



Indice de carpeta con Documentos

Los establecimientos deben contar con documentos que especifiquen procedimientos, frecuencias y registros de:

1. Recepción:

- ☞ Control de recepción a través de fechas, proveedor, producto, temperatura y características organolépticas.

2. Manejo de alimentos:

- ☞ Temperatura de alimentos refrigerados (toma de lectura de alimentos representativos, mínimo una vez por turno).
- ☞ Control de temperatura ambiente en unidades de refrigeración mínimo una vez por turno.
- ☞ Temperatura de alimentos congelados (toma de lectura de alimentos representativos, mínimo una vez por turno).
- ☞ Control de temperatura ambiente en unidades de congelación mínimo una vez por turno.

3. Mantenimiento

- ☞ Mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo.
- ☞ Mantenimiento, limpieza y desinfección a los depósitos donde se almacene el agua de uso y consumo con una frecuencia mínima de una vez al año.
- ☞ Mantenimiento de secadores de aire para manos incluyendo cambio de filtros.

4. Control de plagas

- ☞ Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.
- ☞ Hojas de seguridad del plaguicida utilizado y registro de COFEPRIS, CICOPLAFEST u hojas de libre venta.
- ☞ Programa de control de plagas.
- ☞ Registros e informes que amparen el servicio durante los últimos tres meses.
- ☞ Contrato de servicio vigente.



5. Limpieza

- Programa de limpieza. Que indique: Equipo o área, frecuencia, procedimiento, responsable y supervisión.

6. Productos químicos

- Hojas de datos de seguridad de los productos químicos. De acuerdo a la normatividad vigente establecido en la NOM-018-STPS-2015, Sistema armonizado para la identificación y comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo. (Ver 2.1 Referencias Normativas).

7. Capacitación

- Evidencia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, impartida por un consultor con registro vigente ante la SECTUR.

8. Evidencias de potabilidad del agua:

- Determinación diaria de cloro residual libre de 0.2 a 1.5 mg/L (ppm), en caso de contar con un sistema de potabilización que elimine el cloro residual libre deberán demostrar la efectividad de este con la realización de análisis microbiológicos por lo menos una vez al mes y de ser necesario análisis fisicoquímicos.
- Programa de mantenimiento de trampas de grasa.

9. mantenimiento preventivo

- Evidencias de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos involucrados en el proceso de los alimentos esto es total los equipos de cocina e inventarios de los mismos (incluir total las áreas Servicios, Cocina almacén).

10. Adicionalmente registro de SECTUR

- RNT registro nacional de turismo
- RET registro estatal de turismo

Nota: Los documentos de control deben resguardarse durante un mes en el establecimiento, a excepción de los registros e informes de control de plagas durante 3 meses y los reportes de análisis microbiológicos del agua y hielo, los cuales se deben conservar durante 1 año.