

ASPECTO	REQUERIMIENTOS	CUMPLIMIENTO	PUNTOS	Puntaje obtenido 1° inspección	Puntaje obtenido 1° reinspección	Puntaje obtenido 2° reinspección
1	EDIFICIO					
1.1	PLANTA Y SUS ALREDEDORES					
1.1.1	ALREDEDORES					
a) Limpios.	i)	Almacenamiento adecuado del equipo en desuso.	Cumple en forma adecuada los requerimientos i), ii) y iii)	1		
	ii)	Libres de basuras y desperdicios.	Cumple adecuadamente únicamente dos de los requerimientos i, ii, y iii).	0,5		
	iii)	Áreas verdes limpias	No cumple con dos o más de los requerimientos	0		
b) Ausencia focos de contaminación.	i)	Patios y lugares de estacionamiento limpios, evitando que constituyan una fuente de contaminación.	Cumple adecuadamente los requerimientos i), ii), iii) y iv)	1		
	ii)	Inexistencia de lugares que puedan constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.				
	iii)	Mantenimiento adecuado de los drenajes de la planta para evitar contaminación e infestación.	Sólo incumple con el requisito ii)	0,5		
	iv)	Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de desperdicios.	Incumple alguno de los requisitos i), iii) o iv)	0		
1.1.2	UBICACIÓN ADECUADA					
a) Ubicación adecuada.	i)	Ubicados en zonas alejadas de cualquier tipo de contaminación física, química o biológica.	Cumple con los requerimientos i), iii) y iii)	1		
	ii)	Ubicación del establecimiento debe estar libre de olores desagradables y no expuestas a inundaciones.	Incumplimiento severo de uno de los requerimientos	0,5		
	iii)	Vías de acceso y patios de maniobra deben encontrarse pavimentados a fin de evitar la contaminación de los alimentos con el polvo.	Cuando uno de los requisitos presenta condiciones contraria a nivel alto de posible contaminación. * Si los requerimientos i), ii), o iii) presentan incumplimiento en baja proporción en combinación.	0		
1.2	INSTALACIONES FÍSICAS					
1.2.1	DISEÑO					
	i)	Diseño de la planta en función al proceso de producción y a las normas de seguridad.	Cumplir con los requerimientos i), ii) y iii) asegurándose la obtención de un producto final higiénico e inocuo.	1		
		El tamaño de la planta debe de ser adecuada a las normas de seguridad e higiene, debe de	Cuando se observe dentro del proceso dificultades de limpieza y sanitización debido al espacio			

a) Tamaño y construcción del edificio.	ii)	contar con espacio de pasillo alrededor del área de trabajo para poder permitir una limpieza y desinfección eficiente del equipo y de la planta misma.	reducido; o, que se observe demoras en el flujo de producción ya que el diseño de la planta no es el adecuado y causa problemas o riesgos de contaminación biológica.	0,5			
	iii)	Su construcción debe permitir y facilitar su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de los alimentos, así como del producto terminado, en forma adecuada.	Cuando existe la posibilidad de contaminación hacia los alimentos por ejemplo, (contaminación cruzada, ubicación de servicios sanitarios muy cercanos al proceso de elaboración de el cual está expuesto al ambiente alimentos y otros)	0			
b) Protectores en puertas y ventanas.	i)	El edificio e instalaciones deben ser de tal manera que impida el ingreso de animales, insectos, roedores y plagas.	Cumplir con los requerimientos i) y ii)	2			
			Cuando uno de los requerimientos no se cumplan.	1			
	ii)	El edificio e instalaciones deben de impedir el ingreso de contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros.	Cuando los requerimientos i) y ii) no se cumplen y existe alto riesgo de contaminación.	0			
c) Área específica para vestidores y para ingerir alimentos.	i)	Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para que los empleados guarden sus alimentos (preferiblemente refrigerado).	Cumplir con los requerimientos i), ii) y iii).	1			
	ii)	También deben de incluir un área específica de vestidores con muebles adecuados para guardar implementos de uso del personal.	Con el incumplimiento de un requisito solamente.	0,5			
	iii)	Debe contar con un área específica para que los empleados ingieran sus alimentos (comedores, cafeterías, etc).	Con incumplimiento de dos o mas requisitos; ya que se crean fuentes potenciales de alimentación de insectos o roedores	0			
1.2.2 PISOS							
a) De material impermeable y de fácil limpieza.	i)	Los pisos deberán ser de materiales impermeables que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan.	Cumplir con los requerimientos i) y ii)	1			
			Se dará esta calificación al observar el incumplimiento del requisito b solamente	0,5			
	ii)	Los pisos deberán esta contruidos de manera que faciliten su limpieza.	Con el incumplimiento del requerimiento a	0			
b) Sin grietas.	i)	Los pisos no deben tener grietas ni uniones de dilatación irregular.	Cumplir con el requerimiento i)	1			
			Observación contraria al requisito i)	0			

c) Uniones redondeadas.	i)	Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.	Cumplir con el requerimiento i)	1			
			Observación contraria al requisito i)	0			
d) Desagües suficientes.	i)	Los pisos deben tener desagües (donde aplique) en números suficientes que permitan la evacuación rápida del agua.	Cumplir con el requerimiento i)	1			
			Incumplimiento del requisito i)	0			
1.2.3 PAREDES							
a) Exteriores construidas de material adecuado.	i)	Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto y aun en estructuras prefabricadas de diversos materiales.	Cuando se observe que las paredes están acordes a las necesidades de la planta	1			
			Cuando el material utilizado en las paredes funcione, pero este no sea el apropiado.	0,5			
			No cumplen con los requerimientos	0			
b) De áreas de proceso y almacenamiento revestidas de material impermeable.	i)	Las paredes del área de proceso y almacenamiento deberán ser revestidas con materiales impermeables.	Cumplir con los requerimientos i), ii), iii) y iv).	1			
	ii)	No absorbente.	No aplica.	0,5			
	iii)	Lisos y fáciles de lavar.	No cumpla con uno de los requerimientos i), ii), iii) y iv).	0			
	iv)	Deben ser de color claro, lisos, fáciles de lavar y de color claro.					
1.2.4 TECHOS							
a) Construidos de material que no acumule basura y anidamiento de plagas.	i)	Los techos deberán estar contruidos y acabados de forma que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas.	Con el cumplimiento de los requisitos i) y ii).	1			
	ii)	No son permitidos los techos con cielos falsos las que son fuentes de acumulación de basura y anidamiento de plagas.	Incumplimiento de cualquier de los requisitos i) y ii).	0			
1.2.5 VENTANAS Y PUERTAS							
a) Fáciles de desmontar y limpiar.	i)	Las ventanas deben ser fáciles de limpiar.	Cumplimiento de los requisitos i) y ii).	1			
	ii)	Las ventanas deben estar construidas de modo que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y cuando el caso amerite estar provistas de malla contra insectos, que sea fácil de desmontar y limpiar. Las ventanas nunca deben ser fijas.	cuando se observe que las ventanas son fijas, pero, que presentan facilidad para su limpieza y no represente riesgo alguno a la	0,5			
			Incumplimiento de cualquier requerimiento i) y ii).	0			
b) Quijcos de las ventanas de	i)	Los quiucos de las ventanas deberán ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la	Cumplimiento de los requisitos i).	1			

tamaño mínimo y no deslizable		acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.	Al no cumplir con el requisito i).	0			
c) Puertas de superficie lisa y no absorbente.	i)	Las puertas deben tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar.	Cumplimiento de los requisitos i) y ii).	1			
	ii)	Las puertas es preferible que abran hacia fuera y que estén ajustadas a su marco.	Se dará esta calificación cuando se observe que las puertas abran hacia adentro.	0,5			
			Al no cumplir con el requisito ii).	0			
1.2.6 ILUMINACIÓN							
a) Intensidad mínima de acuerdo al manual de BPM.	i)	<p>Todo el establecimiento debe estar iluminado ya sea con luz natural y/o artificial, que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.</p> <p>540 lux (= 50 candelas / pie²) en todos los puntos de inspección.</p> <p>220 lux (= 20 candelas / pie²) en locales de elaboración.</p> <p>110 lux (= 10 candelas / pie²) en otras áreas de la planta.</p>	Al hacer un recorrido por la planta se observará los puntos de necesidad de iluminación, si observa que la planta se encuentra lo suficientemente iluminada se le dará calificación, de 1 punto.	1			
			La necesidad de una mayor iluminación para asegurarse de contar con una planta higiénica, dando como resultado productos alimenticios inocuos.	0,5			
			La existencia dentro de la planta de puntos con insuficiente iluminación en indicio que son lugares con bajo nivel de higiene, dará como resultado una evaluación de cero puntos.	0			
b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuados.	i)	Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos, deben estar protegidos contra roturas.	Cumplimiento en su totalidad de los requisitos i) y ii).	1			
	ii)	La iluminación no deberá alterar los colores.	Incumplimiento de cualquiera de los requisitos i) y ii).	0			
c) Ausencia de cables colgantes en zonas de proceso.	i)	Instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por tubos o caños aislantes.	Al cumplir con los requerimientos i) y ii).	1			
	ii)	No debe existir cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.	Con el incumplimiento de cualquier de los requerimientos i) y ii).	0			
1.2.6 VENTILACIÓN							

a) Ventilación adecuada.	i)	Debe existir una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, permitir la circulación de aire suficiente, evitar la condensación de vapores y eliminar el aire contaminado de las diferentes áreas.	Al observar la viabilidad del sistema de ventilación de la planta.	2			
			Cuando se observe que el sistema de ventilación no sea del todo eficiente, existiendo aun vapores en el aire.	1			
			Cuando el sistema de ventilación es inadecuado para el proceso y que represente un riesgo de contaminación del producto alimenticio elaborado.	0			
b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada.	i)	El flujo de aire no deberá ir nunca de una zona contaminada hacia una zona limpia.	Al observar el correcto cumplimiento de este requisito ii).	1			
	ii)	Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.	Al existir flujos de corrientes procedentes de áreas contaminadas hacia áreas limpias. Cuando no se cumpla el requerimiento ii)	0			
c) Sistemas efectivos de extracción de humos y vapores.	i)	Las instalaciones deben de contar con extractores de humo y vapores en lugares adecuados con el propósito de reducir contaminantes por humo y reducir la humedad producida por el vapor.	Al observar la eficiencia de los dispositivos con que cuenta la planta para eliminar el humo y vapores, debiendo ser efectivo para dar calificación de 1 punto.	1			
			Al observar que en el aire de la planta de procesamiento exista humo o vapores a muy bajo nivel.	0,5			
			Sistemas inadecuados para la extracción de humo y vapores. Inexistencia de sistemas de extracción de humo y vapores	0			
1.3 INSTALACIONES SANITARIAS							
1.3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA							
a) Abastecimiento.	i)	Suficiente de agua potable. Dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable.	Al contar satisfactoriamente de una fuente suficiente de agua potable.	3			
			* Que no cuente de fuente de agua potable * Utilización de agua no potable es procesos productivos que si requieran la utilización de agua potable. * Procesos inefectivos de tratamiento de agua.	0			

b) Instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución de agua potable.	i)	Debe contar con instalaciones apropiadas para almacenamiento, distribución y control de la temperatura del agua potable a fin de asegurar, en caso necesario, la inocuidad de los alimentos.	Al observar que la planta cuenta con instalaciones que promueven la obtención de agua potable para su utilización en los procesos de producción de los alimentos.	2			
			Contando instalaciones que proporcionen agua potable, pero, no cuenten sistemas para control de la temperatura del agua potable.	1			
			No cuenta con instalaciones para proporcionar agua potable que asegure la inocuidad de los productos.	0			
c) Sistema de abastecimiento de agua no potable independiente.	i)	Los sistemas de agua potable con los de agua no potable deben ser independientes.(sistema contra incendios, producción de vapor).	Cumplimiento efectivo de los requerimientos i), ii) y iii).	2			
	ii)	Sistemas de agua no potable deben de estar identificados.	Si se cumplen los requerimientos i) y iii), y no se cumpla el requisito ii).	1			
	iii)	El Sistema de agua potable diseñado adecuadamente para evitar el refluo hacia ellos (contaminación cruzada).	Incumplimiento de los requerimientos i) y iii).	0			
1.3.2 ABASTECIMIENTO DE AGUA							
a) Tamaño y diseño adecuado.	i)	El tamaño y diseño de la tubería debe ser capaz de llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que los requieran.	Al observar que son suplidas y abastecidas todas las áreas que así lo necesiten.	1			
			Cuando existan áreas que necesiten agua potable y que no cuenten con fuente de abastecimiento teniendo que trasladar a otro punto de abastecimiento que no represente riesgo de contaminación.	0,5			
			Los sistemas de tubería no suministran agua potable a puntos de vital importancia que sí lo requieran, para evitar contaminación del producto alimenticio elaborado.	0			
b) Tuberías de agua limpia potable, agua limpia no potable, y aguas servidas separadas.	i)	Transporte adecuado de aguas negras y servidas de la planta.	Cumplimiento con los requerimientos i), ii), iii) y iv).	1			
	ii)	Las aguas negras o servidas no constituyen una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipo, utensilios o crear una condición insalubre.					
	iii)	Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros desperdicios líquidos.	Con el incumplimiento de cualquier de los requerimientos i), ii), iii) y iv).	0			
	iv)	Prevención de la existencia de un retrofluo o conexión cruzada entre el sistema de la tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.					

1.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS							
1.4.1 DRENAJES							
a) Instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuadas.	i)	Sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos, diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación.	Cuando las instalaciones y sus sistemas de desagüe y eliminación de desechos sea la apropiada para el tipo de establecimiento.	2			
			Cuando el sistema de desagües y eliminación de desechos no sea adecuada al tipo de Instalaciones de producción de alimentos.	0			
1.4.2 INSTALACIONES SANITARIAS							
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo.	i)	Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado.	Cumpliendo con el requisito a referente al estado de las instalaciones sanitarias.	2			
			Si se observa instalaciones sanitarias aceptables , e higiénicas.	1			
			* Instalaciones sanitarias inadecuadas, ó *Falta de higiene (contaminados).	0			
b) Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso.	i)	Puertas adecuadas para su fin.	Cumple con los requisitos i) y ii).	2			
	ii)	Puertas que no abran directamente hacia el área donde el alimento esta expuesto cuando se toman otras medidas alternas que protejan contra la contaminación (Ej. Puertas dobles o sistemas de corrientes positivas).	En el caso de se cumpla con el requisito ii) y las puertas no sean la adecuadas para el tipo de proceso y que estas se mantengan saneadas. *No cumplen con ambos requisitos. *Que las puertas abran directamente hacia el área del alimento sin contar con sistemas de corrientes positivas.	1 0			
c) Vestidores y espejos debidamente ubicados.	i)	Debe de contarse con un área de vestidores que incluya lockers para guardar ropa.	si las Instalaciones cuentan con los requisitos i) y ii).	1			
	ii)	Las instalaciones sanitarias deben contar con espejo debidamente ubicado.	En caso de observar la ausencia del ii) y la existencia del requerimiento i).	0,5			
			Cuando ningún requisito se cumplan o se observe falta en el requisito i).	0			
1.4.3 INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS							
a) Lavamanos con abastecimiento de agua caliente o fría.	i)	Las instalaciones para lavarse las manos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos y abastecimiento de agua caliente y/o fría.	Cumplimiento con los requerimientos i).	2			
			Incumplimiento con el requerimiento i).	0			
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire v	i)	Se debe utilizar jabón líquido desinfectante.	Cumplimiento con los requerimientos establecidos en i), ii) y iii).	2			
	ii)	Uso de toallas de papel o secadores de aire.	En el caso de se cumpla con los requisitos i) y ii) que se observe fallo en el requisito iii).	1			

		Deben de haber rótulos que indiquen al trabajador que debe lavarse las manos después de ir al baño, o se haya contaminado al tocar objetos o superficies expuestas a contaminación.		0			
1.5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS							
1.5.1 DESECHOS DE BASURA Y DESPERDICIO							
a) Procedimiento escrito para el manejo adecuado.	i)	Debe de existir un procedimiento escrito para el manejo adecuado de basura y desechos de la planta.	Cumplimiento correcto del requerimiento i).	2			
			Cuando los procedimientos de manejo de basura solo son dados a conocer oralmente.	1			
			Inexistencia de procedimientos para el manejo de basuras, tanto escrito como verbal.	0			
b) Contar con recipientes lavables y con tapadera.	i)	Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.	Al observarse que los requerimientos i) y ii) se cumplen de manera correcta.	1			
			Cumplimiento del requisito i) y observarse desorden moderado alrededor de los recipientes en el requisito ii).	0,5			
	ii)	Los alrededores de los recipientes debe estar en orden evitando que existan residuos fuera del recipiente.	Incumplimiento del requisito i) o del ii).	0			
a) Depósito general alejado de zonas de procesamiento.	i)	El depósito general de basura procedente de la planta debe estar ubicado lejos de las zonas de procesamiento de alimentos.	Cuando el depósito general de basura esté alejado y no represente riesgo de contaminación en la planta de procesamiento de alimentos.	2			
			Cuando los procedimientos de basura no esta tan lejos de la planta procesadora, pero, no implica riesgo alguno de contaminación.	1			
			Cuando la ubicación del depósito de basura está muy cercano a la zona de procesamiento representando un alto riesgo de contaminación.	0			
1.6 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
1.6.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección.	i)	<p>Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, el cual deberá especificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distribución de limpieza por áreas; ➤ Responsable de tareas específicas; ➤ Método y frecuencia de limpieza; ➤ Medidas de vigilancia. 	Cumplimiento correcto del requerimiento i) y ii).	2			
			Cuando los procedimientos escritos no especifiquen algún punto como ser la distribución de limpieza por área, responsable, método y frecuencia o las medidas de vigilancia que se deben seguir.	1			

	ii)	El área de procesamiento de alimentos, las superficies, los equipos y utensilios deben limpiarse y desinfectarse frecuentemente.	Inexistencia de procedimientos por escrito que regule la limpieza y desinfección.	0			
b) Productos para limpieza y desinfección aprobados.	i)	Los productos para limpieza y desinfección deben de contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, previo a su uso por la empresa.	Se encuentra que los productos utilizados han sido aprobados dentro de la actividad de procesamiento de alimentos.	2			
	ii)	No se debe utilizar en el área de proceso, almacenamiento y distribución, sustancias odorizantes y/o desodorantes en cualquiera de sus formas.	Se encuentra con productos de limpieza y desinfección no aprobados o autorizados por entidad reguladora.	0			
c) Productos para limpieza y desinfección almacenados adecuadamente.	i)	Los productos químicos de limpieza deberán manipularse y utilizarse con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.	El establecimiento cumple con los requisitos i) y ii).	2			
	ii)	Los productos de limpieza deberán de guardarse adecuada y cuidadosamente fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, y debe de ser debidamente identificado.	Cuando no se cumpla con uno de los requisitos i) o ii).	1			
			Cuando no cumple ninguno de los dos requisitos	0			
1.7 CONTROL DE PLAGAS							
1.7.1 CONTROL DE PLAGAS							
a) Programa escrito para el control de plagas.	i)	La planta deberá contar con un programa escrito para todo tipo de plagas, que incluya como mínimo: ☞ Identificación de plagas; ☞ Mapeo de estaciones; ☞ Productos aprobados utilizados; ☞ Hojas de seguridad de los alimentos.	Cuando se cumplan efectivamente los requisitos i), ii), iii), iv) y v).	2			
	iii)	Contempla el período que debe inspeccionarse y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.	1				
	iv)	El programa debe contemplar medidas de erradicación en caso de que alguna plaga invada la planta.	0				
	v)	Debe de existir los procedimientos a seguir para la aplicación de plaguicidas.					
b) Productos químicos utilizados autorizados.	i)	Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente para uso en planta de alimentos.	Cumplimiento correcto de los requisitos i) y ii).	2			
			Al observarse que aplican plaguicidas registrados y autorizados y que no han intentado otras medidas sanitarias antes de la aplicación de los diferentes plaguicidas.	1			
	ii)	Deberán utilizarse plaguicidas si no se puede aplicar con eficacia otras medidas sanitarias.	Si se incumple con el requisito i).	0			

c) Almacena miento de plaguicidas fuera de las áreas de procesa- miento.	i)	Todos los plaguicidas utilizados deberán guardarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantener debidamente identificados.	Cumplimiento correcto del requisito i).	2			
			Al observar cualquier falla en el cumplimiento del requerimiento i).	0			
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS							
2.1 EQUIPOS Y UTENSILIOS							
a) Equipo adecuado para el proceso.	i)	El equipo y utensilios deberán estar diseñados u contruidos de tal forma que evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza.	Cumplimiento correcto del requisito i).	2			
			Cuando se observe que el diseño no es adecuado, pero no representa riesgo de contaminación.	1			
			Incumplimiento del requisito i).	0			
b) Equipo en buen estado.	i)	El equipo debe estar en buen estado para evitar cualquier contaminación originado por fallas en el equipo.	Cumplimiento correcto del requisito i)	1			
			Incumplimiento del requisito i).	0			
c) Programa escrito de mantenimien to preventivo.	i)	Debe de existir un programa de mantenimiento preventivo con su plan y control de ejecución.	Cumplimiento correcto del requisito i).	1			
			Si existe el programa, pero su proceso de ejecución esta muy distante del plan.	0,5			
			Incumplimiento del requisito i).	0			
3 PERSONAL							
3.1 REQUISITOS							
a) El personal que manipula alimentos utiliza los implementos adecuados.	i)	Utilizan ropa protectora.	Cumplimiento correcto de los requisitos i), ii), iii) y iv).	4			
	ii)	Utilizan cubrecabezas, cubre barba (cuando proceda).	Si se observa la no utilización de los implementos en una persona.	3			
	iii)	Utilizan mascarillas, guantes (cuando lo requiera).	Cuentan con los implementos y más del 60% el personal los usa.	2			
	iv)	Utilización del calzado adecuado.	Cuando menos del 60% utilice los implementos.	1			
<ul style="list-style-type: none"> ☞ Cuando se observe que el personal no utiliza implemento alguno y requieran la utilización de los mismos. ☞ Cuando la planta o establecimiento no cuente con los implementos necesarios para asegurar la inocuidad de los alimentos elaborados. 			0				
3.2 CAPACITACIÓN							
			Cumplimiento efectivo del requisito i).	3			

a) Programa por escrito que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	i)	Debe de existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa.	Si se observa que el personal administrativo desconoce las BPM(personal sin relación al área de procesamiento).	2			
			Al determinar que el personal de la planta de procesamiento tiene por escrito las BPM pero no las aplican como debería. (falta supervisión).	1			
			No cumple con lo especificado en el requerimiento i).	0			
3.3 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS							
a) Prácticas higiénicas adecuadas, según manual de BPM.	i)	Personal que manipula alimentos deben bañarse a diario	Cumplimiento real y efectivo de los requisitos i), ii); iii), iv), v), vi), vii) y viii).	3			
	ii)	Los operarios deben lavarse las manos cuidadosamente con jabón líquido desinfectante y agua: ➤ Antes de comenzar su labor diaria; ➤ Después de manipular cualquier alimento crudo y/o antes de manipular cocidos que sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo; ➤ Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario, y otras.	Cuando se observe que un empleado no este aplicando las BPM, y que la falta de aplicación pueda producir un riesgo de contaminación física (cualquiera de los requisitos v), vii) ó viii)).	2			
	iii)	Cuando se usen guantes estos deberán estar en buen estado, ser de material impermeable y reemplazarse diariamente y cuando lo requieran, lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente.	Cuando se observe mas de una persona que manipula alimentos y que no estén aplicando las BPM y cuya falta de aplicación pueda producir un riesgo de contaminación física (en los requisitos vii) y viii)).	1			
	iv)	Uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte.	➤ Cuando los empleados no cuenten con Buenas Prácticas de Manufactura. (BPM) ➤ Con el incumplimiento de uno de los requisitos: i), ii), iii), iv) y v) ya que representan alta posibilidad de riesgo de contaminación biológica.	0			
	v)	Los operarios no deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule.					
	vi)	Los empleados en actividades de manipulación de alimentos deberán evitar comportamientos que puedan contaminarlos, tales como: fumar, escupir, masticar goma, comer, estornudar o toser; y otras.					
	vii)	Tener pelo, bigote y barba recortados.					
	viii)	No utilizar maquillaje, uñas y pestañas postizas.					
3.4 CONTROL DE SALUD							
i)	La empresa debe acreditar permanentemente el buen estado de la salud de su personal.	Al cumplir con los requisitos que se enumeran en los puntos i), ii), iii), y iv).	4				

b) Constancia o carné de salud actualizada y documentada.	ii)	Cuando se contratan manipuladores de alimentos se someten a exámenes médicos, y cada 6 meses revisión.	Cuando el período al que se someten los exámenes los empleados para llevar a cabo un control de la salud de los mismos sea mayor a 6 meses (6-12 meses).	2			
	iii)	Regulación de tráfico de manipuladores y visitas en las áreas de preparación de alimentos.	Solamente con incumplimiento del requisito ii).	1			
	iv)	No se permite operarios con enfermedades que pueden transmitirse por medio de los alimentos en el área de procesamiento de los mismos.	Incumplimiento de uno de los requisitos i), iii) y iv).	0			
4 CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN							
4.1 INSUMOS, MATERIA PRIMA E INGREDIENTES							
a) Control y registro de la potabilidad del agua.	i)	Control de la potabilidad del agua determinando la concentración de cloro libre.	Cumplimiento efectivo de los requisitos i), ii), iii) y iv).	3			
	ii)	El control de la potabilidad del agua debe ser diaria.	Cuando el registro de la información es hecha en forma no sistemática (no cuentas con formularios).	2			
	iii)	Registro de resultados en formulario hecho para tal fin.	Cuando no se cumpla con el requisito iii).	1			
	iv)	Evaluación periódica del agua a través de análisis físico-químico y bacteriológico.	Cuando no se cumpla con ningún requisito de los siguientes i) y ii).	0			
b) Materia prima e ingredientes sin indicios de contaminación.	i)	No se debe aceptar ninguna materia prima o ingrediente que presente indicios de contaminación o infestación.	Cumplimiento apropiado del requisito i).	1			
			Incumplimiento del requisito i).	0			
c) Inspección y clasificación de las materias primas e ingredientes.	i)	Las materia primas o ingredientes deben inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos a al línea de elaboración.	Cumplimiento apropiado del requisito i).	1			
			Cuando la inspección no sea establecida por un procedimiento determinado y por escrito.	0,5			
			Incumplimiento del requisito requerimiento i).	0			
d) Materias primas e ingredientes almacenados y manipulados adecuadamente.	i)	La materia prima y otros ingredientes deberán se almacenados y manipulados de acuerdo a las especificaciones del producto.	Cumplimiento apropiado del requisito i).	1			
			Incumplimiento del requisito i).	0			

4.2 OPERACIONES DE MANUFACTURA							
a) Controles escritos para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar contaminación.	i)	Los proceso de fabricación de alimento deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias.	Cumpliendo efectivamente con los requerimientos solicitados en i) y ii).	3			
			Cuando se observe que teniendo controles por escrito se pueda dar riesgo de contaminación por falta de atención de los operadores.	2			
	ii)	Debe de contar con controles escritos necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar contaminación del alimento tales como: ☛ Tiempo, temperatura, pH y humedad; ☛ Medidas preventivas evitando contaminación con metal o cualquier otro material extraño.	Cuando la falta de atención a los controles es por parte de operadores y supervisores.	1			
			Cuando no se cumpla con los requisitos i) y ii).	0			
b) Material para envasado, almacenado en condiciones de sanidad y limpieza.	i)	Almacenamiento adecuado y en condiciones higiénicas de todo material de empaque.	Cumplimiento correcto de este requerimiento i).	2			
			Al observarse espacios reducidos que no permitan la facilidad en el aseo e higiene del almacén.	1			
			No cumple con lo establecido en el requerimiento i).	0			
c) Material para envasado específico para el producto e inspeccionado antes del uso.	i)	Material de empaque apropiado al producto a empacar.	Cumplimiento adecuado de los requisitos i), ii), iii), iv) y v).	2			
	ii)	Los envases no deben de usarse para ningún uso que pueda dar lugar a la contaminación del producto.	Se asignará esta calificación cuando se observe lo contrario de lo estipulado en el requerimiento v) y que no represente la posibilidad de riesgo de contaminación.	1			
	iii)	Los envases deben inspeccionarse inmediatamente antes del uso, asegurándose el buen estado, limpios y/o desinfectados.					
	iv)	Después que se laven, deben escurrirse bien antes del llenado.	*Incumplimiento de uno de los siguientes requerimientos i), ii), iii) y iv).	0			
	v)	Sólo deben permanecer en la zona de envasado los recipientes necesarios.	*Cuando se observe que el requisitos v) se incumpla y esta falta puede contribuir en un riesgo de contaminación, se le dará "0" puntos.				
4.3 DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO							
a) Registros apropiados de elaboración, producción y distribución.	i)	Se debe mantener registros apropiados en función al riesgo del producto en cuanto a la elaboración, producción y distribución.	Cuando la empresa procesadora de alimentos cuente con un sistema de registro de información que permita identificar la secuencia de un producto para la solución rápida de problemas.	2			
			Se cuentan con registros de la producción y distribución de sus productos, pero, no se encuentran en orden ya que no se le da el seguimiento adecuado a los mismos.	1			

	ii)	Los registros deben de conservarse durante un período superior al de la duración de la vida útil del alimento.	No cuentas con registros referente a la producción y distribución de los productos.	0			
5 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN							
5.1 ALMACENAMIENTO							
a) Materias primas y productos terminados almacenados en condiciones apropiadas.	i)	Las materia primas y productos terminados deben almacenarse y transportarse internamente en condiciones apropiadas, impidiendo la contaminación y proliferación de microorganismos y protegiendo contra la alteración del producto o daños al recipiente o envases.	Se dará esta calificación cuando cumpla con todo lo establecido en el requerimiento i)	1			
			Al observar cualquier falla en lo establecido en el requerimiento i).	0			
b) Inspección periódica de materia prima y productos terminados.	i)	Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de la materia prima y productos terminados, a fin de que se cumplan las especificaciones aplicables.	Se cumple efectivamente lo establecido en el requisito i).	1			
			Se hace una inspección con frecuencia irregular, verificando que se cumplan con las especificaciones.	0,5			
			No cumple con lo establecido en el requerimiento i).	0			
5.2 DISTRIBUCIÓN (TRANSPORTE)							
a) Vehículos autorizados por la autoridad competente.	i)	Vehículos de la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán ser autorizado por una entidad competente para efectuar esta operación.	Cuando los vehículos estén autorizados.	1			
			Incumplimiento del requisito i).	0			
b) Operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración.	i)	Los vehículos de transporte deben efectuar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, evitando las contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.	Al cumplir de manera efectiva y eficiente el requisito i).	1			
			Cuando la carga y descarga en efecto se cumpla que se efectúe fuera de los lugares de elaboración de alimento pero que los gases de combustión alcanzan a entrar a la planta de procesamiento en una cantidad baja.	0,5			
			Cuando la carga y/o descarga se hacen dentro de los espacios donde se elaboran los alimentos. Cuando la emisión de gases de combustión contamine a un nivel elevado el aire interno del plantel de procesamiento.	0			

c) Vehículos que transportan alimentos refrigerados o congelados cuentan con medios para verificar humedad y temperatura.	i)	Los vehículos que transportan alimentos refrigerados deben de contar con medios de verificación de humedad y el mantenimiento de la temperatura.	Cumplimiento exacto del requerimiento i).	2			
			Cuando se observe que el medio de transporte puede controlar la temperatura de enfriamiento y/o congelación. pero que no cuente con dispositivo para medir la humedad.	1			
			Con el incumplimiento del requisito i) al no contar con medios para verificar la humedad y mantener la temperatura.	0			
FINAL DE LA GUÍA							

PARA PRIMERA INSPECCIÓN:

“LA SUMA TOTAL PARA APROBACIÓN NO TIENE QUE SER MENOR A 81 PUNTOS, DE LOS CUALES, SE TIENE QUE CUMPLIR COMO MÍNIMO EN LOS SIGUIENTES NUMERALES CON LA PUNTUACIÓN LISTADA A CONTINUACIÓN:

NUMERAL	PUNTAJE MÍNIMO
1.3.1	5
1.6.1	3
2,1	2,5
3,1	2
3,2	2
3,3	5
4,1	3,5
4,2	4
4,3	1
5,1	1
5,2	2
SUMATORIA	31

ESTO SIGNIFICA QUE SI NO CUMPLE CON LOS PUNTAJES MÍNIMOS EN CADA NUMERAL, LA AUTORIDAD NO OTORGARÁ LA LICENCIA RESPECTIVA, HASTA QUE CUMPLA CON EL PUNTAJE MÍNIMO ESTABLECIDO, SIEMPRE Y CUANDO NO SEA MENOR DE 60 PUNTOS EN TOTAL.