



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

ESCUELA NACIONAL DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA

TESIS GRUPAL

Cumplimiento de medidas específicas de higiene en la preparación de alimentos que se expenden en locales fijos en un área de la ciudad de México. Problema de Salud Pública

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA

PRESENTAN:

ALVAREZ HERNÁNDEZ MICHEL No. cuenta 09428892-0.

FLORES ZÁRATE GABRIELA No. cuenta 09908296-7.

DIRECTORA DE TRABAJO:

MTRA: MA. CRISTINA MÜGGENBURG Y RODRIGUEZ VIGÍL.



MÉXICO D.F.

2007



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS

MI FAMILIA

A MIS PADRES POR TOLERARME, POR CONFIAR Y CREER EN MÍ, POR ESTAR SIEMPRE CONMIGO Y SER MI APOYO INCONDICIONAL.

A MI HERMANO ADRIAN POR SER COMO ES.

A MAURICIO POR HABER LLEGADO A LA FAMILIA EN EL MOMENTO MÁS INDICADO DE NUESTRAS VIDAS

A MI AMIGA MICHEL POR ENTENDER COMO SOY Y ESTAR AHÍ CONMIGO EN LOS MOMENTOS DIFÍCILES.

A LA MTRA. MARÍA CRISTINA MÜGGENBURG Y RODRÍGUEZ VIGIL POR PERMITIRNOS SER NUESTRA DIRECTORA DE TESIS.

A LAS MTRAS. ROSA MA. OSTIGUÍN MELÉNDEZ, MA.DEL PILAR SOSA ROSAS Y GLORIA MA. GALVÁN FLORES POR AYUDARME CUANDO MÁS LO NECESITABA.

GABRIELA.

AGRADECIMIENTOS

A MI FAMILIA

A MIS PADRES QUE SIEMPRE ME ACOMPAÑAN, A TALINA POR SER LA TITA DE MINA A ALBERTO QUE ME RESOLVIÓ MUCHAS DUDAS.

A MINA; POR DEMOSTRARME SU CARIÑO Y POR TOLERAR MI FALTA DE TIEMPO, MI MAL HUMOR Y EL DESCUIDO RESULTANTE DE DÍAS Y NOCHES QUE INVERTÍ DURANTE LA CARRERA.

A MI ALMA MATER Y A MIS PROFESORES

A LA MTRA. PILAR SOSA ROSAS; POR MOSTRARME QUE EL APRENDIZAJE VA MAS ALLÁ DE CONOCIMIENTOS ANATÓMICOS; ME ENSEÑO EL VALOR QUE TIENE CADA PERSONA Y A SENTIR POR LOS DEMÁS.

A LA MTRA. MARÍA CRISTINA MÜGGENBURG Y RODRÍGUEZ VIGIL POR FOMENTAR EN MÍ EL DESEO DE LA INVESTIGACIÓN.

A TODOS MIS AMIGOS, POR OFRECERME A SER CONEJILLOS DE INDIAS Y FORMAR PARTE DE LOS PROYECTOS QUE HE EMPRENDIDO.

“SEMPER SAPERE AVDE”
Y POR QUE SIEMPRE NOS ATREVAMOS A SABER.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
I. PROBLEMA	6
I.1 Pregunta de investigación	
II. MARCO TEÓRICO	7
II.1 Historia natural de la enfermedad	7
II.1.1 Contaminación de los alimentos	8
II.1.2 Enfermedades transmitidas por los alimentos	11
II.1.3 Higiene de los alimentos	12
II.2 Normatividad y reglamentación en materia de salud	16
II.2.1 Ley General de Salud	16
II.2.2 Ley de Salud para el D.F	18
II.2.3 Plan Nacional De Salud 2000-2006	18
II.2.4 Norma Oficial Mexicana	20
II.2.4.1 Norma Oficial Mexicana-093-SSA-1994, Bienes y Servicios, practicas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en los establecimientos fijos”	20
II.2.5 La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.	21
II.2.5.1 Sistema Federal Sanitario	22
II.3 Enfermería	23
II.3.1 Sobre la Licenciatura en Enfermería y Obstetricia	23
II.3.1.1 El perfil del egresado	25

II.3.2	Enfermería en Salud Pública	26
II.3.3	Enfermería Comunitaria	29
II.3.4	Enfermería y la Promoción a la Salud	32
II.3.5	Educación para la Salud	36
II.3.6	Teorías y modelos de enfermería	38
II.3.6.1	Escuela de la promoción de la salud	39
II.3.6.2	Escuela del Caring	40
III	CONTEXTO SOCIAL DEL ÁREA DE ESTUDIO	42
IV	JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO	46
V	OBJETIVOS	51
V.1	General	51
V.2	Específico	51
VI	METODOLOGÍA	52
VI.1	Diseño y tipo de estudio	52
VI.2	Operacionalización de variables	54
VI.3	Técnicas e instrumentos de recolección	60
VI.4	Instrumentación estadística	60
VII	RESULTADOS	61
VII.1	Descripción de resultados	61
VII.2	Interpretación de resultados	72

VIII CONCLUSIONES	83
IX PROPUESTA	84
X BIBLIOGRAFÍA	
XI ANEXOS	

INTRODUCCIÓN

Durante el tiempo en que el hombre ha existido en la tierra ha interactuado con el medio ambiente, del que obtuvo elementos que le permitieron satisfacer sus necesidades básicas tales como vestido, techo, alimento entre otras. Esta interacción a su vez de alguna manera ha influido en su panorama de salud. Las alteraciones en dicho estado de salud se ven reflejados en los índices de morbilidad, mortalidad y de incapacidad que afectan a los individuos y por consiguiente a las distintas poblaciones en el mundo.

Dentro del panorama de enfermedades (morbilidad) se hace una subdivisión sobre las que por su naturaleza son de tipo infeccioso y no infeccioso y que por su duración se dividen en agudas o crónicas. En lo que concierne a enfermedades infecciosas, agudas y crónicas. Se ha encontrado que las enfermedades gastrointestinales que poseen características similares en su “historia natural de la enfermedad” y han sido un problema prevaeciente en la población mexicana.

La Organización Mundial de la Salud define el término “Salud” como el estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades¹.

Según la declaración de Alma-Ata² (1978) sobre atención primaria en salud:

- Establece que la *salud* es un derecho humano fundamental y que el logro del grado más alto posible de salud es un objetivo social sumamente

¹ [en línea] *concepto de salud* <http://www.pacorey.net/prevencion/concepto_de_salud.htm> [consulta:4 octubre 2007]

² [en línea] *Atención Primaria de Salud a 25 años de Alma Ata* <http://www.paho.org/Spanish/dd/pin/alma-ata_declaracion.htm> [consulta: 4 octubre 2007]

importante en todo el mundo, cuya realización exige la intervención de muchos otros sectores sociales y económicos, además del de la salud.

- La atención primaria de salud es la asistencia sanitaria esencial basada en métodos y tecnologías prácticos, científicamente fundamentados y socialmente aceptables, al alcance de todos los individuos y familias de la comunidad mediante su plena participación y a un costo que la comunidad y el país puedan soportar, en todas las etapas de su desarrollo existe la autorresponsabilidad y autodeterminación. La atención primaria forma parte integrante tanto del sistema nacional de salud, del que constituye la función central y el núcleo principal, como del desarrollo social y económico global de la comunidad. Representa el primer nivel de contacto de los individuos, la familia y la comunidad con el sistema nacional de salud, llevando lo más cerca posible la atención de salud al lugar donde residen y trabajan las personas, y constituye el primer elemento de un proceso permanente de asistencia sanitaria.³

Encontramos que la cultura y la educación han jugado un papel importante en el estado de salud con lo que lograremos un considerable descenso en la morbilidad de enfermedades gastrointestinales en México. Para evitar estos problemas podemos empezar por adoptar algunas medidas que van desde el lavarse las manos antes de manejar alimentos, el proceso de desinfección de los mismos, utilizar agua potable para el lavado y la preparación de estos, cuidar que los productos a elaborar cumplan con las normas de calidad adecuadas.

³ TEJADA, de Rivero David. Organización Panamericana de la Salud .Perspectivas de Salud; Alma Ata 25 años después. Volumen 8, Número 1, 2003 p: 3-7

En la NOM-043-SSA2-2005⁴, titulada: Servicios Básicos de salud promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación; en uno de los párrafos de la introducción cita textualmente:

La pobreza, agravada por la pérdida del poder adquisitivo de la población y el encarecimiento de los alimentos, en muchas ocasiones restringe el acceso a una dieta correcta. En este mismo contexto es importante mencionar que los programas de orientación alimentaria generarán una demanda de alimentos que debe sustentarse en la producción y el abasto oportuno de los productos, así como en la factibilidad del acceso a ellos.

La OMS estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios mas difundidos en el mundo por ello publicó el texto denominado “reglas de Oro”^{5,6} para la preparación de alimentos que contiene 10 pasos para la selección, preparación, consumo, almacenamiento y medidas básicas de higiene en alimentos; lo cual incidirá en la disminución de enfermedades transmitidas por alimentos.

Durante el transcurso del tiempo se han encontrado factores como el ritmo acelerado de vida, los cambios económicos del país y la incursión de la mujer en el campo laboral entre otros que han influido en la necesidad de recurrir a lugares que se dedican al expendio de alimentos preparados que en teoría se espera cumplan con las condiciones consideradas como adecuadas para la preparación y venta de los mismos, todo lo anterior debe estar sustentado y debe encontrar su razón en normas y reglamentos que regulen dichas

⁴ NOM-043-SSA2-2005, DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN publicada el 23 de enero de 2006.

⁵ OMS siglas reconocidas para Organización Mundial de la Salud

⁶ [en línea] Organización Panamericana de la Salud. “Reglas de oro” < www.paho.org/Spanish/PED/te_gold.htm> [Consulta: 08 octubre 2006]

condiciones apoyadas en su parte jurídica por documentos que contengan leyes, reglamentaciones y normatividades que regulen el proceso de manejo y preparación de alimentos.

La Salud es un derecho fundamental del ser humano, es el elemento central del bienestar y una precondition del potencial productivo de hombres y mujeres. La búsqueda de la eficiencia en las políticas de salud es una de las más importantes tareas que un país puede proponerse, ya que la esta es el principal factor para una auténtica redistribución del ingreso y por lo tanto, condición indispensable de la igualdad.

En México el derecho a la salud encuentra su normatividad en el artículo 4º Constitucional.

El desconocimiento de la ley no exime de su cumplimiento, premisa que da su razón de ser al hecho inherente que desde que nacemos somos sujetos de Derecho (entendido como una materia que obliga y por ende confiere derechos)

El derecho a la salud es un rubro que no podía quedar descubierto por los juristas, ya que al vivir en sociedad tratamos problemas que surgen en el ámbito colectivo, desgraciadamente la cobertura de los servicios de salud existentes en el país todavía es insuficiente. Por lo que existen leyes, normas, reglamentos y programas de salud; que regulan y salvaguardan el derecho a la salud entre los que se pueden mencionar:

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

La Ley General de Salud.

La Ley de Salud para el D.F.

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

Ya que el presente trabajo aborda temas de salud por lo tanto no debemos omitir al rubro dedicado a “La atención primaria de salud” que es entendida

como el proceso que permite fortalecer los conocimientos, aptitudes y actitudes de las personas para participar corresponsablemente en el cuidado de su salud y para optar por estilos de vida saludables, facilitando el logro y conservación de un adecuado estado de salud individual, familiar y colectivo mediante actividades de participación social, comunicación educativa y educación para la salud (a un costo que la comunidad y el país puedan soportar).la atención primaria por lo tanto representa el primer nivel de contacto tanto de los individuos como de la comunidad con el sistema nacional de salud constituyéndose como el primer elemento de asistencia sanitaria ^{7,8}.

Por tanto la participación del personal de enfermería se basa en experiencias adquiridas con la comunidad y es mediante la investigación que son capaces de realizar un análisis específico de cada situación y será capaz de implantar estrategias de salud en la comunidad y estos serán coherentes y confiables.

Una de las tareas más importantes en enfermería es la investigación, debido a que esta contribuye de manera importante a establecer un fundamento científico para la práctica en la atención de la salud.

La investigación en enfermería tuvo su inicio con Florence Nightingale, quien registró minuciosamente los efectos de la intervención de las enfermeras durante la Guerra de Crimea, gracias a lo cual pudo introducir algunos cambios en la asistencia a los pacientes. Hoy en día el profesional en enfermería presta atención a rubros como la promoción de la salud, la prevención de enfermedades, mediante intervenciones asistenciales a las necesidades de grupos expuestos a riesgos específicos de salud.

⁷ Diario Oficial de la Federación. NOM-043-SSA2-2005, *Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*. México 2006.

⁸ Alma-Ata, *Atención primaria de salud*, OMS, Ginebra, 1978.

I PROBLEMA

- La proliferación de locales dedicados al expendio de alimentos preparados
- Deficientes medidas de higiene en la recepción, almacenamiento, elaboración y expendio de alimentos.
- Cada vez un mayor número de personas consumen alimentos preparados fuera de de su domicilio.
- Existe un aumento de probabilidad de contraer Enfermedades Transmitidas por Alimentos, como las de tipo gastrointestinal.

I.1 Pregunta de investigación

¿Existe cumplimiento de medidas específicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se expenden en establecimientos fijos ubicados en el distrito federal?

II MARCO TEÓRICO

II.1 Historia natural de la enfermedad

La enfermedad aparece como consecuencia de una cadena de acontecimientos que enlazan los elementos de la tríada ecológica agente-ambiente y hospedero.

Si se rompe uno de sus eslabones, aún le más débil, la enfermedad no aparecerá.

El agente causal es un elemento, sustancia, fuerza animada o inanimada cuya presencia o ausencia puede, al entrar en contacto efectivo con el huésped en condiciones ambientales propicias, iniciar o perpetuar el estado de enfermedad.

El huésped es la persona o animal vivo que en circunstancias naturales permite la subsistencia de un agente causal de enfermedad.

El ambiente es el conjunto de condiciones e influencias externas que afectan la vida de un organismo.

Esta concepción es importante, porque "rompiendo" la cadena al nivel de cualquiera de los eslabones, se puede interrumpir la transmisión. Las medidas de control se dirigirán a uno o varios eslabones, pero generalmente se trata de romper el eslabón más débil, es decir donde sea más fácil, más económico o más rápido actuar.

Para que se produzca una enfermedad es necesario el agente causal (agente biológico, agente infeccioso) o un microorganismo (virus, rickettsia, bacteria, enfermedad infecciosa; un reservorio ya sea el hombre o animal donde normalmente vive y se multiplica un agente infeccioso y del cual

depende de el para su supervivencia y donde se reproduce de manera que pueda ser transmitido a un huésped susceptible perpetuarse.

Seguidamente debe buscar la forma de cómo abandonar el reservorio (puerta de salida) este sitio o lugar del reservorio por donde el agente infeccioso sale al ambiente (fosas nasales, boca, ano, etc.)

Entonces debe buscar vía de transmisión donde se pone en contacto el reservorio con el huésped susceptible (el enfermo o portador con el sano) así también necesita de una puerta de entrada este sitio del huésped susceptible por donde penetra el agente infeccioso.

El huésped susceptible es la persona o animal que en circunstancia naturales es capaz de alojar un agente infeccioso para los efectos prácticos trata de personas o animales sanos, que cuando alojan el agente, se convierten en reservorios.

II.1.1 Contaminación de los alimentos

La alimentación, es el conjunto de actividades concientes y voluntarias que permiten a la persona ingerir alimentos. Es el proceso mediante el cual tomamos del mundo exterior una serie de sustancia que, contenidas en los alimentos son necesarios para la nutrición de un ser vivo¹.

Los alimentos son sustancias orgánicas que, en estado natural, preparadas o transformadas son consumidas por el hombre; bajo el concepto de alimentos se agrupan nutrientes y sustancias comestibles^{2, 3}

¹ SÁNCHEZ A, APARICIO V; GERMAN C, MAZARRASA L; MERELLES A, SÁNCHEZ A. *Enfermería comunitaria. Concepto de salud y factores que la condicionan*. Mac Graw Hill., España, 2000 p 263

² FRÍAS, Osuna Antonio. *Salud pública y educación para la salud*. Masson; España 2000. p.46

³ SÁNCHEZ A, et al, *Ibidem*

Desde hace muchos años, el hombre se ha preocupado por estudiar aquellos trastornos en la salud resultante del consumo de alimentos; así como el implantar medidas que disminuyan esta circunstancia⁴.

La contaminación de los alimentos se inicia desde el momento en el comestible se produce, elabora, almacena, transporta, distribuye, maneja y se prepara para su consumo. La preparación adquiere gran importancia por que los alimentos que no se han contaminado, lo hacen durante la preparación a consecuencia de la falta de higiene de quienes los manejan o preparan (ya sea comercialmente o en el hogar).⁵

Los alimentos se pueden contaminar por agentes biológicos, físicos y químicos. Los agentes biológicos que contaminan los alimentos son: bacterias, hongos, virus y parásitos.

La mayor parte de las bacterias, virus y protozoarios patógenos son excretados en la heces y algunos otros en la orina. La transferencia de estos se lleva a cabo mediante la acción mecánica que realizan moscas, roedores, manos, alimentos y utensilios de cocina, propagando de esta forma la enfermedad.

El hombre también juega un papel importante en la distribución de agentes biológicos por medio de la contaminación del agua, uso exagerado de fertilizantes, riego con aguas negras y la defecación al ras del suelo.

⁴ SÁNCHEZ, op cit 264

⁵ ALVAREZ, Alva. Salud Pública Y Medicina Preventiva. 2ª ed. Manual Moderno México.1998 p:186-187

La contaminación biológica se puede dar por:

1. Microorganismos patógenos: animales enfermos portadores de (tuberculosis y brucelosis)
2. Por fecalismo al ras del suelo.
3. Riego de frutas y vegetales con aguas negras.
4. Durante el transporte.
5. Por fauna nociva (moscas, roedores, cucarachas, etc.)
6. Durante la distribución al público. La manipulación de los alimentos por portadores convalecientes (salmonelosis, amibiasis, fiebre tifoidea, etc.)
7. Durante la preparación de alimentos (portadores sanos, inadecuadas medidas higiénicas, etc.)

Las enfermedades virales transmitidas por los alimentos y el agua son mucho menos conocidas que las demás y estas pueden ser por astro virus, rotavirus, adenovirus, entero virus, virus de la hepatitis entre otros.⁶

Dentro de las causas bacterianas están la Salmonella, Listeria monocytogenes, Aeromonas hidrophila, Plesiomonas shigelloide, Yersinia enterocolítica, Campylobacter jejuni, Escherichia coli, infecciones por vibrios y Clostridium, Shigella, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus entre otros.

Las parasitarias son producidas por Giardia lamblia, Entamoeba histolytica, Cryptosporidium parvum, entre otras.

En nuestro medio los agentes biológicos que se detectan con más frecuencia son St. aureus, Salmonella sp., C. perfringens, B. cereus, C. jejuni , E. coli, Giardias, Amebas y Criptosporidium.⁷

⁶ SERVIN, Rodas Ma del Carmen; *Nutrición Básica y Aplicada*. UNAM, ENEO,SUA 2002

⁷ [En línea] Higiene del los alimentos <www.inha.sld.cu/index.htm> [Consulta: 10 enero 2007]

Los alimentos desde que se producen están expuestos a la contaminación por agentes físicos ya que en el medio ambiente puede contaminarse por diferentes sustancias orgánicas. Entre las causas principales de la contaminación de alimentos podemos mencionar: carencia o inadecuación del sistema de control higiénico-sanitario a lo largo de su proceso de producción, distribución y consumo; educación higiénica-sanitaria insuficiente o inadecuada de los habitantes; carencia o deficiencia en los procesos de limpieza, desinfección y conservación de los alimentos; escasez de agua en los centros de producción y comercialización alimentaria, o uso de agua contaminada.

II.1.2 Enfermedades transmitidas por los alimentos

Las enfermedades producidas por alimentos (ETA's) se producen por la ingestión de alimentos y/o bebidas contaminados con microorganismos patógenos que afectan la salud del consumidor en forma individual o colectiva sus síntomas mas comunes son diarreas; vómitos, fiebres, cefaleas etc.⁸

Estas se producen en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (producción, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución y consumo de alimentos).

Se clasifican en Intoxicaciones e Infecciones.

Intoxicaciones: Son producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas, animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental, o intencional desde su producción hasta su consumo. Son de carácter fundamentalmente gastroentérico agudo, con notable y

⁸ Rosas.GA Acosta VM. *Manual del manejo Higiénico de los Alimentos*. Secretaria de Salud, México D.F, 2001

principal sintomatología tóxica, aparece bruscamente después de la absorción de alimentos contaminados con microorganismos o con metabolitos elaborados por ellos, por ejemplo *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*.

Infecciones : Producidas por la ingestión de alimentos y / o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal puedan multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas. Tienen un período de incubación mucho más prolongado.

La transmisión de enfermedades a través del consumo de alimentos es un fenómeno ya conocido; sin embargo recientemente y en todo el mundo se ha constatado el aumento de su frecuencia, cambios en las etiologías predominantes y en la dinámica epidemiológica.^{9, 10}

II.1.3 Higiene de los alimentos

Higiene de los alimentos son las medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidad de los mismos.¹¹

El lavar los alimentos constituye uno de las medidas más importantes en la higiene de los mismos. El tipo de limpieza será realizada en función de la consistencia y propiedades físicas del alimento.

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 tenga el registro de la dependencia

⁹ Ibidem .www.inha.sld.cu/index.htm

¹⁰ [En línea] Higiene de los alimentos. <www.inha.sld.cu/index.htm> [consulta:12 enero 2007]

¹¹ Diario Oficial de la Federación. *Norma Oficial Mexicana Nom-093-Ssa1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.* publicada 5 abril 1996

competente. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante; en aquellos alimentos que tengan una cáscara de protección dura o resistente como en el caso de la papas, naranjas, pepinos, etc. se podrá utilizar agentes para la asepsia y en su caso desinfección como el jabón, estropajo o escobetilla y lavarse bajo el chorro de agua en manojos, uno por uno.

Cuando se tratase de alimentos blandos o de cubierta frágil se lavarán a chorro de agua únicamente^{12,13}

Los alimentos cárnicos y mariscos deben ser enjuagados a chorro de agua corriente fría y de preferencia debe de evitarse su preparación y consumo crudos.

Por desinfección se entiende a la reducción del número de microorganismos presentes en una superficie o alimento vegetal, a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos.¹⁴

El control de los manipuladores de alimentos se ha convertido en el factor de mayor preponderancia en la lucha contra las enfermedades de origen alimentario. Se denomina *manipulador de alimentos* a quien trabaja en un establecimiento donde se producen, almacenan, distribuyen o expenden alimentos. El manipulador puede ser, consciente o inconscientemente la fuente principal de contaminación y adulteración alimentarias.¹⁵

El personal que manipule alimentos debe de cumplir con las siguientes medidas de higiene:

¹² Nom-093-SSA_1994 Ibidem

¹³ ISSSTE. *Educación para la salud al Magisterio*. Subdirección General Médica. ISSSTE. México, 1999. p: 431.

¹⁴ Nom-093-SSA_1994 Ibidem

¹⁵ HERNÁN, San Martín. *Tratado general de la salud*. La Prensa Médica Mexicana, México 2005. 9ª edic P:395

- El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar bata, delantal, red, turbante y cofia o gorra de colores claros, que cubra completamente el cabello; sin manchas o suciedad visible y en buen estado.
- Todo el personal debe lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante. Secarse con toallas desechables y/o aire caliente antes de comenzar a manipular lo alimentos; después de interrumpir sus labores y cuando se lleve las manos a la cara para estornudar, toser, sonarse la nariz, rascarse o al saludar de mano. En el caso que el que manipule alimento sea la misma persona que cobre o maneje dinero.
- La técnica a utilizar será el lavarse hasta la altura de los codos con agua, jabón y desinfectante siguiendo el procedimiento señalado a continuación:
 - Frotar vigorosamente ambas superficies de las manos y brazos, durante 20 segundos como mínimo.
 - Enjuagar con agua limpia y poner especial atención a las áreas por debajo de las uñas y en los espacios interdigitales utilizando cepillo para su lavado.
 - Proceder al secado de manos.¹⁶
- La presentación de todo el personal debe ser pulcra: bañado, afeitado, con el pelo corto y cubierto completamente, así como con ropa limpia.
- Las uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte.
- No se permite el uso de joyería en manos, cuello y orejas.

¹⁶ Nom-093-SSA_1994 Ibidem.

- No debe trabajar en el área de almacén o preparación de alimentos personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos; asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, sólo puede reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sana.
- No se permitirá que el personal coma, fume o ingiera líquidos en el área de preparación de alimentos; a excepción de cuando se proceda a probar el sazón de los alimentos preparados, utilizando para este fin, platos y cubiertos específicos.

II.2 Normatividad y reglamentación en materia de salud

En México encontramos el marco jurídico para salvaguardar la salud en documentos como: La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Ley General de Salud; las Normas Oficiales Mexicanas NOM (de observancia nacional) y la Ley General de Salud para el distrito Federal.

Entenderemos como reglamentación de salud a todas aquellas normas o mandamientos que nos impone la ley y que son de jurisdicción (competencia) local o nacional con la finalidad de regular todos aquellos aspectos relacionados con la salud.

II.2.1 La Ley General de Salud

Que en su TITULO PRIMERO, Disposiciones Generales; CAPITULO UNICO señala:

ARTICULO 1. La presente ley reglamenta el derecho a la protección de la salud que tiene toda persona en los términos del artículo 4o. de la constitución política de los estados unidos mexicanos, establece las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y la concurrencia de la federación y las entidades federativas en materia de salubridad general. Es de aplicación en toda la republica y sus disposiciones son de orden público e interés social.

ARTICULO 2. El derecho a la protección de la salud, busca el bienestar físico y mental del hombre y mejoramiento de la calidad de la vida humana; el fomentar las condiciones de salud que contribuyan al desarrollo social;

En el que los servicios de salud y de asistencia social que satisfagan eficaz y oportunamente las necesidades de la población; echando mano de los recursos científicos y tecnológicos existentes.

ARTICULO 3. En cuanto a materia de salubridad general, la organización, control y vigilancia de la prestación de servicios y de establecimientos de salud, la protección social contemplando la salud integral, proporcionando o EPS¹⁷

En el TITULO SEGUNDO Sistema Nacional de Salud, CPITULO I; Disposiciones Comunes:

ARTICULO 7. Referente al Sistema Nacional de Salud que tiene por funciones el establecer y conducir la política nacional en materia de salud mediante la administración pública federal

Buscando el establecimiento de un sistema nacional de información básica en materia de salud; con mecanismos de capacitación de los recursos humanos distribuidos en comunidades.

ARTICULO 17 Y 17 BIS. Articula regulación, verificación y fomento sanitario con el trabajo técnico, administrativo y operativo de la COFEPRIS.

La presente Ley; cita en su título (o Capítulo II en el art. 134. La Secretaría de Salud y los gobiernos de las entidades federativas en sus respectivos ámbitos de competencia, realizarán actividades de vigilancia epidemiológica, de prevención y control de las siguientes enfermedades transmisibles: I cólera, fiebre tifoidea, paratifoidea, amibiasis, hepatitis virales y otras enfermedades infecciosas del aparato digestivo.¹⁸

¹⁷ EPS Educación Para La Salud

¹⁸ [en línea] *Ley General de Salud*. Actualizada al 19 junio del 2007.

<<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/legis/lgs/index-indice.htm>> [consulta: 19 agosto 2007]

II.2.2 Ley de Salud para el D.F

El art.3º de dicho documento establece “son autoridades sanitarias del DF: I. El Presidente de la República, II. El Consejero de Salubridad general, III La SSA y IV El Departamento del DF, correspondiendo a este último la atribución, de prestar servicios de prevención y control de enfermedades transmisibles y es el único que puede expedir autorizaciones o licencias sanitarias”

En el art.63 se establece que “la venta de alimentos en vía pública deberán de cumplir con las condiciones higiénicas que establezca el gobierno, la Ley General y sus reglamentos; en ningún caso se podrá realizar en condiciones y zonas consideradas insalubres o de alto riesgo.¹⁹

II.2.3 Plan Nacional de Salud 2000-2006

El Plan Nacional de Salud del sexenio del Lic. Vicente Fox Quesada contemplaba criterios de funciones y características de la Atención Primaria de Salud algunas de estas fueron: ²⁰

- Promoción a la salud
- Incremento de acciones preventivas
- Atención a los padecimientos mas frecuentes y endémicos
- Suministro de alimentos y medicamentos
- Trabajo en equipo y participación activa de la comunidad
- Ampliación de la cobertura y la integración a los servicios de salud

¹⁹ [En línea] *Ley de Salud para el D.F* < <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/compi/l150187.html>> [consulta: 19 agosto 2007]

²⁰ ALVAREZ, Alva Rafael. Educación para la Salud. México, 2005 p.41

En México el programa de salud 2001-2006 pretendía crear un sistema universal de salud, dicho sistema reconoció que numerosos grupos de población no disfrutaban del beneficio a acceder a los servicios a los que tenían derecho; esta situación se presentaba principalmente en el medio rural y en la periferia de las grandes ciudades lugares que comúnmente son habitados por poblaciones mas pobres y desprotegidas.²¹

En este Plan de Salud se buscaba que la población se responsabilizara de su propio estado de salud.

Es necesario mencionar que durante la gestión presidencial (2000-2006) se realizó “El Programa de Reforma del Sector Salud” (PRSS) el cual fue instrumento mediante el cual del gobierno de México se propone dar realización plena a los principios y mandatos contenidos en la Constitución Política y en las disposiciones de la Ley General de Salud.²²

Su conformación se orienta hacia el fortalecimiento de un nuevo modelo asistencial, asigna especial atención a las acciones preventivas por encima de las curativas y parte de la idea de que la salud empieza en casa, se afianza en la escuela y debe continuar en los centros de trabajo.

Los objetivos de la Reforma son llevar servicios de salud esenciales a los mexicanos y las mexicanas que aún no los tienen y mejorar la calidad de los mismos donde ya los hay. Para ello, el Programa de Reforma ha propiciado la reestructuración de las instituciones que conforman este sector, introduciendo las medidas que hacen más eficiente la provisión de los servicios y aprovechan mejor los recursos humanos y materiales disponibles, al tiempo que promueven

²¹ ALVAREZ,Rafael. Op.cit. p51-56

²² CONAPO. *Ejecución del Programa de Acción de la Conferencia Internacional sobre la Población y el Desarrollo, Informe México,2000*

la participación activa de la población en el autocuidado de la salud y en su papel de agentes difusores de información en el seno de la familia y de la comunidad. Para poder alcanzar los objetivos de esta reforma, un paso fundamental ha sido la descentralización de los servicios.

II.2.4 Norma Oficial Mexicana

LA NORMA OFICIAL MEXICANA según consta en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización²³ se trata sobre una regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a las finalidades establecidas en Título Tercero NORMALIZACIÓN en la sección II de las Normas Oficiales Mexicanas y de las Normas Mexicanas en su artículo 40, que establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como, aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se refieran a su cumplimiento o aplicación.

II.2.4.1 Norma oficial mexicana-093-SSA-1994, bienes y servicios, practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en los establecimientos fijos”

En esta norma se establecen las disposiciones sanitarias que deben cumplirse en la preparación de alimentos que se ofrecen en los establecimientos fijos y que tienen por finalidad proporcionar alimentos que sean inocuos al consumidor.

Es de observancia obligatoria en el territorio nacional tanto para personas físicas como para morales.

²³ Ley Federal sobre Metrología y Normalización .Diario Oficial de la Federación el 1º de julio de 1992

En esta norma se hace una regulación acerca de todos los requerimientos necesarios para el almacenamiento, preparación de alimentos y los requisitos que deben de cumplir los locales en donde se lleva a cabo dicho proceso, también contempla que características que deben presentar los alimentos de orden animal, vegetal y lácteos²⁴.

II.2.5 La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

El Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios señala:

Capítulo III De los Órganos de la Comisión Federal

Artículo 10.- Corresponde al Comisionado Federal, sin perjuicio de las que le otorgue el Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, el ejercicio de las siguientes facultades:

XVIII.- Promover la cooperación con organizaciones nacionales e internacionales para favorecer el intercambio técnico y académico y la elaboración de proyectos preventivos y de control sanitarios, así como participar en las negociaciones y acuerdos binacionales y multinacionales sobre las materias competencia de la Comisión Federal, con la participación que corresponda a la Dirección General de Relaciones Internacionales de la Secretaría y otras autoridades competentes.

²⁴ Nom-093-SSA_1994 Ibidem.

Capítulo IV De las Unidades Administrativas de la Comisión Federal

Artículo 17.- Corresponde a la Coordinación General del Sistema Federal Sanitarios:

IX.- Proponer y coordinar la estrategia general de la negociación, tramitación, actuación, representación y seguimiento de los compromisos y foros de carácter internacional relacionados con las materias que son competencia de la Comisión Federal, con la debida participación de las autoridades competentes y de la Dirección General de Relaciones Internacionales en la Secretaría, en los casos que corresponda²⁵.

III.3.5.1 Sistema Federal Sanitario (SFS)

La COFREPRIS mediante el SFS ha buscado implantar diversas estrategias, programas y proyectos sanitarios con la finalidad de reducir los índices de morbilidad y mortalidad nacional.

Dentro del programa de Alimentos en el proyecto derivado denominado como ETA's y Análisis de la Calidad Microbiológica de Alimentos potencialmente peligrosos nos señalan que hasta abril del 2006, se han analizado 36,607 muestras de las cuales:

El 23% se encuentra Fuera de Especificación, el 8% rebasó los límites de coliformes totales, el 9% de coliformes fecales, el 1% de *E. coli*, el 1% de *Salmonella*, el 2% de *S. aureus* y el 1% de *V. cholerae*. Por otro lado se registró un 2% de contaminación por otros microorganismos.

Los grupos que presentan un porcentaje mayor de contaminación fueron Productos Lácteos con 37% y Alimentos Preparados con 29%.²⁶

²⁵ [en línea] *Reglamento de la COFREPRIS* <<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/compi/r130404.html>> [consulta:21 agosto 2007]

²⁶ [en línea] Sistema federal Sanitario <http://www.cofepris.gob.mx/pyp/alim/Alim_p_2.htm> [consulta: 05 febrero 2007]

II.3 ENFERMERÍA

La profesión enfermera con el devenir del tiempo ha evolucionado en el ámbito cuantitativo y por supuesto en el rubro que se refiere al cualitativo. Siendo el “cuidado” uno de los pilares fundamentales en el quehacer enfermero.

La enfermera al formar parte de los servicios de *cuidado a la salud y a la enfermedad*, trabaja con un equipo multidisciplinario con el propósito de promover mantener y restaurar la salud.²⁷

El papel que cumple el profesional de enfermería no es estático ya que como los de más profesionales del área de la salud, debe de profundizar y actualizar sus conocimientos y destrezas.²⁸

II.3.1. Sobre la Licenciatura en Enfermería y Obstetricia. El perfil del egresado.

La Universidad Nacional Autónoma de México es una institución siempre preocupada por la formación de profesionales capacitados para enfrentar las problemáticas que el país requiera.

Las ciencias de la salud por ende no son la excepción y en este sentido las profesionales de la Lic. en Enfermería y Obstetricia reciben formación técnica y humanística enfocada a dar una atención integral y holística a la comunidad, abarcando la población aparentemente sana y la que ya presentó alguna patología evidente. Dicha atención se da en tres niveles: la primaria; el segundo nivel y la alta especialidad.

²⁷ CASASA, G. Patricia. *Elementos de socioantropología*. México, 2005 p:14

²⁸ CASASA G. *Ibidem*

La profesión de Enfermería por lo tanto; cubre acciones en cada uno de los tres niveles de atención en los campos de la salud pública, atención médica y asistencia social.

El objeto del estudio de la enfermería es el cuidado a la salud de la persona sana o enferma, en su dimensión integral, con el propósito de que utilice sus capacidades y potencialidades para la vida.

En el primer nivel de atención:

Actúa como enlace entre los servicios de salud y la población.

Ayuda a la comunidad a localizar sus problemas de salud, tomar conciencia de ellos y a elaborar respuestas a los mismos a través del autocuidado.

Planea y desarrolla acciones para la salud, mediante estrategias pedagógicas diversificadas y tecnologías simplificadas.

La Escuela Nacional de Enfermería y Obstetricia (ENEO) de la UNAM, siempre se ha preocupado por fomentar no sólo una formación de atención curativa, en la población que necesite dicho apoyo, si no que además ha venido buscando dar Educación para la Salud en la población abierta en la que las / los profesionales de enfermería intervienen en todos aquellos procesos considerados de prevención de las enfermedades.

Conforme con los principios de docencia derivados de la Ley Orgánica de la UNAM, los egresados de la Licenciatura en Enfermería y Obstetricia de la ENEO se distinguen por un desempeño profesional que contribuye a solucionar los problemas de salud que afectan a las grandes mayorías hacen resaltar la importancia de la salud para el avance social y como motor del proceso de desarrollo.²⁹

²⁹[en línea] perfil del egresado < <http://www.eneo.unam.mx/eneosite/plan/contplan.htm> > [consulta: 15 febrero 2007]

II.3.1.1 El perfil del egresado

Por lo que el egresado(a) Licenciado en Enfermería y Obstetricia de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) al concluir con sus estudios tendrá la capacidad para:

- Comprender los factores que condicionan la calidad de vida a fin de analizar la realidad nacional y los problemas prioritarios de salud en relación con la estructura del Sistema Nacional de Salud para definir su participación en el desarrollo de condiciones de vida y comportamientos saludables.
- Interpretar críticamente los programas de salud en el ámbito nacional, estatal y municipal para participar multiprofesional e inter - profesionalmente en las acciones estratégicas, tácticas y operativas que deriven de los programas prioritarios en los tres niveles de atención, particularmente en el fortalecimiento de la atención primaria.
- Valorar la interacción de los factores que ponen en riesgo la salud del individuo, la familia y la comunidad en sectores específicos para diseñar programas integrales tendientes al mejoramiento de la salud.
- Brindar servicios de enfermería al individuo, familia y grupos sociales de alto, mediano y bajo riesgo, con base en las necesidades y respuestas humanas, en los sitios donde la persona se desarrolla ó donde acude a atender su salud.
- Diseñar, ejecutar y evaluar programas de educación para la salud dirigidos a individuos y grupos sociales, mediante estrategias de aprendizaje que propicien la modificación de hábitos y estilos de vida para la conservación de la salud y la autosuficiencia en su cuidado.
- Utilizar la metodología de la investigación en enfermería como herramienta de conocimiento para describir, explicar y predecir los

fenómenos relacionados con el cuidado de la salud en el ciclo vital humano.

- Sustentar la práctica de la enfermería en principios éticos y bases legales de la profesión.
- Acrecentar la cultura de la enfermería con un permanente deseo de superación personal y actualización profesional.
- Participar en investigaciones sobre el cuidado de enfermería para contribuir al desarrollo del conocimiento disciplinario.

II.3.2 Enfermería en Salud Pública

Es en los siglos XIII al XIX cuando se da una orientación hacia la salud pública, debido a que se detectó la necesidad de mejorar la salubridad y el controlar aquellas enfermedades infecciosas presentes en el medio clínico y en los medios comunitarios.

En México se conoce que los pueblos alcanzaron grandes avances en salud pública se sabe que eran extraordinariamente limpios, ya que se preocupaban por el saneamiento de las poblaciones principalmente de aprovisionamiento de agua potable. Disponían también de un drenaje el cual permitía una adecuada disposición de excretas; la basura se recolectaba y se quemaba fuera de los límites de las ciudades.³⁰

El concepto de Salud Pública es dinámico, histórico y cambia de acuerdo con la época y las condiciones ambientales, a mediados del siglo XX la salud pública tuvo una concepción biologicista.

³⁰ ALVAREZ, A. Op. Cit p:21

Winslow en 1920 presenta a la Salud Pública como “la ciencia y el arte de impedir las enfermedades, prolongar la vida, fomentar la salud y la eficiencia física y mental, mediante el esfuerzo organizado de la comunidad”^{31,32}

La Salud Pública se caracteriza por la aplicación de principios de higiene pública.

La Salud Pública debe "buscar con los miembros de la comunidad un acuerdo sobre los cursos de acción que propicien una vida comunitaria compartida de calidad" El trabajo en comunidad está encaminado a brindar apoyo a la población, desarrollando diversas actividades enfocadas a la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de comunidad (ya sea individual o colectivamente)³³.

Conforme han evolucionado las sociedades hacia un estado de bienestar, las políticas sociales se orientan a garantizar los derechos sociales garantizando un cierto nivel de vida para todos los ciudadanos, desarrollando así sistemas de protección social. Concluyendo: “la salud es considerada como uno de los derechos fundamentales de la persona”.

En las últimas décadas se han creado Servicios o Sistemas Nacionales de Salud; que se caracterizan por la integración de todas las actividades de salud en un dispositivo estatal, orientando los esfuerzos hacia la promoción de la salud y el desarrollo de la atención primaria buscando ampliar la cobertura hacia toda la población abarcando áreas no contempladas. También se ha dado

³¹ FRÍAS, Op.cit p: 3,4,5,7

³² ALVAREZ,A Op.Cit p:32

³³ PIEDROLA, Gil *Medicina preventiva y salud pública*. 10ª ed. Masson 2001. Madrid p:10

un desarrollo en la administración y racionalización mediante una planificación sanitaria³⁴

El énfasis en la promoción de la salud es en la actualidad ha ido en incremento esto debido a las complicaciones y daños de las enfermedades pudiendo ser prevenibles lo que causado un incremento de los costos de la atención de la salud. Es por ello la importancia de la promoción a la salud para así prevenir y educar a la población.

La evolución de Salud Pública en México ha contribuido al control o erradicación de padecimientos endémicos o brotes de enfermedades trasmisibles y a la creación de importantes Instituciones de atención médica y a la aplicación de estrategias tendientes a la ampliación de la cobertura de salud³⁵. En nuestro país, el sector público es el encargado de prestar servicios preventivos y no personales ala comunidad, ocupándose de padecimientos de alta frecuencia, lo que hace pensar que el término referente a la “salud pública” es un subsistema que el estado esta obligado a prestar y que opera paralelamente con la medicina de alta tecnología, por lo que la definición del término se limita a definirla como: “los esfuerzos organizados de la comunidad dirigidos a la prevención de las enfermedades y promoción de la salud”³⁶

Según el comité de la OMS “la Enfermería de Salud Pública tiene sus características particulares (...) sus funciones se integran en un programa sanitario general de fomento de la salud, mejora de las condiciones del medio social y material, prevención de las enfermedades e incapacidades físicas y rehabilitación...”³⁷

³⁴ FRÍAS; op.cit p:11,12

³⁵ ALVAREZ, A. *Salud*. Op. Cit p:26,27

³⁶ Commite For The Study Of The Future Of Public Health, Institute Of Medicine, 1988. En: CASASA,G. Op. Cit p:135

³⁷ RAMOS, C Enrique *Enfermería comunitaria métodos y técnicas* Ediciones DAE, Madrid, 2000 p: 27,28

El quehacer de Enfermería como profesión implica que los profesionales funjan como educadores, administradores, remitores, evaluadores, recopiladores de información e investigadores, todas estas acciones van encaminadas a detectar las necesidades de atención de los individuos, identificar los recursos de estos para así planear actividades de atención y así solucionar el o los problemas de salud de la población. La labor de Enfermería ha evolucionado y avanzado constantemente en la tarea de brindar una atención de salud de calidad para el bienestar de los individuos de la sociedad.

II.4.3 Enfermería Comunitaria

Inicialmente el término *comunidad* aludía a un conjunto de personas que ocupaban un área geográfica, las cuales estaban comprometidas en actividades políticas y económicas conjuntas y que constituían una unidad social que se autogobernaba y que contaba con algunos valores comunes y con sentimiento de pertenencia recíproca.

Comunidad, esta palabra se deriva de la palabra latina *communis*, que significa común o público. Se puede definir como una población consciente identificada con necesidades e intereses comunes ocupando un área común, que se comprometen en actividades comunes y teniendo alguna forma de organización que diferencie funciones, haciéndolas adaptativas a su entorno como medio de satisfacer las necesidades comunes mediante los individuos, grupos, familias y organizaciones existentes en la comunidad.³⁸

La *Enfermería Comunitaria* “es una síntesis de práctica de la enfermería y la salud pública aplicada a promover y preservar la salud de la población. La naturaleza de esta práctica es general y abarca muchos aspectos. No se limita aun grupo de edad o a un diagnóstico determinado. Es continua y episódica. La

³⁸ PEREA, Quezada R. *Educación para la salud: reto de nuestro tiempo*. ed. Díaz Santos, Madrid, 2004 p: 199

responsabilidad dominante es la población como un todo. Por lo tanto, la enfermería dirigida a los individuos, las familias o los grupos, contribuye a la salud de la población total. La promoción y el mantenimiento de la salud, la educación sanitaria, la coordinación y continuidad del cuidado se utilizan en un enfoque integral de la familia, del grupo y de la comunidad. La actuación de la enfermera confirma la necesidad de una planificación general de la salud, reconoce las influencias de tipo social y ecológico, presta atención a las poblaciones en peligro y utiliza las fuerzas dinámicas que influyen en el cambio” Por otra parte Hernán San Martín (1984) expresa el concepto de Salud Comunitaria como “...el mejoramiento paulatino de las condiciones de vida comunal y del nivel de salud de la comunidad, mediante actividades integradas y planificadas de protección y promoción a la salud, readaptación social, además de actividades de trabajo social favorables al desarrollo comunal y de la salud en particular, todo esto con el apoyo y participación activa de la comunidad”.³⁹

La cultura ha influido en la forma como las personas enfrentan y manejan sus necesidades de salud. Existe una gran necesidad de sensibilidad respecto a los valores y creencias basados en las herencias culturales, religiosas y sociales de los clientes. Por ello la importancia de que las enfermeras comprendan sus propias creencias y como éstas pueden impactar su relación con los clientes. Para desarrollar de modo competente un plan para la atención de salud, la enfermera de salud comunitaria debe tener en consideración los aspectos más relevantes de la cultura, el sexo y las creencias relacionadas con la salud.

Para brindar una atención de la salud de las comunidades es necesario que el personal de enfermería trabaje como educadores en salud y así cubrir las necesidades de la población. De esta manera no solo se previene el estado

³⁹ RAMOS, C Op. Cit p: 27

mórbido del individuo o de la población sino que también se reducen costos, se previenen complicaciones brindando una atención de calidad, mejorando la calidad de vida de los clientes.

En la actualidad la enfermera se ha interesado más por los problemas de la comunidad, debido a la existencia de múltiples factores; uno de ellos es el alto índice de morbilidad de enfermedades prevenibles.

La enfermería comunitaria constituye una base indispensable para la identificación de problemas de salud y la prevención de enfermedades.

Mediante la realización de actividades de consultoría, organizando grupos de apoyo de la comunidad, colaborando con un equipo multidisciplinario, será capaz de señalar los factores de riesgo reales y potenciales de los individuos. Esto lo lograra realizando actividades de consultoría, organizando grupos de apoyo de la comunidad, colaborando con un equipo multidisciplinario (si este lo requiere), debe ser prestadora de servicio, educadora, administradora, remitora, evaluadora, recopiladora de información e investigadora, todas estas acciones van encaminadas a detectar las necesidades de atención de los individuos, identificar los recursos de estos para así planear actividades de atención y así solucionar el o los problemas de salud de la población.

II.3.4 Enfermería y promoción a la Salud

En 1945 el médico historiador Henry E. Sigerist OPS (1996); fue el primero en utilizar el término “promoción de la salud” al referirse a todas las acciones relacionadas con educación sanitaria y la manera en que el Estado busca mejorar las condiciones de vida. Afirmó que *“la salud se promueve proporcionando condiciones de trabajo, educación, cultura física y formas de esparcimiento y descanso”*.

En un principio, la promoción de la salud se apoyaba casi enteramente en la modificación de conductas generadoras de riesgo en el nivel individual y en el fomento de estilos de vida saludables por medio de la educación del público que consistía principalmente en la transmisión de información sobre conductas de riesgo y en una serie de intervenciones destinadas a transformar las condiciones generales de vida y a crear hábitos y comportamientos tanto individuales como colectivos conducentes a mejorar la salud.

A partir de la segunda década del siglo XX se comenzó a criticar si la terapéutica existente había proporcionado un beneficio real para los individuos, se planteaba el hecho de que si la medicina científica era la responsable de la mejora experimentada en la tasa de mortalidad y a las mayores esperanzas de vida producidas en los últimos 150 años de vida⁴⁰.

Con la conferencia de Alma-Ata (1978) "prevención primordial" se asentaron las bases para realizar acciones de promoción y protección de la salud de la población; en México la promoción a la salud es abordada como una estrategia para proteger la salud de las y los mexicanos; promoviendo estilos de vida saludables.

⁴⁰ FRÍAS; Op.Cit p: 49

Se crea entonces “La Carta de Ottawa para la Promoción de la Salud” la cual se define como el proceso que proporciona a las poblaciones los medios necesarios para ejercer el máximo control sobre su propia salud y así poder mejorarla.

Este documento destaca temas de importancia como la identificación de factores para lograr la salud en la población las acciones claves incluyen la formulación de políticas públicas saludables, la creación de entornos propicios, el fortalecimiento de acciones comunitarias, el desarrollo de aptitudes personales y la reorientación de los servicios de salud.

Considera a la Salud como un concepto positivo que tiene en cuenta los recursos sociales y personales así como las capacidades físicas. Por lo tanto la promoción de salud no sólo es responsabilidad del sector sanitario, sino que va más allá de los estilos de vida sanos, para llegar al bienestar⁴¹.

En la segunda Conferencia Internacional de Promoción a la Salud en Adelaida, Australia en 1988. Se plantea la formulación de políticas saludables se incidan en que las políticas públicas en cualquier sector, tienen consecuencias positivas o negativas sobre los factores determinantes de la salud. Se crean “Las Recomendaciones de Adelaide sobre las políticas públicas favorables a la salud” donde se exhorta a todos los sectores a comprometerse en pro de la salud.

Para 1991 se lleva a cabo La Tercera Conferencia Internacional de Promoción de la Salud en Sundsvall, Suecia. Se identifican algunas influencias ambientales que son factores perjudiciales para la salud, entre estos están: el conflicto armado, el rápido crecimiento demográfico, la alimentación inadecuada, la falta de medios de autodeterminación y el deterioro de los recursos naturales. Se crea entonces “La Declaración de Sundsvall sobre los entornos propicios para

⁴¹ FRÍAS; op.cit. 50

la salud”. Donde se recalca la importancia del desarrollo sostenible y continuo y se insta a la comunidad como fuerza impulsora de este desarrollo.

Se celebra La Cuarta Conferencia Internacional de Promoción de la Salud en Yakarta, Indonesia en el año de 1997. Se incluye activamente al sector privado como protagonista para lograr las metas. Se presentan pruebas y documentos los cuales muestran que las estrategias iniciadas once años atrás formalmente como Promoción de la Salud, están contribuyendo al mejoramiento de la salud y prevención de las enfermedades en países desarrollados y en vías de desarrollo por igual. Se elabora en ese año “La Declaración de Yakarta sobre la Adaptación de la Promoción de la Salud al siglo XXI” en la cual se identifican cinco prioridades.

Dichas prioridades fueron confirmadas al año siguiente en la Resolución sobre Promoción de la Salud aprobada por la Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 1998:

1. Promover la responsabilidad social en materia de salud
2. Ampliar la capacidad de las comunidades y empoderar al individuo
3. Ampliar y consolidar la formación de alianzas en pro de la salud
4. Aumentar la inversión en el desarrollo de la salud
5. Asegurar la infraestructura necesaria para la promoción de la salud

Por ello, La Quinta Conferencia Mundial de Promoción de la Salud celebrada en nuestro país en el 2000 se concentró en lograr una mayor equidad tanto dentro de los países como entre un país y otro. Esta conferencia tuvo como meta general un examen del aporte realizado por las estrategias de promoción de la salud para mejorar la salud y la calidad de vida de las personas que viven en circunstancias adversas. Fue organizada conjuntamente por la Organización

Mundial de la Salud (OMS), la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Secretaría de Salud de México.⁴²

La carta de Bangkok expresa que la promoción de la salud es un proceso que permite a las personas el control sobre su salud para mejorarla, actuando sobre los determinantes de la salud para crear la mayor ganancia de salud para la gente, contribuir significativamente a la reducción de las desigualdades en salud, asegurar los derechos humanos y construir un capital social.⁴³

En nuestro país el órgano encargado de salvaguardar dichos intereses es la “Dirección General de Promoción a la Salud” es la unidad técnico normativa dependiente de la Subsecretaria de Prevención y Promoción de la Salud cuya misión es normar, planear, coordinar, supervisar, evaluar y supervisar las acciones para promover la salud de la población en las entidades federativas, por medio de la elaboración y difusión de normas, modelos operativos, documentos técnicos y materiales de apoyo así como de la capacitación de personal responsable a nivel estatal:⁴⁴

Según las políticas del IMSS. La Promoción de la Salud es considerada como uno de los pilares de la acción de la salud pública; es una estrategia transformadora que involucra al individuo y a su medio social y tiene como objetivo proporcionar los medios necesarios para mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma.⁴⁵

En la Ley General de salud. Título séptimo, Capítulo I; artículo 110. La promoción de la salud tiene por objeto crear, conservar y mejorar las

⁴² [en línea] *Promoción de la salud* http://www.hgm.salud.gob.mx/pdf/ensena/Promoci%C3%B3n_de_salud.pdf [consulta: 12 agosto 2007]

⁴³ Organización Mundial de la Salud. *Carta de Bangkok para la promoción de la salud en un mundo globalizado* Ginebra;2005

⁴⁴ [en línea] Dirección General de Promoción a la Salud <www.promocion.salud.gob.mx> [consulta: 09 diciembre 2006]

⁴⁵ [en línea] Coordinación de Prestaciones Sociales <www.imss.gob.mx> [consulta: 05 febrero 2007]

condiciones deseables de salud para toda la población y propiciar en el individuo las actitudes, valores y conductas adecuadas para motivar su participación en beneficio de la salud individual y colectiva.⁴⁶

La acción de cuidar y acompañar constituye la esencia de enfermería. Para Watson “el eje central de de enfermería es el ejercicio de cuidar” esto significa que la acción solidaria antes descrita, unida al cuidado y al acompañamiento, permite alcanzar el máximo acercamiento a la valoración de la vulnerabilidad y dignidad de las personas que reciben atención profesional.⁴⁷

Dentro del grupo interdisciplinario que se encarga de la atención comunitaria los y las enfermeras como profesionales colaboran en la elaboración de estándares de atención para la comunidad.

II.3.5 Educación para la Salud

La educación para la salud tiene por objeto fomentar en la población el desarrollo de aptitudes y actitudes que le permitan participar en la prevención de enfermedades individuales, colectivas y accidentes, y protegerse de los riesgos que pongan en peligro su salud. La EPS proporciona a la población los conocimientos sobre las causas de las enfermedades.²⁸

Resulta de suma importancia el destacar que la Educación para la Salud (EPS) no solo se implanta a los clientes, sino que se hace extensiva a otros enfermeros (as) el resto del equipo de salud y por supuesto a familias y a la comunidad sobre todos aquellos problemas de salud detectados por estos

⁴⁶ [en línea] Ley General de Salud. Sobre promoción de la Salud. < <http://www.normateca.gob.mx> > [consulta: 23 mayo 2007]

⁴⁷ CASASA, G. Op.Cit p.:220

profesionales y por consiguiente se trabaja en la solución de estos problemas de salud. Brindando por tanto una protección específica a la comunidad.

Como enfermeros antes de brindar EPS es impredecible que nosotros mismos nos documentemos para que logremos identificar tempranamente factores de riesgo y problemas que afecten la salud personal y la colectiva.

Mediante la elaboración de material educativo se pretende implantar una cultura de cuidado personal en el contexto de aprendizaje personal y colectivo.

Para que ocurra esa “situación de aprendizaje” es imprescindible conversar y dialogar con otros, relacionando la información con la experiencia directa de cada uno, buscando crear las condiciones para que cada uno alcance ese estado de disposición de aprender y participe activamente del diálogo entre los diferentes actores involucrados. Lo que hará posible la generación de conocimiento compartido.

Se buscará conocer y utilizar las formas de intervención de tipo educativo a nivel personal y colectivo sobre aquellos factores desfavorables para la salud reforzando así las bases referentes al rubro de prevención del ramo de la Promoción a la Salud^{48,49}

Como Educadores en Salud sabemos que al realizar una búsqueda que nos permita documentarnos sobre los principales riesgos para la salud relacionados con la vida en sociedad detectaremos aquellos relacionados con las enfermedades transmisibles.

Al estudiarlas, se hace hincapié en el reconocimiento de que las enfermedades se pueden adquirir tanto por un contacto directo como por un contacto indirecto y en la identificación del portador, del enfermo y de objetos contaminados como

⁴⁸ RLAINBERG, Marilyn B. *Enfermería en Salud Comunitaria*. Mc Graw Hill, Bogotá 2001.p: 289-290

⁴⁹ LOPEZ, Luna Ma. Concepción, *Enfermería Sanitaria* México.1987 p: 17.151

fuentes de infección, todo ello con el fin de establecer medidas preventivas y fomentar conductas saludables tanto a nivel individual como en la comunidad⁵⁰

En consecuencia, la información sobre los indicios y síntomas de las enfermedades transmisibles más comunes tiene mayor importancia que sus detalles patológicos ya que incidiremos en la disminución y en su caso erradicación de ETA's resultantes del desconocimiento de normas básicas sobre el manejo higiénico de alimentos.

II.3.6 Teorías y modelos de enfermería

El desarrollo de la enfermería como disciplina se da a partir de las décadas 50's y 60's (siglo XX) debido a la necesidad de sustentar y desarrollar el conocimiento enfermero; para que de esta manera se brindaran cuidados profesionales a las personas.

Se habla de un modelo, cuando existe una idea o concepción completa y explícita de la disciplina enfermera. Los modelos fungen como una guía para la formación, investigación y práctica en enfermería estos pueden usarse para facilitar el razonamiento basado en los conceptos y las relaciones entre ellos, o bien para planificar el proceso de investigación; además de ayudar a la integración de teorías en ciencias enfermeras.

Por teoría se entiende al conjunto de enunciados y proposiciones formados por conceptos y relaciones entre ellos, organizados de manera coherente y sistemática que tiende a describir, explicar o predecir un fenómeno desde una perspectiva sistemática. Pueden empezar como una premisa no comprobada

⁵⁰ Antología .*Atención a la salud: Historia natural de la enfermedad* UNAM-ENEO. México.2001 p: 17, 18,30.

(hipótesis) que llega a ser una teoría cuando se verifique y se sustente o puede avanzar de forma más inductiva.

Las teorías y modelos de enfermería encuentran su fundamento en bases filosóficas, epistemológicas, ontológicas; éticas y teóricas metodológicas para contextualizar el “cuidado” como una actividad especializada del estudio de la enfermería.

II.3.6.1 Escuela de la Promoción de la Salud

La escuela de la promoción de la salud se pregunta el como y a quién van dirigidos los cuidados enfermeros.

Moyra Allen (teórica canadiense) elaboró un modelo orientado hacia la promoción de la salud de la familia; en este postula que una nación los individuos, las familias y las comunidades aspiran lograr una mejor salud; sostiene además que esta se aprende por el descubrimiento personal y la participación activa, principalmente en el seno de la familia. La profesión enfermera se da a conocer como un recurso primario de la salud para las familias y la comunidad. En este modelo la relación que se da entre la familia (comunidad) y la enfermera (o) es de negociación, colaboración y coordinación; el objetivo central de los cuidados es la promoción de la salud.

Para Allen la persona es conceptualizada como la familia, aquí el individuo y la familia son sistemas abiertos en interacción. En este modelo la salud es también una manera de desarrollarse.⁵¹

La teórica Nola Pender en el modelo de promoción de la salud postula que el objeto de la asistencia enfermera es la “salud óptima del individuo” entendida como un estado positivo de alto nivel y esta se asume como un objetivo, el cual

⁵¹ Antología. *Teorías y Modelos de Enfermería*. op.cit 190-193.

el individuo se esfuerza por alcanzar. Pender desarrolló la idea de que la promoción de una salud óptima sustituye a la prevención de la enfermedad. En el modelo de “promoción de la salud” Nola identifica factores cognitivos-perceptivos en el individuo tales como la importancia de la salud, los beneficios percibidos de los comportamientos que promueven la salud y las barreras que se perciben para las conductas promotoras de la salud. Estos factores se modifican por características demográficas y biológicas y por influencias interpersonales, así como también por factores de situaciones y comportamientos.⁵²

II.4.6.2 Escuela del Caring

El concepto Caring, según Kérovac et cols., engloba aspectos científicos, humanistas, instrumentales y expresivos, así como un significado, todos ellos elementos inseparables en el acto de cuidar., en una concepción de la disciplina enfermera sustentada en bases filosóficas y científicas proponen la existencia de seis escuelas; una ellas es la del Caring.

Las teóricas de esta escuela creen que las enfermeras pueden mejorar la calidad de los cuidados a las personas si se abren a dimensiones tales como la espiritualidad y la cultura y se integran los conocimientos vinculados a estas dimensiones. Los conceptos centrales son caring y cultura. Esta escuela se sitúa en la orientación de apertura hacia el mundo y en el paradigma de la transformación. Como ejemplo de teóricas destacan Leininger y Watson.

⁵² [en línea] *Definición de la Teoría de Nola Pender*
<<http://200.121.71.62/diccionario/buscar.php?mode=&meta=leter&dic=medico&q=Pender,%20Nola%20J>>
[consulta: 26 julio 2007]

Watson (1985) por su parte propone que las enfermeras creen un ideal de *caring* que sea a la vez humanista y científico; la orientación de Watson es existencial, fenomenológica y espiritual; inspirada en la metafísica, las humanidades y las ciencias. Ella considera la disciplina enfermera como una ciencia humana y un arte; es mediante una postulación en que el amor y el cuidado son uno mismo y que de estos surge el amor y el cuidado hacia los demás. En cuanto a ciencias enfermeras se inspira en Leininger y Goodrich

Para esta teórica los *cuidados* enfermeros consisten en un proceso intersubjetivo realizado de humano a humano y que requiere un compromiso con el *caring*.⁵³

⁵³ Kérovac et cols., 1996: 142-147.

III CONTEXTO SOCIAL DEL ÁREA DE ESTUDIO

Desde los tiempos prehispánicos, la época de la colonia y en el México moderno las colonias y calles de la Ciudad de México han sido proveedoras de alimentos para sus comunidades obedeciendo en buena parte a un contexto cultural.

Los antiguos basaron su alimentación en el maíz, incluyéndose este en la cosmovisión de los prehispánicos con el Dios Mexica del maíz “centeotl”.

La cultura Maya en el “Popol Vuh” los dioses creadores dieron origen al hombre verdadero fabricándolo con semillas de maíz.

Todas las culturas prehispánicas consideraron a esta semilla como el “alimento perfecto”.

Actualmente la Ciudad de México es un centro de intercambio comercial en la que constantemente transitan individuos que se transportan de su lugar de residencia a centros educativos, recreativos y/o laborales. El tránsito de estos realizado en de manera privada (automóviles particulares) o mediante transporte público ya sea el perteneciente a la Red de transporte Público del gobierno del Distrito Federal o servicios concesionados.

El ritmo acelerado de vida y el tiempo que se utiliza para transportarse ha diversos puntos de la ciudad ha obligado en muchas ocasiones a que los individuos recurran al consumo de alimentos preparados y listos para su consumo inmediato.

Por lo que los prestadores de servicios en el ramo alimentario surgen cada vez con mayor frecuencia; para cubrir con la necesidad de alimentación (HENDERSON, Virginia).

El desempleo ha originado un creciente surgimiento de negocios propios y por ende los nuevos empresarios han incursionado en el ramo alimentario como expendedores ya que ayuda a percibir ingresos que el sector formal no sustenta.

En los datos referentes a “población ocupada según sector de actividad económica” información por trimestre durante los años 2006 y 2007 tenemos que⁵⁴:

PERIODO		RESTAURANTES Y SERVICIOS DE ALOJAMIENTO		
TRIMESTRE	TOTAL		TOTAL	
2006	PERSONAS	%	PERSONAS	%
I	41 721 115	100.00	2 450 375	9.88
II	42 197 775	100.00	2 514 943	10.04
III	42 604 003	100.00	2 580 585	10.24
IV	42 846 141	100.00	2 521 338	9.89
2007				
I	42 400 462	100.00	2 558 440	10.12
II	42 906 656	100.00	2 670 578	10.36

La actividad relacionada con el rubro de alimentos y servicios de alojamiento puede localizarse entre las principales actividades económicas remunerables en nuestro país, la población ocupada económicamente de la que se tiene conocimiento en el segundo trimestre del 2007 es de 2 670 578 personas que se dedican al rubro de expendio de alimentos y de servicios de alojamiento; debido a que se realizó el censo con los rubros juntos no se tiene un apartado números específico referente a la venta de alimentos.

En la última década Latinoamérica ha vivido una crisis económica severa lo que ha traído consigo severos problemas que han afectado las estructuras de la sociedad ya que al empeorar considerablemente la situación de los habitantes

⁵⁴ [en línea] INEGI; Encuesta nacional de ocupación y empleo. Población ocupada según sector de actividad económica <<http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/rutinas/ept.asp?t=enoet3&c=6266>> [consulta: 11 septiembre 2007]

de las áreas rurales que no han encontrado las condiciones adecuadas para acceso a una vivienda digna y una remuneración económica sostenible se han visto obligados a emigrar a regiones mayormente urbanizadas. Las ciudades al ir aumentando en volumen poblacional han crecido sin la capacidad de cubrir en su totalidad los servicios apareciendo un creciente número de barrios y colonias marginales.

Visto como un fenómeno Sociológico se debe de señalar que el consumidor de alimentos con frecuencia se siente identificado con la persona (s) que las preparan son del mismo origen (cultural y económicamente). Cuando consideramos a los consumidores de los alimentos nos encontramos que existen los que consuetudinariamente los consumen, existen otros que lo hacen ocasionalmente y los que atribuyen su consumo a antojos. Los consumidores en cuanto al status social varían ya que encontramos a profesionistas, estudiantes, ejecutivos u obreros ya que en la mayoría de las veces estos trabajan lejos de su domicilio, escuela o lugar al que se dirigen.

El consumo de alimentos además de ser una necesidad fisiológica es un fenómeno social ya que el comer es un acto cotidiano en el que influyen procesos psicológicos (emociones, recuerdos, percepciones) como inclinaciones y preferencias por determinados alimentos o preparaciones.

Por su parte el expendedor puede ser dueño o empleado del negocio, por lo que se refiere a la formación escolar esta puede ser analfabeta, de nivel básico o superior. No siempre escogen este rubro por vocación y la mayoría de estos buscan un mejor nivel de ingreso (económico) que les permitan solventar sus necesidades o mejorar sus condiciones actuales.

En el “Seminario sobre la venta de alimentos en la vía pública” México, 1992 el Dr. Mario Broneman señala:

Los tacos, los tamales, y tortas no son meramente curiosidad del folklore culinario mexicano, han sido y seguirán siendo una de las fuentes de nutrimento en la dieta del pueblo de México. Su consumo fuera y dentro del hogar ha sido fuente de numerosos análisis que buscan identificar desde los determinantes contextuales hasta los hábitos y costumbres que se le asocian.

Una de las causas que dieron origen al surgimiento y acelerado crecimiento de locales que se dedican al expendio de alimentos es el acelerado crecimiento de las urbes y los cambios sociales y económicos que este aumento de habitantes trae consigo.

Los locales dedicados a la venta de comida pueden o no en totalidad preparar, almacenar, preparar y vender los diversos alimentos

En conclusión, la venta de alimentos es un tema que debe de ser abordado de manera integral ya que abarca tanto aspectos socioantropológicos, como de impacto económico y hoy por hoy representa un impacto en la Salud pública debido a que a pesar de existir múltiples Instituciones encargadas de brindar servicios sanitarios estas no han logrado erradicar los problemas a las salud resultantes de la contaminación e inadecuado manejo de alimentos preparados.

Durante el periodo de 1999-2000 en México se reportaron 293 brotes de enfermedades.⁶

Salmonella ssp	Intoxicaciones por toxinas
Staphylococcus Aureus	Intoxicaciones marinas
Rotavirus	Intoxicaciones por plaguicidas
Hepatitis A	

Huevo	55 casos	Carne roja	39 casos
Carne de aves	69 casos	Lácteos	50 casos
Pescados	46 casos	Frutas y hortalizas	34 casos

Según estadísticas de Dirección General de Epidemiología en el año 2005 en el rubro de distribución de casos nuevos de enfermedades por fuente de notificación:

- La amebiasis intestinal se presentó en un total de 762.937 casos.
- Las Infecciones intestinales por otros organismos y las mal definidas se sumaron 4, 765,567 casos.
- Por Brucelosis se tiene conocimiento de 1,988 casos.
- La hepatitis A se presentó en 21,386 casos⁷

⁶ [En línea] OPS y OMS, año 1999 – 2000. www.agrotamaulipas.gob.mx/2004/serv.prod/sanidad/Inocuidad2004.pdf [consulta 08 febrero 2007]

⁷ [en línea] Dirección General de Epidemiología. *Distribución de casos nuevos de enfermedades por fuente de notificación* <<http://www.dgepi.salud.gob.mx/infoepi/index.htm>> [consulta:08 octubre 2006]

III JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

La higiene de los alimentos incluye todas aquellas medidas necesarias para garantizar la inocuidad para la salud y demás circunstancias que aseguran el buen estado de las sustancias alimenticias, comenzando por la producción y concluyendo en su aprovechamiento por el consumidor¹

Todo comensal espera encontrar en un establecimiento alimentos no solo de excelente calidad sino por lo menos higiénicos y que no signifiquen ningún riesgo para su salud o la de su familia. Se sabe de antemano que el consumo de alimentos en vía pública, en establecimientos fijos o no fijos es un factor de riesgo para que la población pueda contraer “enfermedades transmitidas por alimentos” entre las cuales es preponderante mencionar las de tipo gastrointestinal; ya que muchos establecimientos dedicados a la venta de alimentos no cuentan con las medidas adecuadas de higiene para la preparación y conservación de los alimentos.

Razón por la cual es de imperante importancia para la profesión enfermera; el investigar si se cumple con la normatividad y reglamentación vigentes dentro del territorio nacional que contemplen la regulación de aquellos aspectos de sanidad relacionados con la preparación y expendio de alimentos.

Uno de los pilares de la EPS es la prevención y la promoción a la salud de la comunidad por lo tanto el profesional de enfermería tendrá la capacidad de planear y ejecutar estrategias encaminadas a disminuir y en su caso erradicar, los riesgos sanitarios relacionados con la transmisión de enfermedades ETA's

¹ FRÍAS,A. op.cit 47

Las principales causas de contaminación de los alimentos son:

- El uso inadecuado de insumos durante la producción
- La deficiente higiene de los trabajadores
- Las inadecuadas condiciones de sanidad en la producción y el procesamiento de materias primas.
- El incorrecto transporte, almacenamiento y comercialización de alimentos. En puestos ubicados en vía pública, sin agua corriente, instalaciones de gas y estufas en mal estado o en precarias condiciones de seguridad.

Lo anterior por tanto constituye un riesgo ya que al considerarse contaminados propiciarán la aparición de bacterias y microorganismos que alteren la homeostasis intestinal y por consiguiente lleguen a ocasionar problemas gastrointestinales.

Dentro de los niveles de prevención contemplados en la Historia natural de la enfermedad en su periodo prepatogénico se encuentra la promoción de la salud; la cual comprende:

- Educación.- en hábitos y costumbres, en nutrición.
- Promoción del saneamiento.- agua potable, disposición de excretas, eliminación de basura, control de fauna nociva, higiene de los alimentos.

A pesar de que en las ciudades ha mejorado sustancialmente en términos generales las condiciones de higiene de los alimentos este tema en la actualidad sigue siendo de gran importancia si se toman en cuenta las siguientes circunstancias:

- Población consumidora con una conciencia sanitaria mas desarrollada
- Las ETA's según datos de la OMS se encuentran entre las afecciones mas frecuentes.

- Con la aparición de nuevas tecnologías en la elaboración, conservación y preparación de alimentos.
- El suministro de alimentos a colectividades (consumo fuera del domicilio, expendio en vía pública y en locales fijos)
- El creciente tráfico de alimentos más allá de las fronteras nacionales, exige una mejor vigilancia y control sanitario.
- El extendido empleo de sustancias químicas en la agricultura y en medicamentos animales; así como la contaminación ambiental.

Por lo que al localizar las fuentes de contaminación o factores de riesgo se planificarán estrategias encaminadas a realizar una prevención primaria².

Lo anterior apoya los siguientes Datos Epidemiológicos :

Según la OMS la incidencia de ETA's; es de 1500 millones de casos de diarreas y el 70% de estas son provocadas por la contaminación de los alimentos. Además de que existe una mortalidad infantil de 3 millones de decesos por año^{3,4}

Las ETA's constituyen un importante problema de Salud Pública debido al incremento en su ocurrencia, el surgimiento de nuevas formas de transmisión, la aparición de grupos poblacionales vulnerables, el aumento de la resistencia de los patógenos a los compuestos antimicrobianos y el impacto socioeconómico que ocasionan.

² FRÍAS; A. Ibidem

³ Informe Del Un Comité Mixto Fao/Oms De Expertos En Inocuidad De Los Alimentos. *"Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo"*. Roma, 1984.

⁴ [en línea] SAGARPA *"Inocuidad De Los Alimentos"*

<www.agrotamaulipas.gob.mx/2004/serv.prod/sanidad/Inocuidad2004.pdf> [consulta: 08 febrero 2007]

La incidencia de estas enfermedades es un indicador directo de la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos, y se ha demostrado que la contaminación de éstos puede ocurrir durante su procesamiento o por el empleo de materia prima contaminada pues algunas bacterias patógenas para el hombre forman parte de la flora normal de aves, cerdos y ganado.

Durante los años 1997 al 2001. La morbilidad general por enfermedades diarreicas en una tasa calculada por cada 10,000 habitantes a nivel nacional nos indica⁵:

DIAGNOSTICO	CASOS
Cólera	2,442
Fiebre de Tifoidea	48,157
Amibiasis Intestinal	7,241,441
Giardiasis	334,388
Infecciones intestinales mal definidas	19,779,948
Otras infecciones intestinales causadas por protozoarios	5,789,804
Paratifoidea y otras Salmonellosis	773,593
Intoxicación alimentaria bacteriana	204,384
Shigellosis	193,204
	<i>Total</i> 34,367,361

Fuente: Anuarios de morbilidad DGE/SSA.

⁵ TAPIA, C. Roberto. *Manual de Salud Pública*. Intersistemas, México 2000 ISBN 970-776-8 p.266

V. OBJETIVOS

V.1 General

Identificar las medidas específicas de higiene que se practican en la preparación de alimentos en un grupo de establecimientos fijos del D.F. detectando si dichas prácticas guardan relación con problemas de salud pública

V.2 Específico

- identificar cuáles son las medidas de higiene que prevalecen en el manejo; preparación y expendio de alimentos en los establecimientos estudiados.
- Identificar de los establecimientos estudiados el apego al marco jurídico que regula las condiciones de higiene en el manejo de alimentos (Ley General de Salud, Ley de salud del DF, NOM, COFEPRIS).
- Percatar la importancia que tiene la aplicación de medidas preventivas en el saneamiento de alimentos e higiene personal, para la disminuir y en su caso erradicar el riesgo de contraer enfermedades gastrointestinales.
- Desarrollar y aplicar una propuesta orientada a la promoción y prevención de ETA's dirigida por enfermería en la que el eje central sea la EPS e incidir en la modificación de hábitos y actitudes de individuos y poblaciones en riesgo promoviendo una participación conciente e informada que propicie la modificación de hábitos y estilos de vida para la conservación en el cuidado de su propia salud.

VI METODOLOGÍA

VI.1 Diseño y tipo de estudio:

Tipo y diseño de investigación

- El tipo de investigación se considera: observacional, descriptiva, transversal.

Población. Aquellos locales fijos establecidos en las proximidades de estaciones de la línea 2 del metro (taxqueña-cuatro caminos) sobre calles aledañas a estaciones del metro. Se levantó un censo de 70 ocales ubicados en el espacio físico mencionado; se procedió a la selección de 55 establecimientos dado que el resto no cumplió con los requisitos señalados en el instrumento de observación por lo que se descartaron.

La muestra será escogida intencionalmente, tomando 55 locales fijos donde se expendan alimentos preparados de los denominados “comida rápida” (entiéndase tacos, tortas, jugos, hot dog, hamburguesas, derivados de puerco, mariscos, sopes, quesadillas, pambazos, pollos rostizados, guisados y comidas rápidas).

La recolección de datos se hizo de forma transversal, con apoyo en el marco jurídico ya establecido para el DF como: La Ley General de Salud, La ley de Salud para el DF y la Norma Oficial Mexicana “NOM-093-SSA-1-1994, Bienes y Servicios, Práctica de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se Ofrecen en los Establecimientos Fijos” documento del que tomamos algunos datos y haremos algunas modificaciones adaptándolos a la factibilidad de la investigación.

Concluyendo en la elaboración de un Instrumento de observación que debía ser aplicado durante la visita a los locales; marcando con los reactivos SI, NO o No Aplica según correspondiera; los grandes rubros valorados fueron: reopción y almacenamiento, manejo de sustancias químicas y control de plagas, refrigeradores, área de cocina, preparación de alimentos, área de servicio; servicios sanitarios, características del personal.

Mediante una observación dirigida se describieron las condiciones reales en que se manejan y venden los alimentos en locales establecidos dentro de las circundancia de estaciones de la línea 2 del metro (taxqueña-cuatro caminos) sobre calzada de Tlalpan con la finalidad de:

Comparar si se cumple lo establecido en la NOM-093-SSA-1994 con y en su caso señalar los posibles riesgos sanitarios derivados del manejo e incumplimiento de medidas básicas de higiene en la preparación y expendio de alimentos.

La aplicación del instrumento de observación permitió que se cotejaran las condiciones reales en el manejo y expendio de alimentos lo que permitió la realización de un diagnóstico situacional del área por lo que se procedió a la planeación y elaboración de un programa de educación para la salud mediante material didáctico (trípticos) que contemplaba aspectos relacionados con el manejo higiénico de los alimentos y las condiciones sanitarias requeridas en los locales.

Lo anterior con el fin de cotejar la realidad encontrada en los establecimientos fijos contra la normatividad existente a este rubro de salud y de manera tal que se procederá a la propuesta de un programa que englobe aspectos de educación para la salud incluyendo medidas específicas de higiene en alimentos y la importancia existente en reducir riesgos sanitarios, lo que a su vez resultará en un beneficio para los consumidores y para el mismo comerciante.

VI.2 Operacionalización de variables

Variable	Dimensión	Indicadores	Técnica	Instrumento
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO	Ordinales	<p>Área</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seca - Limpia - Ventilada - Iluminada - Piso limpio - Techo limpio - Paredes limpias <p>Envases de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Íntegros - Con abolladura - Alimentos o recipientes colocados sobre el piso - Anaqueles limpios 	Observación	Cuestionario
MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y CONTROL DE PLAGAS	Ordinales	<ul style="list-style-type: none"> - Exhiben documento con última fecha de fumigación. - Almacenamiento de detergentes y desinfectantes, separados de los alimentos y utensilios de cocina. - Fauna nociva - Presencia de extintores 	Observación	Cuestionario

REFRIGERADORES	Ordinales	<ul style="list-style-type: none"> -Exterior del refrigerador íntegro y limpio. -Alimentos en recipientes <ul style="list-style-type: none"> *limpios *cerrados -Refrigerador exclusivo para bebidas; refrescos o aguas preparadas 	Observación	Cuestionario
ÁREA DE COCINA	Ordinales	<ul style="list-style-type: none"> -Piso <ul style="list-style-type: none"> *cuarteaduras ó grietas *limpio. -Techo <ul style="list-style-type: none"> *cuarteaduras ó grietas. *limpio. -Paredes <ul style="list-style-type: none"> *cuarteaduras ó grietas. *limpias. -Coladeras con rejillas -Coladeras en buen estado -Coladeras con estancamientos. 	Observación	Cuestionario

	<ul style="list-style-type: none"> -Focos ó fuentes de luz con protección. -Cuchillos,tablas y utensilios <ul style="list-style-type: none"> *alimentos crudos *Utensilios para alimentos crudos se lavan -Cuchillos, tablas y utensilios <ul style="list-style-type: none"> *alimentos cocidos *utensilios para alimentos cocidos se lavan -Lavan trapos utilizados en el área de preparación de alimentos -Almacenan utensilios en un área específica -Licuadoras, rebanadoras, procesadoras, peladoras y similares lavados después de su uso. -Estufas, hornos y freidoras limpias en todas sus partes -Mesas de trabajo limpias -Extractores funcionando. <ul style="list-style-type: none"> *con cochambre 	Observación	Cuestionario
--	--	-------------	--------------

		<ul style="list-style-type: none">-En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado ó tuberías en alto, están libres de goteos. -Lavado con detergente de cubiertos, vasos y vajillas -Entrepaños y repisas exclusivos para cubiertos, vasos y vajillas -Área de lavado de manos equipada con jabón y toallas desechables -Los botes de basura cuentan con bolsa de plástico están tapados		
--	--	---	--	--

<p>PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</p>	<p>Ordinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Frutas y verduras, se lavan con agua potable y jabón *una por una ó en manojos pequeños. -Sirven pescados, mariscos y/o carnes crudas. -En el caso de los alimentos que se sirven crudos o a base de huevo crudo se especifica en la carta ó menú que el platillo se sirve bajo consideración del consumidor y el riesgo que esto implica. -Las mayonesas empleadas para la preparación de alimentos son las industrializadas -Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con los alimentos 	<p>Observación</p>	<p>Cuestionario</p>
<p>ÁREA DE SERVICIO (CONSUMO)</p>	<p>Ordinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> -El personal se lava las manos después de cada interrupción de actividad -Los alimentos calientes preparados y listos para servirse están tapados antes de iniciar el servicio -Área de servicio limpia *funcionando -Mesas de servicio (consumo) limpias 	<p>Observación</p>	<p>Cuestionario</p>

<p>SERVICIOS SANITARIOS</p>	<p>Ordinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Cuarto de baño cuenta con agua corriente *jabón *papel desechable *papel sanitario *bote de basura provisto de bolsa de plástico y con tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo que evite el contacto directo *Puertas *sistemas de laberinto 	<p>Observación</p>	<p>Cuestionario</p>
<p>PERSONAL</p>	<p>Ordinales</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Apariencia pulcra -Uniforme limpio -Cabello recogido en su totalidad o cubierto con una red o turbante -Manos limpias y uñas recortadas, sin esmalte -Utiliza joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc) -El personal que manipula alimentos, realiza el cobro *después de manipular el dinero se lava las manos 	<p>Observación</p>	<p>Cuestionario</p>

VI.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN

La técnica que se empleó fue la aplicación de un instrumento de valoración que se basó en:

- Cedula de autoverificación.- contenida dentro de de la nom-093.ssa-1994.
- Lista de autoverificación para obtención del distintivo h.- norma nmx-f-605-normex-2004.

Documentos a los que se realizaron modificaciones pertinentes para la elaboración del presente trabajo.

Dicho instrumento contenía reactivos que valoraban diversas variables y mediante observación directa del aplicador en los locales fijos de alimentos procedía al llenado del instrumento mediante un sistema binario de respuestas SI/NO.

VI.4 INSTRUMENTACIÓN ESTADÍSTICA

La información obtenida se capturó en una hoja de cálculo de Excel mediante la cual se obtuvieron valores absolutos, porcentajes y gráficas que nos permitió establecer estadísticamente las deficiencias en el manejo higiénico de los alimentos.

VII. RESULTADOS

VII.1 Descripción

Durante el periodo mayo – agosto 2007, se realizó una observación en la que la muestra fueron los establecimientos fijos que expenden alimentos en locales ubicados en las circundancias de calzada de Tlalpan. Dicho instrumento se aplicó a 55 locales, la recolección de datos se obtuvo durante el periodo comprendido de 22 de mayo al 31 de agosto de 2007.

En este apartado se presentará el análisis y la interpretación de los resultados obtenidos durante la aplicación del instrumento el investigador pudo observar.

EN EL ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS SE OBSERVÓ:

En el 69% de los locales presentaron un área seca, resultando que en el 31% SI se observaron encharcamientos o líquidos en el piso. (Cuadro1)

Se observó que el 64% SÍ mostraban un área limpia, contra 36% que NO cumplió con lo establecido. Se evaluó la limpieza como un área seca, libre de basura, con ausencia de materia extraña sin cochambre. Debe aclararse que debido a que se trató de la aplicación de una cédula observacional no se podía verificar con detenimiento que el área estuviera en su totalidad, limpia y libre de agentes contaminantes. (Cuadro 2)

El 73% de los establecimientos SÍ contaban con un área con adecuada ventilación, a pesar de que la mayor parte de los establecimientos cuentan con un área suficientemente ventilada, el 27% restante sólo presentan un área muy

pequeña y cerrada por lo cual NO permitía una buena circulación de aire, esto provocaba que los olores de los alimentos se mezclen. (Cuadro3).

Se encontró que el 82% de los locales SÍ presentaba una adecuada iluminación se buscó que los insumos al almacenarse tuvieran un espacio específico; 18% de los establecimientos NO cumplió con esta especificación. (Cuadro 4).

Se observo que al ingresar a dichos establecimientos el 55% de estos SÍ presentaban un piso limpio, con ausencia de basura, sin presencia de humedad. Por lo que el 45% NO cumplió. Se observo que el 65% de los locales SÍ presentaron un techo limpio; resultando que en el 35% de los establecimientos restantes se observaron residuos de cochambre y de materia fecal de moscas. El 58% de los locales SÍ mostraban las paredes limpias y en 42% se observó que estaban manchadas de residuos de víveres que al ser almacenadas sin precaución escurrieron en paredes. (Cuadros 5, 6, 7).

En el 49% de los establecimientos cuentan con envases de alimentos limpios por lo que el 51% NO cumplió con esta variable ya que se advirtió que los envases en una parte o en su totalidad presentaron suciedad, residuos de materia extraña y polvo resultante de la falta de limpieza de la zona de almacenamiento. (Cuadro 8)

El 84% de los establecimientos SÍ cuentan con envases de alimentos íntegros y el 16% presentó desgarramientos o rupturas en alguna parte de los mismos. Se observaron diversos tipos de envase como latas, empaques tetrapack, tubos de cartón o embolsados. (Cuadro 9)

Un total 73% de los establecimientos Sí poseían envases y empaques de alimentos con abolladuras; se buscó que los envases de tipo metálico como son los que contienen conservas, frijoles y chiles entre otros; no estuvieran con marcas de golpes. El 27% de los locales Sí presento envases íntegros en todas sus partes. (Cuadro 10)

En el 85% de los establecimientos se colocaban alimentos o recipientes sobre el piso y el 15% Sí destinaba un anaquel o repisas para su almacenaje. En cuanto a los anaqueles o repisas donde estos se colocaban el 40% presentó un área limpia y libre de polvo, escurrimientos y/o materia extraña y en el 60% restante se apreció mayormente polvo y ocasionalmente escurrimientos y otros. (Cuadros 11,12)

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y CONTROL DE PLAGAS

Se procedió a ubicar visualmente la existencia de algún documento que señalara si en el establecimiento se habían llevado a cabo fumigaciones; encontrando que el 5% de los establecimientos Sí exhibían documento con última fecha de fumigación, el 95% restante NO cumplieron con esta especificación. (Cuadro 13)

En el 91% de los establecimientos; NO se contaba con un espacio específico para almacenar detergentes y desinfectantes separados de los alimentos o de los utensilios de cocina y en el 9% de los locales se observó que Sí se disponía de un área para almacenar sustancias químicas y detergentes separados de alimentos y utensilios de cocina. (Cuadro 14)

Se procedió a la búsqueda visual de fauna nociva (insectos, roedores y artrópodos) en piso, techo y comisuras; quedando fuera de la observación los

espacios entre muebles, la estufa, atrás de refrigeradores ya que no se tuvo acceso directo al área de cocina. Resultando que en el 40% de los locales visitados si existía fauna nociva. (Cuadro 15)

Sólo 16% de los locales contaban con extintor dentro de sus instalaciones. Los locales en los que NO se observó la presencia física de extinguidotes fue mayor quedando en un 84%. (Cuadro 16)

REFRIGERADORES

En lo relativo al exterior del refrigerador el 62% de estos NO presentaban las características de íntegro y limpio ya que se visualizaron sucios y deteriorados. En el 38% de los establecimientos los refrigeradores SÍ presentaron exterior limpio e íntegro. (Cuadro 17)

Los alimentos colocados en refrigeradores que SÍ fueron introducidos en recipientes limpios fueron un total de 64%. Resultando que un 36% de los locales NO cumplieron con la colocación de alimentos en recipientes limpios. La manera de almacenaje para refrigerarse debe de cumplir con la especificación de que los recipientes también deben de ir tapados o cerrados observándose que el 40% de los envases SÍ fueron tapados y el 60% No se tapó con ninguna especie que cubierta (Cuadros 18, 19)

Se buscó que existiera un refrigerador exclusivo para conservar bebidas, refrescos o aguas preparadas 44% de los locales SÍ cumplieron con esta especificación y el 56% utilizaron un mismo refrigerador para conservar alimentos y bebidas por lo que NO se cumplió con este rubro. (Cuadro 20)

ÁREA DE COCINA

El 80% de los locales NO se observó que el piso de la cocina presentara cuarteaduras o grietas además se calificó visualmente la limpieza de la superficie obteniéndose un porcentaje de 47% de establecimientos que Sí cumplieron con las especificaciones de limpieza. Las áreas de cocina que Sí mostraron cuarteaduras fueron 20% y en condiciones de suciedad observada a simple vista fueron un total de 53%. En cuanto a condiciones físicas del techo resultó que el 85% de los establecimientos NO tuvieron cuarteaduras o grietas en el área de cocina y el 38% de estos Sí se notó que llevaron a cabo limpieza de techos ya que no se apreciaban residuos de cochambre, telarañas o materia fecal de moscos o cucarachas transitando por el área de cocina. Los espacios que Sí presentaron cuarteaduras en techo fueron 15% y por consiguiente se visualizó que 62% de los techos NO estaban limpios. Para finalizar se observó que las paredes que se inspeccionaron y resultó que NO tenían cuarteaduras fue un 75% con respecto a los que Sí estuvieron con una o mas cuarteaduras en paredes totalizaron un 25%; en cuanto a las características de limpieza física de las paredes se buscó que estas no estuviesen salpicadas de alimentos, presencia de fauna nociva o suciedad evidente del total de locales 56% Sí se apreciaron limpios y 44% NO se observó que estuviesen limpios. (Cuadros 21,22, 23,24, 25 y 26)

En el 58% de los establecimientos Sí se cuenta con coladeras con rejillas, el 31% NO cuentan y el 11% NO se visualizó la presencia de estas. Con respecto al estado de las mismas se buscó que estuvieran en buen estado, es decir que no se apreciaran rotas parcial o totalmente resultando así que el 47% Sí cumplió con la requisición, el 42% se observó que NO estaban en buen estado y NO fue posible realizar la apreciación en un 11%. Y con respecto a encharcamientos presentes en coladeras 35% Sí tenían parcial o totalmente

zonas de estancamiento, 54% NO se estancaba y 11% como se dijo con anterioridad No fue posible realizar la valoración. (Cuadros 27, 28 y 29)

Dentro del área de preparación de alimentos existen fuentes de luz artificial como son los focos, mamparas, balastos como principales; por lo que se procedió a la observación de los mismos, se buscó que estos contaran con protección, por lo que 22% de estas fuentes de luz Sí tenían protección y el 78% NO. (Cuadro 30)

La utilización de cuchillos, tablas y utensilios para la preparación de alimentos crudos resultó en: 4% de los locales Sí destinó tablas para este rubro y el 92% NO cumplía; el 4% NO Aplicó. Después de utilizar dichos aditamentos se prestaba atención para observar si estos eran lavados después de utilizarlos y cada que se picaba o cortaban distintos alimentos por lo que solo el 2% Sí cumplió; 94% NO lavaban utensilios después de cada uso y 4% NO fue posible de valorar. Los alimentos cocidos también requieren de utensilios específicos y exclusivos; 35% Sí destino cuchillos y tablas para alimentos cocidos, 65% NO respeto este rubro y en 24% de los locales Sí se lavaron los utensilios contra 76% que NO lavaron los mismos después de su uso.

En el área de cocina se utilizan trapos para limpiar alimentos que escurren, líquidos diversos o suciedad. En 22% de los establecimientos Sí se procedió al lavado constante después de utilizar trapos 74% locales en el área de cocina NO lavan trapos ya sea constantemente ni ocasionalmente. Los establecimientos en los que NO fue posible observar y valorar esta condición fueron 4%. (Cuadros 31, 32, 33, 34 y 35)

En el 85% de los locales Sí se cumplió con el almacenamiento de utensilios en un área específica, observándose que sólo el 15% NO respetó con las condiciones de almacenaje adecuadas. Al observarse si los utensilios

almacenados estaban en un área limpia se encontró que 29% SÍ se almaceno en lugar libre de suciedad y el 71% NO se apreció que se almacenaran en gavetas o muebles limpios. (Cuadros 36 y 37)

Licadoras, rebanadoras, procesadoras, peladoras y similares deben de ser limpiadas después de cada uso y de ser lavadas al terminar la jornada. Por lo que se procedió a observar que sí fuese así; obteniéndose un 29% que SÍ cumplió y un 66% NO lo hizo así. 5% NO fue aplicable. De las estufas, hornos y freidoras que se encontraban en los establecimientos, se presentaban limpias en todas sus partes, mientras que el 82% presentaba residuos y/o manchas de alimentos, basura, cochambre y materia extraña y sólo un 2% de los establecimientos no contaban con dichos accesorios para la preparación de alimentos ya que estos, ya llevaban los alimentos preparados, listos para servirse. (Cuadros 38 y 39)

Se pudo observar que el 58% de las mesas de trabajo, se encontraban en adecuadas condiciones higiénicas para la preparación de alimentos, mientras que el 40% se visualizo un área con humedad, restos de alimentos, cochambre basura y materia extraña, el 2% restante no contaban con mesas de trabajo ya que estos ya llevaban los alimentos previamente preparados. (Cuadro 40)

El 18% de los establecimientos no contaban con extractores por lo que el 60% contaban con ellos pero no eran funcionales y sólo en el 22% de los locales eran funcionales. De los cuales el 25% se observaba sucio o con cochambre en su exterior o en alguna de sus partes, el 57% se encontraban limpios.

(Cuadros 41 y 42)

Se encontró que el 36% disponian de adecuadas instalaciones de aire acondicionado, por lo que el 48% mostraban instalaciones deterioradas, en

malas condiciones, sucias, con goteo y poco funcionales, el 16% restantes no conataban con dichas instalaciones. (Cuadro 43)

Se observó que el 80% del personal lava con detergente cubiertos, vasos y vajilla utilizados y el 20% no realizan dicho procedimiento debido a que esto requiere un mayor tiempo y gasto, por lo que sirven sus alimentos en platos con una pequeña protección ya sea un pedazo de papel o una bolsa que al término se quita y se limpia con un trapo y este se vuelve a utilizar de la misma manera. (Cuadro 44)

Se tienen designados entrepaños y repisas para cubiertos, vasos y vajillas en el 56% de los establecimientos, el 42% almacenan diferentes artículos y el 2% no cuentan con estos. (Cuadro 45)

Aunque el 61% cuentan con un área de lavado de manos equipadas con jabón y toallas desechables, el 35% no cuenta con alguno o ninguno de estos artículos para el aseo al término de cada actividad y el otro 4% no cuenta con dicha área. (Cuadro 46)

El 64% si cuentan con botes de basura provistos de bolsas de plástico mientras que el 36% restante no. De estos el 24% de los botes de basura los mantienen tapados y el 76% no lo cubren, por lo que se desprenden olores desagradables y atraen la fauna nociva. (Cuadros 47 y 48)

Observamos que el 83% lavan la fruta y las verduras con agua y jabón, el 15 % sólo la enjuagan, cabe destacar que estos alimentos no se someten a ningún tipo de desinfección y el 2% no se pudo valorar debido a que los alimentos llegan previamente preparados. (Cuadro 49)

Solo un 24% de las frutas y verduras lavadas se lavan una por una o en manojos pequeños, el otro 74% efectúan un lavado rápido y en grandes cantidades, el 2% sobrante llevan los alimentos preparados. (Cuadro 50)

El 31% de los establecimientos expenden pescados, mariscos y/o carnes crudas, por lo que el 69% restante no lo hace. De estos establecimientos que venden alimentos crudos, el 100% no especifica en su menú que dicho platillo se sirve bajo consideración del consumidor y el riesgo que implica consumirlo. (Cuadros 51 y 52)

Las mayonesas empleadas para la preparación de alimentos el 88% de estas son industrializadas, el 5% son de otra procedencia y el 7% de los establecimientos no utilizan dicho aditamento, ya que los alimentos que estos expenden, no lo requieren. (Cuadro 53)

El 54% del personal que manipula los alimentos, utilizan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con los alimentos, mientras que el 46% no utilizan o sólo los utilizan cuando lo requiera. (Cuadro 54)

Solo el 11% del personal que manipula los alimentos, se lava las manos después de cada interrupción de actividad, el otro 89% no lo realiza y solo ejecuta una ligera limpieza con apoyo de un trapo que estos siempre tienen a su alcance. (Cuadro 55)

Se observó que el 25% de los alimentos calientes preparados y listos para servirse están tapados antes de iniciar el servicio, el 75% los dejan destapados para que se enfríen esto provoca que puedan contaminarse por algún agente extraño. (Cuadro 56)

El área de servicio se encontraba limpia en un 45% mientras que el 55% restante se observó sucia, con basura, cochambre o materia extraña. De la cual el 65% de dicha área se encontraba funcionando y sólo el 35% no se encontraba en servicio. (Cuadros 57 y 58)

Las mesas que utiliza el consumidor para ingerir sus alimentos el 53% se encontraba con buena apariencia y limpia, por lo que el 47% se apreciaba un área con cochambre, con residuos de comida, migajas o materia extraña. (Cuadro 59)

El 98% de los servicios sanitarios cuentan con agua corriente para su uso, el otro 2% de los establecimientos no contaban con baño ya que el espacio que estos rentaban al ser muy pequeños dichos locales, no contaban con dicho servicio. (Cuadro 60)

Se encontró que de los establecimientos que contaban de servicios sanitarios el 35% contaban con jabón, mientras que el 63% sólo contaba con agua para el lavado de manos. El 22% de estos contaban con toallas desechables y 76% no contaba con ningún otro artículo para el secado de manos. El 42% de los sanitarios contaban con papel sanitario para su aseo, no así con el 56% restante. (Cuadros 61, 62 y 63)

Los botes de basura utilizados en el área del sanitario el 62% contaban con bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo que evitara el contacto directo con el consumidor, el otro 36% no llegó a cumplir alguna o varias de estas características. (Cuadro 64)

El 93% de los sanitarios contaban con puertas, el 5% no contaba con ellas o utilizaban una cortina que funcionaba como puerta, el otro 2% no contaba con puertas ya que no contaba con este servicio. De estas el 11% contaban con un sistema de laberinto y el 87% se presentaba de forma directa lo cual es un riesgo para el consumidor. (Cuadros 65 y 66)

Se observó que el 33% del personal presentó una apariencia pulcra, el 67% se presentó desaliñado y sucio. De los cuales 56% portaba un uniforme limpio, mientras que el 44% se encontraba demasiado cochambre, sucio, con restos de alimentos, lo cual daba mal aspecto. El 31% del personal presentaba su cabello recogido en su totalidad y algunas veces cubierto con una red o turbante, no así con el 69% restante ya que llevaban parte de su pelo suelto permitiendo así que se contamine los alimentos preparados. Apparently en el 38% del personal se observaba manos limpias y con uñas recortadas, sin esmalte, por lo que 62% no cumplían con las variables establecidas, observándose sobre todo en mujeres ya que suelen pintarse las uñas. En donde el 53% utiliza algún tipo de joya, llámese reloj, pulseras, anillos, aretes u otro, esto provoca que se guarden restos de alimentos en dichas áreas siendo un factor de riesgo para contaminar los alimentos y sólo un 47% maneja libremente los alimentos. (Cuadros 67, 68, 69, 70 y 71)

El 75% del personal que manipula los alimentos es también quién realiza el cobro, sólo el 25% cuenta con una persona que realiza dicho procedimiento. Del personal que cobra sólo un 15%, se lava las manos después de tener contacto con el dinero el otro 85% realiza un aseo de manos con un trapo. (Cuadros 72 y 73)

VII.2 Interpretación de resultados

Área de recepción y almacenamiento de los alimentos:

Un área seca, indica que no existen encharcamientos que puedan albergar fauna nociva o que puedan representar un área insegura ya que al transitar por un área mojada el personal puede lesionarse al caer de su misma altura.(cuadro1).

Si en el lugar de almacenamiento se procura mantener constantemente el área limpia; se reducirá el transito de fauna nociva (cucarachas, moscas y hormigas) (Cuadro2)

Se debe mencionar que la circulación de aire es importante ya que de haber una fuga de gas este se concentraría en un espacio reducido y poco ventilado aumentando así el riesgo de intoxicación por inhalación de gases (cuadro 3).

Las áreas de preparación y almacenamiento requieren de atención especial, pues el manipulador requiere buena visibilidad para realizar su trabajo.Un área iluminada permite que el manejador de alimentos lleve un control sobre la preparación de alimentos reduciendo el riesgo de los alimentos se contaminen con algún agente físico. El evitar que se alimentos se mezclen con detergentes o agentes químicos reduciendo así la posible contaminación de los mismos. Los puntos de recepción requieren de condiciones de luz más estrictas (Cuadro 4).

El contar con una superficie de transito limpia, permitirá el libre paso del personal y disminuyendo así el riesgo de caídas y contaminación de los alimentos. Cuando en un establecimiento el techo es limpiado constantemente se disminuirá el riesgo de contaminación ya que si este presenta escurrimientos

los insectos y materiales que se desprendan del techo pueden caer en alimentos almacenados. El hecho de que las paredes estén en adecuadas condiciones garantiza que se realiza continuamente limpieza disminuyendo el riesgo de contaminación y ofrece un espacio agradable y disminuye el estadio de fauna nociva. (Cuadros 5, 6 y 7)

Si se procura que los envases que contienen alimentos estén libres de polvo y materia extraña; se reducirá el peligro de que estos se contaminen y que el consumidor sea víctima de ello, por lo que puede estar en riesgo de enfermar. (Cuadro 8).

La NOM 093 SSA1-1994 indica que el conservar los alimentos en recipientes íntegros; reduce el riesgo contaminación por fauna nociva ya que roedores y/o cucarachas pueden adquirir, transportar y transmitir diversos patógenos, utilizando como vehículos la boca, patas, alas, así como sus regurgitaciones y materia fecal, orina al transitar dentro o alrededor de envases rotos o deteriorados. (Cuadro 9).

Como se establece en la NOM 093-SSA. Los alimentos enlatados no deben de aceptarse las abolladuras, abombamientos o deformidades. (Cuadro 10).

La NOM 093-SSA no señala que no se deben almacenar alimentos directamente sobre el piso. Cualquier estiba, tarima y anaquel que se utilice para almacenarlos debe estar limpio y a 15 cm sobre el nivel del piso, evitar el contacto con el techo y permitir el flujo de aire entre los productos. No se deben almacenar alimentos en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales en los que se reciben y se debe dar mantenimiento constante, realizar la limpieza y desinfección del área. (Cuadros 11 y 12).

MANEJO DE SUSTANCIA QUÍMICAS Y CONTROL DE PLAGAS

La fumigación total en locales que se dedican al manejo de alimentos es imprescindible, ya que se garantiza la disminución y erradicación de fauna nociva y sitios en los que dicha fauna deposita jebecillos. Muchas de las veces no se realiza dicho procedimiento debido a que ignoran la importancia del mismo. Según consta en el manual de manejo de alimentos para obtener el distintivo H, los establecimientos deben exhibir documentos en los que comprueben que llevan un programa de control de plagas y contrato de servicio (Cuadro 13)

Deben etiquetarse o rotularse de tal manera que se informe sobre su toxicidad y empleo. El almacenaje de sustancias químicas se debe hacer en un lugar delimitado y separado de cualquier área de manipulación o almacenamiento de alimentos y tener un control estricto para su distribución y su uso implica un riesgo ya que pueden llegar a contaminar los alimentos y causar intoxicación por ingestión oral. La NOM 093 SSA1-1994 indica que es conveniente designar un área específica para estos. (Cuadro 14)

Se observó que la mayoría de los establecimientos se encuentran en condiciones poco higiénicas; lo cual predispone que la fauna nociva habite en los locales que expenden alimentos. Se sabe que poblaciones de cucarachas y roedores en condiciones de calor, con residuos de alimentos y deficiente higiene del área; logran subsistir y reproducirse convirtiéndose en una plaga de difícil erradicación. Comúnmente se pueden ubicar en las partes traseras de estufas, hornos, refrigeradores y rincones oscuros en las cocinas y espacios de almacenamiento de alimentos (Cuadro 15)

La seguridad del consumidor e incluso del manejador de alimentos, no solo se remite a las prácticas higiénicas en el manejo de alimentos. La Dirección de protección civil, es el órgano que salvaguarda la seguridad de la población y prevenir riesgos; de igual manera el H. cuerpo de Bomberos son los encargados de verificar la existencia y condiciones de extintores en locales que alberguen sustancias inflamables como es el caso de gas L.P. (Cuadro 16)

El exterior de un refrigerador debe de estar limpio e íntegro en todas sus partes ya que de no ser así; los posibles desprendimientos de pintura y residuos de oxidación y cochambre pueden llegar a contaminar alimentos. Y llegan a ser espacio físico de tránsito para tránsito de fauna nociva. (Cuadro 17)

La NOM 093-SSA1-1994 señala que los alimentos que se deseen conservar deben de ser refrigerados; introduciéndolos en recipientes limpios, tapados y etiquetados con fecha de elaboración y caducidad lo que reduce riesgo de contaminación y garantiza la calidad de los perecederos. (Cuadros 18 y 19)

En las especificaciones referentes al rubro de conservación de alimentos y bebidas en frigoríficos; contenidas en la NOM 093-SSA1-1994 se señala que los alimentos y bebidas requieren de distintas temperaturas de refrigeración y que por ende deben de ir en distintos refrigeradores para disminuir el riesgo de que pierdan propiedades organolépticas e incluso lleguen a echarse a perder. (Cuadro 20)

Aspectos referentes a la integridad de superficies como techo, paredes y piso en el área de preparación de alimentos garantizan que los utensilios y alimentos no sean contaminados por materia fecal de insectos, roedores y artrópodos o por cochambre que se desprenda por el calor que se encierra en la cocina. Es necesario mencionar que solo se valoraron aspectos relacionados con lo

observado y en apariencia se notaban limpios por que no se realizaron estudios microbiológicos; por tanto no se puede inferir la presencia de gérmenes o microbios. Se denominan microorganismos porque solo pueden ser visibles con la ayuda de un microscopio, sus dimensiones son menores a 0,1 milímetros, lo que equivale a 100 micras que no pueden ser observados por el ojo humano. Se recomienda limpiar techos, paredes y pisos con una solución de detergente y agua, deben de tallarse con cepillo las uniones de losetas y azulejo, para después enjuagarlos y desinfectarlos con agua potable que contenga cloro o yodo en las concentraciones que indique el fabricante (manual de higiene en alimentos, SSA; 2001). (Cuadros 21, 22, 23, 24, 25 y 26)

Los estancamientos en coladeras propician el crecimiento de microorganismos y proliferación de vectores como moscos. Además de que exhalan mal olor y pueden causar accidentes ya que al transitar por donde existan estancamientos el personal que transita por el área de preparación puede caer y lesionarse (Cuadros 27, 28 y 29)

Los sistemas de iluminación deben contar con dispositivos de protección para evitar las proyecciones de vidrio en caso de que estos se rompan. (Cuadro 30)

Según se especifica en el Manual de Manejo de Alimentos para obtener el distintivo H. Una de las piezas del equipo que más se pueden contaminar son las tablas de picar. Estas NO deben ser de madera, deben ser de materiales de superficie lisa, deben tener alta dureza, ser fáciles de desincrustar, lavar y desinfectar tales como: polietileno de alta densidad, estireno y resinas policarbonatadas, para que no se le hagan hendiduras donde se acumule alimento. La característica principal de estas tablas es que se pueden desbastar (raspar) para evitar las hendiduras. Estas se pueden raspar con un cuchillo, una espátula, o mandarlas a mantenimiento para que se cepillen. Se recomienda

que se tengan tablas y cuchillos diferentes para alimentos crudos, de los que se manejan para alimentos ya cocidos o listos para servirse. Si se utilizan los mismos utensilios para el manejo y preparación de alimentos crudos y cocidos se corre el riesgo de provocar una contaminación cruzada (esta es la transmisión de sustancias dañinas o microorganismos a los alimentos).

Los trapos con mucha frecuencia se utilizan para limpiar grasa, restos de comida, sangre, moronas, sudor, cuchillos, tablas y todo lo que se derrama. Por lo que cada vez que se utilizan y no son lavados provocan que se contaminen cada vez más y vayan pasando contaminación de una superficie a otra. Podemos lavar con agua y jabón los trapos, tablas, utensilios, etc., pero esto no es suficiente, ya que se tiene que aplicar algún desinfectante para reducir la cantidad microorganismos presentes, es prácticamente imposible eliminarlos todos sólo con lavarlos con detergente. (Cuadros 31, 32, 33, 34 y 35)

Los anaqueles, gavetas u otros muebles destinados para el almacenaje de utensilios en el área de cocina, deberán estar a una altura suficiente con respecto al piso, de manera que se facilite la limpieza de muebles. Al almacenarlos en muebles con compuertas se disminuye el riesgo de que fauna nociva transite por ellos. (Cuadros 36 y 37)

Como lo indica el manual de manejo higiénico de alimentos (SSA, 2001) Las licuadoras, rebanadoras, procesadoras, peladoras y similares deben de ser limpiados y desinfectados ya que de no ser así, pueden contaminar los alimentos. Esto significa que microorganismos pueden desarrollarse en los residuos de alimentos que quedan en las superficies de los aparatos que se utilizan y que precisamente por ahí pasen a los alimentos que se están procesando. Con respecto a la Nom-093 SSA se indica que el equipo de cocción como son: estufas, hornos, vaporeras, ollas, sartenes y comales, deben lavarse según el caso y mantenerse en buen estado. Las superficies de

contacto con los alimentos de este equipo deben desinfectarse por lo menos cada 24 horas. Estas deben de estar limpias y libres de cochambre ya que el presentar un área poco higiénica es factor de riesgo para atraer la fauna nociva. (Cuadros 38 y39)

Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes, así como también lavarse al final de la jornada y mantenerse limpios mientras se utilicen durante el servicio. Ya que si esta se encuentra sucia será un factor para que se contaminen los alimentos preparados y atraer fauna nociva. (Cuadro 40)

Así también la NOM 093-SSA nos menciona que las partes de licuadoras, rebanadoras, peladoras, procesadoras, batidoras, abrelatas, extractores de jugos y similares que estén en contacto con los alimentos, deben lavarse o desinfectarse antes reiniciar la jornada, después de tres horas sin ser utilizados y después de cada uso, para evitar que la contaminación pase a los alimentos procesados en ellos. Esto evitara ser un reservorio y así posteriormente evitar la contaminación de los alimentos. (Cuadro 41,42)

Aquellos establecimientos que cuenten con instalaciones de aire acondicionado, deben evitar que las tuberías y techos provoquen goteos, particularmente en las áreas de preparación de alimentos, ya que esto podría contaminar los alimentos. (Cuadro 43)

Aunque muchos de los establecimientos cuentan con instalaciones para el lavado de vajilla, estos los ocupan además que las superficies y tarjas deben estar limpias para evitar la contaminación, esta área debe ser exclusivamente para el lavado de loza y utensilios dotados de agua corriente y sin fugas. En el secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se debe

hacer a temperatura ambiente, en un área específica, o se pueden emplear toallas de papel desechable. (Cuadro 44)

Si no se tiene entrepaños o repisas, es importante designar un área exclusiva para los cubiertos, vasos y vajillas, no hay que olvidar que dicha área se mantendrá en óptimas condiciones libre de suciedad y fauna nociva, realizando una limpieza periódicamente.(Cuadro 45)

El contar con un área de lava manos equipada con agua, jabón y toallas desechables, proporcionara una mayor higiene en la preparación de alimentos, esto si bien el expendedor de los alimentos debe conocer la importancia del lavado de manos al termino de cada actividad evitando así la contaminación de los alimentos y por consiguiente de los consumidores. (Cuadro 46)

Deben distribuirse en el área de preparación de alimentos depósitos para basura con bolsa de plástico ya sea para desperdicios o material desechable, evitar la acumulación excesiva de basura eliminándola una vez que los depósitos estén llenos. Los depósitos para basura deben lavarse al final de la jornada. Además el contar con botes de basura adecuadamente equipados con bolsa de plástico y tapa, evita que se desprendan olores desagradables para el comensal así como también la presencia de moscas o roedores. (Cuadro 47,48)

La NOM-093 menciona que todos los alimentos frescos se deben lavar individualmente. 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 tenga el registro de la Dependencia competente. De acuerdo al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante. (Cuadro 49, 50)

Menciona la NOM-093-SSA que los establecimientos que expendan pescados, mariscos y carnes crudos, así como los platillos que incluyan huevo crudo deben cumplir además con las siguientes disposiciones: Se debe corroborar que las materias primas que se empleen no han sufrido cambios en sus características organolépticas, de tal manera que no impliquen riesgos a la salud, además debe cambiarse los recipientes en que fueron recibidos. En caso de que se exhiban deben colocarse en recipientes limpios, cerrados y mantenerse a las temperaturas citadas en el punto. No debe olvidarse que se le notificara al consumidor que el platillo que solicita está elaborado a base de alimentos crudos y el riesgo que esto implica. (Cuadro 51,52)

Las mayonesas que se empleen para la preparación de alimentos deben ser las industrializadas a fin de asegurar que no implican riesgo a la salud.(Cuadro53)

Se debe evitar en lo posible el menor contacto de manos con los alimentos ya que podríamos contaminarlos. Los utensilios que se empleen para servir los alimentos deben lavarse por lo menos cada 4 horas o cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos y al final de cada jornada. (Cuadro 54)

El lavado de manos después de cada actividad es importante ya que evita la contaminación de los alimentos, es esencial crear conciencia en los expendedores de los alimentos sobre la importancia del lavado de manos después de realizar una actividad. (Cuadro 55)

Los alimentos preparados y listos para servir se deben mantener cubiertos y a temperaturas adecuada. Si se van a exhibir los alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes con tapadera, así como en vitrinas limpias y desinfectadas. (Cuadro 56)

Los establecimientos que cuenten con área de servicio funcionando, debe de estar libre de cochambre, restos de alimentos, basura, materia extraña o fauna

nociva ya que es un factor de riesgo para que los alimentos se contaminen por cualquiera de estas vías. (Cuadro 57,58)

Las mesas de servicio se deben de conservar en buen estado y sin manchas o suciedad visible. (Cuadro 59)

La norma establece que los servicios sanitarios deben contar con: agua corriente, lavabos, jabón, papel sanitario y toallas desechables o secadora de aire de paro automático. Las instalaciones de plomería no deben presentar reflujos ni fugas y los desagües deben estar libres de basura y fauna nociva.

Los sanitarios no se deben usar como bodegas y deben estar situados fuera del área de preparación de los alimentos. Debiéndose lavar y desinfectar diariamente. (Cuadro 60, 61, 62,63)

El depósitos para basura debe contener bolsa de plástico, tapadera accionada por pedal u oscilante; en los excusados y en el área de secado de manos para evitar la contaminación. (Cuadro 64)

Puertas de salida preferentemente sin picaporte y con cierre automático. (Cuadros 65 y 66)

Con respecto a la NOM-093-SSA establece que el personal del área de preparación de alimentos debe utilizar bata, delantal, red, turbante y cofia o gorra de colores claros, que cubra completamente el cabello; sin manchas o suciedad visible y en buen estado. La presentación de todo el personal debe ser pulcra: bañado, afeitado, con el pelo corto y cubierto completamente, así como con ropa limpia. Las uñas deben estar limpias, recortadas y sin esmalte. No se permite el uso de joyería en manos, cuello y orejas ya que si por alguna razón esta joyería cayera en los alimentos podría causar lesiones. Además de que no

deberá trabajar en el área de almacén o preparación de alimentos aquel personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos; asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, sólo puede reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sana. (Cuadros 67, 68, 69, 70,71)

Es importante que los expendedores designen a una persona para realizar el cobro. Ya que si la persona que manipula los alimentos es también quien cobra será un factor de riesgo para los consumidores, por lo que no suelen lavarse las manos después del cobro por lo que contamina los alimentos que este esta preparando.(Cuadros 72 y 73)

VIII. CONCLUSIONES

Los resultados del presente estudio dan una idea del alto riesgo para los consumidores de contraer alguna enfermedad transmitida por los alimentos, y de su deficiente control sanitario. En general, se deben de tomar las medidas necesarias para mejorar el control sanitario de los alimentos disponibles al público, para disminuir los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos. Para lo anterior será necesaria la participación de autoridades sanitarias, preparadores de alimentos y consumidores, además de mejorar la educación sanitaria en el manejo de alimentos, así como la implementación de programas y procedimientos de aseguramiento de la calidad.

Lo anterior demuestra que a pesar de existir, normatividad, programas de salud y manuales que abordan el adecuado manejo de alimentos a nivel comercial para establecimientos; este no es cumplido, pero no sólo se trata de un problema resultante de deficiente manejo por parte del prestador del servicio de alimentos, también concierne a la población que asiste a estos establecimientos a consumir. Ya que durante la aplicación del instrumento de observación, se notó que los comensales ordinariamente omitieron el lavado de manos antes de ingerir los alimentos y después de asistir al sanitario (ya sea por olvido o por que las instalaciones sanitarias no eran las adecuadas).

Repercutiendo por consiguiente en el estado de salud tanto del manejador de alimentos (por que además de preparar los alimentos, es muy común que los consuman) como del cliente, manifestándose en problemas gastrointestinales.

El papel del personal de enfermería consiste en localizar los puntos de riesgo, estudiar la problemática y planear las intervenciones pertinentes (valorar los resultados y en su caso de ser conveniente, realizar modificaciones) respetando la normatividad existente y apoyándose en el Sistema Nacional de Salud que contempla problemáticas de Salud Pública.

IX. PROPUESTA

La importancia de la Salud Pública, la Promoción y la Educación para la Salud, son parte fundamental para erradicar el o los problemas de salud que se presentan en los establecimientos que se dedican a la venta de alimentos. Dicha importancia se deriva de los trastornos y enfermedades ocasionadas por las condiciones sanitarias inadecuadas del ambiente.

La Promoción de la Salud va encaminada al fomento y preservación de la salud mientras que la Educación para la Salud es un proceso de comunicación interpersonal que va dirigida a brindar información necesaria para detectar, corregir o controlar factores que suponen un riesgo a la salud o bien a los problemas de salud del individuo, la familia o un grupo social.

Con el objetivo de mejorar la higiene alimentaria, se deseó aumentar el nivel de conocimiento en las personas que se dedican a la venta de alimentos ya que estos deben respetar las exigencias sanitarias para el proceso de manipulación, preparación y conservación de los alimentos ya que incide de forma directa sobre la salud de los consumidores, en cualquiera de estas modalidades los establecimientos tienen ante sí la gran responsabilidad de proteger la salud de los consumidores por medio de una adecuada manipulación, preparación o conservación de los alimentos.

Dichas acciones estarán encaminadas a prevenir futuros deterioros o corregir los ya existentes.

Se procedió a la elaboración de material didáctico que contemplaba el manejo higiénico de alimentos y aspectos sanitarios del área en donde se preparan y expenden los alimentos.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-093-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud. JOSE MELJEM MOCTEZUMA, Director General de Control Sanitario de Bienes y Servicios, por acuerdo del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 38 fracción II y 47 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 194 fracción I y 199 de la Ley General de Salud; 62, 67, 79, 80, 81, 82 y los demás aplicables del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios; 80. fracción IV y 13 fracción I del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud.

PREFACIO

En la elaboración de la presente 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 DEL ACERO INOXIDABLE, A.C.

INDICE

0. INTRODUCCION	9. BIBLIOGRAFIA
1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION	10. OBSERVANCIA DE LA NORMA
2. REFERENCIAS	11. VIGENCIA
3. DEFINICIONES	12. APENDICE NORMATIVO
4. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS	Apéndice A
5. DISPOSICIONES SANITARIAS	13. APENDICES INFORMATIVOS
6. MUESTREO	Apéndice A
7. METODOS DE PRUEBA	Apéndice B
8. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES	
0. Introducción	

El control sanitario en 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 disposiciones sanitarias que se deben cumplir tanto en la preparación de alimentos, como en el personal y los establecimientos, en los puntos críticos presentes durante su proceso; que permitan reducir aquellos factores que influyen durante su preparación en la transmisión de enfermedades por alimentos (ETA).

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

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones sanitarias que deben cumplirse en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos con el fin de proporcionar alimentos inocuos al consumidor.

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 lo siguiente:

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

NOM-109-SSA1-1994 Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.**

NOM-110-SSA1-1994 Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.**

NOM-112-SSA1-1994 Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.**

NOM-113-SSA1-1994 Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.**

NOM-114-SSA1-1994 Método para la determinación de Salmonella en alimentos.**

NOM-111-SSA1-1994 Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.**

NOM-115-SSA1-1994 Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos.**

NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.**

NOM-000-SSA1-1995 Método para la determinación de coliformes fecales por la técnica del número más probable (Presuntiva Escherichia coli).*

NOM-001-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo.

3. Definiciones

Para fines de esta norma se entiende por:

3.1 Alimentos potencialmente peligrosos, aquellos que en razón de su composición o sus características físicas, químicas o biológicas pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana. Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio; éstos son: productos de la pesca, lácteos, carne y sus productos y huevo entre otros.

3.2 Alimentos preparados, los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado entre otros; físico-químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.

3.3 Desinfección, reducción del número de microorganismos presentes en una superficie o alimento vegetal, a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos.

3.4 Escamoteo, 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 prepararlos para su consumo.

3.6 Estropajo, porción de material fibroso que sirve para tallar y lavar la loza, utensilios, etc.

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 aparición de cristales grandes de hielo que indican que el alimento ha sido descongelado y vuelto a congelar.

3.13 Sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas), serie de operaciones que consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.

3.14 Superficies vivas, las áreas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y alimentos durante su preparación 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 abreviaturas se entiende por:

g gramo	min minutos	PEPS primeras entradas-primeras salidas
mg miligramo	°C grados Celsius	cm ² centímetro cuadrado
ml mililitro	UFC unidades formadoras de colonias	/ por
l litro	< menor que	
cm centímetro	NMP número más probable	

Cuando en la presente norma se mencione al Reglamento debe entenderse que se trata del 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 utensilios que se empleen en cualquiera de las etapas del proceso de alimentos deben cumplir con las especificaciones señaladas en el apéndice normativo A.

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 Los productos de la pesca deben recibirse enhielados.

5.1.3 Se deben corroborar las características organolépticas de los alimentos frescos como son color, textura y olor característicos, a fin de aceptar o rechazar los alimentos de origen animal que presenten cualquiera de las siguientes características:

5.1.3.1 Carne	Olor: característico
Acepte:	Rechace:
Color:	Color: verdoso o café oscuro, descolorida en el tejido elástico
Res: rojo brillante	Olor: rancio
Cordero: rojo	5.1.3.2 Aves
Cerdo: rosa pálido	Acepte:
Grasa: blanca	Color: característico
Textura: firme y elástica	Textura: firme

Olor: característico

Textura: blanda y pegajosa bajo las alas

Rechace:

Olor: anormal

Color: verdosa o amarotada

5.1.3.3 Productos de la pesca

Textura: firme

Pescado

Olor: característico al marisco

Acepte:

Rechace:

Color: agallas húmedas de color rojo brillante

Textura: flácida

Apariencia: ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes

Apariencia: articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.

Textura: carne firme

Cefalópodos

Olor: característico

Acepte:

Rechace:

Color: característico

Color: gris o verde en agallas

Textura: firme

Apariencia: agallas secas, ojos hundidos y opacos con borde rojos

Olor: característico al marisco

Textura: flácida

Rechace:

Olor: agrio a pescado o a amoníaco

Textura: flácida y viscosa

Moluscos

5.1.3.4 Lácteos

Acepte:

Acepte:

Color: característico

A base de leche pasteurizada

Textura: firme

Quesos

Olor: característico

Acepte:

Rechace:

Olor y textura: característicos, bordes limpios y enteros

Olor: agrio o a amoníaco

Rechace: con mohos o partículas extrañas

Textura: viscosa

Mantequilla:

Apariencia: opaca

Acepte:

Crustáceos

Sabor dulce y fresco

Acepte:

Rechace: con mohos o partículas extrañas

Color: característico

5.1.3.5 Huevos:

Acepte:

Limpios y con cascarón entero.

Rechace:

Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida.

5.1.4 Las características organolépticas de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

5.1.5 Las bebidas embotelladas o envasadas no deben presentar materia extraña en su interior, en el caso de las corcholatas no estarán oxidadas ni violadas.

5.1.6 Los granos y harinas se deben rechazar cuando presenten agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.

5.1.7 Las galletas, panes y tortillas no deben presentar mohos ni coloraciones no propias del producto.

5.1.8 Los alimentos congelados se deben recibir sin signos de descongelamiento.

5.1.9 Los alimentos potencialmente peligrosos, a excepción del huevo, se deben recibir a 7°C o menos.

5.1.10 En todos los alimentos industrializados, deben revisarse las fechas de consumo preferente o de caducidad de acuerdo al producto de que se trate.

5.1.11 En el caso de los alimentos enlatados revisar si presentan abombamientos, abolladuras o corrosión en cuyo caso no deben aceptarse.

5.2 En las áreas de almacenamiento de alimentos con que cuente el establecimiento se debe cumplir con lo señalado a continuación:

5.2.1 Cámara de refrigeración:

5.2.1.1 Deben mantenerse a una temperatura de 7°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 estiba, tarima y anaquel que se utilice para almacenarlos debe estar limpio y a 15 cm sobre el nivel del piso, evitar el contacto con el techo y permitir el flujo de aire entre los productos.

5.2.1.3 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con la fecha de entrada y colocarlos en orden, separar 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, realizar la limpieza y desinfección del área, así como verificar la temperatura periódicamente, la cual se puede registrar por escrito para un mejor control interno.

5.2.2 Refrigeradores:

5.2.2.1 Deben mantenerse a una temperatura de 7°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, realizar la limpieza y desinfección del mismo, así como verificar la temperatura periódicamente, la cual se puede registrar por escrito para un mejor control interno.

5.2.2.3 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con la fecha de entrada y colocarlos en orden, separar los cocidos de los crudos, mantener estos últimos en los compartimentos inferiores.

5.2.3 Cámara de congelación:

5.2.3.1 Deben mantenerse a una temperatura de -18°C o temperatura inferior, con termómetro visible o dispositivos de registro de temperaturas funcionando y en buen estado; permitir el flujo de aire entre los productos.

5.2.3.2 No almacenar alimentos directamente sobre el piso. Cualquier estiba, tarima y anaquel que se utilice para almacenarlos, debe estar limpio y a 15 cm del nivel del piso, evitar el contacto con el techo y permitir el flujo de aire entre los productos.

5.2.3.3 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con la fecha de entrada y colocarlos en orden, separar los cocidos de los crudos; mantener estos últimos en los compartimentos inferiores.

5.2.3.4 Se debe dar mantenimiento constante, realizar limpieza y desinfección del área, así como verificar la temperatura periódicamente, la cual se puede registrar por escrito para un mejor control interno.

5.2.4 Congeladores o neveras:

5.2.4.1 Deben estar a una temperatura de -18°C con termómetro visible o dispositivos de temperatura funcionando y en buen estado.

5.2.4.2 Almacenar los alimentos en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con la fecha de entrada y colocarlos en orden, separar los cocidos de los crudos; mantener estos últimos en los compartimentos inferiores.

5.2.4.3 Se debe dar mantenimiento constante, descongelarse para realizar la limpieza y desinfección, así como verificar la temperatura periódicamente, la cual se puede registrar por escrito para un mejor control interno.

5.2.5 Almacén de secos:

5.2.5.1 Debe estar localizado en un área cerrada, seca, ventilada y limpia. Cualquier estiba, tarima o anaquel que se utilice para almacenar debe estar limpio y a 15 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 o rotulados 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.

5.2.5.4 En caso de contar con estantes para almacenar alimentos y que se encuentren en el área de preparación se debe cumplir con lo establecido en el punto 5.2.5.2 y 5.2.8 de este apartado.

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 las características organolépticas de todos los productos que se consumen: conforme a lo previsto en el apartado 5.1.3.

5.2.7 Cualquier producto alimenticio rechazado debe estar marcado, separado del resto de los alimentos y eliminarse lo antes posible.

5.2.8 Todo lugar de almacenamiento debe estar libre de fauna nociva o mascotas, mohos o suciedad visible, se debe establecer un sistema de control preventivo efectivo así como limpiarse periódicamente y lavarse al final de la jornada.

5.2.9 El almacenamiento de detergentes o cualquier otro producto "químico", se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de alimentos. Todos los recipientes, frascos, botes y bolsas deben estar etiquetados o rotulados y cerrados.

5.2.10 El almacenamiento de insecticidas se debe hacer en un lugar delimitado y separado de cualquier área de manipulación o almacenamiento de alimentos y tener un control estricto para su distribución y uso. Deben etiquetarse o rotularse de tal manera que se informe sobre su toxicidad y empleo.

5.3 La manipulación de alimentos debe cumplir con lo señalado a continuación:

5.3.1 Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos 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.

5.3.3 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.

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 tenga el registro de la Dependencia competente. 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 7°C o menos para los fríos y para los alimentos calientes de 60°C o más de temperatura interna.

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 rellenas 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 En el caso de los alimentos que se preparen en grandes cantidades y que tengan que mantenerse durante la jornada de servicio del establecimiento, se puede registrar por escrito las temperaturas en que se conservan según sea el caso, para un mejor control interno.

5.3.11 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.

5.3.12 Los utensilios y recipientes que se empleen para servir porciones de los alimentos señalados en el punto anterior, deben lavarse por lo menos cada 4 horas o cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos y al final de cada jornada.

5.3.13 Los pescados, mariscos y carnes que se sirvan crudas, así como los platillos que incluyan huevo crudo deben cumplir además con las siguientes disposiciones:

5.3.13.1 Corroborar que las materias primas que se empleen no han sufrido cambios en sus características organolépticas, de tal manera que no impliquen riesgos a la salud.

5.3.13.2 Deben cambiarse de los recipientes en que fueron recibidos. En caso de que se exhiban deben colocarse en recipientes limpios, cerrados y mantenerse a las temperaturas citadas en el punto 5.3.6.

5.3.13.3 Debe notificarse al consumidor que el platillo que solicita está elaborado a base de alimentos crudos y el riesgo que esto implica.

5.3.14 Para la preparación de salsas crudas se debe cumplir con el punto 5.3.5 y corroborar que la materia prima que se emplee no ha sufrido cambios organolépticos, de tal manera que no impliquen un riesgo a la salud; además no deben elaborarse con mucho tiempo de anticipación.

5.3.15 Las mayonesas que se empleen para la preparación de alimentos deben ser las industrializadas a fin de asegurar que no implican riesgo a la salud.

5.4 El manejo de los utensilios y enseres de cocina debe efectuarse de acuerdo a lo señalado a continuación:

5.4.1 Las tablas y utensilios cortantes tales como: hachas, cuchillos, sacabocados y mondadores, así como cucharas, palas, cucharones, etc., 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 antes de ser empleados en la preparación de alimentos deben desincrustarse, lavarse y posteriormente desinfectarse con yodo o cloro o mediante inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto, cada vez que se utilicen con alimentos diferentes. 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 A.

5.4.4 El equipo de cocción como son: estufas, hornos, salamandras, freidores, marmitas, vaporeras, mesas térmicas, ollas, sartenes y comales, deben lavarse según el caso y mantenerse en buen estado. Las superficies de contacto con los alimentos de este equipo deben desinfectarse por lo menos cada 24 horas.

5.4.5 Las partes de licuadoras, rebanadora, sierra, mezcladora, molino, peladora, procesadora, batidoras, abrelatas, extractores de jugos y similares que estén en contacto con los alimentos, deben lavarse o limpiarse según el caso después de cada uso. Lavarse, desincrustarse y desinfectarse después de cada jornada y mantenerse en buen estado.

5.4.6 Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes. Los carros de servicio deben lavarse al final de la jornada y mantenerse limpios mientras se utilicen durante el servicio.

5.4.7 Después de lavar y desinfectar el equipo y utensilios de las superficies de contacto con los alimentos no deben secarse con trapos o jergas sino dejarse secar al aire del ambiente.

5.4.8 Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Estos se deben mantener limpios, 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.

5.4.9 Deben distribuirse en el área de preparación de alimentos depósitos para basura con bolsa de plástico ya sea para desperdicios o material desechable, evitar la acumulación excesiva de basura eliminándola una vez que los depósitos estén llenos. Los depósitos para basura deben lavarse al final de la jornada.

5.4.10 El lavado de loza y cubiertos se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:

5.4.10.1 Escamoteo, se debe realizar y eliminar antes de iniciar el lavado.

5.4.10.2 Lavar pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin.

5.4.10.3 Enjuagar y desinfectar conforme a lo señalado en el punto 5.4.2.

5.4.11 Los establecimientos podrán adquirir un equipo mecánico para el lavado de loza.

5.4.12 El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente, en un área específica, o se pueden emplear toallas de papel desechable.

En el caso de que se utilicen trapos, deben ser limpios, de colores claros y exclusivos para este fin, lavarse y desinfectarse, además deben ser de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios y deben cambiarse por trapos limpios y secos 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 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.

5.5.3 Las coladeras, canaletas y trampas de grasa 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, las juntas deben ser lavadas y cepilladas.

5.5.6 La parte superior de las paredes debe limpiarse cada 3 meses o por lo menos cada 6 meses; las partes inferiores de las paredes se deben lavar por lo menos una vez a la semana; se puede anotar en registros específicos las fechas de su cumplimiento para un mejor control interno.

5.5.7 Quienes cuenten con instalaciones de aire acondicionado, evitarán que las tuberías y techos provoquen goteos, particularmente en las áreas de preparación de alimentos.

5.5.8 El área donde se manipulen alimentos debe estar ventilada de tal manera que se evite el calor y la condensación de vapor excesiva.

5.5.9 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 o filtros y extractores que cubran las superficies de calentamiento, además debe lavarse, desinfectarse y mantenerse en buen funcionamiento.

5.5.10 Se debe contar con superficies y tarjas limpias exclusivas para el lavado de loza y utensilios dotados de agua corriente, sin fugas y lavarse después de utilizarse.

5.5.11 En caso de contar con máquina lavaloza, ésta debe funcionar a las temperaturas adecuadas en cada etapa, de acuerdo a las recomendaciones del fabricante, además debe lavarse al final de la jornada desensamblando las partes removibles y de contacto con la loza.

5.5.12 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.

5.5.13 El área destinada al escamoteo debe lavarse, desinfectarse y desincrustarse. Los residuos o sobrantes de alimentos servidos deben ser eliminados diariamente.

5.5.14 El almacén de loza debe contar con ventilación y estantes a 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 Los utensilios de servicio deben estar limpios y se debe cuidar especialmente lo siguiente:

5.6.1.1 Los manteles no deben presentar manchas ni suciedad.

5.6.1.2 En caso de utilizar servilletas de tela deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor.

5.6.1.3 Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, limpiar y desinfectar al final de la jornada.

5.6.1.4 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.

5.6.1.5 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.

5.6.1.6 Los establecimientos y tiendas de autoservicio que expendan alimentos para consumo fuera del mismo, deben utilizar envases desechables de acuerdo a lo establecido en el apéndice normativo A.

5.6.1.7 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 5.6.2 de este ordenamiento.

5.6.1.8 Los alimentos preparados exhibidos para buffet o venta en tiendas de autoservicio deben conservarse durante el turno de trabajo, posteriormente al mismo se desecharán.

5.6.1.9 La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes con tapadera, así como 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 7°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 Sistema de agua potable cuya capacidad sea suficiente para cubrir la demanda que requiere el establecimiento; conforme a lo establecido en el título correspondiente del Reglamento.

5.7.2 El mantenimiento adecuado del equipo de potabilización con que se cuente es responsabilidad del establecimiento de acuerdo a las especificaciones emitidas por el fabricante.

5.7.3 El hielo para consumo humano debe ser preparado a partir de agua potable y se debe sujetar a los límites establecidos en la norma correspondiente.

5.7.4 El agua y hielo potables deben mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados, este último sin posibilidad de manejo manual.

5.7.5 El hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros no debe utilizarse para consumo humano.

5.7.6 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 y 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 Depósitos para basura con bolsa 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 usuarios 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 "equipada", es decir provista de jabón, desinfectantes, toallas desechables, cepillo para tallarse las uñas y depósitos para basura con tapadera oscilante o de pedal y bolsa de plástico.

5.8.5 El área destinada para desechos y basuras puede estar refrigerada o no, pero en ambos casos debe tener depósitos 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. Asimismo debe retirarse la basura por lo menos una vez al día y lavar y desinfectar el área diariamente.

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 3 meses proporcionado por la empresa responsable y donde conste el número de licencia expedida por la autoridad correspondiente.

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 y cofia o gorra de colores claros, que cubra completamente el cabello: sin manchas o suciedad 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 siguiendo el procedimiento señalado a continuación:

5.9.2.1 Frotar vigorosamente ambas superficies de las manos y brazos, durante 20 segundos como mínimo;

5.9.2.2 Enjuagar muy bien con agua limpia, y

5.9.2.3 Poner particular atención a las áreas por debajo de las uñas y entre los dedos utilizando cepillo para su lavado.

5.9.3 Debe lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante, secarse con toallas desechables o aire caliente, antes de: comenzar labores, manipular vajilla limpia y alimentos crudos, cocidos o desinfectados; después de: ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz o toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos y tocar las perillas o puertas de equipo sucio.

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 descartarse 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 cubierto completamente, 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 y orejas.

5.9.8 No debe trabajar en el área de almacén o preparación de alimentos personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos; asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, sólo puede reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sana.

5.9.9 No se permite comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos; a excepción de cuando se proceda a probar el sazón de los alimentos preparados, utilizando para este fin, platos y cubiertos específicos.

5.10 De contarse con sistema de transporte para 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 punto 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 transportarlos debe ser exclusiva para dicho fin, debe mantenerse limpia, lavarse y desinfectarse al final de cada jornada.

5.10.4 El vehículo debe estar libre de fauna nociva o mascotas.

5.11 Los responsables del establecimiento deben cumplir con las siguientes disposiciones:

5.11.1 Supervisar las diferentes áreas del servicio apoyado con la cédula de autoverificación incluida en el apéndice informativo A, a fin de evaluar los puntos críticos que deben ser sujetos a un mayor control sanitario.

5.11.2 Realizar análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de las superficies vivas e inertes cuyos resultados pueden ser autoevaluados con las especificaciones microbiológicas señaladas en el apéndice informativo B.

6. Muestreo

El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta norma debe sujetarse a lo que establece la Ley General de Salud.

7. Métodos de prueba

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

8. Concordancia con normas internacionales

Esta norma no tiene concordancia con normas internacionales.

9. Bibliografía

9.1 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1992. Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.

- 9.2 Secretaría de Salud. 1984. Ley General de Salud. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.
- 9.3 Secretaría de Salud. 1988. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.
- 9.4 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. NOM-008-SCFI-1993. Norma Oficial Mexicana. Sistema General de Unidades de Medida.
- 9.5 Bryan F.I. 1990. Application of HACCP to ready eat chilled foods, Food Technology pp. 70-77.
- 9.6 Bacteria that cause foodborne illness. 1990. Food Safety and Inspection Service. p.10.
- 9.7 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.
- 9.8 Comisión Internacional de especificaciones microbiológicas para alimentos (ICMSF). 1985. Ecología microbiana de los alimentos. Vol. II. Productos alimenticios. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, España.
- 9.9 Food and Drug Administration. 1988. Bacteriological analytical manual FDA. Bureau of Foods. Division of Microbiology. Washington, D.C.
- 9.10 Food and Drug Administration. 1993. U.S. Department of Health and Human Services. Washington, D.C. 20204. pp. 40, 85, 92, 94, 97 y 119.
- 9.11 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 10. de noviembre. Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Comité del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos. Washington, D.C. pp. 32, 33, 41, 43, 54, 71 y 72.
- 9.12 FAO/OMS. 1992. Informe de la 25a. Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Washington, D.C.
- 9.13 Jacob M. 1990. Manipulación correcta de los alimentos. Guía para Gerentes de Establecimientos de Alimentos. Organización Mundial de la Salud. Ginebra. pp. 60-129.
- 9.14 Marvin. L. Speck. 1984. American Public Health Association Compendium of Methods for the microbiological examination of foods. Ed. APHA, Inc. Washington, D.C.
- 9.15 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. Norma-Z-013/02. 1981. Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas.
- 9.16 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.
- 9.17 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.
- 9.18 Solberg M., Buckalew J.J. and. col. 1990. Microbiological Safety Assurance System for Foodservice Facilities. Food Technology. pp.69-73.
- 9.19 The Sanitation Code for Canada's Foodservice Industry. 1993. Canadian Restaurant and Foodservices Association. Toronto, Ontario. p. 14.
- 9.20 US. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service. A Guide to Safe Food Handling. Preventing Foodborne Illness p. 2.

10. Observancia de la norma

La vigilancia en el cumplimiento de la presente norma corresponde a la Secretaría de Salud.

11. Vigencia

La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor con su carácter de obligatoria a los 180 días siguientes a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación. Sufragio Efectivo. No Reelección. México, D.F., a 10 de mayo de 1995.- El Director General de Control Sanitario de Bienes y Servicios, José Mejem Moctezuma.- Rúbrica.

APENDICE NORMATIVO A

A. 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, resinas de nylon polipropileno, policloruro de vinilo y aluminio, polietileno de alta densidad y polietilentereftalato; 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, polietileno, policloruro 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 o cualquier material que bajo condiciones de uso continuo cumpla con las características señaladas.
4. 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, estireno y resinas policarbonatadas, preferentemente al uso de madera.
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.

APENDICE INFORMATIVO A

A. DE LA CEDULA DE AUTOVERIFICACION

De contarse con:	2. Almacenamiento
1. Recepción SI NO	2.1 Verificación de empaque:
1.1 Area de recepción:	Empaque íntegro () ()
Area limpia () ()	Empaque limpio () ()
Mesas limpias () ()	Ausencia de signos de insectos y roedores () ()
Báscula limpia y en buen estado () ()	2.2 Verificación de las características organolépticas:
1.2 Recepción de alimentos:	2.2.1 Productos frescos de origen animal y vegetal
Alimentos congelados sin signos de descongelación () ()	Se verifican las características de los alimentos conforme lo establece la norma () ()
Alimentos potencialmente peligrosos a 7°C o menos a excepción del huevo () ()	

2.3 Cámara de refrigeración:

Temperatura a 7°C o menos () ()

Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando () ()

Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito () ()

Los alimentos se colocan en anaqueles o tarimas permitiendo la circulación del aire () ()

2.4 Refrigerador:

Temperatura a 7°C o menos () ()

Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando () ()

Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito () ()

Charolas y rejillas limpias y en buen estado () ()

Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma () ()

Alimentos crudos colocados en la parte inferior () ()

Aplican el sistema establecido de PEPS () ()

Limpio y en buen estado () ()

2.5 Cámara de congelación:

Temperatura a -18°C () ()

2.6 Congeladores o neveras:

Temperatura a -18°C o menos () ()

Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando () ()

Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito () ()

Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma () ()

Aplican el sistema establecido de PEPS () ()

Alimentos crudos colocados en la parte inferior () ()

Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado () ()

Tarimas y anaqueles a 15 cm sobre el nivel del piso () ()

Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados por la norma () ()

Aplican el sistema establecido PEPS () ()

Pisos, techo y paredes limpias y en buen estado () ()

Termómetro o dispositivos de registro de temperatura visible y funcionando () ()

Se verifica la temperatura periódicamente y se registra por escrito () ()

Los alimentos se colocan en anaqueles o tarimas permitiendo la circulación del aire () ()

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 acuerdo a los materiales recomendados por la norma () ()

Aplican el sistema establecido de PEPS () ()

Puertas limpias y en buen estado () ()

Pisos, techos y paredes limpias () ()

2.7 Almacén de secos:

Area seca y ventilada () ()

Tarimas y anaqueles a 15 cm. sobre nivel del piso () ()

Anaqueles y tarimas limpias y en buen estado () ()

Los alimentos se colocan en anaqueles o tarimas () ()

Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a lo recomendados por la norma o en sus envases originales () ()

Aplican el sistema establecido de PEPS () ()

2.7.1 Abarrotes:

Las latas con abombamientos, abolladuras o corrosión se marcan y se separan del resto de los alimentos para su rechazo () ()

Los envases de granos y productos secos que presentan agujeros, rasgaduras o mordeduras se marcan y separan para su rechazo () ()

Galletas, panes o tortillas con mohos son rechazados () ()

3. Área de cocina

3.1 Manipulación de alimentos:

Descongelación en refrigerador, como parte del proceso de cocción o al "chorro de agua fría" () ()

Lavado de alimentos de origen vegetal con agua, jabón y estropajo según el caso y posterior desinfección con yodo, cloro o plata coloidal () ()

Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento () ()

Los alimentos preparados están cubiertos () ()

Temperatura interna de carne de cerdo cocinada a 66^oC o más () ()

Temperatura interna de aves y carnes rellenas cocinadas a 74^oC o más () ()

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 () ()

Freidora limpia () ()

Marmitas limpias y en buen estado () ()

Vaporeras limpias en todas sus partes () ()

Mesas de trabajo y barras de servicio limpias y desincrustadas () ()

2.8 Almacenamiento de detergentes e insecticidas:

Detergentes y productos químicos almacenados en lugar separado al área de manipulación o almacén de alimentos () ()

Control estricto de sustancias químicas () ()

Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados () ()

Platillos recalentados a 74^oC de temperatura interna o más () ()

Los alimentos fríos se mantienen a 7^oC o menos () ()

Los alimentos calientes se mantienen a 60^oC de temperatura interna o más () ()

Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio () ()

Se corroboran las características organolépticas de las materias primas antes de emplearse en la preparación de platillos a base de pescados, mariscos, carnes crudas () ()

Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas () ()

El personal evita mascar, escupir, toser o estornudar en el área () ()

Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén () ()

3.2.2 Equipo eléctrico:

Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso () ()

Lavado de máquina pelapapas después de cada uso () ()

Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada () ()

3.2.3 Utensilios:

Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores () ()

Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos () ()

Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia () ()

Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo () ()

Carros de servicio limpios () ()

3.3 Instalaciones físicas: () ()

Pisos limpios, secos y sin roturas o grietas y con declives hacia las coladeras () ()

Existencia de coladeras, canaletas y trampas de grasa limpias y con rejillas sin basura ni estancamientos () ()

Paredes limpias y lisas, en buen estado y de fácil lavado () ()

Existencia de depósitos para basura con bolsa de plástico () ()

Cuenta con estaciones de lavado de manos equipada () ()

3.4 Ventilación:

Cocina libre de humo o vapores excesivos () ()

Campana de extracción, filtros y extractores limpios y funcionando () ()

3.5 Lavado de loza y cubiertos:

La escamocha se eliminan previamente al lavado de loza () ()

Se lava pieza por pieza () ()

Temperatura de desinfección de 75 a 82°C () ()

Uso de detergentes y desinfectantes () ()

Área y equipo de lavado limpio y funcionando () ()

Secado de loza y cubiertos a temperatura ambiente () ()

Almacenamiento de loza y cubiertos en un área específica y limpia () ()

5. Instalaciones sanitarias

5.1 Agua potable:

Sistema de agua potable con capacidad suficiente para cubrir la demanda de establecimiento () ()

5.2 Plomería:

3.2.4 Mesas de trabajo, entrepaños, gavetas y repisas con superficies limpias () ()

4. Área de servicio y comedor

4.1 Manejo de alimentos:

Uso de utensilios para el servicio de cada alimento () ()

Alimentos calientes conservados a 60°C o más de temperatura interna () ()

Alimentos fríos conservados a 7°C o menos () ()

Área de servicio limpia y en buen estado () ()

Mesas de servicio con superficies limpias () ()

4.2 Hielo:

Hielo para consumo humano preparado con agua potable () ()

Se utilizan cucharones o pinzas para manipular el hielo limpios y desinfectados () ()

Se almacena en recipientes limpios y desinfectados () ()

Los recipientes o máquinas para hielo están limpios, sin alimentos o botellas dentro () ()

4.3 Estaciones de servicio:

Los alimentos preparados listos para servir se mantienen cubiertos y a las temperaturas especificadas por la norma () ()

Utensilios y equipo limpios ordenados y protegidos () ()

Área para los depósitos de desperdicio separada y cubierta () ()

4.4 Instalaciones:

Mesas y sillas limpias y en buen estado () ()

Instalación sin reflujos () ()

Reparan oportunamente las 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 () ()

5.3 Servicios sanitarios:

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 pelo automático) () ()

Buen funcionamiento del sanitario () ()

Existencia de depósitos para basura con bolsa de plástico y tapadera () ()

5.4 Manejo de basura:

6. Personal en el área de preparación

6.1 Personal:

Apariencia pulcra () ()

Uniforme completo, limpio y en buen estado () ()

Ausencia de joyería u ornamentos () ()

Cabello cubierto completamente () ()

Manos limpias () ()

Uñas cortadas al ras y sin esmalte () ()

El personal evita comer o mascar, escupir o toser en el área de preparación () ()

Ausencia de personal enfermo en el área de almacén o preparación () ()

6.2 Lavado de manos con agua y jabón:

Se aplica la técnica de lavado de manos correctamente () ()

Antes de iniciar labores () ()

Después de manipular alimentos crudos () ()

Después de cualquier interrupción de labores () ()

Depósitos limpios de tamaño suficiente con bolsas de plástico, en buen estado () ()

Área general de basura, limpia y separada de la zona de alimentos exenta de malos olores y libres de fauna nociva () ()

5.5 Control de plagas:

Ausencia de plagas () ()

Accesos y ventanas en todas las áreas con protección a prueba de insectos y roedores (malla de alambre o mosquitero) () ()

Tiene comprobantes del servicio cuya empresa cuente con licencia expedida por la autoridad correspondiente () ()

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

Utilizados de acuerdo a lo establecido en el apéndice normativo A () ()

En el empaque () ()

En recipientes de contacto directo con alimentos () ()

Para manipulación y proceso () ()

En tablas de picar y cortar () ()

9. Evaluación del servicio

Cuenta con análisis microbiológicos de los alimentos preparados y de superficies vivas e inertes () ()

Aplica la Cédula de autoverificación para detectar los puntos críticos que deben ser sujetos a control sanitario () ()

APENDICE INFORMATIVO B

B. DE LAS ESPECIFICACIONES SANITARIAS

1. Especificaciones microbiológicas en alimentos

Los alimentos preparados podrán ser sujetos a análisis especiales. La investigación de microorganismos patógenos específicos dependerá de los ingredientes adicionados.

1.1 Ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos.

1.2 Los límites microbiológicos básicos máximos permisibles para diferentes alimentos, se señalan a continuación:

1.2.1 Salsas y purés cocidos. Cuenta total de mesofílicos aerobios 5 000 UFC/g, coliformes totales 50 UFC/g.

1.2.2 Mayonesas, salsas tipo mayonesa, aderezo. Cuenta total de mesofílicos aerobios 3 000 UFC/g, cuenta de mohos 20 UFC/g, cuenta de levaduras 50 UFC/g.

1.2.3 Ensaladas:

1.2.3.1 Rusas, mixtas cocidas. Cuenta total de mesofílicos aerobios 100 000 UFC/g, coliformes totales < 100 UFC/g.

1.2.3.2 Verdes. Crudas o de Frutas. Cuenta total de mesofílicos aerobios 150 000 UFC/g, coliformes fecales 100/g.

1.2.4 Alimentos cocidos como:

Carnes de mamíferos, aves, pescados, mariscos, crustáceos, moluscos bivalvos, etc. Cuenta total de mesofílicos aerobios 150 000 UFC/g, coliformes totales < 10 UFC/g.

1.2.5 Postres no lácteos. Cuenta total de mesofílicos aerobios 5 000 UFC/g, coliformes totales 10 UFC/g.

1.2.6 Postres lácteos como son: pastel de crema, dulce de leche, gelatina de leche, flan. Cuenta total de mesofílicos aerobios 100 000 UFC/g, coliformes totales < 100 UFC/g o ml, *Staphylococcus aureus* < 100 UFC/g o ml.

1.2.6.1 Helados. Cuenta total de mesofílicos aerobios 200 000 UFC/g, coliformes totales 100 UFC/g o ml, *Salmonella* ausente en 25 g.

1.2.6.2 Yogurth. Coliformes totales 10 UFC/g o ml, mohos 10 UFC/g o ml, levaduras 10 UFC/g.

1.2.8 Agua y hielo potable. Cuenta total de mesofílicos aerobios 100 UFC/ml, coliformes totales < 2 NMP/100 ml.

1.2.9 Aguas preparadas. Cuenta total de mesofílicos aerobios 150 000 UFC/g o ml, coliformes totales 100/g y coliformes fecales negativo.

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.

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:

2.1 Superficies vivas. Cuenta total de mesofílicos aerobios < 3 000 UFC/cm² de superficie, coliformes totales < 10 UFC/cm² de superficie.

2.2 Superficies inertes. Cuenta total de mesofílicos aerobios < 400 UFC/cm² de superficie, coliformes totales < 200 UFC/cm² de superficie.



ENEQ
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS
QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS



FOLIO _____

Objetivo:

Mediante una observación directa no distinguida; indagar sobre el manejo higiénico de alimentos dentro de locales establecidos y las condiciones físicas de los mismos.

Establecimiento :- _____

REQUISITOS: OBSERVAR Y MARCAR SI, NO; NO APLICA (NA) SEGÚN CORRESPONDA

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Área

- Seca ____ limpia ____ Ventilada ____ Iluminada. ____ Piso limpio. ____ Techo limpio. ____ Paredes limpio. ____

Envases de alimentos:

- íntegros ____ con abolladuras ____

Alimentos o recipientes colocados sobre el piso. ____

Anaqueles limpios ____

MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y CONTROL DE PLAGAS

Exhiben documento con última fecha de fumigación ____

Almacenamiento de detergentes y desinfectantes, separados de los alimentos y utensilios de cocina. ____

Fauna nociva ____

Presencia de extintores ____

REFRIGERADORES.

Exterior de refrigerador íntegro y limpio ____

Refrigerador exclusivo para bebidas; Refrescos o aguas preparadas ____

Alimentos en recipientes: - limpios ____ cerrados ____

ÁREA DE COCINA

Piso:

- Cuarteaduras ó grietas ____ Limpio. ____

- Con rejillas ____ en buen estado ____ estancamientos. ____

Focos ó fuentes de luz con protección. ____

Licuadoras, rebanadoras, procesadoras, peladoras y similares lavadas después de su uso ____

Techo

- Cuarteaduras ó grietas ____ Limpio. ____

Estufas, hornos y freidoras limpias en todas sus partes ____

Mesas de trabajo limpias ____

Paredes

- Cuarteaduras ó grietas ____ Limpias. ____

Extractores funcionando ____ con cochambre ____

En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado ó tuberías en alto, están libres de goteos. ____

Coladeras

Cuchillos, tablas y utensilios:

Para alimentos crudos ____ se lavan ____

Para alimentos cocidos ____ se lavan ____

Lavado con detergente y desinfección de cubiertos, vasos y vajillas. ____

Entrepaños y repisas exclusivas para cubiertos, vasos y vajillas ____

Lavan trapos utilizados en el área de alimentos ____

Área de lavado de manos equipada con:

- Jabón ____ toallas desechables

Almacenan utensilios en un área específica ____

Los botes de basura con bolsa de plástico ____ están tapados ____

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Frutas y verduras se lavan con:

Agua potable y jabón ____ una por una ó en manojos pequeños ____

Sirven pescados, mariscos o carnes crudas ____

En el caso de los establecimientos en los que se sirven alimentos crudos o a base de huevo crudo se especifica en la carta o menú que el platillo se sirve bajo consideración del consumidor y el riesgo que esto implica. ____

Mayonesas empleadas para la preparación de alimentos son las industrializadas ____

Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc. . ____

ÁREA DE SERVICIO (consumo)

El personal se lava las manos después de cada interrupción de actividad ____

Los alimentos calientes preparados y listos para servirse están tapados antes de iniciar el servicio. . ____

Área de servicio limpia ____ funcionando. ____

Mesas de servicio (limpias) ____ -

SERVICIOS SANITARIOS

Cuarto de baño cuenta con:

agua corriente ____ jabón líquido antibacteriano ____ papel desechable ____ papel sanitario ____ bote de basura provisto de bolsa de plástico y con tapa y con otro dispositivo que evite el contacto directo ____

Puertas ____ sistemas de laberinto ____

PERSONAL

Apariencia pulcra. ____

Uniforme limpio ____

Cabello

Recogido en su totalidad o cubierto con red o turbante. . ____

Manos limpias y uñas recortadas sin esmalte. ____

El personal utiliza joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc.) ____

El personal que manipula alimentos, realiza cobro ____

Después de manipular el dinero se lava las manos ____

OBSERVACIONES:

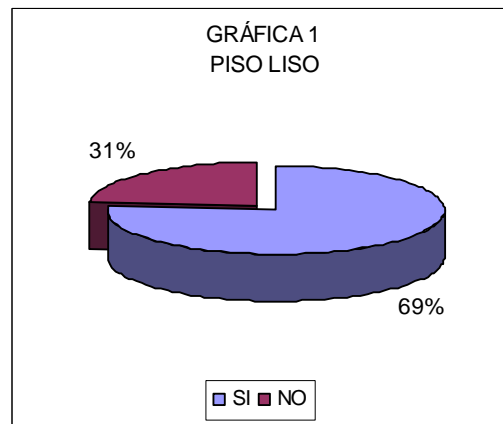
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Recepción y almacenamiento observados, en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 1

ÁREA SECA	#	%
SI	38	69
NO	17	31
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

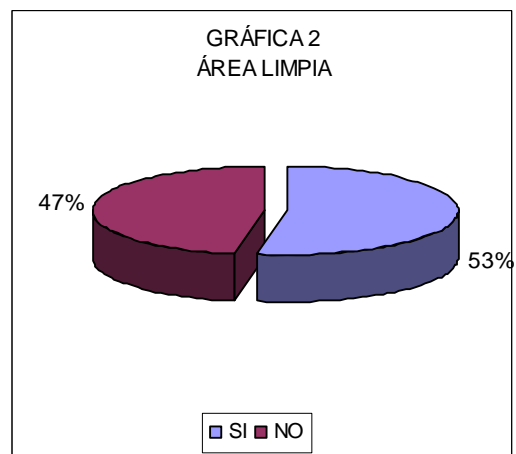


FUENTE CUADRO 1

CUADRO 2

ÁREA LIMPIA	#	%
SI	35	64
NO	20	36
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 2

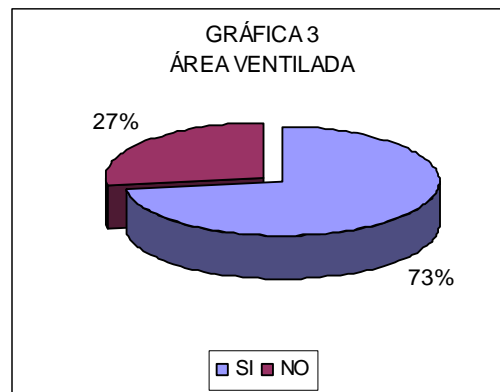
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Recepción y almacenamiento observados, en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 3

ÁREA VENTILADA	#	%
SI	40	73
NO	15	27
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

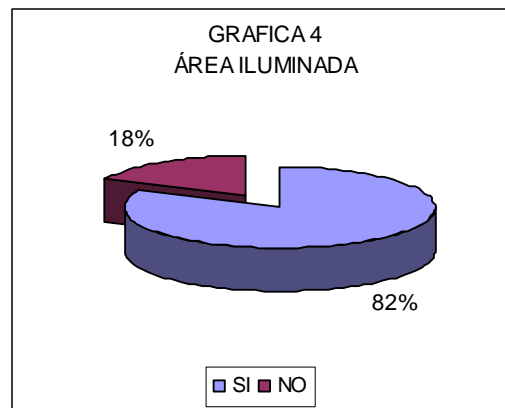


FUENTE: CUADRO 3

CUADRO 4

ÁREA ILUMINADA	#	%
SI	45	82
NO	10	18
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 4

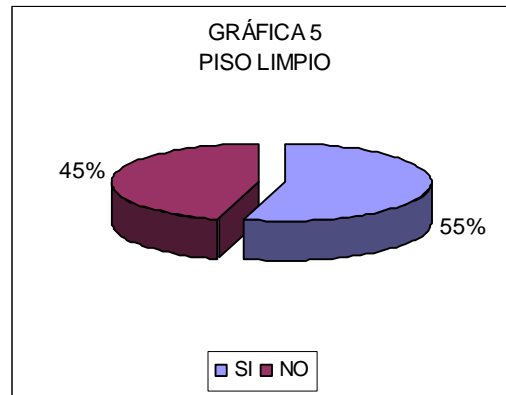
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Recepción y almacenamiento observados, en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 5

PISO LIMPIO	#	%
SI	30	55
NO	25	45
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

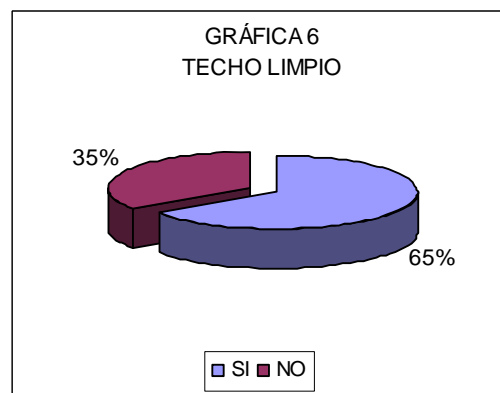


FUENTE: CUADRO 5

CUADRO 6

TECHO LIMPIO	#	%
SI	36	65
NO	19	35
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 6

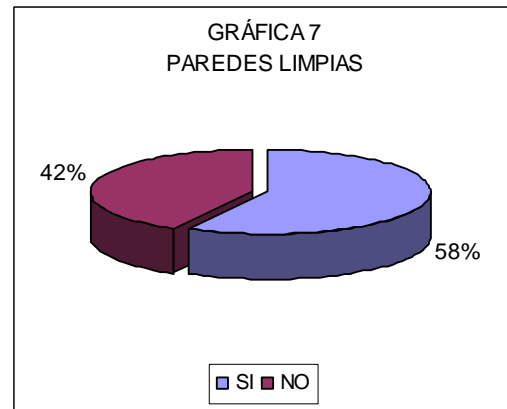
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Recepción y almacenamiento observados, en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 7

PAREDES LIMPIAS	#	%
SI	32	58
NO	23	42
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

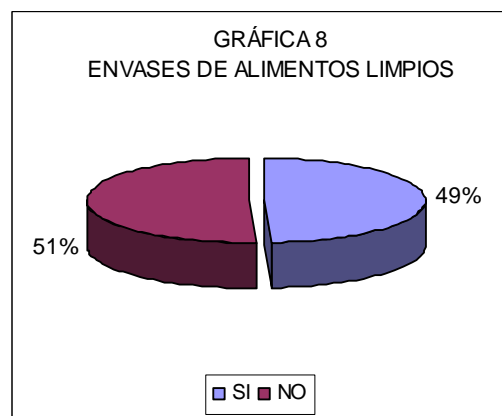


FUENTE: CUADRO 7

CUADRO 8

ENVASES DE ALIMENTOS LIMPIOS	#	%
SI	27	49
NO	28	51
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 8

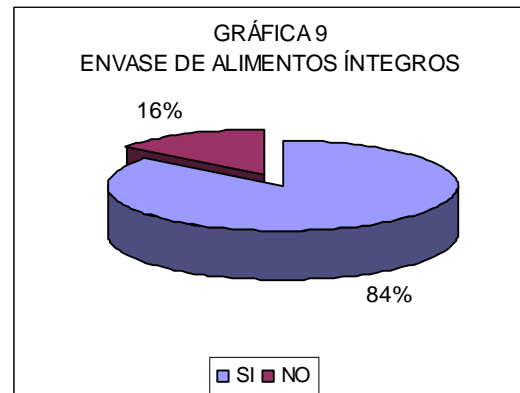
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Recepción y almacenamiento observados, en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 9

ENVASES DE ALIMENTOS ÍNTEGROS	#	%
SI	46	84
NO	9	16
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

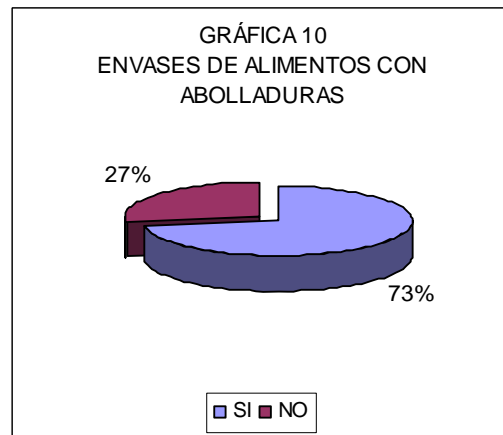


FUENTE: CUADRO 9

CUADRO 10

ENVASES DE ALIMENTOS CON ABOLLADURAS	#	%
SI	40	73
NO	15	27
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 10

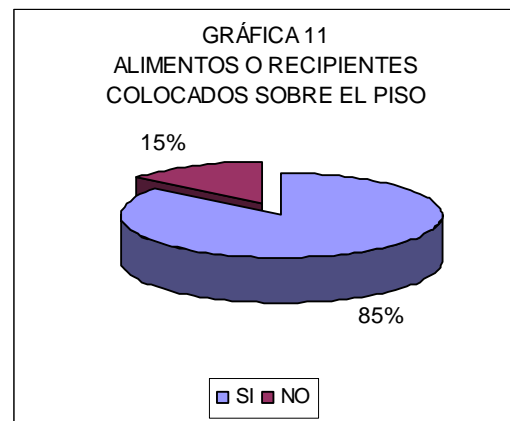
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Recepción y almacenamiento observados, en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 11

ALIMENTOS Ó RECIPIENTES COLOCADOS SOBRE EL PISO	#	%
SI	47	85
NO	8	15
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

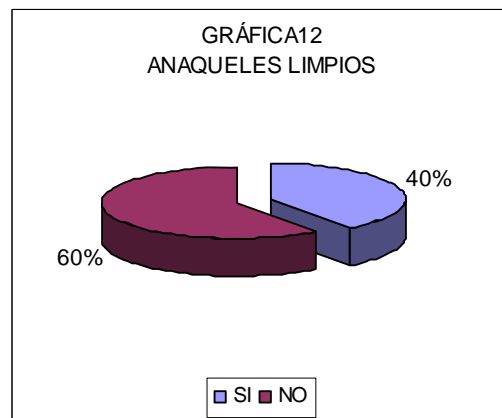


FUENTE: CUADRO 11

CUADRO 12

ANAQUELES LIMPIOS	#	%
SI	22	40
NO	33	60
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 12

INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

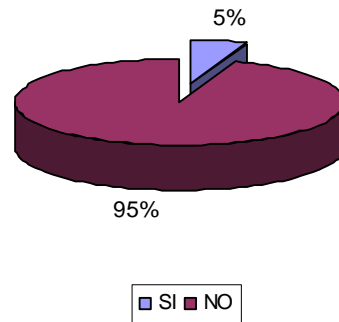
Manejo de sustancia químicas y control de plagas observados, en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 13

EXHIBEN DOCUMENTO CON ÚLTIMA FECHA DE FUMIGACIÓN	#	%
SI	3	5
NO	52	95
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

GRÁFICA 13
EXHIBEN DOCUMENTO CON ÚLTIMA FECHA DE FUMIGACIÓN



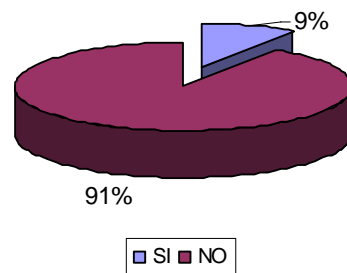
FUENTE: CUADRO 13

CUADRO 14

ALMACENAN DETERGENTES Y DESINFECTANTES, SEPARADO DE LOS ALIMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA	#	%
SI	5	9
NO	50	91
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

GRÁFICA 14
ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES, SEPARADO DE LOS ALIMENTOS Y UTENSILIOS DE COCINA



FUENTE: CUADRO 14

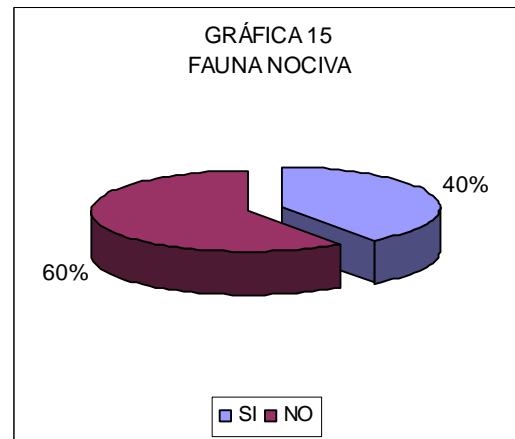
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Manejo de sustancia químicas y control de plagas observados, en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 15

FAUNA NOCIVA	#	%
SI	22	40
NO	33	60
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 15

CUADRO 16

PRESENCIA DE EXTINTORES	#	%
SI	9	16
NO	46	84
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 16

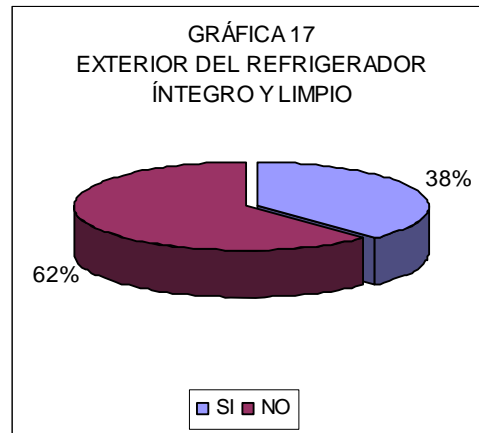
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Refrigeradores observados, en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 17

EXTERIOR DEL REFRIGERADOR ÍNTEGRO Y LIMPIO	#	%
SI	21	38
NO	34	62
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

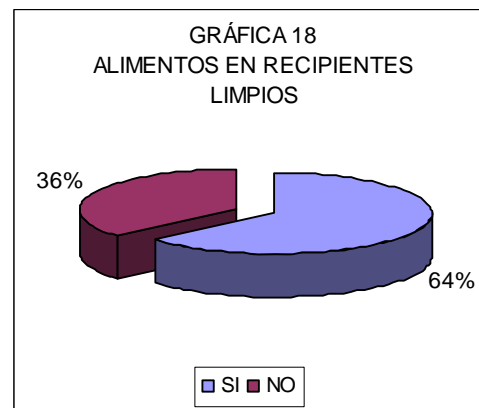


FUENTE: CUADRO 17

CUADRO 18

ALIMENTOS EN RECIPIENTES LIMPIOS	#	%
SI	35	64
NO	20	36
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 18

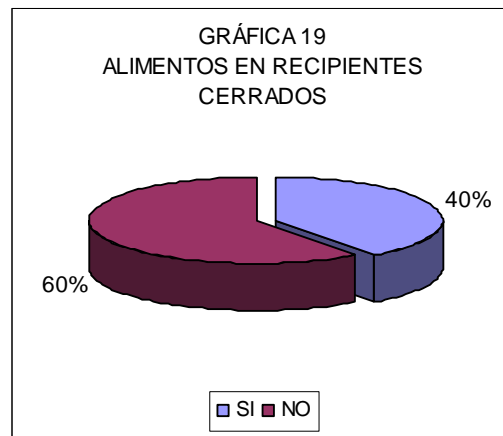
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Refrigeradores observados en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 19

ALIMENTOS EN RECIPIENTES CERRADOS	#	%
SI	22	40
NO	33	60
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 19

CUADRO 20

REFRIGERADOR EXCLUSIVO PARA BEBIDAS, REFRESCOS O AGUAS PREPARADAS	#	%
SI	24	44
NO	31	56
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 20

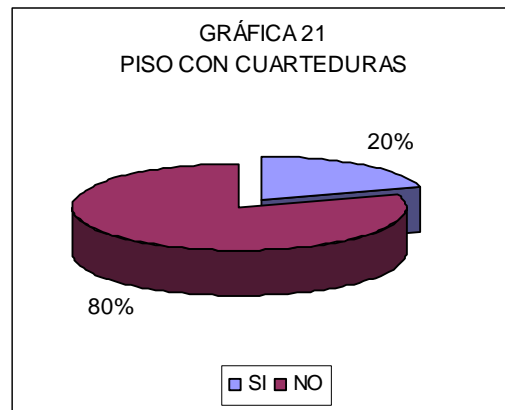
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 21

PISO CON CUARTEADURAS	#	%
SI	11	20
NO	44	80
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

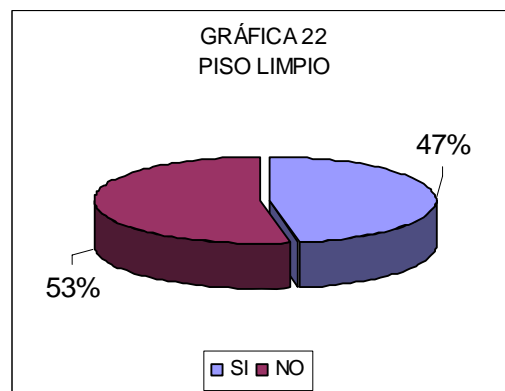


FUENTE: CUADRO 21

CUADRO 22

PISO LIMPIO	#	%
SI	26	47
NO	29	53
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 22

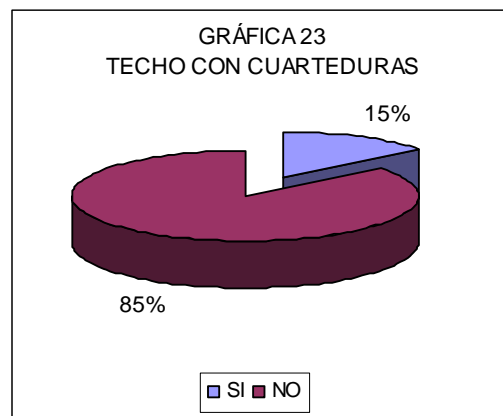
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 23

TECHO CON CUARTEDURAS	#	%
SI	8	15
NO	47	85
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

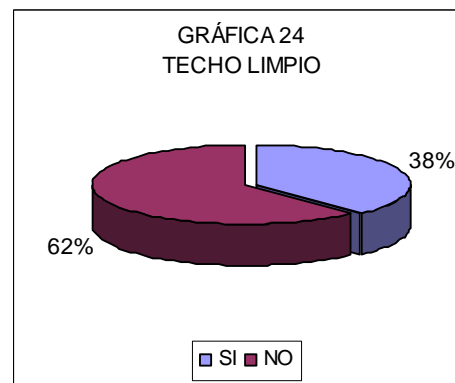


FUENTE: CUADRO 23

CUADRO 24

TECHO LIMPIO	#	%
SI	21	38
NO	34	62
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 24

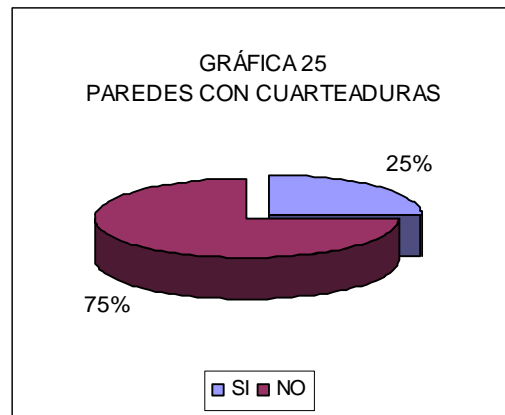
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 25

PAREDES CON CUARTEADURAS	#	%
SI	14	25
NO	41	75
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

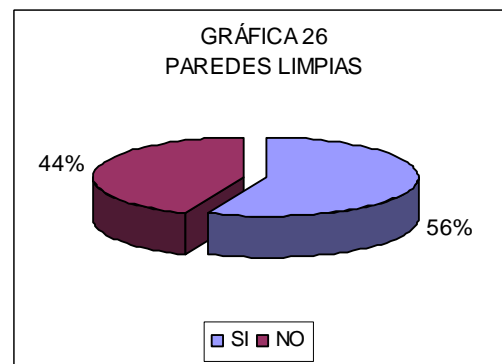


FUENTE: CUADRO 25

CUADRO 26

PAREDES LIMPIAS	#	%
SI	31	56
NO	24	44
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 26

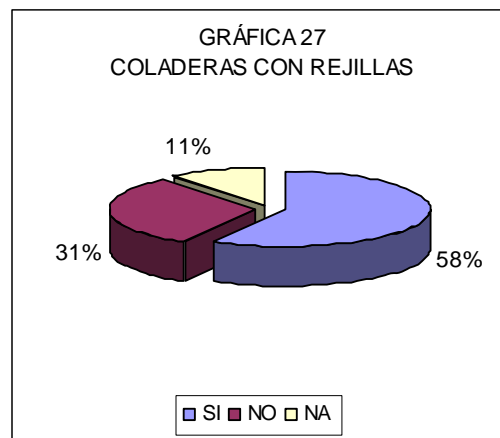
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 27

COLADERAS CON REJILLAS	#	%
SI	32	58
NO	17	31
NA	6	11
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS

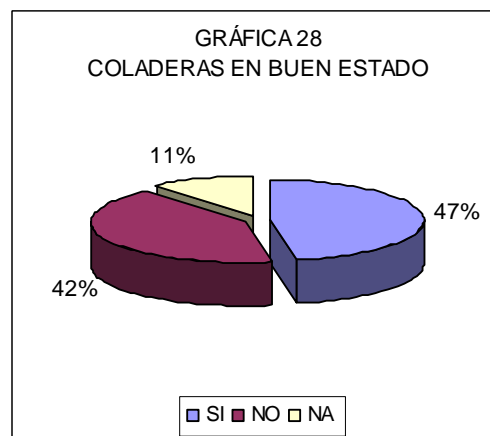


FUENTE: CUADRO 27

CUADRO 28

COLADERAS EN BUEN ESTADO	#	%
SI	26	47
NO	23	42
NA	6	11
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 28

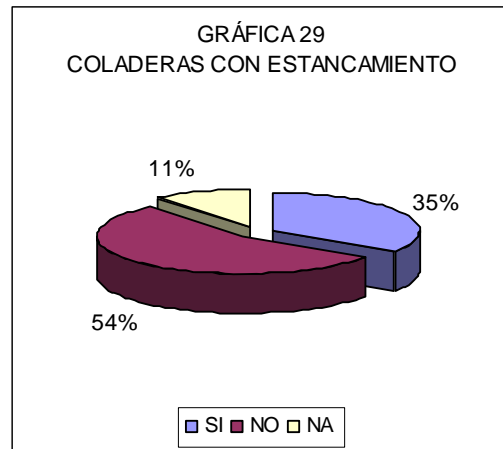
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 29

COLADERAS CON ESTANCAMIENTO	#	%
SI	19	35
NO	30	54
NA	6	11
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS

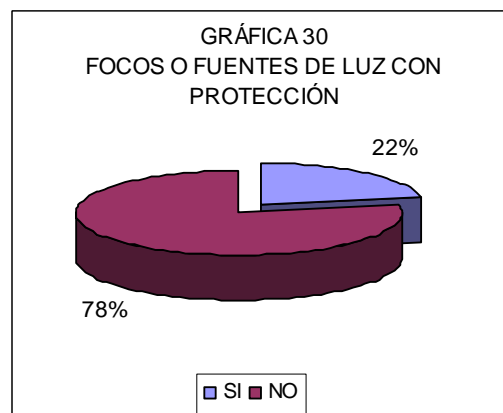


FUENTE: CUADRO 29

CUADRO 30

FOCOS O FUENTES DE LUZ CON PROTECCIÓN	#	%
SI	12	22
NO	43	78
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 30

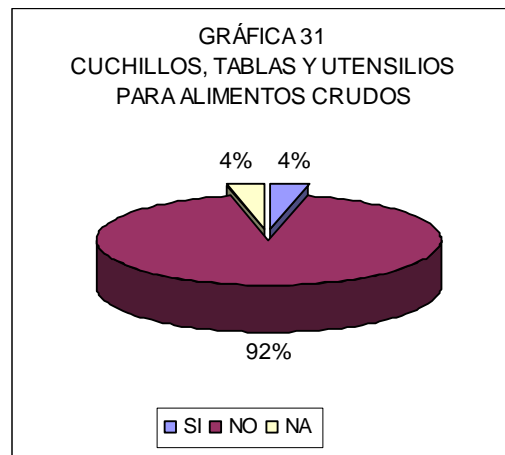
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 31

CUCHILLOS, TABLAS Y UTENSILIOS PARA ALIMENTOS CRUDOS	#	%
SI	2	4
NO	51	92
NA	2	4
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS

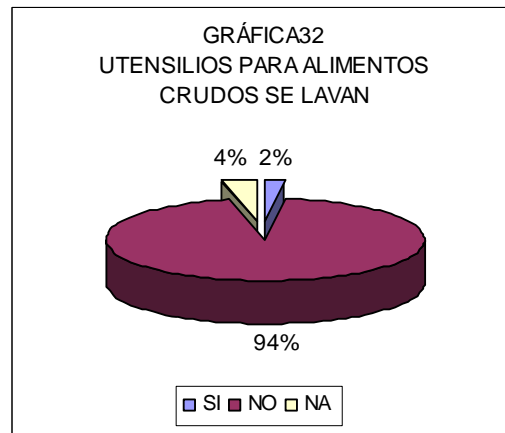


FUENTE: CUADRO 31

CUADRO 32

UTENSILIOS PARA ALIMENTOS CRUDOS SE LAVAN	#	%
SI	1	2
NO	52	94
NA	2	4
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 32

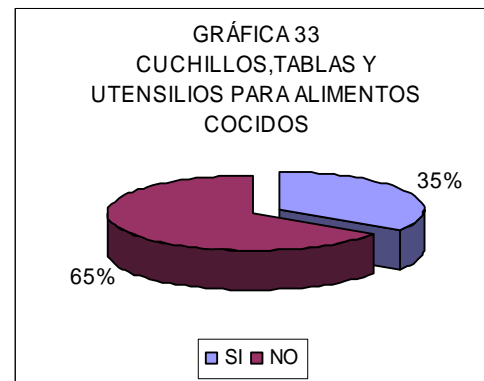
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 33

CUCHILLOS, TABLAS Y UTENSILIOS PARA ALIMENTOS COCIDOS	#	%
SI	19	35
NO	36	65
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS

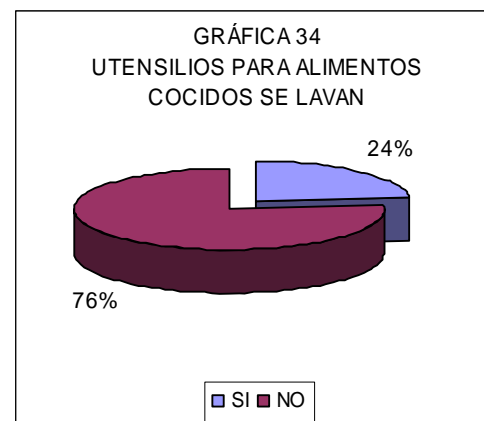


FUENTE: CUADRO 33

CUADRO 34

UTENSILIOS PARA ALIMENTOS COCIDOS SE LAVAN	#	%
SI	13	24
NO	42	76
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 34

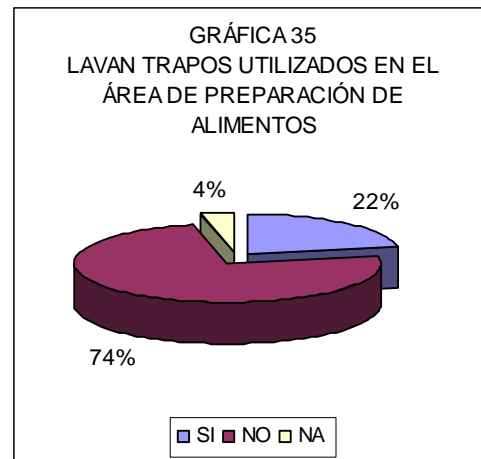
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 35

LAVAN TRAPOS UTILIZADOS EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	#	%
SI	12	22
NO	41	74
NA	2	4
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

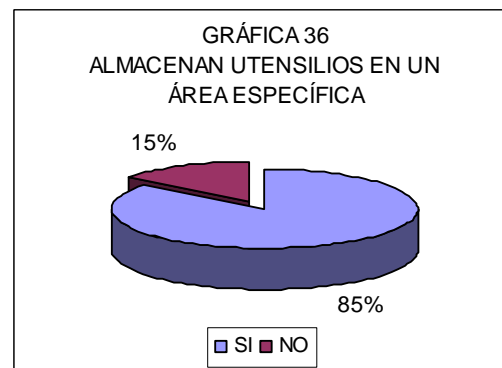


FUENTE: CUADRO 35

CUADRO 36

ALMACENAN UTENSILIOS EN UN ÁREA ESPECÍFICA	#	%
SI	47	85
NO	8	15
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 36

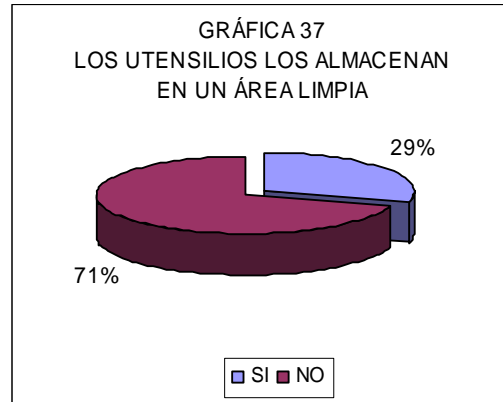
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 37

LOS UTENSILIOS LOS ALMACENAN EN UN ÁREA LIMPIA	#	%
SI	16	29
NO	39	71
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

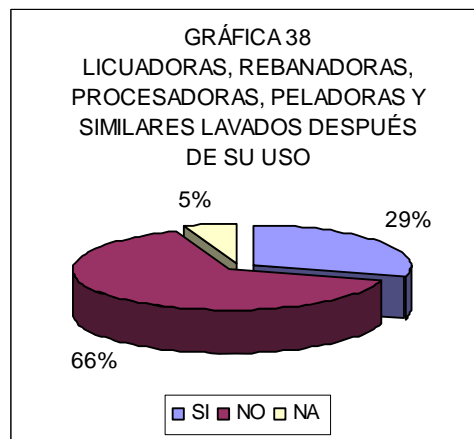


FUENTE: CUADRO 37

CUADRO 38

LICUADORAS, REBANADORAS, PROCESADORAS, PELADORAS Y SIMILARES LAVADOS DESPUÉS DE SU USO	#	%
SI	16	29
NO	36	66
NA	3	5
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 38

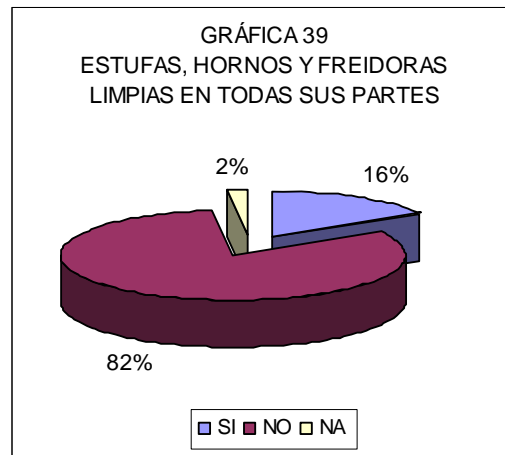
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 39

ESTUFAS, HORNOS Y FREIDORAS LIMPIAS EN TODAS SUS PARTES	#	%
SI	9	16
NO	45	82
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS

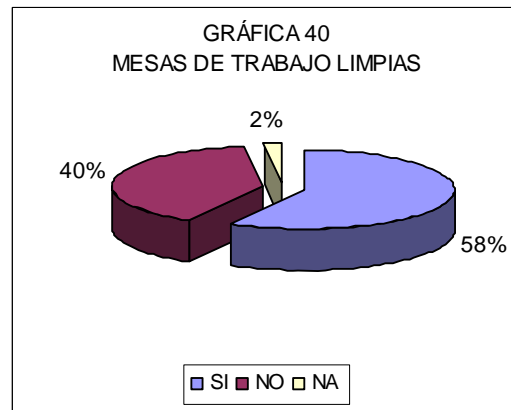


FUENTE: CUADRO 39

CUADRO 40

MESAS DE TRABAJO LIMPIAS	#	%
SI	32	58
NO	22	40
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 40

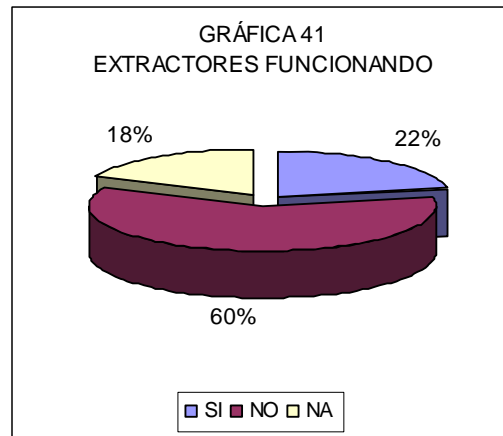
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 41

EXTRACTORES FUNCIONANDO	#	%
SI	12	22
NO	33	60
NA	10	18
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

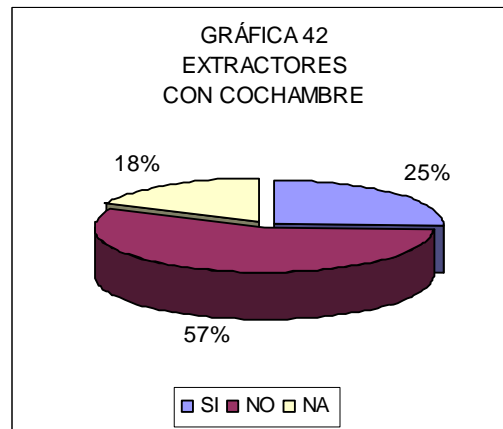


FUENTE: CUADRO 41

CUADRO 42

EXTRACTORES CON COCHAMBRE	#	%
SI	14	25
NO	31	57
NA	10	18
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 42

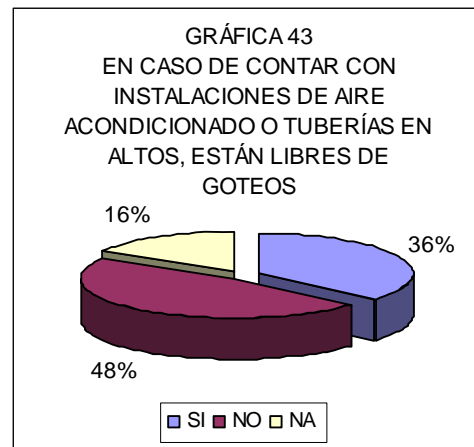
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 43

EN CASO DE CONTAR CON INSTALACIONES DE AIRE ACONDICIONADO Ó TUBERÍAS EN ALTO, ESTÁN LIBRES DE GOTEOS	#	%
SI	20	36
NO	26	48
NA	9	16
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

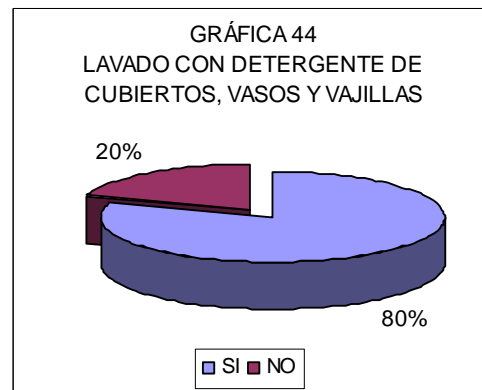


FUENTE: CUADRO 43

CUADRO 44

LAVADO CON DETERGENTE DE CUBIERTOS, VASOS Y VAJILLAS	#	%
SI	44	80
NO	11	20
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 44

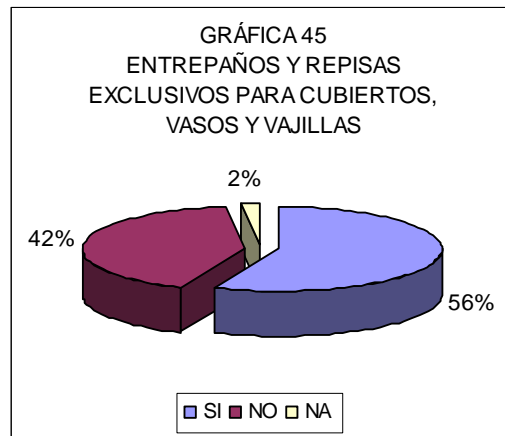
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 45

ENTREPAÑOS Y REPISAS EXCLUSIVOS PARA CUBIERTOS, VASOS Y VAJILLAS	#	%
SI	31	56
NO	23	42
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

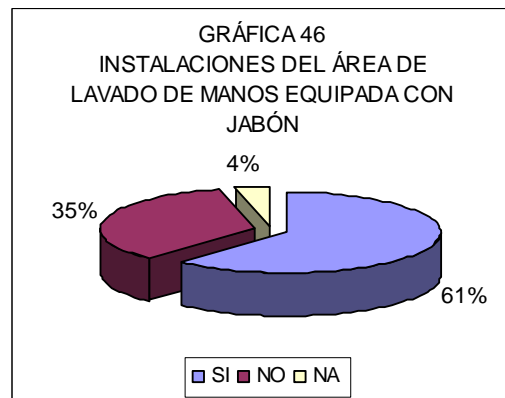


FUENTE: CUADRO 45

CUADRO 46

ÁREA DE LAVADO DE MANOS EQUIPADA CON JABÓN Y TOALLAS DESECHABLES	#	%
SI	34	61
NO	19	35
NA	2	4
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 46

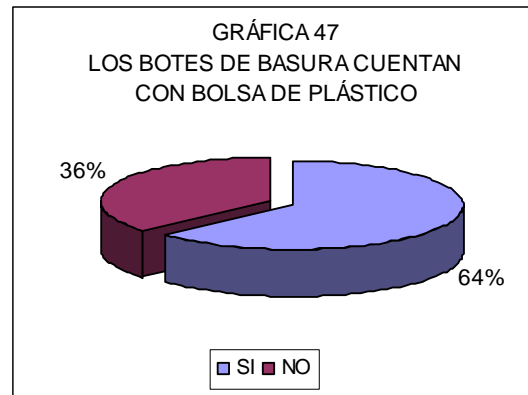
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en
calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 47

LOS BOTES DE BASURA CUENTAN CON BOLSA DE PLÁSTICO	#	%
SI	35	64
NO	20	36
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

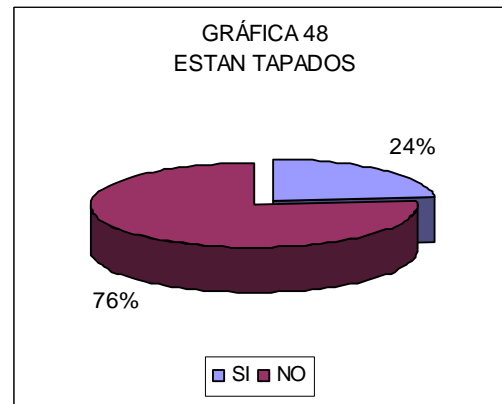


FUENTE: CUADRO 47

CUADRO 48

LOS BOTES DE BASURA ESTAN TAPADOS	#	%
SI	13	24
NO	42	76
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 48

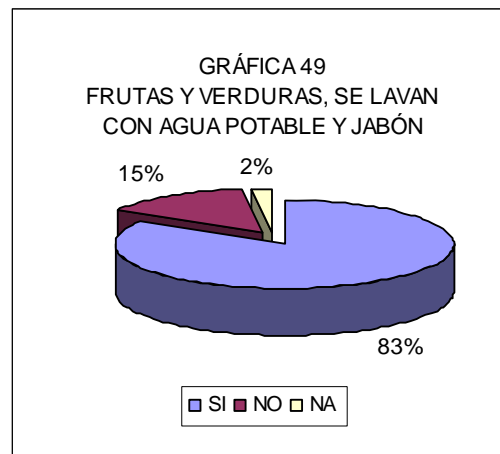
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 49

FRUTAS Y VERDURAS, SE LAVAN CON AGUA POTABLE Y JABÓN	#	%
SI	46	83
NO	8	15
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

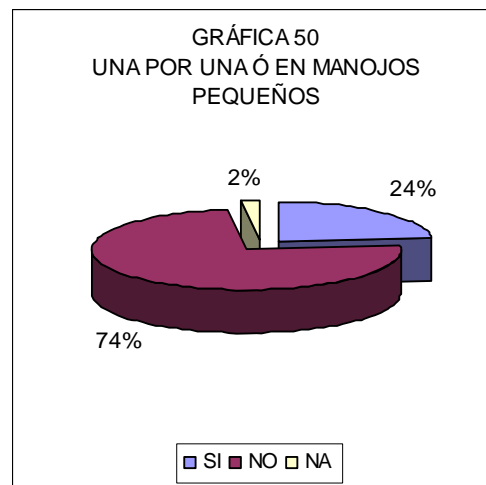


FUENTE: CUADRO 49

CUADRO 50

FRUTAS Y VERDURAS SE LAVAN UNA POR UNA Ó EN MANOJOS PEQUEÑOS	#	%
SI	13	24
NO	41	74
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 50

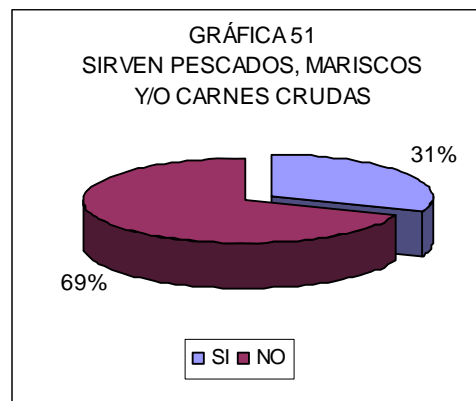
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 51

SIRVEN PESCADOS, MARISCOS Y/O CARNES CRUDAS	#	%
SI	17	31
NO	38	69
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

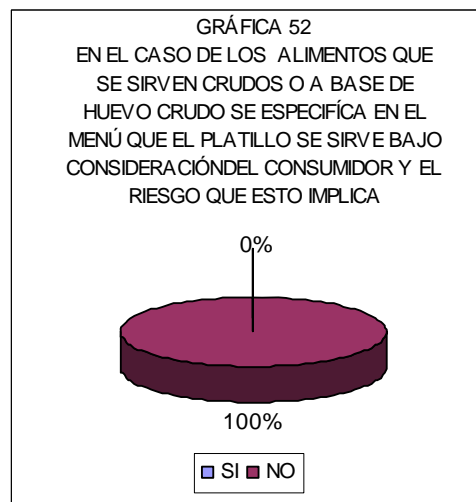


FUENTE: CUADRO 51

CUADRO 52

EN EL CASO DE LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVEN CRUDOS O A BASE DE HUEVO CRUDO SE ESPECIFICA EN EL MENÚ QUE EL PLATILLO SE SIRVE BAJO CONSIDERACIÓN DEL CONSUMIDOR Y EL RIESGO QUE ESTO IMPLICA	#	%
SI	0	0
NO	55	100
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 52

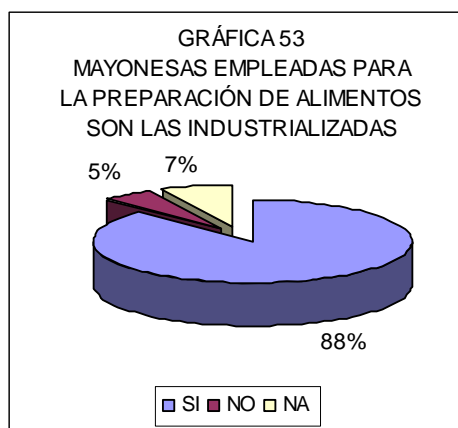
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de cocina observada en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 53

MAYONESAS EMPLEADAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SON LAS INDUSTRIALIZADAS	#	%
SI	48	88
NO	3	5
NA	4	7
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

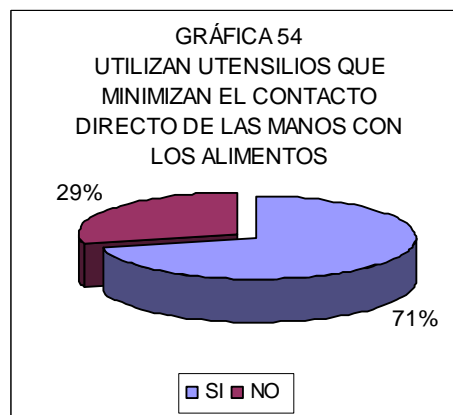


FUENTE: CUADRO 53

CUADRO 54

UTILIZAN UTENSILIOS QUE MINIMIZAN EL CONTACTO DIRECTO DE LAS MANOS CON LOS ALIMENTOS	#	%
SI	39	71
NO	16	29
TOTAL	55	

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 54

INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de servicio (consumo) en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 55

EL PERSONAL SE LAVA LAS MANOS DESPUÉS DE CADA INTERRUPCIÓN DE ACTIVIDAD	#	%
SI	6	11
NO	49	89
TOTAL	55	100

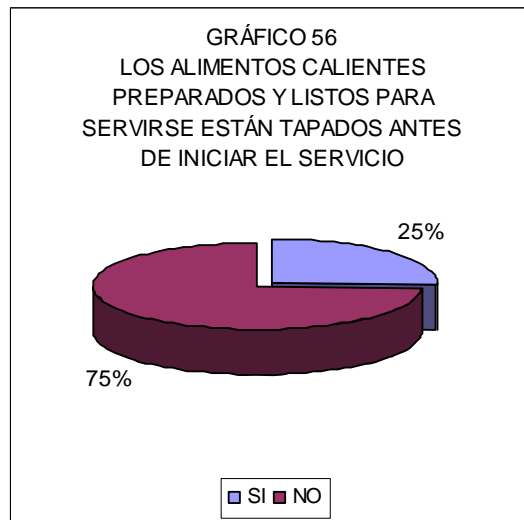
FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



CUADRO 56

LOS ALIMENTOS CALIENTES PREPARADOS Y LISTOS PARA SERVIRSE ESTÁN TAPADOS ANTES DE INICIAR EL SERVICIO	#	%
SI	14	25
NO	41	75
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 56

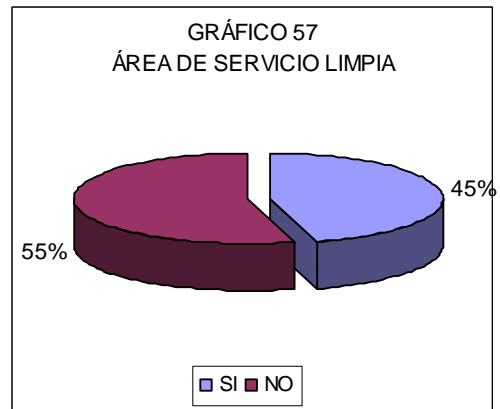
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de servicio (consumo) en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 57

ÁREA DE SERVICIO LIMPIA	#	%
SI	25	45
NO	30	55
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

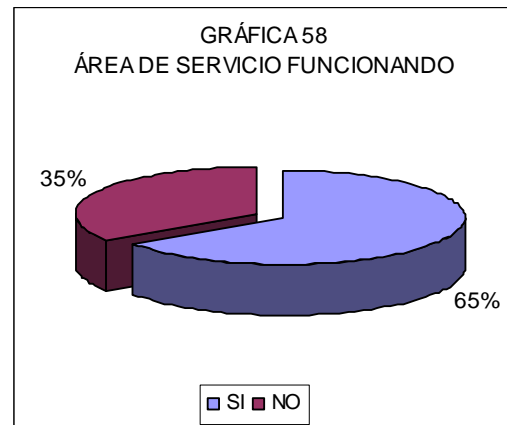


FUENTE: CUADRO 57

CUADRO 58

ÁREA DE SERVICIO (CONSUMO) FUNCIONANDO	#	%
SI	36	65
NO	19	35
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 58

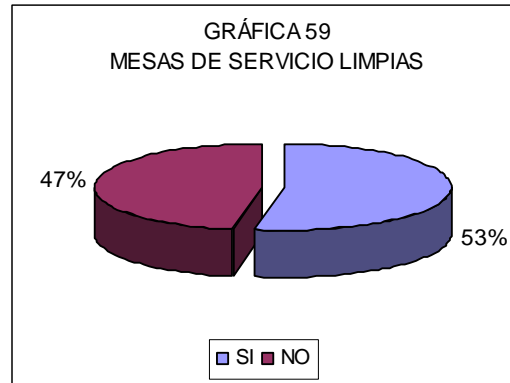
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Área de servicio (consumo) en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 59

MESAS DE SERVICIO (CONSUMO) LIMPIAS	#	%
SI	29	53
NO	26	47
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 59

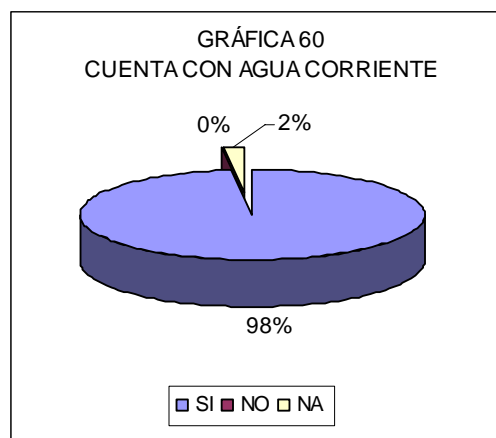
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Observación de los servicios sanitarios en establecimientos fijos que expenden alimentos en calzada de tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 60

CUARTO DE BAÑO CUENTA CON AGUA CORRIENTE	#	%
SI	54	98
NO	0	0
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

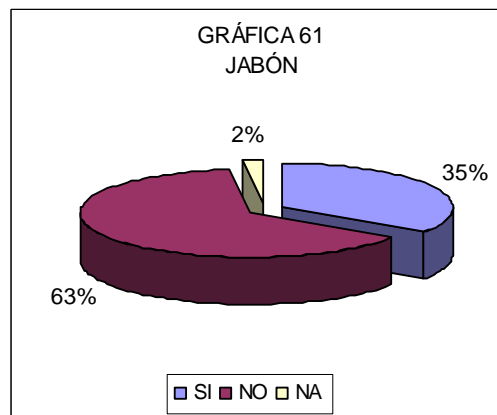


FUENTE: CUADRO 60

CUADRO 61

CUARTO DE BAÑO CUENTA CON JABÓN	#	%
SI	19	35
NO	35	63
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 61

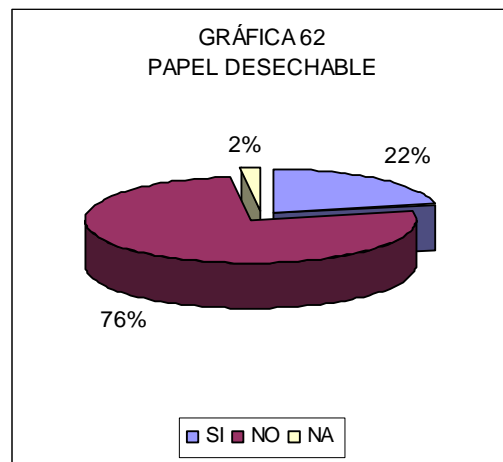
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Observación de los servicios sanitarios en establecimientos fijos que expenden
alimentos en calzada de tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 62

CUARTO DE BAÑO CUENTA CON PAPEL DESECHABLE	#	%
SI	12	22
NO	42	76
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS

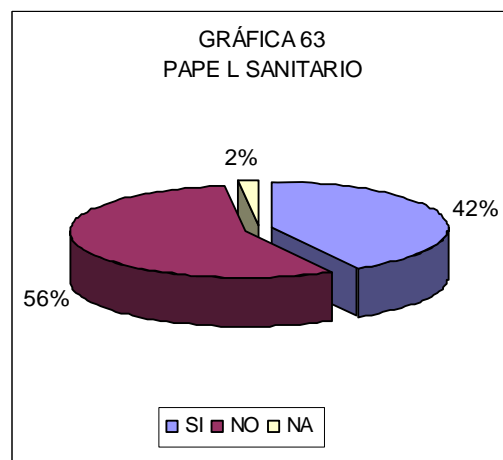


FUENTE: CUADRO 62

CUADRO 63

CUARTO DE BAÑO CUENTA CON PAPEL SANITARIO	#	%
SI	23	42
NO	31	56
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN
PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE
EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 63

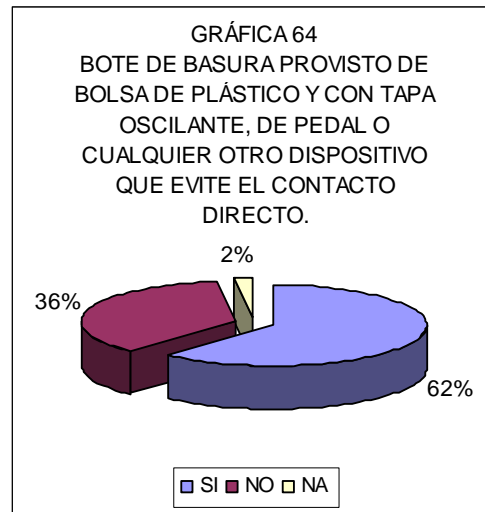
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Observación de los servicios sanitarios en establecimientos fijos que expenden
alimentos en calzada de tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 64

BOTE DE BASURA PROVISTO DE BOLSA DE PLÁSTICO Y CON TAPA OSCILANTE, DE PEDAL O CUALQUIER OTRO DISPOSITIVO QUE EVITE EL CONTACTO DIRECTO	#	%
SI	34	62
NO	20	36
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

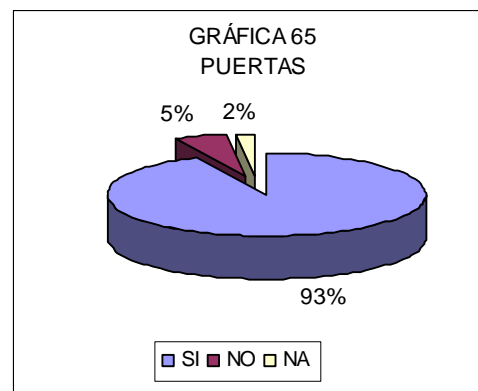


FUENTE: CUADRO 64

CUADRO 65

BAÑO PROVISTO DE PUERTAS	#	%
SI	51	93
NO	3	5
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 65

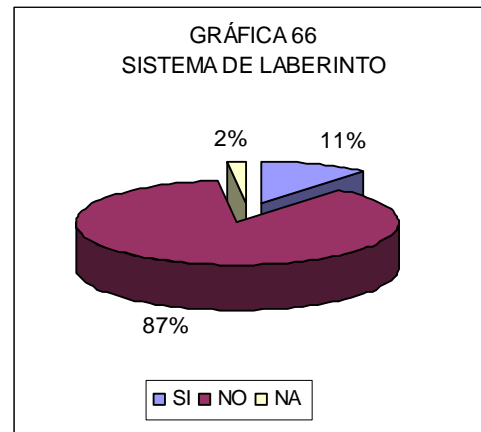
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Observación de los servicios sanitarios en establecimientos fijos que expenden
alimentos en calzada de tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 66

CUARTO DE BAÑO CON SISTEMA DE LABERINTO	#	%
SI	6	11
NO	48	87
NA	1	2
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 66

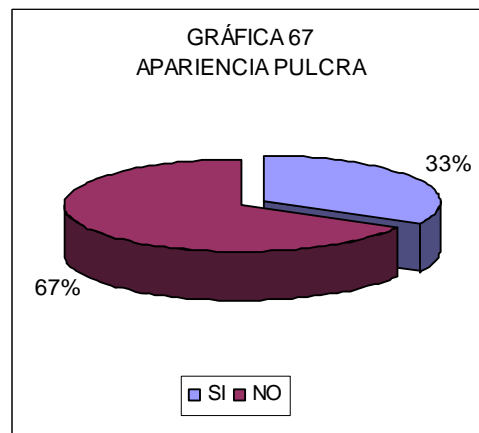
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Características del personal observado en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 67

PERSONAL CON APARIENCIA PULCRA	#	%
SI	18	33
NO	37	67
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

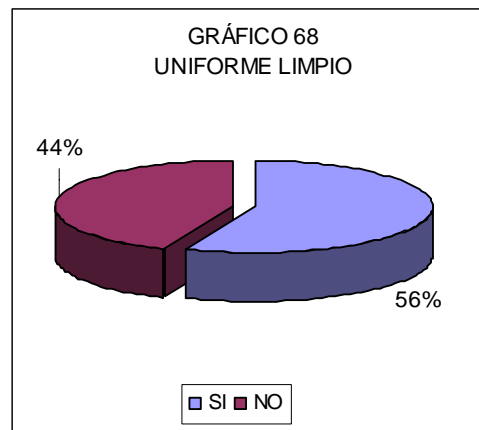


FUENTE: CUADRO 67

CUADRO 68

PERSONAL CON UNIFORME LIMPIO	#	%
SI	31	56
NO	24	44
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 68

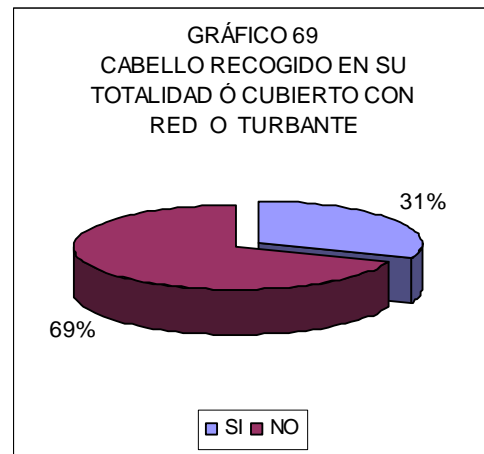
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

**Características del personal observado en establecimientos fijos que expenden
alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007**

CUADRO 69

PERSONAL CON CABELLO RECOGIDO EN SU TOTALIDAD O CUBIERTO CON UNA RED O TURBANTE	#	%
SI	17	31
NO	38	69
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

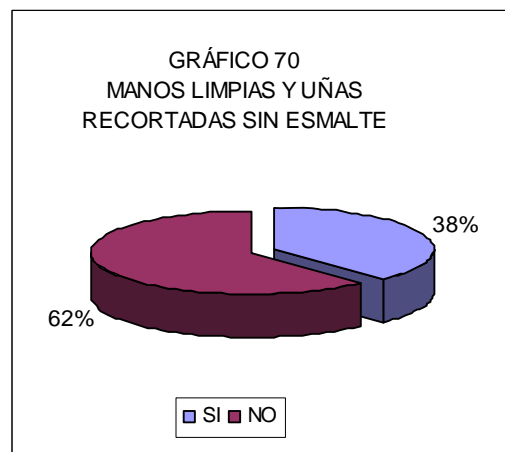


FUENTE: CUADRO 69

CUADRO 70

PERSONAL CON MANOS LIMPIAS Y UÑAS RECORTADAS SIN ESMALTE	#	%
SI	21	38
NO	34	62
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 70

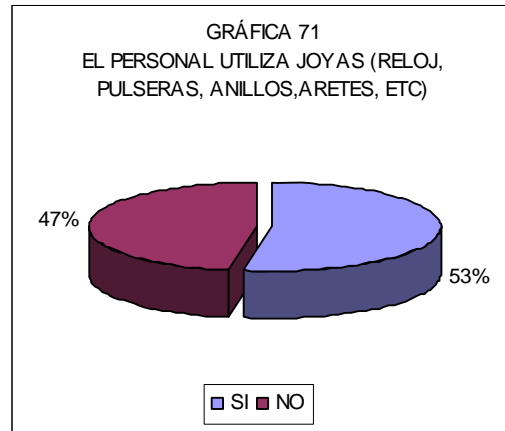
INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Características del personal observado en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 71

EL PERSONAL UTILIZA JOYAS (RELOJ, PULSERAS, ANILLOS, ARETES, ETC)	#	%
SI	29	53
NO	26	47
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS

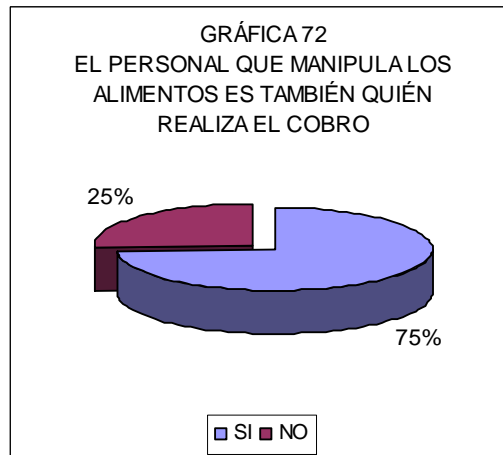


FUENTE: CUADRO 71

CUADRO 72

EL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS ES TAMBIÉN QUIÉN REALIZA EL COBRO	#	%
SI	41	75
NO	14	25
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 72

INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS PREPARADOS

Características del personal observado en establecimientos fijos que expendan alimentos en calzada de Tlalpan durante el periodo mayo-agosto 2007

CUADRO 73

INDIVIDUO QUE SE LAVA LAS MANOS DESPUES DE MANIPULAR EL EFECTIVO	#	%
SI	8	15
NO	47	85
TOTAL	55	100

FUENTE: INSTRUMENTO DE OBSERVACIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS FIJOS QUE EXPENDAN ALIMENTOS



FUENTE: CUADRO 73

X. BIBLIOGRAFÍA

ALVAREZ, Alva. Salud Pública y Medicina Preventiva. 2ª ed. Manual Moderno México.1998.

ALVAREZ, Alva Rafael. Educación para la Salud. Manual Moderno, México 2005

Antología. Teorías y Modelos de Enfermería: Conceptualización de Enfermería, unidad I UNAM-ENEO, México, 2004

Antología Atención a la salud: Historia natural de la enfermedad UNAM-ENEO. México, 2001.

CASASA,G.Patricia. Elementos de socioantropología. ENEO-UNAM. México, 2005

FRÍAS, Osuna Antonio. Salud pública y educación para la salud: Masson; España 2000.

HERNÁN, San Martín. Tratado general de la salud. La Prensa Médica Mexicana, México 2005. 9ª edic.

LOPEZ, Luna Ma. Concepción, Enfermería Sanitaria México,1987

PEREA, Quezada R. Educación para la salud: reto de nuestro tiempo. Díaz Santos, Madrid, 2004

PIEDROLA, Gil Medicina preventiva y salud pública. Masson, Madrid, 2001.
10ª ed.

KLAINBERG, Marilyn B. Enfermería en Salud Comunitaria. MC Grawll Hill.
Bogotá, 2001

RAMOS, C Enrique Enfermería comunitaria métodos y técnicas DAE, España,
2000

RESTREPO, E.H; Malagán, H. Promoción de la salud. Como construir una vida saludable. Panamericana, México, 2001

ROSAS.G Acosta VM. Manual del manejo Higiénico de los Alimentos.
Secretaría de Salud. México, 2001

SÁNCHEZ, Moreno. A. [et al] Enfermería comunitaria. Concepto de salud y factores que la condicionan. Mac Graw Hill. Madrid; México, 2000

SERVIN, Rodas Ma del Carmen; Nutrición Básica y Aplicada. UNAM,
ENEO,SUA. México, 2002

TAPIA,C.Roberto. Manual de Salud Pública. Intersistemas,México 2000 ISBN
970-776-8.

Páginas electrónicas

[En línea] Organización Panamericana de la Salud. “Reglas de oro” <www.paho.org/Spanish/PED/te_gold.htm> [Consulta: 08 octubre 2006]

[En línea] Dirección General de Epidemiología. Distribución de casos nuevos de enfermedades por fuente de notificación <<http://www.dgepi.salud.gob.mx/infoepi/index.htm>> [consulta:08 octubre 2006]

[En línea] Dirección General de Promoción a la Salud <www.promocion.salud.gob.mx> [consulta: 09 diciembre 2006]

[En línea] Higiene del los alimentos <www.inha.sld.cu/index.htm> [Consulta: 10 enero 2007]

[En línea] Higiene de los alimentos. <www.inha.sld.cu/index.htm> [consulta: 12 enero 2007]

[En línea] COFEPRIS *Gestión de proyectos prioritarios* <http://www.cofepris.gob.mx/pyp/alim/Alim_p_2.htm> [consulta: 05 febrero 2007]

[En línea] Coordinación de Prestaciones Sociales <www.imss.gob.mx> [consulta: 05 febrero 2007]

[En línea] SAGARPA “*Inocuidad De Los Alimentos*” <www.agrotamaulipas.gob.mx/2004/serv.prod/sanidad/Inocuidad2004.pdf> [consulta: 08 febrero 2007]

[En línea] OPS y OMS, año 1999 – 2000. <www.agrotamaulipas.gob.mx/2004/serv.prod/sanidad/Inocuidad2004.pdf> [consulta 08 febrero 2007]

[En línea] perfil del egresado <<http://www.eneo.unam.mx/eneosite/plan/contplan.htm>> [consulta: 15 febrero 2007]

[En línea] Libros electrónicos colección COFEPRIS <<http://www.cofepris.gob.mx/bv/libros/l15.pdf>> [consulta 11 mayo 2007]

[En línea] Libros electrónicos colección COFEPRIS Manual de manejo higiénico de los alimentos <<http://www.cofepris.gob.mx/bv/libros/l17.pdf>> [consulta: 11 mayo 2007]

[En línea] *Definición de la Teoría de Nola Pender*
<<http://200.121.71.62/diccionario/buscar.php?mode=&meta=leter&dic=medico&q=Pender,%20Nola%20J> >
[consulta: 26 julio 2007]

[En línea] Promoción de la salud
http://www.hgm.salud.gob.mx/pdf/ensena/Promoci%C3%B3n_de_salud.pdf
[consulta: 12 agosto 2007]

[En línea] Ley General de Salud. Actualizada al 19 junio del 2007.
<<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/legis/lgs/index-indice.htm>>
[consulta: 19 agosto 2007]

[En línea] Ley de Salud para el D.F
< <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/compi/l150187.html>>
[consulta: 19 agosto 2007]

[En línea] Reglamento de la COFEPRIS
< <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/compi/r130404.html>> [consulta:
21 agosto 2007]

[En línea] INEGI; Encuesta nacional de ocupación y empleo. Población ocupada según sector de actividad económica
<<http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/rutinas/ept.asp?t=enoet3&c=6266> > [consulta: 11 septiembre 2007]

[En línea] *Concepto de salud*
<http://www.pacorey.net/prevencion/concepto_de_salud.htm> [consulta: 4
octubre 2007]

[En línea] *Atención Primaria de Salud a 25 años de Alma Ata*
<http://www.paho.org/Spanish/dd/pin/alma-ata_declaracion.htm> [consulta: 4
octubre 2007]

Revistas y otras publicaciones

CONAPO. Ejecución del Programa de Acción de la Conferencia Internacional sobre la Población y el Desarrollo, Informe México, 2000

Diario Oficial de la Federación. NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México, 2006

Diario Oficial de la Federación. Norma Oficial Mexicana Nom-093-Ssa1-1994, Bienes y Servicios. Practicas de higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. Publicada 5 abril 1996

Informe Del Comité Mixto Fao/Oms De Expertos En Inocuidad De Los Alimentos. "Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo". Roma, 1984.

ISSSTE. Educación para la salud al Magisterio. Subdirección General Médica. ISSSTE, México, 1999.

Diario Oficial de la Federación Ley Federal sobre Metrología y Normalización . el 1º de julio de 1992.

Organización Mundial de la Salud. Carta de Bangkok para la promoción de la salud en un mundo globalizado Ginebra, 2005

OPS Revista Perspectivas de Salud. Volumen 8, Número 1, 2003.