
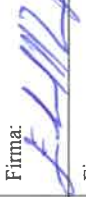


	<b>Work Instruction</b> <b>Instrucción de trabajo</b>		Departamento: Servicio medico		
			No. Control: SOP-CO-SM-005	Pág. 1/18	
	<b>ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA</b>		Fecha: <b>NOV. 2021</b>		
Elaborado Por: Dr. Gustavo Villegas	Firma: 	Fecha: Nov 2021	Aprobado Por: Antonio Dominguez	Firma: 	Fecha: Oct. 2021
Aprobado Por: Georgina Contreras	Firma: 	Fecha: Nov. 2021	Aprobado Por:	Firma:	Fecha:
Aprobado Por: Juan Arvilla	Firma: 	Fecha: 11/2021	Aprobado Por:	Firma:	Fecha:

### 1. PROPÓSITO / PURPOSE:

- 1.1. Proveer un servicio de alimentos de alta calidad y con los más altos estándares y normas de higiene y manejo de alimentos enfocado al servicio al cliente y el mejoramiento continuo para contribuir al buen ambiente de trabajo.
- 1.2. Establecer un seguimiento sistematizado para reducir la exposición a factores de riesgo asociados a la contaminación de alimentos. Verificar la capacitación en materia de manejo de alimentos y crear condiciones óptimas durante la preparación, previniendo enfermedades transmitidas por alimentos.

### 2. ALCANCE / SCOPE:

- 2.1. Este procedimiento esta dirigido a todo personal que labore en Cafeterías en plantas de TECMA.

### 3. REFERENCIAS / REFERENCES:

- 3.1. Normas oficiales mexicanas (NOM-251-SSA1-2009)

### 4. DEFINICIONES / DEFINITIONS:

- 4.1. **Agua para uso y consumo humano (agua potable)**, agua que no contiene contaminantes objetables, químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.
- 4.2. **Alimentos preparados**, los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado, entre otros; fisicoquímico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.
- 4.3. **Area de producción o elaboración**, sitio en donde se realizan las operaciones para la transformación de materias primas e insumos para la obtención de los productos a que se refiere la presente Norma.
- 4.4. **Basura**, cualquier material cuya calidad o características no permiten incluirle nuevamente en el proceso que la genera ni en cualquier otro, dentro del procesamiento de alimentos.
- 4.5. **Conservación**, acción de mantener un producto alimenticio en buen estado, guardándolo cuidadosamente, para que no pierda sus características a través del tiempo.
- 4.6. **Contaminación**, presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud.
- 4.7. **Contaminación cruzada**, es la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.
- 4.8. **Desinfección**, la reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio.
- 4.9. **Elaboración**, transformación de un producto por medio del trabajo para determinado bien de consumo.
- 4.10. **Escamochar**, acción de eliminar todos los residuos alimenticios de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.



## Work Instruction

### Instrucción de trabajo

#### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

No. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág.

2 / 18

Revisión:

NOV. 2021

- 4.11. **Manipulación**, acción o modo de regular y dirigir materiales, productos, vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones de proceso, con operaciones manuales.
  - 4.12. **Materia prima**, todas las sustancias que se emplean en la producción o elaboración y que forman parte del producto terminado
  - 4.13. **Peligro**, agente biológico, químico o físico presente en el alimento, bebida o suplemento alimenticio o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
  - 4.14. **Prácticas de Higiene**, las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos.
  - 4.15. **Residuos**, basura, desechos o desperdicios de la materia prima o producto en proceso o de cualquier material cuyo poseedor o propietario desecha.
  - 4.16. **Signos de descongelación**, 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.
  - 4.17. **Sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas)**, serie de operaciones que consiste en garantizar la rotación de los productos de acuerdo a su fecha de recepción, su vida útil o vida de anaquel.
- 5. DOCUMENTOS APICABLES/ APPLICABLE DOCUMENTS**
- 5.1. FWI-CO-SM-018 Verificación diaria de servicio de cafetería (puntos detectados en auditoria)
  - 5.2. FWI-CO-SM-008 Formato de degustación de cafetería
- 6. RESPONSABILIDADES / RESPONSIBILITIES DEL PUESTO**
- 6.1. Departamento medico: Verificar que se lleve a cabo este procedimiento y llenado adecuado de auditorías.
  - 6.2. Supervisor de cafetería: Acompañar a departamento médico para la realización de auditorías diarias.
  - 6.3. Comité de degustación: Cumplir diariamente con la degustación de alimentos para dar servicio de alta calidad a los comensales.
  - 6.4. Departamento de RH: Verificar el cumplimiento de este procedimiento.

#### 7. INSTRUCCION DE TRABAJO / WORK INSTRUCTION:

- 7.1. El procesado y conservación de los alimentos son procesos realizados en las diferentes partes de la cadena de producción, transporte, venta y consumo realizados con el objetivo de garantizar la vida e higiene de los alimentos.
- 7.2. Exámenes de laboratorio a personal de cafetería

7.2.1.1. Deberá realizarse al momento de ingresar a cafetería y posteriormente cada seis meses.

7.2.1.2. El personal implicado en la elaboración-servicio de los alimentos, se deberá hacer las siguientes revisiones en los periodos que se detallan:

##### Examen de Ingreso:

Ac. Anti Hepatitis A IgM
Coprocultivo
Coproparasitoscopico
Cultivo faringeo
Prueba HIV
Reacciones febriles
Serología Luetica ( V.D.R.L. )



# Work Instruction

## Instrucción de trabajo

### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:		
Servicio medico		
No. Control:	SOP-CO-SM-005	Pág. 3 / 18
Revisión:		
NOV. 2021		

#### Filtro Medico periódico:

Ac. Anti Hepatitis A IgM	Cada 6 meses
Coprocultivo	Cada 6 meses
Coproparasitoscopico	Cada 6 meses
Cultivo faringeo	Cada 6 meses
Prueba HIV	Cada año
Reacciones febriles	Cada 6 meses
Serologia Luetica ( V.D.R.L. )	Cada 6 meses

- 7.2.1.3. Solo si los resultados de los análisis dan negativos podrán trabajar en la elaboración de alimentos.
- 7.2.1.4. En caso de salir positivo en algún resultado se iniciará tratamiento y se cambiará de área para evitar la elaboración de alimentos.
- 7.2.1.5. Se llevará un registro de las fechas y resultados de cada trabajador como Vigilancia Epidemiológica a personal de cafetería
- 7.3. Muestras de Alimentos.
- 7.3.1. Se deberán contar con muestras identificadas adecuadamente (fecha, clasificación de: desayuno, comida, cena o servicio especial, y responsable de almacenamiento de la muestra).
- 7.3.2. Deberán dejarse muestras de los turnos a los que se les esté dando servicio, los servicios especiales y del tiempo extra.
- 7.3.3. Las muestras deberán refrigerarse por lo menos por un lapso de 72 horas. (TESTIGOS)
- 7.3.4. Se solicitará cotización con laboratorio autorizado para la realización de estudios de muestras de alimentos.
- 7.3.5. Se enviarán 10 alimentos al azar para ser revisados
- 7.3.6. Al entregar laboratorio el resultado se deberá de llenar bitácora y que estén dentro de los límites de referencia basados en la NOM 251-SSA1-2009.
- 7.3.7. Si el resultado de la muestra está fuera de límites permitidos se tomarán medidas y se realizará un plan de acción para valoración de sintomatología en empleados en conjunto con servicio médico.
- 7.4. Muestras de superficies
- 7.4.1. Superficies inertes
- 7.4.1.1. Se seleccionarán aquellas superficies que están en contacto con los alimentos destinados al consumo directo, como utensilios, vajilla, superficies de corte, menaje, equipos, entre otros.
- 7.4.2. Superficies vivas
- 7.4.2.1. Se seleccionarán las manos de los manipuladores, con o sin guantes, que estén en contacto con los alimentos destinados al consumo directo.
- 7.4.2.2. Se deberá de contar con un laboratorio certificado para la toma de las mismas, se realizará orden de compra.
- 7.4.2.3. La toma de muestras a superficies nos garantiza que las superficies involucradas en sus procesos de producción, empaque o distribución sean superficies limpias, es decir, que se encuentran libres de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que están hechas.

7.5. Disposiciones para el personal de cafetería

7.5.1. Toda persona que entre en contacto con materias primas, ingredientes, material de empaque, producto en proceso y terminado, equipos y utensilios, debe observar, según corresponda a las actividades propias de su función las siguientes indicaciones.

7.6. Empleados

7.6.1. Redes para el pelo, cubre bocas, ropa limpia.

7.6.2. Los empleados deberán usar redes en la cabeza y cubre bocas (cubriendo correctamente nariz, boca y barbilla) para evitar la contaminación de los alimentos ó de las superficies que tienen contacto con los alimentos. Una red efectiva deberá ser cualquier banda, gorra sombrero ó red de tela, cuerda, plástico ó papel, que cubra y sostenga efectivamente el cabello en su lugar.



7.6.3. Uñas cortas y manos limpias.

7.6.4. Los empleados deberán lavarse muy bien las manos y las partes expuestas de sus brazos con jabón y agua tibia antes de iniciar su trabajo; además, durante el trabajo con la frecuencia que se requiera para mantener sus manos limpias y después de fumar, comer, tomar, o entrar al baño.



7.6.5. Sin Heridas, Cortadas ó Infecciones.

7.6.5.1. Ninguna persona, mientras esté infectada con una enfermedad que pueda ser transmitida a los alimentos, que sea transmisora de organismos que presenten tal enfermedad, que padezca furúnculos, ("fuegos"), heridas, ó una infección respiratoria aguda, NO deberá trabajar en un establecimiento de comida en la que haya probabilidades de que contaminen con organismos patógenos a los alimentos o las superficies que tienen contacto con los alimentos, o transmita la enfermedad a otras personas.

7.6.6. Personal Libres de Joyas ó Accesorios.

7.6.6.1. Para evitar contaminación de alimentos, equipo y utensilios; esto aplica para todas las personas que en determinado momento tengan contacto con los alimentos, como pueden ser: cocineros,





## Work Instruction

### Instrucción de trabajo

#### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

No. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág.

5 / 18

Revisión:

NOV. 2021

barristas, ayudantes de cocina, supervisor de cafetería, concesionario. El personal que realice visitas ó auditorias queda exento. No deberán portar:

- 7.6.6.1.1. Anillos.
- 7.6.6.1.2. Pulseras
- 7.6.6.1.3. Cadenas
- 7.6.6.1.4. Aretes
- 7.6.6.1.5. Dijos
- 7.6.6.1.6. Piercing

7.6.7. En caso de usar mandiles y guantes se deben lavar y desinfectar, entre una y otra manipulación de producto.

7.6.8. Prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción y manejo de productos.

7.6.9. Evitar estornudar y tose sobre el producto.

7.6.10. Todo personal que opere en las áreas de producción de alimentos debe entrenarse en las buenas prácticas de higiene y sanidad, así como conocer las labores que le toca realizar.

#### 7.6.11. Visitantes

7.6.11.1. Todos los visitantes, internos y externos deben cubrir su cabello, barba y bigote, además de usar ropa adecuada antes de entrar a las áreas de proceso que así lo requieran.

#### 7.7. Instalaciones físicas

##### 7.7.1. Patios

7.7.1.1. Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas tales como:

- 7.7.1.1.1. Equipo mal almacenado
- 7.7.1.1.2. Basura, desperdicios y chatarra
- 7.7.1.1.3. Formación de maleza y hierbas
- 7.7.1.1.4. Drenaje insuficiente o inadecuado.
- 7.7.1.1.5. Iluminación inadecuada

##### 7.7.2. Edificios

7.7.2.1. Los Edificios deben ser de características tales. Que no permitan la contaminación del producto, conforme a lo establecido en los ordenamientos legales correspondientes.

##### 7.7.3. Pisos

7.7.3.1. Los pisos deben ser impermeables, homogéneos y con pendiente hacia el drenaje, suficiente para evitar encharcamiento y de características que permitan su fácil limpieza y desinfección.

##### 7.7.4. Paredes

7.7.4.1. Si las paredes están pintadas, la pintura debe ser lavable e impermeable. En el área de elaboración, fabricación, preparación, mezclado y acondicionamiento no se permiten las paredes de madera. Las uniones de piso y la pared deben ser de fácil limpieza

##### 7.7.5. Techos

7.7.5.1. Se debe impedir la acumulación de suciedad y evitar al máximo la condensación, ya que esta facilita la formación de mohos y bacterias. Deben ser accesibles para su limpieza

##### 7.7.6. Ventanas



*Work Instruction*  
Instrucción de trabajo  
**ADMINISTRACION MEDICA DE  
CAFETERIA**

Departamento: Servicio medico	
No. Control: SOP-CO-SM-005	Pág. 6 / 18
Revisión: <b>NOV. 2021</b>	

7.7.6.1. Las ventanas y ventillas deben estar provista de protecciones en buen estado de conservación para reducir la entrada de polvo lluvia y fauna nociva. Los vidrios que se rompan deben ser reemplazados inmediatamente.

7.7.7.Puertas

7.7.7.1. Los claros y puertas deben estar provistos de protecciones y en buen estado de conservación para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva.

7.7.8.Instalaciones sanitarias

7.7.8.1. Deben de estar provistos de retretes, papel higiénico, lavamanos jabón jabonera, secador de mano (toallas desechables) y recipientes para la basura

7.7.8.2. Deben de colocarse rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los sanitarios.

7.8. Abastecimiento de agua

7.8.1.Debe disponerse de suficiente abastecimiento de agua, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. Se debe realizar la determinación de contenido de cloro en el agua de abastecimiento, llevando un registro de este control. Y se recomienda realizar los análisis microbiológicos de coliformes totales y coliformes fecales.

7.9. Drenaje

7.9.1.Los drenajes deben de estar provistos de trampas contra olores y rejillas para evitar entrada de plagas provenientes del drenaje. Cuando la tapa de los drenajes no permita el uso de trampas, se establecerá un programa de limpieza continuo que cumpla con la misma finalidad.

7.10. Iluminación

7.10.1. Los focos y lámparas que estén suspendidas sobre las materias primas, producto en proceso o terminado en cualquiera de las fases de producción deben estar protegidas para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura.

7.11. Ventilación

7.11.1. La dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de un área sucia a una área limpia.

7.12. Recipientes para desechos y basura

7.12.1. Deben contar con un área exclusiva para el deposito temporal de desechos y basura, delimitada y fuera del área de producción. Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados,

7.13. Ductos

7.13.1. Las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., no deben estar libres encima de tanques y áreas de trabajo donde el proceso este expuesto ya que estos contribuyen riesgos de condensación y acumulación de polvo que contaminan los productos, y en donde existan deben tener libre acceso para su limpieza, así como conservarse limpios.

7.14. Recepción de materia prima

7.14.1. Ingreso a proveedores

- Al llegar a las instalaciones de TECMA deberán de proporcionar sus datos en la caseta.
- Se estacionarán en el área asignada en donde se les solicitara el permiso correspondiente.
- El personal deberá traer uniforme limpio y gafete de la empresa que representa.
- El transporte deberá de estar limpio y en caso necesario contar con refrigeración en buen estado, además de realizar evaluación diaria.



## Work Instruction

### Instrucción de trabajo

#### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

No. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág:

7 / 18

Revisión:

NOV. 2021

- El proveedor será recibido por el responsable del almacén, el cual se encargará de revisar los puntos anteriores además de recibir y revisar la materia prima o mercancía.
  - El proveedor deberá de colocar la mercancía en un anaquel que será asignado por el responsable del almacén.
- #### 7.14.2. Sanitización de Productos
- Lavado, enjuagado y sanitizado en tres tinas:
  - Lavar y sanitizar las tres tinas antes de cada uso.
  - Se llenan con agua hasta la cantidad deseada.
  - En la primera tina se deberá usar agua caliente con jabón. Se lavan los productos, cepillando frutas y verduras, en caso de legumbres se agitan dentro del agua.
  - En la segunda tina sólo agua para enjuague.
  - En la tercera tina se deberá usar agua con sanitizante. En este punto el producto debe sumergirse durante 10 minutos.
  - Se saca el producto y se deja a escurrir no más de 10 minutos para posteriormente darle almacenamiento.

#### 7.14.3. Recepción de Cárnicos.

- Revisar el camión transportador, por cuestiones de seguridad deberá contar con refrigeración a temperatura menor de 40°F (4°C)
  - Tomar la temperatura de la carne y registrarla en la bitácora de recepción.
  - Todo producto cárnico deberá llegar a cafetería a una temperatura de 40°F (4°C) ó menos. Se comprende como producto cárnico:
    - Aves
    - Res
    - Puerco
    - Pavo
    - Pescado
    - Embutidos (jamón, chorizo, salchicha, mortadela... etc.)
  - Los productos deberán ser transportados hasta las instalaciones de cafetería en donde se recibirán.
  - Se colocan en un anaquel en donde se eliminará la primera bolsa de plástico.
  - Una vez liberada la primera bolsa se van colocando encima de una charola limpia.
  - Se introduce charola y bolsa al cuarto frío para su almacenamiento.
  - Colocar la o las charolas de carnes crudas en la parte de debajo de su respectivo anaquel. (Evitar Contaminación Cruzada)
- #### 7.14.4. Recepción de Lácteos

- El producto deberá de llegar en un camión con refrigeración y limpio.
- Ya de recibido se deberá de colocar en un anaquel para su revisión.
- Se revisará la fecha de caducidad y calidad del producto, así como la integridad del envase (sin señales de haber sido abierto, ni golpeado o doblado)
- Revisar la limpieza de los contenedores en donde se manejen los envases de leche ya sea en bolsa o en galón, mismos que deberán de lavarse y sanitizarse antes de almacenarlos y/o usarlos



## Work Instruction

### Instrucción de trabajo

#### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

Nº. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág.

8 / 18

Revisión:

NOV. 2021

- Se toma la temperatura del producto, la cual deberá de ser de menos de 40°F (4°C) y registrar la temperatura en la bitácora de recepción.
- 7.14.5. Recepción de Huevo.
- El producto deberá ser transportado en un camión limpio y con refrigeración.
  - Al recibir el producto deberá revisar: fecha de caducidad, empaque original, calidad del producto, peso del producto.
  - Abrir el empaque para verificar que el huevo no venga quebrado y/o con excesos visibles de materia fecal, sangre, etc. (sucio).
  - Una vez recibido el producto se le aplica el procedimiento de sanitizado.
  - Registrar en la bitácora de lavado y sanitizado de huevo.
  - Colocar en recipientes limpios y previamente sanitizados para su almacenamiento.
  - Identificar al producto en función del sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
  - Se almacena en los cuartos fríos para su conservación
- 7.14.6. Recepción de Frutas y Verduras.
- El producto deberá ser transportado en camión limpio
  - Debe llegar en rejas de plástico limpias y en buen estado.
  - Se coteja el peso con la factura.
  - Revisar la madurez del producto.
  - Seleccionar y apartar todo producto que no cumpla con las expectativas.
  - Aplicar el procedimiento de sanitizado a 50 ppm de cloro.
  - Colocar en recipientes o contenedores de plástico limpios.
  - Aplicar sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
  - Almacenar en cuartos fríos para su conservación.
- 7.14.7. Recepción de Abarrotes.
- Al recibir el producto se deberá retirar las cajas en que pudiera llegar.
  - En caso de que se presenten productos que no debieron recibirse ó que se dañaron durante el almacenamiento, canalizar dichos productos al área establecida de rechazo, que está delimitada dentro del almacén de secos.
  - Aquel producto de abarrotes que presenten abolladuras o alteraciones en el empaque original no deben aceptarse.
  - Se deberá limpiar todo aquel producto que este en galones, latas, frascos esto se deberá realizar con un trapo, agua y cloro (100 ppm de cloro).
  - Una vez limpio se deberá acomodar en el anaquel del almacén seco.
  - Aplicar sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- 7.15. Almacenamiento
- 7.15.1. Productos Perecederos.
- Se contempla como perecedero a cármicos, lácteos, embutidos, y en sí todo producto de corta vida de anaquel que requiere de conservación en frío a una temperatura menor de 40°F (4°C)
  - Etiquetar el producto bajo el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras





## Work Instruction

### Instrucción de trabajo

#### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

No. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág.

9 / 18

Revisión:

NOV. 2021

Salidas).

- Para el caso de cárnicos almacenar todo producto crudo en la parte de inferior de cada anaquel con su charola, evitando la contaminación cruzada.
- Los productos perecederos deben conservarse en refrigeración máximo tres días.

#### 7.15.2. Productos Semi-perecederos.

- Se contempla como semi-perecedero a frutas, verduras, granos, semillas, pan, etc., productos de mediana vida de anaquel que se pueden conservar ya sea en frío o en temperatura ambiente.
- Etiquetar el producto bajo el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- Para el caso de frutas y verduras colocar el producto en contenedores de plástico.
- Tapar con papel filmico el contenedor (etiquetarlo).
- Los productos como frijol, arroz, azúcar, se deben empaquetar en bolsas de 1 kilo (donde aplique según el volumen) mismas que se etiquetarán con PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) cada una.

#### 7.15.3. Productos No Perecederos.

- Se contempla como no perecederos a enlatados, deshidratados, procesados, etc. Productos que tienen una vida de anaquel establecida y duradera. Además de no requerir de refrigeración para su almacenamiento.
- Aplicar el lavado y sanitizado en latas.
- Etiquetar el producto bajo el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- Colocar los productos en los anaqueles de almacén de secos.
- Los anaqueles deberán estar a 15 cm de altura del nivel del piso (como mínimo), nunca depositar mercancía en el suelo.

#### 7.16. Producción

##### 7.16.1. Cocina Fria.

- Verificar la receta del producto a preparar determinando los ingredientes y la cantidad a usar.
- Disponer de los ingredientes en cantidades moderadas, evitando tener fuera de conservación la mayor parte ó el total de la materia prima a usarse.
- Lavar y sanitizar todos los ingredientes, aplicarlo en latas, botes, frutas y verduras. Así como el equipo y utensilios que se emplearán (abrelatas, cuchillo, tabla de picar, pinzas, inserto, licuadora, etc.)
- Lavado y sanitizado de manos (cumplir con las medidas de higiene personal)
- Colocar los ingredientes sobre cama de hielo.
- Para el caso de aplicar cocción como parte del proceso (sobre todo en salsas) asegurar cumplir con la temperatura de cocción: 170°F (77°C).
- Inmediatamente después de elaborado el producto, cubrir con papel filmico y etiquetar bajo el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- Conservar a temperatura de 40°F (4°C)
- En caso de que el producto se requiera porcionar (como gelatinas, flan, pastel, etc.) distribuir en vasos o platos sobre una charola, cubrir y etiquetar bajo el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).



## Work Instruction

### Instrucción de trabajo

#### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

No. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág:

10 / 18

Revisión:

NOV. 2021

#### 7.16.2. Cocina Caliente.

- Verificar la receta del producto a preparar determinando los ingredientes y la cantidad a usar.
- Disponer de los ingredientes en cantidades moderadas, evitando tener fuera de conservación la mayor parte o el total de la materia prima a usarse.
- Lavar y sanitizar todos los ingredientes, aplicarlo en latas, botes, frutas y verduras. Así como el equipo y utensilios que se emplearán (abrelatas, cuchillo, tabla de picar, pinzas, inserto, licuadora, etc.)
- Lavado y sanitizado de manos (cumplir con las medidas de higiene personal).
- Colocar los ingredientes sobre cama de hielo. Previo a iniciar el proceso.
- Verificar que el equipo de cocina a emplear esté encendido y operando en óptimas condiciones (plancha, freidora, estufa, etc.).
- Iniciar el proceso distribuyendo los ingredientes de manera uniforme sobre la superficie caliente (sobre todo los cárnicos) para asegurar la cocción en cada parte del producto.
- La temperatura de cocción de cárnicos debe de cumplir con lo establecido en la tabla anexa. Tomar la temperatura en el centro del producto y documentarlo en la bitácora exclusiva para este proceso.
- Verificar con el jefe de cocina que el sabor, consistencia y apariencia del platillo sean aceptables y cumpla con las expectativas.
- Inmediatamente después de elaborado el producto, cubrir con papel filmico y etiquetar bajo el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- Conservar a temperatura mayor de 140°F (60°C).
- Verificar que el equipo de cocina a emplear este encendido y operando en óptimas condiciones (plancha, freidora, estufa etc.)

#### 7.17. Servicio

##### 7.17.1. Montaje de Barras.

- Verificar en el menú las opciones que se brindarán durante el día.
- Planear la distribución de los insertos en el baño maría.
- Encender el equipo (baño maría) verificando que este en óptimas condiciones.
- Se llenan con agua una cuarta parte de cada compartimiento.
- Montar los insertos con sus respectivos alimentos 10 minutos antes de iniciar el servicio.
- Mantener cubierto cada alimento hasta que se libere el inicio del servicio.
- No destaparlos antes ó sin previa autorización del supervisor.
- Tomar la temperatura de cada producto y registrar en la bitácora.
- La temperatura se deberá monitorear para su registro al inicio, al intermedio y al final del servicio.
- La temperatura del alimento deberá ser mayor de 140°F (60°C), excepto en antojitos como hamburguesas, flautas, hot-dogs, tortas, etc. Estos deberán registrar una temperatura de 116°F (50°C).

## 7.17.2. Control de Temperaturas.

- Se deberán proporcionar instalaciones de refrigeración colocadas en lugares convenientes ó instalaciones aisladas efectivamente, para asegurar el buen mantenimiento de todos los alimentos potencialmente peligrosos a las temperaturas requeridas durante su almacenamiento. Toda unidad de refrigeración que contenga alimentos potencialmente peligrosos deberá tener un termómetro (con numeración) con precisión:  $\pm 3^{\circ}$ . Este termómetro se deberá colocar de manera que mida la temperatura del aire en la parte más tibia del aparato, y en un lugar donde se pueda leer fácilmente. En lugar de un termómetro con escala numérica, se puede usar un termómetro registrador con precisión:  $\pm 3^{\circ}$ .
- Las instalaciones de almacenamiento caliente deberán de colocarse en lugares convenientes para asegurar que los alimentos se mantengan a la temperatura requerida. Toda instalación para almacenamiento caliente de alimentos potencialmente peligrosos, deberá de tener un termómetro con escala numérica con precisión a:  $\pm 3^{\circ}$ .
- Los materiales de los equipos y superficies deberán de ser seguros, anticorrosivos, no absorbentes, suaves, fáciles de limpiar y durables bajo condiciones de uso normal.
- Las instalaciones y equipo deberán mantenerse en buen estado
- No deberán de tener olores o sabores que contaminen el alimento
- Deberán de estar diseñados y fabricados para durar bajo condiciones de uso normal, resistente a abolladuras, picaduras y despostillado.
- No deberá colocarse ningún equipo debajo de tuberías descubiertas, ni debajo de escaleras o cualquier otra fuente de contaminación.

## 7.17.3. Termómetros Instalados

- Toda unidad de refrigeración o instalación para almacenamiento en caliente de alimentos potencialmente peligrosos, deberá tener un termómetro.
- El termómetro deberá ser colocado donde se pueda leer fácilmente.

## 7.17.4. Termómetros para pruebas

- En donde no sea práctico colocar termómetro (baño maría, mesas y ollas de vapor, etc.) se deberá usar un termómetro de metal para revisar la temperatura interna de los alimentos.
- Los termómetros que se requieren para sumergirlos en los alimentos o en área para cocinar deberán ser largos y delgados de metal con escala numérica, con precisión de:  $\pm 2^{\circ}$ , para asegurar que se obtengan y se mantengan las temperaturas correctas al cocinar, al refrigerar o al mantener calientes los alimentos potencialmente peligrosos.

## 7.17.5. Refrigeración:

- Productos agrícolas: huevo: 40°F (4°C) a 45°F (7°C) máximo, pollo y pavo: 30°F (-1°C).
- Alimentos perecederos a 40° F (4°C) Mínimo / 140°F (60°C) Máximo.
- 
- Derivados de la leche y carne: de 36°F (2°C) a 40°F (4°C) máximo.
- Productos del mar: 30°F (-1°C)



## Work Instruction

### Instrucción de trabajo ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

Nº. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág.

12 / 18

Revisión:

NOV. 2021

#### 7.17.6. Conservación Caliente:

- Temperatura de conservación de alimentos: 140°F (60°C).

#### 7.18. Protección de Alimentos.

##### 7.18.1. Tapados o Envueltos

- Si los alimentos o productos no tienen empaque original, deberán almacenarse en recipientes limpios y con tapadera (resistente e impermeable).
- Siempre, incluyendo al momento de almacenarse, prepararse y servirse los alimentos, deberán protegerse de la contaminación, incluyendo el polvo, insectos, roedores.
- Los alimentos en exhibición deberán protegerse de la contaminación del comensal, empacándolos o usando un mostrador fácil de limpiar, usando protectores para la ensalada o la línea de servicio, usando exhibidores u otro medio efectivo. Deberá haber suficientes instalaciones frías y calientes, para mantener la temperatura requerida de alimentos potencialmente peligrosos en exhibición.

##### 7.18.2. Métodos adecuados para descongelación:

- En refrigeración a menos de 45°F (7°C).
- Bajo chorro de agua potable a 70°F (21°C) o menos.
- En el horno de microondas.
- Como parte del proceso de cocción.

##### 7.18.3. Método adecuado para refrigeración:

- Instalaciones en lugares convenientes.
- Alimentos congelados deberán conservarse en el congelador.
- A temperatura que evite descomposición de los alimentos.
- Los alimentos descongelados no deberán volver a congelarse.

##### 7.18.4. Método adecuado de enfriamiento.

- Recipiente con poca profundidad.
- Agitación del alimento preparado.
- Colocar contenedor con alimento sobre una cama de hielo
- El periodo de enfriamiento no deberá exceder de 4 horas.

##### 7.18.5. Alimentos cocinados separados de los crudos

- Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas ó semi-procesadas, para evitar la contaminación cruzada.

- No deberán almacenarse carnes, pescados, etc. Sobre alimentos ya preparados, para evitar que el alimento absorba los olores y el sabor de esos productos.

##### 7.18.6. Utensilios de servicio libres de contaminación.

- Para evitar el contacto manual innecesario de los alimentos, tanto los empleados como los consumidores (si es que ellos mismos se sirven) deberán usar los utensilios de servicio adecuados.

##### 7.18.7. Entre usos durante el servicio, los utensilios deberán:

- Colocarse dentro de los alimentos con el mango hacia afuera.
- Limpiarse y secarse.
- Colocarse en el chorro del agua.
- Las cucharas, cuchillos y tenedores deberán ser manejados por el mango, colocados en





# Work Instruction

## Instrucción de trabajo

### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

No. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág.

13 / 18

Revisión:

NOV. 2021

contenedores que permitan esta disposición.

- Las tazas, vasos y platos deberán manejarse sin tocar las superficies que tienen contacto con la boca del usuario.

#### 7.18.8. Uso de guantes, pinzas o cucharones.

- Para evitar la contaminación por el contacto manual innecesario de los alimentos, se deberán utilizar guantes, pinzas ó cucharones.
- Cuando se utilicen los guantes, estos deberán cambiarse entre una manipulación y otra de los alimentos y / o en cambio de la actividad. Deberá limpiarse la barra de servicio y mesas de trabajo con los guantes puestos.
- Todos los empleados que manipulen, sirvan ó preparen alimentos deberán usar guantes, a excepción de quienes estén cocinando directamente.
- Las personas que cocinan y necesitan manipular el alimento simultáneamente, deberán utilizar pinzas adecuadas para no tener contacto directo con el alimento.
- El hielo para el consumo de los comensales solo deberá ser despachado por los empleados de cafetería, con un cucharón grande, ó despachador automático de hielo.
- Los utensilios para despachar el hielo deberán almacenarse fuera de la máquina de hielo, dentro de un contenedor con cloro ó yodo, este debe estar completamente sumergido para protegerlo de la contaminación.

#### 7.19. Almacenamiento

- Todos los alimentos perecederos deberán almacenarse a temperaturas que los protejan de la descomposición
- Productos agrícolas, derivados de la leche, carne y productos del mar, no deberán permanecer a temperatura ambiente, salvo en los periodos de preparación.
- Una vez que se ha recibido la mercancía deberá almacenarse según la temperatura requerida, deberá contar con el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas)
- Los alimentos enlatados, en recipientes de vidrio, contenedores de plástico, insertos, etc. deberán almacenarse en base al sistema de PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- Deberán tener un control de fechas de caducidad, además de fechas de recepción del producto.

#### 7.20. Alejados del piso y tuberías.

- Los recipientes con alimentos deberán almacenarse con un mínimo de 15 cm (6" - seis pulgadas) arriba del piso, de manera que se protejan los alimentos de salpicaduras y otros contaminantes esto también permite la fácil limpieza del área del almacén, excepto los recipientes que puedan almacenarse en carros, estantes o paletas, si este equipo es fácil de mover.
- Los alimentos y los recipientes para alimentos no deberán almacenarse debajo de tuberías que no estén protegidas, excepto los rociadores automáticos contra incendios que requiere la ley. El almacenar alimentos en los cuartos de baño o en los vestíbulos está prohibido.
- Los alimentos que ya no requieran más limpieza o que no se vayan a cocinar antes de servirse, deberán almacenarse de manera que se protejan de la contaminación de alimentos que si requieren lavarse o cocinarse.
- A menos que su identidad sea inconfundible, los alimentos en volumen como el frijol, arroz, sal, azúcar o harina que no estén almacenados en su empaque original, deberán colocarse en recipientes que indiquen el nombre común del alimento que contienen.
- Los alimentos en volumen almacenados en bodegas, deberán colocarse cuando menos 15 cm (6"-seis pulgadas) separados del piso y de la pared, sobre estantes o paletas aprobadas, de



## Work Instruction

### Instrucción de trabajo

#### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

No. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág.

14 / 18

Revisión:

NOV. 2021

manera que permita la inspección debajo y detrás de tal material, al igual que la limpieza del área; también protegerá a los alimentos de cualquier salpicadura y demás contaminantes.

- Los alimentos empacados en latas, recipientes de vidrio o a prueba de agua, no necesitan elevarse si su empaque no está expuesto a la humedad del piso.

- Al almacenar productos dentro de los cuartos fríos, refrigeradores o congeladores, deberá dejarse espacio suficiente entre los contenedores o productos en su empaque original para la circulación del aire.

- Se prohíbe almacenar alimentos (en cualquier presentación) en baños.

#### 7.21. Identificación Adecuada.

- Todos los alimentos sin y con empaque original, latas, recipientes de vidrio, frutas, verduras, carnes, etc. deberán estar identificados adecuadamente en su mismo empaque, según sea el caso, o en recipientes que indiquen el nombre de lo que contienen.

#### 7.22. Comestibles separados de no comestibles.

- El material tóxico no deberá almacenarse sobre ó junto a alimentos, equipo, utensilios o desechables para evitar su contaminación. Los desechables deberán almacenarse en un área específica, separados de los comestibles.

#### 7.23. Basura y Desperdicios.

##### 7.23.1. Recipientes cubiertos y con bolsa de plástico.

- Recipientes resistentes, fáciles de limpiar, a prueba de insectos, que no derramen, ni absorban líquidos. Usar bolsas de plástico para forrarlos por dentro.
- Los recipientes usados en las áreas de preparación de alimentos y de lavado de utensilios, siempre se deberán cubrir después de usarse.
- Los recipientes grandes para depositar la basura colocados fuera del establecimiento, deberán mantenerse cubiertos cuando no se estén utilizando.

#### 7.24. Equipo de cocina.

##### 7.24.1. Superficies en buen estado.

- Las superficies en contacto con alimentos no deberán tener grietas, partes faltantes, despostilladas o imperfecciones similares.
- Superficies o equipo sin contacto con alimentos, deberán estar diseñadas de manera que no tengan salientes innecesarias o grietas y ser de fácil mantenimiento. Deberán conservarse en buen estado.

##### 7.24.2. Superficies en contacto con alimentos, limpias.

- Las superficies que tienen contacto con los alimentos deberán ser fáciles de limpiar, suaves, no tener grietas, partes faltantes, despostilladas o imperfecciones similares; no deberán tener esquinas internas difíciles de limpiar. El hierro fundido puede utilizarse como superficie de contacto para alimentos, solo si esta superficie está caliente, como en parrillas, planchas y sartenes.

- Deberán ser accesibles para limpiarse e inspeccionarse.

- Sin desensamblarse.

- Desensamblarse sin el uso de ninguna herramienta.

- Desensamblarse fácilmente con el solo uso de herramientas tales como:

Desarmador o llave.

- El equipo que no sea móvil deberá estar diseñado de manera que: las soluciones limpiadoras y desinfectantes tengan contacto con todas las superficies interiores



## Work Instruction

### Instrucción de trabajo

#### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento:

Servicio medico

Nº. Control:

SOP-CO-SM-005

Pág.

15 / 18

Revisión:

NOV. 2021

que tocan los alimentos.

#### 7.24.3. Superficies sin contacto con alimentos, limpias.

- Las superficies o el equipo que no tiene contacto con los alimentos, pero que están expuestas a salpicaduras o restos de comida, deberán estar diseñadas de manera que sean suaves, lavables, sin salientes innecesarios o grietas y de fácil mantenimiento.

#### 7.25. Área de Lavado.

- El equipo y utensilios deberán lavarse bien en solución jabonosa, disuelta en agua caliente, la cual se debe mantener limpia.
- Uso de Cloro o Yodo.
- Lavado, enjuagado y desinfectado en solución que contenga cloro o yodo.
- Servicio de mesa.
- Utensilios y superficies que tengan contacto con alimentos.
- Utensilios, equipo y superficies donde se preparen alimentos potencialmente peligrosos.
- Jergas usadas para Limpiar derrames de alimentos, servicio de mesa y superficies del equipo en contacto con alimentos.
- Prueba química para asegurar los niveles de cloro.
- Jergas: 100 ppm.
- Tarjas: 100 ppm.
- Pisos y paredes 200 ppm.
- El supervisor de cafetería por parte del concesionario debe contar con tiras reactivas para medir la concentración de cloro y yodo.
- Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación.
- Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos:
- Para las superficies en contacto directo con los alimentos;
- Para la limpieza de mesas y superficies de trabajo;
- Para la limpieza de mesas en el área de comensales, y

#### 7.26. Técnicas de prelavado.

- Equipo y utensilios deberán enjuagarse, tallarse o remojarse para desprender las partículas de alimentos en el lavado manual y antes de introducirlos en la lava loza, a menos que la máquina tenga un ciclo de prelavado.
- Secuencia de lavado y sanitizado de utensilios. Excepto equipo fijo y utensilios demasiado grandes.
  - 1ª. Tina: Lavado con solución jabonosa.
  - 2ª. Tina: Enjuague con agua limpia.
  - 3ª. Tina: Desinfectado; agua con yodo o cloro.
- No se permite el uso de fregaderos para lavarse las manos, tirar el agua del trapeador, escurrir la grasa de los sartenes, lavar fruta, preparar agua fresca, etc.

#### 7.27. Utensilios para servicio de cafetería.

7.28. De uso múltiple: anticorrosivos, no absorbentes, suaves, fáciles de limpiar y durables. Deben mantenerse limpios.

7.29. Desechables: elaborados de material biodegradable, limpio, higiénico y seguro; sin despedir olor, color o sabor.

7.30. Todos los utensilios deberán mantenerse en buenas condiciones. (sin grietas, quebraduras, despostillados, etc.).

7.31. Almacenamiento Correcto.

7.32. De uso múltiple:

7.33. El equipo móvil y los utensilios limpios y desinfectados, deberán almacenarse cuando menos 15 cm (6" - seis pulgadas) separados del piso, en un área seca y limpia de manera que se protejan de la contaminación por salpicaduras, polvo, etc. Las superficies en el equipo fijo, que tienen contacto con los alimentos, deberán protegerse de la contaminación. El equipo y los utensilios no deberán colocarse debajo de tuberías de aguas residuales y de agua potable que no estén protegidas, excepto por los rociadores contra incendios que requiere la ley. Deberán guardarse en forma invertida.

7.34. Tablas de picar: tienen como principal función proporcionar una superficie plana y estable sobre la que realizar el corte de forma segura, además de proteger tanto la mesa como alargar la vida de los filos de los cuchillos. Cada uno de estos colores está destinado en las tablas de corte a un tipo de alimento concreto:

- 7.35. •Color amarillo, carnes blancas (pollo, pavo, ...)
- Color azul, Pescados y mariscos
- Color verde, frutas y verduras
- Color rojo, carnes rojas (ternera, cordero, ...)
- Color marrón, carnes cocinadas y fiambres.
- Color blanco, pastas, pan, bollería y quesos



7.36. Control de Plagas

- Para la ausencia de insectos y roedores se deberán utilizar medidas efectivas para evitar la presencia de roedores, moscas, cucarachas, etc., en las instalaciones (plan de fumigaciones, insectrónicos, etc.).
- Las instalaciones se deberán mantener en condiciones que prevenga presencia de insectos o roedores (limpieza, fumigación, insectrónicos, etc.).
- Los accesos al exterior deberán estar protegidas contra el acceso de roedores e insectos.
- Los pesticidas deben mantenerse en las instalaciones destinadas para ese fin, el material toxico o venenoso necesario para dar mantenimiento, limpiar, desinfectar y en el control de insectos y roedores.
- Deberá hacerse uso únicamente de pesticidas registrados y aprobados por la autoridad competente. (Ambiental).
- Los recipientes deberán identificar su contenido. Deberán almacenarse en gabinetes separados, de uso exclusivo.
- El material tóxico o venenoso no deberá usarse de manera que contamine, ni constituya una amenaza para el personal.





# Work Instruction

## Instrucción de trabajo

### ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA

Departamento: Servicio medico	
No. Control: SOP-CO-SM-005	Pág. 17 / 18
Revisión: NOV. 2021	

- Se deberá de contar con un proveedor autorizado para la realización de fumigación.
  - Proveedor nos entregará un calendario de rotación de pesticidas de esta manera se tendrá una actualización de los productos que se utiliza.
  - Proveedor entregara archivo con hojas de seguridad de los pesticidas mencionados en la rotación.
  - Se colocarán trampas en exterior (12), de las cuales proveedor realizara limpieza y retiro de contrac blox consumido y el suministro de un nuevo cubo.
  - En el interior de la planta se colocarán dos trampas de balacin que proveedor realizara la limpieza se retirara la goma usada y se cambia por nueva.
  - Los residuos de estas dos trampas externas e internas el proveedor lo dispondrá.
- 7.37. Auditorías a Cafetería
- 7.37.1. Esta revisión debe de ser dos veces por turno; antes de iniciar el servicio de desayuno y antes de la comida a los comensales (puede ver otras auditorias durante el turno).
- 7.37.1.1. Ejemplos:
- 7.37.1.1.1. Verificar temperaturas de alimentos y el cómo lo hace, deberás acudir antes de la hora del desayuno.
- 7.37.1.1.2. Proceso de desinfección de la lechuga, deberás auditar antes del inicio del servicio de la comida,
- 7.37.1.1.3. No hay un máximo número de la cantidad de veces que se necesita auditar cafetería, estas son en base a las debilidades y fortalezas que tenga el departamento y de los puntos que se requieran corregir.
- 7.37.1.1.4. El formato de verificación diaria del servicio de cafetería cuenta con 6 apartados: véase formato de verificación diaria de servicio de cafetería
- 7.37.2. Se debe de llevar una carpeta en fisico identificada de la siguiente manera:
- 7.37.2.1. Identificar la carpeta por la parte lateral y frontal como se muestra en la imagen
- 7.37.2.2. Se deberá colocar en un protector de hoja como se muestra en la imagen 5 hojas de revisión de cafetería y frontalmente el menú de la semana identificando la semana que corresponde y graparlo. Esto de deberá hacer en cada inicio de semana, al finalizar se deberá guardar todo el kit en su carpeta.
- 7.37.2.3. Al colocarlo en la carpeta deberá ir como se muestra en la imagen, con una portada frontal del mes y en la parte posterior el resumen de asuntos relevantes del mes.
- 7.37.2.4. Se deberá de incluir en reporte mensual solo se debe de indicar únicamente asuntos relevantes de cafetería.



	<i>Work Instruction</i> Instrucción de trabajo		Departamento: Servicio medico	
	ADMINISTRACION MEDICA DE CAFETERIA		No. Control: SOP-CO-SM-005	Pág. 18 / 18
			Revisión: NOV. 2021	

8. REGISTROS / RECORD

Registro <i>Record</i>	Retención <i>Retention</i>	Medio <i>Media</i>	Lugar <i>Storage</i>	Disposición <i>Disposal</i>
	5 años	Digital /Papel	Servicio medico	Trituración

9.- CONTROL DE REVISIONES / REVISIONS CONTROL:

9.1 Historial de los cambios en el documento:

Revisión	Descripción del Cambio	Fecha
1	Documento de nueva creación	Octubre 2021