

## 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:  |        |           |               |
| <b>a)</b> Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.  |        |           |               |
| <b>b)</b> La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.  |        |           |               |
| <b>c)</b> 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.  |        |           |               |
| 7.5.2 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.  |        |           |               |
| 7.5.3 En el caso de contar con triturador de alimentos, éste se debe mantener limpio, libre de restos de comida y con la protección adecuada.   |        |           |               |
| 7.5.4 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 |
| <b>7.6.1</b> Al iniciar la jornada de trabajo, el uniforme o vestimenta debe estar limpio.  |        |           |               |
| <b>7.6.2</b> 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. |        |           |               |
| <b>7.6.3</b> 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.  |        |           |               |

**AUDITORIA PARA: Documentos y registros**

| Actividad/Etapa   | Documento  | Información DE REFERENCIA PARA LA AUDITORIA  | CUMPLE | NO CUMPLE | EVIDENCIA FOTOGRAFICA | COMENTARIOS DEL AUDITOR |
|---|--|--|--------|-----------|-----------------------|-------------------------|
| Recepción de materias primas y material de envase y/o empaque | 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:<br>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. |        |           |                       |                         |
| Almacenamiento y Distribución                                 | 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.   |        |           |                       |                         |
| Limpieza  | Procedimientos específicos para                      | Calendarización y frecuencia por   |        |           |                       |                         |

|                                  |                                      |   |  |  |  |  |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|--|--|--|--|
|                                  | instalaciones, equipos y transporte. | 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.<br><b>5.14.2</b> La capacitación debe incluir:<br><b>a)</b> Higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado de las manos;<br><b>b)</b> La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos |  |  |  |  |

|  |                          |  |  |  |  |  |
|--|--------------------------|--|--|--|--|--|
|  |                          | <p>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.   |  |  |  |  |