



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

### DATOS DE LA SUPERVISIÓN

Unidad Académica:			Ubicación U. A.		
Servicio:	Cafetería [ ] Quiosco [ ] Módulo de Café [ ]			Otros:	
Tipo de visita:	[ ] Primera vez [ ] Subsecuente	Fecha de realización:	DD MM AAAA [ / / ]	Nombre y firma Coordinador del grupo de trabajo	
Nombre y firma REPRESENTANTE DE LA UNIDAD ACADÉMICA	Nombre y firma <b>"USUARIO" REPRESENTANTE O RESPONSABLE DEL SERVICIO</b>		Nombre y firma REPRESENTANTE ESTUDIANTIL	Nombre y firma RESPONSABLE SANITARIO U.A.	
Nombre y firma RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN SANITARIA DSE	Nombre y firma PARTICIPANTE DE LA DSE		Nombre y firma PARTICIPANTE DE LA DSE	Nombre y firma REPRESENTANTE DE LA SSE	



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

### INTRODUCCIÓN

La guía de supervisión sanitaria es el instrumento para mejorar las condiciones de nutrición, higiene, accesibilidad y de precio que prevalecen en los servicios de alimentación, y su aplicación dará cumplimiento a la NOM-251-SSA-1-2009.

### OBJETIVOS

Mediante acciones de supervisión y emisión de recomendaciones a los concesionarios de las cafeterías y quioscos en la Unidades Académicas, se pretende:

- Mejorar la calidad nutricional de los alimentos preparados en los servicios de alimentación.
- Mejorar la calidad higiénica de los alimentos desde su compra hasta su entrega al comensal.
- Facilitar la accesibilidad de las personas con capacidades diferentes a los servicios de alimentación.
- Solicitar que los precios de los productos sean accesibles a los consumidores.

### DESARROLLO DE LA SUPERVISIÓN SANITARIA

1. Recepción	Capturada	Observación
Área Limpia		
El proveedor no ingresa al área y si lo hace con cubre boca y careta		
Se le aplica al proveedor el cuestionario para detectar si tiene algún síntoma asociado al COVID-19		
El área cuenta con gel sanitizantes, tapetes desinfectantes o jergas con clorina y termómetro infrarrojo		
Mesas o tarimas de 15 cm de altura, limpias		
La recepción de materias primas será por una sola persona		
Se limpian los productos entregados		
El recepcionista se lava y desinfecta las manos antes y después de recibir la mercancía		
TOTAL		



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

2.	Almacenamiento	Si	No	Observación
	Verificación de empaque			
	Empaque Integro			
	Empaque Limpio			
	Ausencia de insectos y roedores			
	Verificación de la calidad sensorial			
	Se lava y se desinfecta el empaque			
	TOTAL			
	Productos frescos de origen animal			
	Sin coloración verdusca, amarotada o café oscuro			
	Textura firme y no viscosa			
	Sin mal olor			
	Ausencia de hongos			
	Sin ojos sumidos (pescado)			
	Cascarón completo sin manchas de excremento (huevo)			
	Se lavan y desinfectan los alimentos antes de su consumo			
	TOTAL			
	Productos frescos de origen vegetal			
	Ausencia de hongos			
	Coloración normal del producto			
	Sin golpes ni magulladuras			
	Sin mal olor			
	Se lavan y desinfectan los alimentos de origen vegetal			
	TOTAL			



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

### OBSERVACIONES:

#### GUÍA DE EVALUACIÓN SANITARIA

3. Almacenamiento	Si	No	Observación
Abarrotes			:
Latas sin abombamiento, abolladuras o corrosión			
Granos y productos secos sin presencia de hongos, rastros de plagas o insectos			
Galletas, panes y tortillas sin hongos			
TOTAL			
ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES E INSECTICIDAS			
Recipientes para sustancias químicas o detergentes etiquetados y cerrados			
Detergentes y productos químicos almacenados en lugar independiente			
Control estricto de insecticidas			
TOTAL			
REFRIGERADOR			
Limpio y en buen estado			
Charolas y rejillas en buen estado			
Temperatura a 4 ° C o menos			
Termómetro visible y funcionando			
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo a los materiales recomendados			



### GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

Alimentos crudos colocados en la parte inferior			
Sistema establecido de PEPS			
TOTAL			





## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

CC= Cumple Completamente	CP= Cumple Parcialmente	NC= No Cumple	NA= No Aplica
--------------------------	-------------------------	---------------	---------------

### OBSERVACIONES:

### GUÍA DE EVALUACIÓN SANITARIA

4.- ALMACENAMIENTO					
CONGELADORES O NEVERAS	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Termómetro visible y funcionando					
Temperatura a 18 ° C o menos					
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo con los materiales recomendados					
Sistema establecido de PEPS					
TOTAL					
ALMACÉN DE SECOS	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Área seca y ventilada					
Anaqueles y tarimas limpias y en buen estado					
Anaqueles y tarimas a 15 cm sobre el nivel del piso					
Colocación de alimentos lejos del piso					
Alimentos almacenados en recipientes cerrados de acuerdo con los materiales recomendados					
Sistema establecido de PEPS					
TOTAL					



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

5.- PRODUCCIÓN – ÁREA DE COCINA					
INSTALACIONES FÍSICAS	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Instalación de gas sin daños y sin fugas					
Instalación estacionario intercambiable					
Pisos limpios y secos de loseta "antiderrapante" sin roturas o grietas					

CC= Cumple Completamente	CP= Cumple Parcialmente	NC= No Cumple	NA= No Aplica
--------------------------	-------------------------	---------------	---------------

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_





## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

### GUÍA DE EVALUACIÓN SANITARIA

5.- PRODUCCIÓN – ÁREA DE COCINA					
INSTALACIONES FÍSICAS	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Existencia de coladeras con declive, limpias y cubiertas con rejilla sin basura ni estancamiento					
Paredes limpias y lisas, integra y de fácil lavado					
Existencia de botes de basura con bolsa de plástico y tapa					
Mesas de trabajo, entre paños, gavetas y repisas con superficies limpias					
Estaciones de lavado de manos equipadas					
TOTAL					

VENTILACIÓN	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Cocina libre de vapores y humo					
Campana o extractores limpios y funcionando					
TOTAL					





## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

EQUIPO Y UTENSILIOS EQUIPO PARA COCCIÓN	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Estufas limpias en todas sus partes					
Horno limpio y en buen estado					
Salamandra y marmitas limpias, en buen estado					
Freidora limpia					
Vaporeras limpias en todas sus partes					
Mesas térmicas de trabajo y barras de servicios limpias y desincrustadas					
TOTAL					
EQUIPO ELÉCTRICO	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Licuadoras, rebañadoras, mezcladoras y molinos lavados y desinfectados 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 cada jornada					
TOTAL					

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

### GUÍA DE EVALUACIÓN SANITARIA

6.- PRODUCCIÓN – ÁREA DE COCINA					
UTENSILIOS	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladeras					
Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para diferentes alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos					
Uso y desinfección de trapos y jergas exclusivas para mesas y superficies					
Almacenamiento de utensilios en un área específica y limpia					
TOTAL					
LAVADO DE LOZA	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Área y equipo de lavado limpio y funcionando					
La escamocha se elimina previamente al lavado de loza					
Uso de detergente y desinfectante					
Lavado y enjuagado pieza por pieza					
Secado de loza a temperatura ambiente					
Almacenamiento de loza y cubiertos en un área específica y limpia					
TOTAL					



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

7.- SERVICIO – ÁREA DE SALÓN COMEDOR					
HIELO	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Hielo para consumo humano preparado con agua potable					
Se almacena en recipiente limpio					
Colocación de alimentos o botellas dentro del recipiente o máquina para hielo					
TOTAL					

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

CC= Cumple Completamente	CP= Cumple Parcialmente	NC= No Cumple	NA= No Aplica
--------------------------	-------------------------	---------------	---------------

## GUÍA DE EVUALIACIÓN SANITARIA

8.- INSTALACIONES SANITARIAS					
AGUA POTABLE	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Filtrada o purificada por ozono, luz ultravioleta, plata coloidal o clorada					
PLOMERIA	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Tarjas y llaves en funcionamiento y en buen estado, con agua fría y caliente					
Desagües con buen funcionamiento y libres de basura					
Tuberías sin fugas					
Se reparan oportunamente las fugas en las tuberías					
Instalaciones sin reflujos					
TOTAL					



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

MANEJO DE BASURA	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Área general de basura, limpia y lejos de la zona de alimentos					
Botes en buen estado, limpios y de tamaño suficiente, con bolsa de plástico y tapas					
Áreas cercanas a los botes, limpias, exentas de malos olores y libres de fauna nociva					
TOTAL					

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

## GUÍA DE EVALUACIÓN SANITARIA

9.- INSTALACIONES SANITARIAS					
CONTROL DE PLAGAS	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Ausencia de plagas					
Comprobación documental del control de plagas expedidas por alguna empresa de fumigación reconocida y dada de alta en salubridad					
TOTAL					

PERSONAL	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Apariencia pulcra					
Sin joyería y ornamentos					
Cabello cubierto completamente					
Manos limpias					
Uñas cortas sin esmalte					
TOTAL					



## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

LAVADO DE MANOS	CC	CP	NC	NA	Observaciones
Contar con agua, jabón líquido y cepillo					
Lavarse las manos antes de iniciar labores					
Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos					
Lavarse las manos después de cualquier interrupción de labores					
TOTAL					

CC= Cumple Completamente	CP= Cumple Parcialmente	NC= No Cumple	NA= No Aplica
--------------------------	-------------------------	---------------	---------------

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

### CRITERIOS PARA EVALUACIÓN DE LA GUIA

Las siglas tendrán la clasificación que se menciona a continuación

SIGLAS	SIGNIFICADO	PUNTAJE
CC	Cumple completamente	2
CP	Cumple parcialmente	1
NC	No cumple	0
NA	No aplica	*

Los rangos de evaluación total son:

SIGLAS	RANGOS
CC	220 – 170





### GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

<b>CP</b>	<b>169 – 119</b>
<b>NC</b>	<b>118 – 0</b>
<b>NA</b>	<b>¿Por qué?</b>

**Sólo se les otorgara cierto tiempo para llevar a cabo en buen Servicio de Alimentos**

	<b>TIEMPO</b>
<b>INMEDIATO</b>	<b>1 DÍA</b>
<b>MEDIATO</b>	<b>HASTA UNA SEMANA</b>
<b>LARGO PLAZO</b>	<b>HASTA DOS SEMANAS</b>

### REQUISITOS PARA LA EVALUACIÓN

RUBRO	LOS REQUISITOS ESTÁN CUBIERTOS (SI / NO / PARCIALMENTE )	OBSERVACIONES
Evidencias fotográficas de instalaciones y áreas		
Equipos y utensilios		
Servicios		
Valor nutrimental		
Accesibilidad		
Precio		

### RESUMEN DE RESULTADOS

RUBRO	PUNTAJE OBTENIDO	PONDERACIÓN	TOTAL
Supervisión por áreas	80%		
Inspección visual de apariencia y uso de uniforme	20%		
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>	





## GUÍA DE SUPERVISIÓN SANITARIA

Nombre y firma RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN SANITARIA DSE	Nombre y firma <b>"USUARIO" REPRESENTANTE O</b> RESPONSABLE DEL SERVICIO	Nombre y firma RESPONSABLE SANITARIO U.A.	Nombre y firma REPRESENTANTE DE LA U.A.
Nombre y firma del COORDINADOR DEL GRUPO DE TRABAJO:			

Ciudad de México a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2022.

