Oficio: UACM/SG-026/2024
Ciudad de México, 08 de abril, 2024

C. Víctor Adrián Palacios Ruíz
Secretario Técnico de la Comisión de Organización del
Séptimo Consejo Universitario
P r e s e n t e

Anexo a la presente le envío copia del Acta de Verificación Sanitaria de Prácticas de Higiene para Establecimientos de Servicios de Alimentos y Bebidas No. AGEPSA/CABOSCA/VS-1/ORD/72/2310/3946/2024, realizada al plantel Casa Libertad para el conocimiento del Consejo Universitario.

La administración se encuentra trabajando en la atención en buena parte de las recomendaciones y consideramos que pueden corregirse en plazos cortos.

Sin embargo, dentro de las Observaciones Generales hechas por la Secretaría de Salud que se tienen que atender, está la de que el comedor del plantel Casa Libertad **"no cuenta con aviso de funcionamiento"** ante dicha Secretaría, situación que se repite en todos los planteles.

Como saben en el oficio UACM/Rectoría/O-043/2024, referente a la solicitud de sesión del Consejo Universitario para atender la problemática de comedores, entregada el 1°. de marzo del 2024 y de la cual no se ha tenido respuesta, se hizo del conocimiento del Consejo Universitario el diagnóstico de comedores elaborado por la Comisión Temporal creada por el séptimo Consejo Universitario ex profeso, que incluía entre otros muchos asuntos resolver la carencia de permisos correspondientes para operar, así como las adecuaciones de estructura y presupuesto que se requerirán.

En ese contexto y en la necesidad de poder dar una solución definitiva estructural y de fondo, reiteramos la solicitud de sesión del pleno y la urgencia de atención del Consejo Universitario a la problemática de comedores.

Agradeciendo de antemano la atención a la presente, reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE

MTRO. JOSÉ ALBERTO BENÍTEZ OLIVA
SECRETARIO GENERAL

c.c.p. Lic. Bernardo Donato Hidalgo Tobón, Encargado de Despacho de la Oficina del Abogado General.
Lic. Pedro Estuardo Hernández Rendón, Encargado de Despacho de la Contraloría General.
JABO'vab

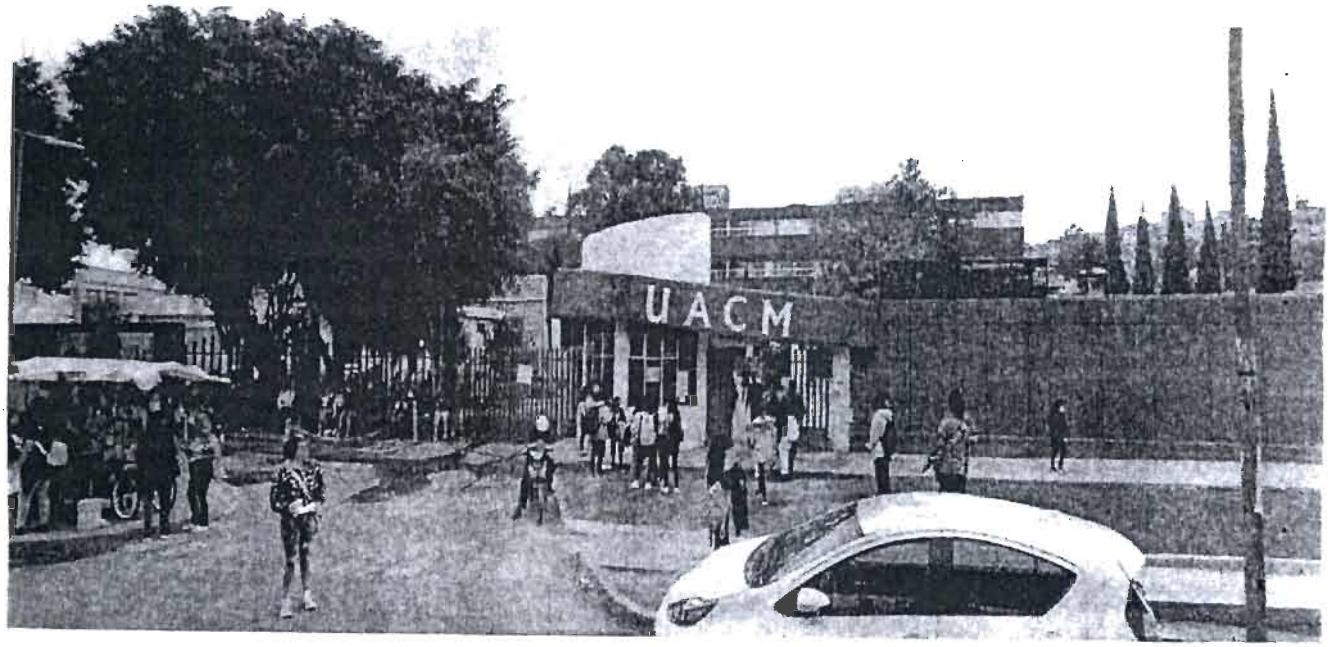
Doctor García Diego 168, colonia Doctores, alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, código postal 06720, teléfono 55 1107 0280 extensión 16081 correo electrónico *secretaria.general@uacm.edu.mx*
www.uacm.edu.mx

COORDINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS SERVICIOS Y CONTROL ANALÍTICO

ORDEN No. AGEPSA / CABOSCA / VS-1 / ORD / 72 / 2310 / 3946 / 2024
Ciudad de México, a 02 de Abril de 2024

Al C. Propietario, Responsable, Representante Legal, Encargado u Ocupante de: UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MEXICO; PLANTEL CASA LIBERTAD (COMEDOR)

Ubicado en: Calzada Ermita Iztapalapa No. 4163, Colonia Lomas de Zaragoza, C.P. 09620, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México.



Con fundamento a lo establecido en los artículos 4° párrafo cuarto, 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 4° fracción IV, 143, 199, 393, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 411, 412 y 414 de la Ley General de Salud; 2°, 16 fracción XV y 40 fracciones I, V y XII de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México; 97 al 107 de la Ley de Procedimiento Administrativo de la Ciudad de México; 1°, 3°, 4° fracción IX, 5° fracción XIV, 7° fracción III, 11 fracción I, II y XIV, 156,-158 fracción I y V, 159 fracción VIII, 161 fracción II, III y X, 177, 178, 179 y 181 fracción VII, VIII y XIII de la Ley de Salud de la Ciudad de México, 7° fracción XV último párrafo, 323 y 324 del Reglamento Interior del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México; 3°, fracción XI, XV al XIX, 4°, 5°, 6°, 10°, 15°, 19° y 20° del Reglamento de Verificación Administrativa del Distrito Federal; 1°, 4°, 5° fracciones I, II, VII, IX, XIII y XIV, 7, 14 fracción IX y XVII, 16 fracción I, IV, VI, VII, IX, X, XI, XXI, XXII, 24, 25 y 26 del Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México y demás ordenamientos legales aplicables; quedando HABILITADO (S) para efectuar la visita de verificación y realizar acciones de control sanitario a:

C.D. ANTONIO ALBERTO NUÑEZ SALDAÑA
Cuya(s) fotografía(s) aparece(n) en el documento.

Quién(es) deberá(n) presentar la orden de visita de verificacion y la credencial de identificación con fotografía expedida por la autoridad competente a fin de acreditar ante Usted, que los rasgos físicos del personal habilitado en funciones de verificación sanitaria son coincidentes con la fotografía(s) que aparecen en la (s) credencial(es) respectiva(s). Mismo(s) que podrá(n) actuar conjunta o indistintamente en la verificación, autorizándose para que, de ser necesario, se practique incluso en días y horas inhábiles, tomando en consideración el Artículo 75 de la Ley de Procedimiento Administrativo de la Ciudad de México.

11944

Insurgentes Norte 423, Nonoalco Tlatelolco, Cuauhtémoc.
06900, Ciudad de México, Tel. 55 5740 0706, 55 5038 1700 Ext. 5815 y 5813
agepsa.cdmx.gob.mx @AGSANITARIA

COORDINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS SERVICIOS Y CONTROL ANALÍTICO

ORDEN No. AGEPSA / CABOSCA / VS-1 / ORD / 72 / 2310 / 3946 / 2024
Ciudad de México, a 02 de Abril de 2024

OBJETO DE LA VISITA: Reconocimiento sanitario del lugar o actividad que se practica, a fin de evaluar las condiciones sanitarias y el cumplimiento de las disposiciones en la materia contenidas en la Ley General de Salud, referente al Artículo 200 bis, la Ley de Salud de la Ciudad de México, sus reglamentos y conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, y demás disposiciones normativas aplicables.

ALCANCE: Efectuar acciones de verificación de las condiciones sanitarias del establecimiento, orientación y educación sobre actos u omisiones a las disposiciones sanitarias vigentes. Si advierte violaciones a las disposiciones legales, detecta expendio y/o exhibición de productos ajenos a la actividad propia del giro, en la necesidad de proteger a la salud a la población, evitar peligros y daños a la misma que puedan causar con la violación de los preceptos de la Ley General de Salud y la Ley de Salud de la Ciudad de México, así como los Reglamentos Sanitarios y normas oficiales aplicables vigentes, quedará facultado, para ejecutar las medidas de seguridad preventivas a la que se refiere el artículo 397 de la Ley General de Salud, 181 fracción VII, VIII y XIII de la Ley de Salud de la Ciudad de México y 26 fracción VII del Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México. Asimismo, constatar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene, toda vez que se reporta higiene inadecuada en las instalaciones. Para el desarrollo de las actividades, el personal de verificación designado podrá realizar toma fotográfica y/o videograbación del establecimiento, de los productos y de las acciones que se realicen en cumplimiento a la presente orden. Adicional a lo anterior el propósito de la videograbación es transparentar los procedimientos, el actuar y las intervenciones del personal verificador, así como brindar certeza en la práctica de la Visita de Verificación Sanitaria y acreditar que su actuación se realiza en cumplimiento de la normatividad aplicable.

De Conformidad con el Artículo 400 de la Ley General de Salud y 179 de la Ley de Salud de la Ciudad de México, deberá permitir el acceso y darle(s) todo género de facilidades e informes al personal habilitado en funciones de verificación sanitaria designado(s) relacionado(s) con la verificación para el desarrollo de su labor quién(es) ante la negativa, con fundamento en el Artículo 431 de la Ley General de Salud, se podrá solicitar el auxilio de la fuerza pública, sin perjuicio de las sanciones de la Autoridad competente por incurrir en el delito previsto por los Artículos 281 y 282 del Código Penal para el Distrito Federal y; NO permitir el acceso cuando: el personal habilitado en funciones de verificación sanitaria no se identifique con la credencial vigente respectiva, la orden de visita de verificación no ostente firma autógrafa de la autoridad responsable o por presentarse personal no mencionado en éste documento.

ATENTAMENTE
COORDINADOR DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS SERVICIOS Y CONTROL ANALÍTICO

MTRO. JOSÉ GABRIEL RAMÍREZ RAMÍREZ

NOTA: Para cualquier aclaración, favor de comunicarse a los teléfonos: 50 86 17 00, ext. 5816 y 57 40 06 15
PARA PRESENTAR QUEJAS O DENUNCIAS SOBRE IRREGULARIDADES COMETIDAS DURANTE LAS VERIFICACIONES SANITARIAS, DIRIGIRSE AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL SIGUIENTE NÚMERO: 51321200 EXT. 1056 Y 1057

11945

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SECRETARIA DE SALUD | AGENCIA DE PROTECCION SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | COORDINACIÓN DE ALIMENTOS BEBIDAS OTROS SERVICIOS Y CONTROL ANALÍTICO

ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA TIPO NO. AGEPSA/ CABOSCA VS 1 ORD 72 2310 3946 2024

ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS O BEBIDAS

En la Ciudad de México, siendo las 09:45 horas del día 02 del mes de ABRIL de 2024, el (los) (las) suscrito (a) (s) personal habilitado en funciones de Verificación Sanitaria C.D. ANTONIO ALBERTO NUÑEZ SALDAÑA y quien (es) se identifica (n) con credencial (es) número (s) 28755 y ---------- con fotografía vigente (s) al 12/2024 expedida (s) el 01/2023 por el DIRECTOR GENERAL DE la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, y en cumplimiento al oficio No. AGEPSA/**CABOSCA**/ 3946 / **2024** del día 02 del mes de ABRIL de **2024**, signado por el (la) **Coordinador (a) de Alimentos, Bebidas Otros Servicios y Control Analítico** de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México. Constituido (s) en el establecimiento denominado UNIVERSIDAD AUTONOMA DE LA CIUDAD DE MEXICO PLANTEL CASA LIBERTAD (COMEDOR), con giro o actividades de SERVICIOS DE COMEDOR PARA EMPRESAS E INSTITUCIONES, con R.F.C. , ubicado en la calle CALZADA ERMITA IZTAPALAPA número 4163, colonia LOMAS DE ZARAGOZA demarcación territorial IZTAPALAPA código postal 09620, circunstancias que fueron constatadas visualmente por el (la) que suscribe, acto seguido se procede a solicitar la presencia del propietario o representante legal, responsable, encargado u ocupante por lo que al encontrarse alguno de los antes señalados atiende la visita el C. JOSE GUILLERMO ACEVES SALAZAR y se identifica con CREDENCIAL PARA VOTAR, número 3060042215592 quien tiene su domicilio en CHABACANO 121, COL LA CRUZ 10800, LA MAGDALENA CONTRERAS, D.F. y manifiesta ser el ENCARGADO del establecimiento, proporcionado como datos de contacto el correo electrónico guillermo.aceves@uacm.edu.mx y teléfono 5513924227; quien recibe original de la orden de visita en términos de lo dispuesto en los **artículos 399 de la Ley General de Salud y 178 de la Ley de Salud de la Ciudad de México**, a quien se le exhorta para que corrobore que la (s) fotografía (s) que aparece (n) en dicha (s) credencial (es) concuerda (n) con los rasgos fisonómicos del (los) que actúa (n). Procediendo a hacerle de su conocimiento el derecho que tiene para nombrar a dos testigos de asistencia y en caso de no hacerlo, éstos serán designados por el (los) propio (s) verificador (es), quedando nombrados como testigos por parte del C. JOSE GUILLERMO ACEVES SALAZAR, quienes **deberán estar presentes** durante el desarrollo de la presente visita, quedando como primer testigo, el C. JOSÉ LUIS ALVARADO NAVA y se identifica con CREDENCIAL PARA VOTAR número 3989029520772, con domicilio en FRANCISCO PEÑUÑURI 14, PBLO SANTO TOMAS AJUSCO, 14710, TLALPAN, CDMX. y segundo testigo, el C. ERIK VELASCO VICENCIO quien se identifica con CREDENCIAL PARA VOTAR número 0676014949690, con domicilio en EDIF 10 DEPT 001, U HAB CEBADALES, 54858, CUAUTITLAN, MEX.

Por lo que habiéndose identificado plenamente los participantes en esta diligencia, en presencia de los testigos se le hace saber el objeto y alcance que se indican en la orden de visita de verificación sanitaria No. AGEPSA/ **CABOSCA** / VS 1 / ORD / 72 / 2310 / 3946 / 2024 y visto el contenido, se procede a practicar la diligencia de verificación sanitaria en el establecimiento en los términos siguientes:

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SECRETARÍA DE SALUD | AGENCIA DE PROTECCION SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MEXICO | COORDINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS OTROS SERVICIOS Y CONTROL ANALÍTICO.

ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA No. AGB2532 - 24E0502 VS-1 ORD 72 2310 3946 2024

CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE LA **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS**, EL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS, NORMAS APLICABLES Y DEMÁS LEGISLACIÓN VIGENTE.

Instrucciones: Se deberán anotar los valores dentro del cuadro en blanco que conforman la columna denominada "Valor", de acuerdo a la calificación que amerite cada inciso según corresponda.

CALIFICACIÓN	(2) CUMPLE TOTALMENTE	(1) CUMPLE PARCIALMENTE	(0) NO CUMPLE	(---) NO APLICA

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

Cuenta con aviso de funcionamiento: Sí ___ No X

Días laborales: L M Mi J V S D Horario de labores: de 07:0 a 18:30 hrs Turnos: 2

Número total de empleados: 8 Número de empleados en área de producción, servicio y/o expendio: 8

Se anexa documentación: Sí ___ No X Número de hojas anexadas: 0

Se toma muestra para dictamen de etiqueta: Sí ___ No X Número de muestras: 0

	I.INSTALACIONES Y ÁREAS	VALOR
1.	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	1
2.	Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva.	2
	II.EQUIPO Y UTENSILIOS	
3.	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y son resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección.	2
4.	Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua.	1
5.	En las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados y listos para servir, se cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60 ° C (140 ° F) y para los alimentos fríos a 7° C (45° F) o menos.	2
	III.SERVICIOS	
6.	Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	1
7.	El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable.	---
8.	El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa.	2
9.	Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y están provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel	1

	higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios.	
10.	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	2
11.	La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	1
12.	En el área de elaboración, cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura.	2
IV.ALMACENAMIENTO		
13.	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto.	2
14.	Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación.	2
15.	Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.	1
16.	Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	2
V.CONTROL DE OPERACIONES		
17.	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto.	2
18.	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	2
19.	Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna debe ser: a) para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato es de 63°C (145 °F). b) para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado, carnes inyectadas y huevo para barra de buffet es de 68°C (154 °F). c) para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (165 °F).	2
20.	Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74 °C (165 °F).	2
21.	Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos.	2
22.	La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas.	2
23.	Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar.	2
24.	Los alimentos frescos se lavan de manera individual.	2
25.	Los vegetales y frutas se lavan y desinfectan previo a su uso.	2
26.	Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante.	2
27.	Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos se lavan y mantienen en conservación.	---

28.	La temperatura máxima de recepción de los productos de la pesca es: frescos, 4°C (39.2°F), congelados, -9°C (15.8°F) y vivos 7°C (45 °F).	---
29.	Los productos que no cumplen con las especificaciones son identificados y separados del resto de los alimentos.	2
30.	El agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.	2
31.	Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción.	2
32.	Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas.	2
VI.MATERIAS PRIMAS		
33.	Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración.	2
34.	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	2
VII.ENVASES		
35.	El envase primario se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	2
36.	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados.	2
VIII.AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS		
37.	El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.	1
38.	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	0
IX.MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA		
39.	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	2
40.	Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar son de grado alimenticio.	---
41.	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.	2
42.	Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno.	2
43.	En caso de contar con triturador de alimentos, se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección.	---
44.	En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada.	2
45.	En las áreas de servicio y comedor no se colocan los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal.	2
46.	El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento: a) Se escamochea antes de iniciar el lavado. b) Se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin.	2

	c) Se enjuaga con agua potable. d) Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75°C a 82°C por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección.	
47.	Los trapos y jergas tienen un uso específico y se lavan y desinfectan frecuentemente.	2
X.CONTROL DE PLAGAS		
48.	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	2
49.	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	0
50.	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	2
XI.MANEJO DE RESIDUOS		
51.	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa.	1
XII.SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL		
52.	El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	2
53.	El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente: a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos. c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.	1
54.	El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas.	1
55. *	El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero.	2
XIII.TRANSPORTE		
56.	Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación.	---

XIV. DOCUMENTOS Y REGISTROS		
1. CAPACITACIÓN		
57.	El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.	0
2. CONTROL DE PLAGAS		
58.	Cuenta con un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.	2
59.	Quien realiza el control de plagas cuenta con Licencia Sanitaria, en caso de usar plaguicidas estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/domestico.	0
3. CONTROL DE AGUA		
60.	Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.	1
61.	El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto.	---
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
62.	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	0

OBSERVACIONES GENERALES

LA VISITA ES ATENDIDA POR EL ENCARGADO DEL COMEDOR, A QUIEN SE LE ENTREGA ORDEN DE VISITA ORIGINAL CON CARTA DE DERECHOS, INFOGRAFÍAS E INSTRUCTIVO PARA CORRECCIONES DE FALTAS, Y ACEPTA QUE LOS DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EN DICHA ORDEN SON CORRECTOS, POR LO QUE LUEGO DE IDENTIFICAR PLENAMENTE AL VERIFICADOR SANITARIO PERMITE QUE SE LLEVE A CABO LA DILIGENCIA

NO SE CUENTA CON AVISO DE FUNCIONAMIENTO ANTE LA SECRETARÍA DE SALUD

SE HACE UN RECORRIDO POR TODAS LAS INSTALACIONES DEL ESTABLECIMIENTO EN COMPAÑIA DEL VISITADO, CONSTATANDO E INFORMANDOLE AL MOMENTO LAS ANOMALIAS QUE SE DEBEN CORREGIR PARA DAR CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD MENCIONADA EN EL OBJETO Y ALCANCE DE LA ORDEN DE VISITA.

CON RESPECTO A LOS PUNTOS DEL ACTA CALIFICADOS CON CUMPLIMIENTO PARCIAL SE HACEN LAS SIGUIENTES OBSERVACIONES

PUNTO 1 EL PISO DETRAS DE MOBILIARIO Y EQUIPO SE OBSERVA SUCIO CON POLVO Y BASURA, ALGUNAS LOSETAS DEL PISO EN EL ALMACEN PRESENTAN FRACTURAS O ROTURAS. EL LAVAMANOS INSTALADO JUNTO AL ACCESO AL COMEDOR PRESENTA MANCHAS DE POLVO

PUNTO 4 LA CAMARA DE REFRIGERACION UBICADA A LA DERECHA DEL ALMACEN PRESENTA UN TERMOMETRO QUE NO FUNCIONA

PUNTOS 6, 37, 38 Y 60. EL AGUA QUE SE UTILIZA COMO MATERIA PRIMA SE COMPRA PURIFICADA, SIN EMBARGO EL AGUA UTILIZADA PARA SERVICIOS, AL MOMENTO DE LA VISITA PRESENTO UNA LECTURA 0 PPM DE CLORO LIBRE RESIDUAL, LA CUAL SE ALMACENA EN UNA CISTERNA QUE DISTRIBUYE EL AGUA A TODAS LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD. NO SE CUENTA CON EQUIPO PARA EL MONITOREO DIARIO DE CLORO LIBRE RESIDUAL Y POR LO TANTO NO ES CLORADA EN CASO NECESARIO

PUNTO 9 LOS BOTES PARA BASURA DE LOS WC EN LOS SANITARIOS PARA EL PERSONAL, NO CUENTAN CON BOLSA NI TAPA

PUNTO 11. LOS FOCOS O LÁMPARAS DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, NO TIENEN PROTECCIÓN.

PUNTO 15 SE OBSERVAN ALGUNAS MATERIAS PRIMAS A GRANEL EN EL ALMACEN DE SECOS, ALMACENADAS EN BOLSAS O RECIPIENTES PLASTICOS, SIN ROTULACIONES DE FECHAS O LOTES

PUNTO 51. LOS BOTES PARA BASURA DE LA COCINA, NO ESTAN ROTULADOS NI TIENEN TAPA

PUNTO 53. NO SE CUENTA CON CEPILLO PARA LAVADO DE UÑAS.

PUNTO 54. EL PERSONAL NO PORTA CUBREBOCAS.

SE INFORMA AL VISITADO QUE TODO EL PERSONAL DEBE ESTAR CAPACITADO EN BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y QUE MEDIANTE LA SIGUIENTE LIGA PUEDEN TOMAR DICHA CAPACITACION EN LINEA: agepsa.cdmx.gob.mx

SIN MAS OBSERVACIONES AL MOMENTO, SE DEJA COPIA DE TODO LO ACTUADO EN PODER DEL VISITADO Y SE LE INFORMA QUE SE DEBERAN CORREGIR LAS ANOMALIAS SANITARIAS CALIFICADAS CON CERO Y UNO EN LA PRESENTE ACTA, ASI COMO PRESENTAR EVIDENCIA FOTOGRAFICA IMPRESA O FOTOCOPIAS DE SUS CORRECCIONES EL DÍA DE SU COMPARECENCIA, LA CUAL DEBERA HACERSE POR ESCRITO, EN EL PLAZO Y DOMICILIO SEÑALADO EN LA PRESENTE ACTA, PREVIA CONFIRMACIÓN DE LA CITA AL 5557412679 O citacitas.agepsa@cdmx.gob.mx.

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SECRETARÍA DE SALUD | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | COORDINACIÓN DE ALIMENTOS BEBIDAS OTROS SERVICIOS Y CONTROL ANALÍTICO.

ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA No. AGEPSA [illegible] VS-1 ORD 72 2310 3946 2024

Estos datos deberán estar justificados en el apartado de **Observaciones Generales** y en los **Anexos** correspondientes según sea el caso.

1. Se aplica medida de **suspensión de actividades**: Total ( ) Parcial ( ) No aplica(⦿)
2. Se aplica **aseguramiento** de objetos, productos y substancias: Sí ( ) No (⦿)
   2.1 En caso de realizar aseguramiento llenar los siguientes campos:
   Cantidad total de 0.000 kg.
   Cantidad total de 0.000 L.
   Cantidad total de 0 Piezas.
3. Se constata la **destrucción** de objetos, productos y substancias: Sí ( ) No (⦿)
   3.1 A petición del visitado se constata la **destrucción** de:
   Cantidad total de 0.000 kg.
   Cantidad total de 0.000 L.
   Cantidad total de 0 Piezas.
4. Se realizará visita de **seguimiento**: Sí (⦿) No ( )
5. Seleccione la **documentación** anexada:
   5.1 Carta de derechos: Sí (⦿) No ( )
   5.2 Orden de visita: Sí (⦿) No ( )
   5.3 Acta ejecutada: Sí (⦿) No ( )
   5.4 Infografías: Sí (⦿) No ( )
   5.5 Instructivo para correcciones de faltas: Sí (⦿) No ( )

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 180 de la Ley de Salud de la Ciudad de México y 18 fracciones III y IV del Reglamento de la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, con relación a la presente Acta de Verificación Sanitaria, se le informa que tiene derecho de ofrecer pruebas y manifestar lo que a su derecho convenga, en un lapso de entre 5 y 15 días hábiles, posteriores a la presente visita, por lo que en caso de comparecer deberá presentarse con identificación oficial, el día 23 del mes de ABRIL de dos mil VEINTICUATRO a las 11 horas 00 minutos ante la Coordinación de Evaluación Técnico Normativa de esta Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, situada en el inmueble de la Secretaría de Salud de la Ciudad de México, ubicado en Insurgentes Norte 423, colonia Nonoalco Tlatelolco, demarcación territorial Cuauhtémoc, código postal 06900, en la Ciudad de México.

Leído lo anterior, se hace saber al interesado el derecho que tiene de manifestar lo que a sus intereses convenga en relación con los hechos contenidos en el acta, de la presente diligencia. En uso de la palabra el C. JOSÉ GUILLERMO ACEVES SALAZAR hace constar que recibió original de la orden de visita objeto de la presente acta y que identificó plenamente al(los) verificador(es) para tal efecto, y con relación a los hechos que se asientan en la misma manifiesta lo siguiente:

En la Parte de sanitarios, lavabo y cisterna, se hace la observación que esas áreas no son responsabilidad del Comedor, la responsabilidad es de Enlace Administrativo.

[illegible]

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | SECRETARÍA DE SALUD | AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | COORDINACIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS OTROS SERVICIOS Y CONTROL ANALÍTICO

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL VISITADO ABIERTO CERRADO VS-1 ORD 72 2320 3946 2024

Previa lectura del acta de visita de verificación ante todos los participantes, visto el contenido de la misma y sabedores de los delitos en que incurren los falsos declarantes ante autoridad administrativa, se cierra la presente diligencia siendo las 13 horas con 40 minutos del día 02 del mes de ABRIL de 2024, firmando los que en ella participaron para todos los efectos legales a que haya lugar, dejándose copia de todo lo actuado consistente en 9 hojas en poder del C. JOSE GUILLERMO ACEVES SALAZAR

Se hace del conocimiento que los interesados afectados por los actos y resoluciones de las autoridades administrativas podrán, a su elección, interponer recurso de inconformidad o juicio de nulidad ante el Tribunal de Justicia Administrativa de la Ciudad de México, en un plazo de 15 días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos la notificación de la orden de visita y/o el Acta de Verificación Sanitaria, de conformidad a lo dispuesto en los artículos 108 y 109 de la Ley del Procedimiento Administrativo de la Ciudad de México.

LA NEGATIVA DEL VISITADO O DE LOS TESTIGOS A FIRMAR LA PRESENTE ACTA, NO AFECTA EL VALOR PROBATORIO DE LA MISMA (ARTÍCULO 401 FRACCIÓN IV, LGS.)

ATIENDE LA VISITA	TESTIGO	TESTIGO
JOSE GUILLERMO ACEVES SALAZAR	JOSÉ LUIS ALVARADO NAVA	ERIK VELASCO VICENCIO
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

VERIFICADOR SANITARIO	VERIFICADOR SANITARIO
C.D. ANTONIO ALBERTO NUÑEZ SALDAÑA	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

AVISO DE PRIVACIDAD

La Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México, a través de Coordinación de Alimentos, Bebidas, Otros Servicio y Control Analítico, es la responsable del tratamiento de los datos personales que nos proporcione, los cuales serán protegidos en el Sistema de Datos Personales **"SISTEMA DE DATOS PERSONALES DE VIGILANCIA, REGULACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS, BIENES Y SERVICIOS"**.

Los datos personales que recabemos serán utilizados con la finalidad de posibilitar la comunicación entre la Agencia de Protección Sanitaria del Gobierno de la Ciudad de México y las personas físicas o morales cuyas actividades, productos y servicios puedan representar un daño o un riesgo a la salud y estén sujetos a regulación, control y vigilancia sanitaria y no podrán ser transferidos salvo las excepciones previstas en la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados de la Ciudad de México.

Podrá manifestar la negativa al tratamiento de sus datos personales y/o acceder, rectificar, oponerse o cancelar el tratamiento de los mismos, directamente ante la Unidad de Transparencia, ubicada en Avenida Insurgentes Norte, número 423, colonia Nonoalco Tlatelolco, demarcación territorial Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México, con número telefónico 55 5741 1457

Para conocer el Aviso de Privacidad integral puede acudir directamente a la Unidad de Transparencia o ingresar a la página https://agepsa.cdmx.gob.mx

UACM
Universidad Autónoma
de la Ciudad de México
NADA HUMANO ME ES AJENO

Rectoría

Ciudad de México, 29 de febrero de 2024
Oficio: UACM/Rectoría/O-043/2024

Asunto: Entrega de Diagnóstico referente a Comedores

Todos

C. Víctor Adrián Palacios Ruíz
Secretario Técnico de la Comisión de Organización
Séptimo Consejo Universitario
Presente

Por este medio en cumplimiento al Acuerdo UACM/CU-7/OR-05/032/23, mediante el cual se establece la conformación de una Comisión Temporal en atención al pliego petitorio realizado por los estudiantes, donde uno de los asuntos centrales fue el tema de comedores, y para lo cual se conformó un grupo específico con miembros del 7° Consejo Universitario, Consejos de Planteles y la Administración, por lo anterior le informó que hemos terminado los trabajos de Diagnóstico y la elaboración de propuestas para atender esta importante problemática, en anexo encontrará el documento elaborado por esta Comisión y las propuestas que se derivan de la misma.

Le pido que lo antes posible programe una sesión del Consejo universitario para tratar este impórtate tema.

Sin más por el momento, le envío un cordial saludo

Atentamente

Dra. Tania Hogla Rodríguez Mora
Rectora

01 MAR. 2024
RECIBIDO

Doctor García Diego 168, colonia Doctores, alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, código postal 06720, teléfono 55 1107 0280 extensión 16011 correo electrónico rectoria@uacm.edu.mx y www.uacm.edu.mx