

Manual y control de Bitácoras Sanitarias

**GRUPO
INFORMATIVO
IMT**

*La mejor información de la industria
de la masa y la tortilla*



Establecimiento: _____

Responsable: _____

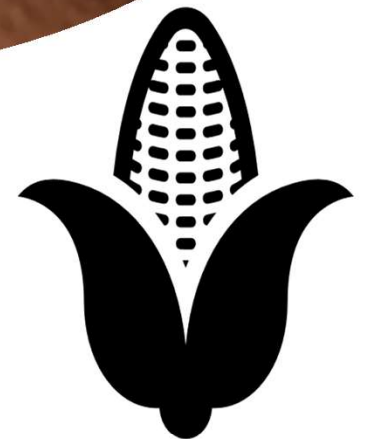
Dirección: _____

Año: _____

Guía para la elaboración y venta de tortillas

GRUPO INFORMATIVO IMT

*La mejor información de la industria
de la masa y la tortilla*



Buenas prácticas de higiene

Guía para la elaboración y venta de tortillas

La elaboración y venta de tortillas se debe realizar de manera higiénica basada en la normatividad que establece lo siguiente:

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Son los hábitos de limpieza necesarios para prevenir que los alimentos causen daño a la salud de nuestros consumidores.

Los alimentos contaminados (aquellos que contienen organismos o sustancias que afecten la salud) pueden ser la causa de enfermedades estomacales que en ocasiones padecemos.

El personal que elabora tortillas, los ingredientes, el equipo o las condiciones del local pueden contaminar el alimento.

Un alimento debe ser INOCUO, es decir, no causar daño a la salud.



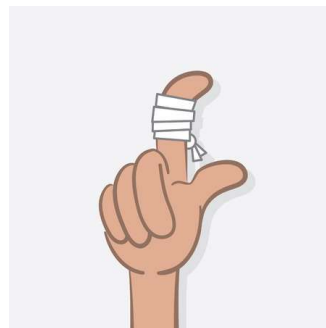
Los buenos hábitos de limpieza ayudan a elaborar alimentos inocuos.

Guía para la elaboración y venta de tortillas

EL PERSONAL

Quienes participen en la elaboración de las tortillas, debe:

- Presentarse aseadas y con ropa limpia.
- No comer o mascar chicle.
- No trabajar en contacto con el producto si padece alguna enfermedad infecciosa.
- Usar uniforme o mandil limpio.
- Usar cubrebocas.
- Usar red que cubra totalmente el cabello.
- Mantener sus uñas cortas, limpias y sin pintar.
- En caso de tener alguna cortada o herida, mantenerla cubierta.
- Lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, cada vez que se ensucien, después de ir al baño o cuando interrumpen su labor.



Guía para la elaboración y venta de tortillas

EL LOCAL

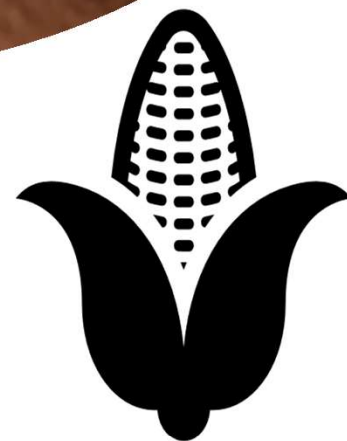
- Debe mantenerse limpio.
- Debe estar separado de otros cuartos y no usarse como habitación.
- Si se venden otros alimentos, estos deben mantenerse separados.
- No tener animales en el establecimiento.
- Contar con lavabo para lavarse las manos.
- El baño debe estar separado del área de elaboración y no usarlo como bodega.
- Debe contar con todos los protocolos y señalización de protección Civil.
- Realizar las bitácoras correspondientes.
- Proteger la masa y las tortillas usando recipientes y lienzos limpios.
- La hielera donde se almacena la tortilla debe estar limpia y desinfectada.



Manual de actas de verificación sanitaria

GRUPO INFORMATIVO IMT

*La mejor información de la industria
de la masa y la tortilla*



Buenas prácticas de higiene

Manual de actas de verificación sanitaria

Información básica sobre los puntos a cubrir para las actas de verificación sanitaria en las prácticas de higiene para las tortillerías y así cubrir las anomalías antes de una verificación. Puntos resumidos sobre las medidas según las actas de verificación en las prácticas de higiene en las tortillerías.

Calificaciones que en el acta se otorga.

Calificación

(2) Cumple totalmente

(1) Cumple parcialmente

(0) No cumple

(---) No aplica

¡QUE NO TE SORPRENDAN! ¡REGULARÍZATE!

1. Instalaciones y áreas:

- Las instalaciones totales del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, baños, pisos, cisternas, tinacos, depósitos de agua y mobiliario (*anaqueles, vitrinas, mesas, neveras, entre otros*) que se encuentre deberá estar en buenas condiciones e higiénicamente limpios.
- Las puertas, ventanas y toda área de producción o elaboración deben estar provistos de protección y así evitar que la lluvia, polvo o fauna nociva dañe o contamine la producción o materia prima.



Grupo Informativo

2. Equipos y utensilios:

- Todo equipo y/o utensilio que se empleó para la producción y elaboración, que sea inofensivo y resistente a la corrosión, deben estar separados a una distancia pertinente para su buena práctica de limpieza y desinfección del mismo.
- Todo equipo de refrigeración y/o congelación que se utilice en las instalaciones, deben de contar con termómetros o dispositivos para el registro de temperatura y verificar que esté funcionando correctamente; estos mismos deberán encontrarse en un lugar accesible para su verificación y que no tengan acumulaciones de agua.

3. Servicios:

- El establecimiento debe contar con las instalaciones adecuadas de agua potable para su abastecimiento, almacenamiento y distribución de la misma.
- El agua no potabilizada que se utiliza para OTROS SERVICIOS debe transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas que conducen el agua potable.
- El drenaje debe contar con coladeras y/o canales con rejillas, libre de basura, sin estancamiento y en buen estado.



- Los sanitarios deben contar con separación física y completa, que no tenga comunicación directa, ni ventilación con el área de producción, así mismo, deben contar con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente. Mostrar ilustraciones que promuevan la buena higiene del personal y el lavado de manos después de utilizar el sanitario.
- Contar con buena ventilación en el establecimiento para evitar la acumulación de vapor, humo y polvo.
- Contar con buena iluminación, para poder llevar a cabo las operaciones de manera higiénica y que las lámparas o focos estén protegidos.

4. Almacenamiento:

- Los productos de limpieza (tóxicos), deben encontrarse almacenados en áreas específicas y separadas del área de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o productos.
- Las materias primas, insumos y productos, deberán colocarse en superficies limpias, en condiciones que eviten su contaminación (Mesas, tarimas, anaqueles) y estos deberán estar rotulados de tal manera que permitan su identificación para aplicar un sistema de entradas y salidas.
- Los envases y/o recipientes que entren en contacto directo con la materia prima o de producción deben contar con protección para el polvo, lluvia y fauna nociva.



5. Control de operaciones:

- Los equipos de refrigeración deben de mantener una temperatura máxima de 7°C (45°F) y los de congelación a una temperatura que permitan la congelación del producto. EVITAR CONTAMINACIONES CRUZADAS ENTRE LA MATERIA PRIMA, DE PRODUCTOS EN ELABORACIÓN CON PRODUCTOS TERMINADOS.

6. Materias primas:

- El agua que se utiliza para la elaboración de la tortilla debe ser totalmente potable.
- Debe evitarse cualquier mala práctica que represente un riesgo a la salud de los consumidores.

7. Envases:

- Todo envase principal debe ser inofensivo, en buen estado, limpio y debe ser desinfectado antes de cada uso.
- Todo envase o recipiente vacío, que haya contenido medicamentos, productos de limpieza, insecticidas, productos de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no podrán ser utilizados dentro del establecimiento para la producción.



8. Agua en contacto con los alimentos:

- El agua que está en contacto con las superficies y envases deberá ser totalmente potable.
- Se deberá aplicar medidas para garantizar que el agua que se utiliza sea potabilizada y clorada (cloro grado alimenticio)

9. Mantenimiento y limpieza:

- Los equipos, utensilios, estaciones y transportes se deben encontrar en buenas condiciones de funcionamiento, limpias y desinfectadas.
- Los lubricantes utilizados en los equipos y/o partes que están en contacto con los productos en proceso o terminados, deberán ser de grado alimenticio.
- Las herramientas, aceites y otros productos que no sean de grado alimenticio deberán estar almacenados por separado y lejos de los productos. Los productos de limpieza y desinfección deben garantizar su efectividad según las instrucciones del fabricante.



10. Control de plagas:

- Contar con certificado para el control de plagas.
- La fumigación debe realizarse de 4 a 6 veces por año y la empresa debe estar registrada ante la SSY.
- Los drenajes deberán contar con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o de áreas externas.
- Utilizar dispositivos en buenas condiciones y colocarlos en lugares específicos para el control de plagas e insectos.
- En el área de producción no debe contar con ninguna plaga o fauna nociva.

11. Manejo de residuos:

- Los residuos (basura desechos o desperdicios) generados durante la producción, deberán ser retirados del área, las veces que sean necesarias o por lo menos 1 vez al día; deberán ser puestos en recipientes identificados y con tapa. (Los botes de basura estarán identificados).

12. Salud e higiene del personal:

- Todo personal que trabaja en el establecimiento no debe de presentar signos de tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómitos, fiebre, ictericia, o heridas en áreas corporales que entren en contacto directo con el producto.
- No deberá de contener bandita adhesiva o algún tipo de cinta al momento de manipular la fricción.
- Debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa, calzado limpio y cerrado. (No debe haber evidencia de que se come, beba, fume, masque, escupa, tosa o estornude).
- Todo el personal que se encuentre en contacto directo con materias primas, envases, se deberá lavar las manos al inicio de sus labores y todas las veces que sean necesarias para garantizar la buena higiene, así mismo, no deberá usarse, aretes, soguillas, collares, durante la producción o elaboración de los productos comestibles.



Grupo Informativo

13. Transporte:

- Todo producto terminado o en producción, deberá ser transportado en vehículos que se encuentren limpios, desinfectados, en buen estado y en condiciones que eviten la contaminación física, química, biológica o de algún tipo de plaga, en su caso refrigeración o congelación.

14. Documentos y registros.

Capacitación:

- Todo personal que opere en áreas de producción deberá capacitarse en el curso de las buenas prácticas de higiene que la secretaria de salud imparte, por lo menos 1 vez al año.

Control de plagas:

- Deberá contar con sistema, programa o certificado para el control de plagas, el cual incluye los vehículos de acarreo, reparto, se deberá fumigar por lo menos 4 veces por año, dicha fumigadora deberá estar registrada ante la Secretaria de Salud del Estado.



Grupo Informativo

Control de agua:

- Se deberá contar con un registro de monitoreo de Cloro y PH en agua, así como un análisis de coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con las materias primas.

Limpieza y desinfección:

- Deberá contar con programas, registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las estaciones, equipos, utensilios y transportes.
- Deberá contar con bitácora de temperatura de personal tanto de entrada como salida.

Permisos y licencias: Todo negocio deberá contar con permiso sanitario (Aviso de funcionamiento)

Control de limpieza y desinfección de tinaco

**GRUPO
INFORMATIVO
IMT**

*La mejor información de la industria
de la masa y la tortilla*



Empresa: _____

Fecha de lavado: _____ **Capacidad tinaco:** _____

Lavador: _____

Este negocio cumple con el lavado y desinfección de tinaco cada 6 meses.

Firma: _____

Limpieza y desinfección de tinaco o cisterna

ABASTECIMIENTO

- Es importante registrar las horas en que llega el agua de la red pública, si es que no llega permanentemente y saber la capacidad del tinaco, esto para almacenar con tiempo agua en recipientes en caso de que escasee el líquido.



Grupo Informativo

HIGIENE

- Todos los recipientes que se utilicen para almacenar el agua deben lavarse y desinfectarse antes de ser utilizados, así mismo deben mantenerse tapados.
- No debe existir ninguna tubería rota o llave con goteras ya que puede generar encharcamientos y por consiguiente proliferación de bacterias y contaminación.
- Debe de haber al menos, una llave de agua específicamente para el lavado de las manos que no abastezcan directamente maquinarias para el proceso de la masa.
- No se deben lavar las manos ni utensilios en agua utilizable para el proceso de las tortillas.

TINACO O CISTERNA

- Por recomendación oficial, todos los tinacos deben contar con tapa y estar bien tapados para que no entre agua de lluvia ni se introduzcan aves, insectos o roedores.
- Se debe llevar un calendario de lavado y desinfección del tinaco o cisterna que abastezcan de agua a la tortillería.
- Un tinaco o cisterna se debe lavar cada 6 meses.
- Un tinaco o cisterna se debe desinfectar permanentemente.
- Anotar en bitácora la fecha de lavado y desinfección.

Limpieza y desinfección de tinaco o cisterna

¿CÓMO SE DEBE LAVAR Y DESINFECTAR UN TINACO?

- **Fuente:**

<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/documentos/anexo1.html>

- Evitar que pase el agua al tinaco cerrando la llave de alimentación.
- Quitar el flotador y la varilla para facilitar la limpieza.
- Clausurar el tubo de distribución tapando este conducto, con un material que se pueda quitar fácilmente.
- Tallar el tinaco, con el cepillo, quitar la lama impregnada y recoger el material desprendido.
- Desalojar el agua que se encuentre en el tinaco junto con los sedimentos.



DESINFECCIÓN

- Llenar el tinaco con un tirante de agua de 20 cm. Y añadir ½ litro de blanqueador a base de cloro: tallar durante 10 minutos con el cepillo todo el interior del tinaco.
- Tallar el tinaco con el cepillo, quitar la lama impregnada y recoger el material desprendido.
- Desalojar el agua que se encuentre en el tinaco junto con los sedimentos.

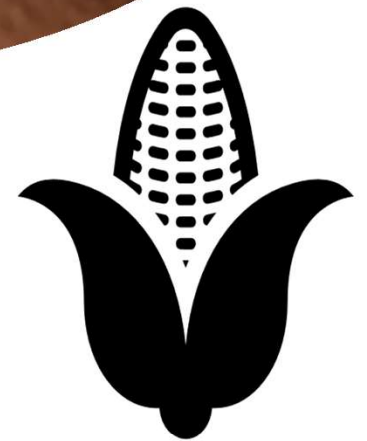
Para el enjuague cerrar o tapar la tubería de distribución.

- Llenar el tinaco con tirante de 15 cm. nuevamente abriendo la llave de alimentación, con el cepillo tallar nuevamente durante 10 minutos para desprender el blanqueador. Desalojar el agua abriendo todas las llaves. La operación se debe repetir 2 veces.

BITÁCORAS

GRUPO INFORMATIVO IMT

*La mejor información de la industria
de la masa y la tortilla*



Buenas prácticas de higiene

BITÁCORA MEDICIÓN CLORO Y PH EN AGUA

Operador	Observaciones	Fecha	Hora	Cloro residual	Ph
		01/01/2022			
		02/01/2022			
		03/01/2022			
		04/01/2022			
		05/01/2022			
		06/01/2022			
		07/01/2022			
		08/01/2022			
		09/01/2022			
		10/01/2022			
		11/01/2022			
		12/01/2022			
		13/01/2022			
		14/01/2022			
		15/01/2022			
		16/01/2022			
		17/01/2022			
		18/01/2022			

BITÁCORA DE FUMIGACIÓN

Empresa fumigadora	Fecha	Químico usado	Observaciones

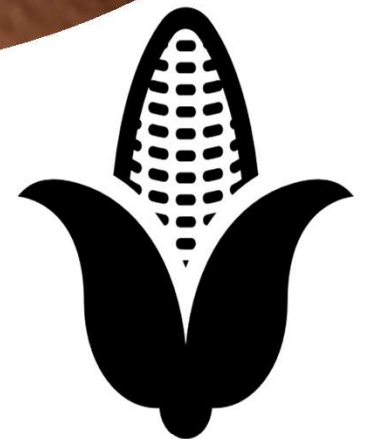
BITÁCORA DE LIMPIEZA TINACO

Empresa	Fecha	Capacidad tinaco	Observaciones

**Un industrial informado
es un industrial empoderado**

**GRUPO
INFORMATIVO
IMT**

*La mejor información de la industria
de la masa y la tortilla*



Buenas prácticas de higiene