesados no se encuentran en contacto directo con los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación?			
5.5.6 ¿El establecimiento periódicamente da salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones?			

5.6 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Los establecimientos que prepara o elabora alimentos, bebidas o suplementos alimenticios;			
-5.6.1 ¿inspecciona o clasifica sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto?			
5.6.2 ¿No utiliza materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida?			
5.6.3 ¿Tiene identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente?			
5.6.4 ¿Separa y elimina del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones?			
5.6.5 ¿Cuándo aplica las materias primas mantiene sus o los envases cerrados para evitar su posible contaminación?			
5.6.6 ¿No acepta materia prima cuando el envase no garantice su integridad?			
5.6.7 ¿No acepta las materias primas enlistadas en la tabla No 1, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo?			
5.6.8 Quedan excluidos de la aplicación del numeral 5.6.7 las fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, las cuales deben cumplir con el numeral 6.6.1.	ver apartado 6		
5.6.9. ¿Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se almacenan de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS?			

5.7 CONTROL DEL ENVASADO			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.7.1 ¿Los envases y recipientes que entran en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplemento alimenticio, se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña?			
5.7.2 ¿Se aseguran que los envases se encuentren limpios, en sus casos desinfectados y en buen estado antes de su uso?			

5.7.3 ¿Los materiales de envase primarios deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior?			
5.7.4 ¿Los materiales de empaque y envases de materias primas no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta?			
5.7.5 ¿Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque?			

5.8 CONTROL DEL AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.8.1. ¿El agua que está en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo es potable y cumple con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre?			
5.8.2 En caso de que no se cuente con la documentación que demuestre el cumplimiento del punto anterior, se deberá utilizar una fuente alterna o tomar las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios o de transformarla en hielo para enfriar los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.			
5.8.3. ¿El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, no contienen ninguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto?			

5.9 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.9.1 ¿Los equipos y utensilios están en buenas condiciones de funcionamiento?			
5.9.2 ¿Después del mantenimiento o reparación del o de los equipo se inspeccionar con el fin de eliminar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo? ¿El o los equipos están limpios y desinfectados previo a su uso en el área de producción?			
5.9.3 ¿Al lubricar los equipos se evita la contaminación de los productos que se procesan?			
5.9.4 ¿Se emplean lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso o producto terminado sin envasar?			
5.9.5 ¿Las instalaciones (incluidos techos, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario se mantienen limpios?			
5.9.6 ¿Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios permiten su limpieza?			
5.9.7 ¿Los baños están limpios y desinfectados y no se utilizan como bodega o para fines distintos para los que están destinados?			
5.9.8 ¿Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos			

internos que garanticen su efectividad, evitando que entren en contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque?			
<b>5.9.9</b> ¿Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad?			
<b>5.9.10</b> ¿La limpieza y desinfección satisfacen las necesidades del proceso y del producto de que se trate?			
<b>5.9.11.</b> ¿El equipo y los utensilios se limpian de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y del producto que se trate?			

<b>5.10 CONTROL DE PLAGAS</b>			
<b>PRERREQUISITO</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>5.10.1</b> ¿El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios?			
<b>5.10.2</b> ¿No se permite la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos?			
<b>5.10.3</b> ¿Se toman medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas?			
<b>5.10.4</b> ¿Se evita que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como: equipo en desuso, desperdicios y chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado?			
<b>5.10.5</b> ¿Los drenajes tienen cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas?			
<b>5.10.6</b> ¿En las áreas de proceso no se encuentra evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva?			
<b>5.10.7</b> ¿el establecimiento tiene un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios?			
<b>5.10.8</b> ¿En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, se adoptan las medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o autoaplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria?			
<b>5.10.9</b> ¿Los plaguicidas empleados cuentan con un registro emitido por la autoridad competente?			
<b>5.10.10</b> ¿Los plaguicidas se mantienen en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga, de conformidad con lo que se establece en las disposiciones legales aplicables?			
<b>5.10.11</b> ¿En caso de contratar los servicios de una empresa, se cuenta con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma? ¿En el caso de autoaplicación, se cuenta con un registro? En ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.			

<b>5.11 MANEJO DE RESIDUOS</b>			
<b>PRERREQUISITO</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>5.11.1</b> ¿Se adoptan medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos? ¿No se permite la acumulación de residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones?			

5.11.2 ¿Los residuos generados durante la producción o elaboración se retiran de las áreas de operación cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día?			
5.11.3 ¿Se cuentan con recipientes identificados y con tapa para los residuos?			

5.12 SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.12.1 ¿Se excluye de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios? ¿El personal enfermo sólo se reincorpora a sus actividades hasta que se encuentren sano o estos signos hayan desaparecido?			
5.12.2 ¿El personal se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios?			
5.12.3 ¿Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo se encuentra limpia e íntegra?			
5.12.4 ¿Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios se lava las manos?			
<b>EL LAVADO DE MANOS SE REALIZA DE LA SIGUIENTE MANERA;</b> a) Se enjuagan las manos con agua, se aplica jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido se aplica mediante un dosificador y no está en recipientes destapados;			
b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos, se lavan las uñas pudiéndose utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado se realiza hasta la altura de los codos.			
b) Se Enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante			
d) Se Seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.			
5.12.5 ¿Cuándo se emplean guantes, éstos se mantienen limpios e íntegros? NOTA: El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.			
5.12.6 ¿La ropa y objetos personales se guardan fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios?			
5.12.7 ¿No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario? ¿Se Evita estornudar o toser sobre el producto?			

5.13 TRANSPORTE			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.13.1 ¿Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, son transportados en condiciones que eviten su contaminación?			



<b>5.13.2</b> ¿Se protegen los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte?			
<b>5.13.3</b> ¿Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que requieren refrigeración o congelación se transportan de tal forma que se mantiene las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor?			
<b>5.13.4</b> ¿Los vehículos se mantienen limpios para evitar la contaminación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios?			

<b>5.14 CAPACITACIÓN</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>5.14.1</b> ¿Todo el personal que opera en las áreas de producción o elaboración se han capacitado en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año?			
<b>5.14.2</b> La capacitación incluye:			
<b>a)</b> Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado de las manos;			
<b>b)</b> La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición;			
<b>c)</b> La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios considerando la probabilidad de contaminación;			
<b>d)</b> El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final;			
<b>e)</b> Las condiciones en las que se deban recibir y almacenar las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios;			
<b>f)</b> El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo;			
<b>g)</b> Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor,			
<b>h)</b> El conocimiento de la presente NOM, según corresponda.			

<b>Tabla No 1: Características para la aceptación o rechazo</b>		
Materia prima/Parámetro	aceptación	Rechazo
<b>Preenvasadas</b>		
Envase	íntegro y en buen estado	rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	vigente	vencida
<b>Enlatadas</b>		
Latas	íntegras	abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro.
<b>Congeladas</b>		
Apariencia	sin signos de descongelación	Con signos de descongelación
<b>Refrigeradas</b>		
Temperatura	4°C o menos, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.	Mayor de 4°C, excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C.
<b>Bebidas embotelladas</b>		

Apariencia	libre de materia extraña	con materia extraña o con fugas
tapas	tapas íntegras y sin corrosión	oxidadas o con signos de violación
<b>Productos de origen vegetal</b>		
Apariencia	fresca	con mohos, coloración extraña, magulladuras
Olor	característico	Putrefacto
<b>Carnes frescas</b>		
Color: Res Cordero Cerdo Grasa de origen animal	rojo brillante rojo rosa pálido blanca o ligeramente amarilla	verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico
Textura	firme y elástica	viscosa, pegajosa
Olor	característico	putrefacto, agrio
<b>Aves</b>		
Color	característico	verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones
Textura	firme	blanda y pegajosa bajo las alas o la piel
Olor	característico	putrefacto o rancio
<b>Productos de la pesca</b>		
<b>Pescado</b>		
Color	agallas rojo brillante	gris o verde en agallas
Apariencia	agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes	agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos
Textura	firme	flácida
Olor	característico	agrio, putrefacto o amoniacal
<b>Moluscos</b>		
Color	característico	no característico
Textura	firme	viscosa
Olor	característico	putrefacto o amoniacal
Apariencia	brillante	mate
Vitalidad (productos vivos)	conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto	conchas abiertas, que no cierran al tacto.
<b>Crustáceos</b>		
Color	característico	no característico
Textura	firme	flácida
Olor	característico al marisco	
apariencia	articulaciones firmes	articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas oscuras entre las articulaciones
<b>Cefalópodos</b>		
Color	característico	no característico
Textura	firme	flácida y viscosa
Olor	característico	putrefacto
<b>Leche y derivados</b>		
productos	a base de leche pasteurizada	que proceda de leche sin pasteurizar
<b>Quesos</b>		
Olor, color y textura	característico	con manchas no propias del queso o partículas extrañas, o contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.
<b>Mantequilla</b>		
Olor	característico	excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7°C, rancio
Apariencia	característica	con mohos o partículas extrañas
<b>Huevo fresco</b>		

	limpios y con cascarón entero	cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre
<b>Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos</b>		
Apariencia	sin mohos y con coloración característica	con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones

**5.6.8** Quedan excluidos de la aplicación del numeral 5.6.7 las fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, las cuales deben cumplir con el numeral 6.6.1. (**6.1.1** Deberá disponerse de áreas específicas para el almacenamiento de materias primas, producto en elaboración, producto terminado, en cuarentena, devoluciones, productos rechazados o caducos.)

## **6. Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**

Las fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios además de cumplir con lo establecido en el capítulo 5, deben cumplir con este capítulo:

<b>6.1 Instalaciones y áreas</b>			
<b>PRERREQUISITO</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>6.1.1</b> Deberá disponerse de áreas específicas para el almacenamiento de materias primas, producto en elaboración, producto terminado, en cuarentena, devoluciones, productos rechazados o caducos.			
<b>6.1.2</b> Se debe contar con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción.			
<b>6.1.3</b> Los pisos, paredes y techos de las áreas de producción deben ser lisos, lavables y sin grietas o roturas. Los pisos deben tener declive suficiente hacia las coladeras para evitar encharcamientos.			

<b>6.2 Equipo y utensilios</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>6.2.1</b> Los recipientes ubicados en las áreas de producción deben de identificarse y ser de material de fácil limpieza.			
<b>6.2.2</b> Los equipos para proceso térmico deben contar con termómetro o dispositivo para registro de temperatura colocados en un lugar accesible para su monitoreo y lectura.			
<b>6.3 Servicios</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>6.3.2</b> Los artículos empleados para la limpieza deben lavarse en un lugar exclusivo para este fin.			
<b>6.3.3</b> Se debe contar con estaciones de lavado o de desinfección para el personal, accesibles al área de producción.			
<b>6.3.4</b> Las estaciones de desinfección podrán tener instalación de agua.			
<b>6.3.5</b> Las estaciones de lavado podrán ser de accionamiento manual y deben estar equipadas con agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y/o depósito para toallas con tapa oscilante o con acción de pedal.			
<b>6.3.6</b> La dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia.			
<b>6.4 Control de operaciones</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>a)</b> Identificar las fases de la operación;			
<b>b)</b> Generar los procedimientos de las fases de producción;			
<b>c)</b> Definir los controles que aseguren la inocuidad del producto en las fases de producción;			
<b>d)</b> Supervisar la aplicación de los procedimientos y controles mencionados para asegurar su eficacia;			
<b>e)</b> Actualizar los procedimientos de las fases de producción, al menos cuando cambien las operaciones involucradas;			
<b>f)</b> Contar con procedimientos que aseguren un control eficaz de la temperatura cuando ésta sea fundamental para la inocuidad de los productos.			
<b>g)</b> Monitorear las operaciones como la pasteurización, la cocción, la esterilización, la irradiación, la desecación, el enfriamiento, la congelación, la preservación por medios químicos, la fermentación o cualquier otra que pueda contribuir a la inocuidad del producto.			
<b>6.4.2</b> Los procedimientos de las fases de producción en el que se detallan las instrucciones o acciones necesarias para llevarlas a cabo de manera reproducible y sistemática deben estar en idioma español.			
<b>6.4.3</b> Todos los instrumentos de control de proceso (medidores de tiempo, temperatura, presión, humedad relativa, potenciómetros, flujo, masa, etc.), deben estar en buenas condiciones para evitar desviaciones de los patrones de operación.			
<b>6.4.4</b> Durante la fabricación de los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, éstos deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles y entrepaños. Cuando por el volumen que se maneje no sea posible lo anterior, podrán colocarse sobre superficies limpias que eviten su contaminación.			
<b>6.4.5</b> En la producción de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se podrán utilizar dispositivos o procedimientos para reducir el riesgo de contaminación por cuerpos extraños, como fragmentos de vidrio o de metal, polvo y sustancias químicas indeseables.			
<b>6.4.6</b> Los controles aplicados deben evitar que se utilicen materias primas en las que puedan existir peligros que no puedan reducirse a			

niveles seguros por los procedimientos normales de inspección, clasificación o elaboración.			
<b>6.5 Control del envasado</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
6.5.2 Los envases reutilizables deben ser de fácil limpieza para evitar la contaminación del producto.			
<b>6.6 Documentación y registros</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
a) Estar escritos en idioma español;			
b) Conservarse por lo menos por un tiempo equivalente a una y media veces la vida de anaquel del producto;			
c) Cuando se elaboren por medios electrónicos, deben contar con respaldos que aseguren la información y un control de acceso y correcciones no autorizadas, y			
d) Estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera.			
<b>6.7. Retiro de producto</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
El plan contendrá:			
a) Nombre y teléfono del responsable y contactos;			
b) Teléfono para dar información al consumidor.			
6.7.2 Los productos retirados deben mantenerse bajo supervisión y resguardo, en un área específica e identificada de la empresa hasta que se determinen las acciones pertinentes.			
6.7.3 Se debe contar con registros de cada retiro que se realice que contenga al menos la siguiente información:			
a. Fecha en que se detectó el incidente o problema;			
b. Causa del retiro;			
c. Producto involucrado (nombre y descripción);			
d. Lote del producto involucrado;			
e. El lugar donde fue distribuido en primer nivel;			
f. Cantidad de producto recuperado;			
g. Destino del producto recuperado (temporal y final), y			
h. Medidas preventivas y correctivas.			
<b>6.8 HIGIENE DEL PERSONAL</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios, cabello corto o recogido y uñas recortadas y sin esmalte;			
b) No se permite el uso de joyería, ni adornos en manos, cara incluyendo boca y lengua, orejas, cuello o cabeza;			
c) Prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción.			
d) El personal y los visitantes deben utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.			
6.8.2 Al inicio de la jornada de trabajo el cubrepelo y el cubreboca deben estar limpios y en buen estado.			
<b>6.9 INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
6.9.2 Los productos preenvasados para transporte o distribución deben estar identificados.			

**Tabla No 2: Documentos y registros**

Actividad/Etapa	Documento	Información
-----------------	-----------	-------------

<b>Recepción de materias primas y material de envase y/o empaque</b>	Especificaciones o criterios de aceptación o rechazo	Valor de la especificación o cualidad del atributo a ser evaluado. La evaluación se puede realizar en los laboratorios de la empresa. Cuando la evaluación se haga por un tercero, éste deberá emitir un certificado de calidad que respalde la evaluación.
	Registros, reportes o certificados de calidad	El certificado de calidad, reporte o el registro deberá contener al menos: Nombre del producto o clave, fecha, proveedor u origen, cantidad, lote y marca (si es el caso), resultado de la evaluación, información que permita identificar a la persona que realizó la evaluación. Cuando se identifiquen con clave, ésta debe permitir la rastreabilidad del producto.
<b>Fabricación</b>	Procedimiento / método de fabricación	Ingredientes, cantidades, orden de adición, condiciones importantes para la realización de cada operación, controles que deben aplicarse y descripción de las condiciones en que se deben llevar a cabo las fases de producción.
	Especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado	Especificación o cualidad del atributo a ser evaluado.
	Registros del control de las fases de producción	Producto, lote, fecha, turno, si procede línea y máquina de envasado, valor de las variables de las fases de producción (ej. Temperatura, tiempo, presión), información que permita identificar a la persona que realizó la medición.
	Producto terminado	Producto, lote, tamaño de lote, resultados de los análisis que se realizan para aceptación del lote, información que permita identificar a la persona que realizó la evaluación.
	Sistema de lotificación	Codificación que permita la rastreabilidad del producto.
<b>Almacenamiento y Distribución</b>	Registros de: Entradas y salidas.	Producto, lote, cantidad, fecha.
	Temperatura de refrigeración o congelación	Fecha, hora, si procede número de equipo de refrigeración o congelación, medición de la temperatura.
<b>Rechazos (producto fuera de especificaciones)</b>	Procedimiento	Manejo de producto que no cumpla especificaciones.
	Registros	Producto, lote, cantidad, causa del rechazo, destino, nombre de la persona que rechazó.
<b>Equipo e instrumentos para el control de las fases de producción</b>	Programa de mantenimiento y calibración.	Calendarización donde se indique equipo o instrumento y frecuencia.
	Registros, reportes o certificados.	Identificación del equipo o instrumento, serie, fecha y operación realizada.
<b>Limpieza</b>	Procedimientos específicos para instalaciones, equipos y transporte.	Calendarización y frecuencia por área o por equipo, persona responsable de llevarlo a cabo.
	Programa.	Área o equipo, fecha, hora o turno, información que permita identificar a la persona que lo realizó. Se puede manejar como una lista de cumplimiento o incumplimiento.
	Registro.	Calendarización y frecuencia.
<b>Control de plagas</b>	Programa	Calendarización y frecuencia.
	Registros o certificados deservicio.	Area donde se aplicó, fecha y hora, información que permita identificar a la persona o empresa que lo realizó, número de licencia, productos utilizados y técnica de aplicación y de ser el caso croquis con la ubicación de estaciones de control y monitoreo.
<b>Capacitación del personal</b>	Programa.	Calendarización. Los temas a incluir serán los establecidos en el numeral 5.14.2. <b>5.14.2</b> La capacitación debe incluir:

		<p><b>a)</b> Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado de las manos;</p> <p><b>b)</b> La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición;</p> <p><b>c)</b> La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios considerando la probabilidad de contaminación;</p> <p><b>d)</b> El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final;</p> <p><b>e)</b> Las condiciones en las que se deban recibir y almacenar las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios;</p> <p><b>f)</b> El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo;</p> <p><b>g)</b> Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor, y</p> <p><b>h)</b> El conocimiento de la presente NOM, según corresponda.</p>
	Registros o constancias.	Fecha, participantes, capacitador y constancia de capacitación de los participantes.

## 7. Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas

Los establecimientos de servicios de alimentos o bebidas además de cumplir con lo establecido en el capítulo 5, deben cumplir con este capítulo:

7.1 EQUIPO Y UTENSILIOS			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>7.1.1</b> 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 punto 7.3.3 de este ordenamiento.			
7.2. INSTALACIONES DE SERVICIOS			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>7.2.1</b> Debe haber instalaciones para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipos que dispongan de unabastecimiento suficiente de agua potable y usarse de forma tal que se evite la contaminación de las materias primas, alimentos o bebidas.			
<b>7.2.2</b> En el área de elaboración debe contarse con una estación de lavado y desinfección de manos, provista de jabón o detergente y desinfectante, secador de aire caliente o toallas desechables y depósito para basura.			
7.3 CONTROL DE LA TEMPERATURA			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>7.3.1</b> La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos debe ser de al menos:			
<b>a)</b> 63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.			
<b>b)</b> 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.			
<b>c)</b> 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.			
<b>7.3.2</b> Si se llegase a recalentar algún alimento preparado, debe alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C (165°F).			
<b>7.3.3</b> Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición, deberán cumplir con lo siguiente:			
<b>a)</b> Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F), y			
<b>b)</b> Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C (45°F) o menos.			
7.4 CONTROL DE LA MANIPULACIÓN			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>7.4.1</b> La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:			



a) Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.			
b) La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.			
c) Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, ésta debe ser a "chorro de agua fría" evitando estancamientos.			
d) Los alimentos que se descongelen no deben volverse a congelar.			
e) Los alimentos frescos se deben lavar individualmente.			
f) Los vegetales, frutas y sus partes se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.			
g) Cuando se utilicen vísceras para la preparación de alimentos, deben lavarse interna y externamente y conservarse en refrigeración o congelación.			
7.4.2 Los productos de la pesca frescos deben recibirse a una temperatura máxima de 4°C (39.2°F) o a una máxima de 9°C (15.8°F) los congelados. Con excepción de los productos vivos que pueden recibirse a 7°C (45°F).			
7.4.3. Cualquier producto alimenticio o bebida rechazado debe estar marcado, separado del resto de los alimentos o bebidas y eliminarse lo antes posible.			
7.4.4 Cuando no se cuente con la documentación referida en el numeral 5.8.1 que demuestre la potabilidad del agua para elaborar hielo o preparar alimentos o bebidas que no van a ser sometidas a cocción, ésta debe ser hervida, desinfectada o purificada.			
7.4.5 El agua y hielo potables deben mantenerse en recipientes lisos, lavables y con tapa.			
7.4.6 El hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros no debe utilizarse para consumo humano.			
7.4.7 El hielo potable debe servirse únicamente con cucharones o pinzas específicas para este efecto. No se permite el uso de utensilios de vidrio, ni el contacto directo con las manos.			
7.4.8 En la exhibición de alimentos preparados, éstos deben permanecer cubiertos a fin de evitar su contaminación.			
7.4.9 Se prohíbe el uso de desperdicios de alimentos para consumo humano.			
7.4.10 Los sobrantes de alimentos del día sólo podrán reutilizarse una sola vez, cuando se encuentren en buen estado y se utilicen en alimentos que van a ser sometidos a cocción.			
7.4.11 Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos o bebidas, se debe utilizar para este fin recipientes o utensilios específicos o desechables.			
<b>7.5 LIMPIEZA</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
7.5.1 Debe realizarse la limpieza de equipo y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno.			

Además los que estén en contacto directo con los alimentos y bebidas deberán desinfectarse.			
<b>7.5.2</b> Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos o bebidas para su lavado deberán desarmarse, lavarse y desinfectarse al final de la jornada.			
<b>7.5.3</b> En el caso de contar con triturador de alimentos, éste se debe mantener limpio, libre de restos de comida y con la protección adecuada.			
<b>7.5.4</b> Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario se deben conservar en buen estado y limpios.			
<b>7.5.5</b> Las áreas de servicio y comedor deben cumplir con las siguientes disposiciones:			
<b>a)</b> Los utensilios de servicio deben estar limpios;			
<b>b)</b> Al inicio del servicio, los manteles deben estar limpios;			
<b>c)</b> En caso de utilizar servilletas de tela, éstas deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor;			
<b>d)</b> Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, así como limpiar y desinfectar al final de la jornada;			
<b>e)</b> Los cubiertos se deben manipular por los mangos y evitar tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas;			
<b>f)</b> No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con los alimentos o bebidas o con la boca del comensal.			
<b>7.5.6</b> El lavado de loza y cubiertos se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:			
<b>a)</b> Escamochar, se debe realizar antes de iniciar el lavado.			
<b>b)</b> Lavar pieza por pieza con agua y detergente o jabón líquido o en pasta u otros similares para este fin.			
<b>c)</b> Enjuagar con agua potable.			
<b>d)</b> Cuando proceda, desinfectar mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto o con yodo o cloro de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de procedimientos internos que garanticen su efectividad.			
<b>7.5.7</b> Los establecimientos podrán contar con un equipo mecánico para el lavado de loza. En caso de contar con máquina lavalozas, ésta debe funcionar de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.			
<b>7.5.8</b> El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente o se pueden emplear toallas de papel desechable. En el caso de que se utilicen trapos, éstos deben estar limpios, ser de colores claros y exclusivos para este fin.			
<b>7.5.9</b> Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación.			
<b>7.5.10</b> Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos:			
<b>a)</b> Para las superficies en contacto directo con los alimentos;			
<b>b)</b> Para la limpieza de mesas y superficies de trabajo;			
<b>c)</b> Para la limpieza de mesas en el área de comensales, y			
<b>d)</b> Para la limpieza de pisos e instalaciones.			
<b>7.6 HIGIENE DEL PERSONAL</b>			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

7.6.1 Al iniciar la jornada de trabajo, el uniforme o vestimenta debe estar limpio.			
7.6.2 El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas debe presentarse aseado al área de trabajo, con el uniforme o vestimenta y calzado limpios. El personal que elabore los alimentos deberá adicionalmente traer el cabello corto o recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, sin joyería y utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada.			
7.6.3 Si el personal que elabora alimentos o bebidas manipula dinero, debe utilizar guante o protección de plástico para evitar el contacto directo de las manos con el dinero.			

## 8. Expendio

Los expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios además de cumplir con lo establecido en el capítulo 5, en lo aplicable, deben cumplir con este capítulo:

8.1 INSTALACIONES Y ÁREAS			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
8.1.1 Debe existir una separación entre las áreas de producción o elaboración y expendio.			
8.1.2 Los establecimientos que expenden diferentes tipos de productos deben evitar la contaminación cruzada.			
8.2 CONTROL DE OPERACIONES			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
8.2.1 En los exhibidores no deben estar en contacto directo los alimentos procesados de los no procesados, aun cuando requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación.			
8.2.2 Los productos que se encuentren en exhibición para venta deben estar sujetos a una rotación efectiva de existencias mediante un sistema PEPS.			
8.2.3 En los mostradores para exhibición y venta en donde se utilice hielo para conservar los productos, debe mantenerse el nivel de hielo y contar con un sistema de drenaje de agua de deshielo.			
8.2.4 Los establecimientos y tiendas de autoservicio que expendan alimentos para consumo fuera del mismo, deben utilizar envases desechables.			
8.2.5 Las superficies de manipulación, corte y empaque deben lavarse y desinfectarse por lo menos al inicio y al final de cada turno.			
8.3 COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
8.3.1 Los productos a granel deben ser despachados en forma que se evite el contacto directo con las manos.			
8.3.2 Si el personal que expende alimentos o bebidas sin envasar manipula dinero, debe utilizar guante o protección de plástico para evitar el contacto directo de las manos con el dinero.			
8.4 INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR			
PRERREQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
8.4.1 Los productos preenvasados para venta deben ostentar etiquetas que identifiquen al producto.			
8.4.2 En el área de expendio de los productos refrigerados se debe ostentar de manera clara y visible un letrero donde figure la siguiente leyenda "Conserve el producto en refrigeración" o análoga.			

