



Reglamento Interno de Cafetería

Condiciones higiénicas de los lugares de preparación

Los espacios que se utilicen para la preparación de alimentos y bebidas, con independencia de las demás disposiciones normativas que resulten aplicables en la materia, deberán satisfacer las siguientes condiciones higiénicas:

- I. Ubicarse alejados de fuentes de contaminación (basura, canales de aguas negras, drenajes abiertos, etc.).
- II. Contar, en lo posible con piso de cemento o asfalto limpio;
- III. Contar con un área específica, ordenada, limpia y alejada de los alimentos y bebidas, para colocar los objetos personales, así como para almacenar artículos de limpieza, detergentes y desinfectantes;
- IV. Las áreas y mobiliario del establecimiento deberán encontrarse siempre limpias y desinfectadas;
- V. Los pisos, paredes, techos, deberán presentar acabados que faciliten la limpieza y desinfección.
- VI. Los equipos para la preparación de alimentos y bebidas deberán colocarse e instalarse despegados de las paredes para facilitar la limpieza del espacio físico que los circunda;
- VII. Garantizar en lo posible, la potabilidad del agua que estará en contacto con los alimentos y superficies que los contengan (yodo, plata en forma coloidal o iónica, cloración, ebullición y filtración, entre otros);
- VIII. Los desechos que se generen durante la preparación de alimentos y bebidas se colocarán en recipientes limpios, identificados, con tapa y se deberán eliminar frecuentemente;
- IX. Reemplazar con frecuencia los trapos de cocina y las esponjas que se utilicen, para prevenir que las bacterias se propaguen. Usar toallas de papel para secar las manos después de manipular alimentos crudos;
- X. Los focos y lámparas deberán estar alejados de áreas de manejo de alimentos;
- XI. Los equipos y utensilios deberán estar limpios y desinfectados; encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento y operación.
- XII. Realizar control de plagas, nunca rociar insecticida cuando exista alimento expuesto.

Limpieza en la preparación de alimentos y bebidas

Las personas encargadas de preparar alimentos y bebidas deberán observar las siguientes medidas mínimas de higiene en su elaboración:

- I. Lavar y desinfectar verduras, frutas y utensilios de cocina;
- II. Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos;
- III. Utilizar cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos;
- IV. Usar trapos de cocina de colores, uno para cada actividad;
- V. Evitar estornudar frente a los alimentos, así como la caída de cabellos sobre la comida;
- VI. No picarse la nariz, toser o escupir durante su preparación;
- VII. No preparar los alimentos cuando se está enfermo;
- VIII. No manipular los alimentos si no se tienen las manos limpias;
- IX. Lavar todos los utensilios utilizados, antes y después de preparar los alimentos;
- X. Cocer muy bien los alimentos, mantenerlos tapados y en refrigeración;
- XI. Evitar la presencia de animales domésticos como perros y gatos en las áreas donde se almacenan, preparan o expendan alimentos.
- XII. Prevenir e impedir la presencia de plagas como ratas y cucarachas.
- XIII. El fregado del suelo se hará con agua caliente y una disolución de detergente con jabón
- XIV. Se eliminarán todos los restos de comida con agua caliente y una disolución de hipoclorito.
- XV. Una vez terminada la labor de venta el espacio debe ser limpiado sin dejar desechos para el día siguiente y cuidar el almacenamiento de los alimentos del ataque de insectos, roedores y otros animales.
- XVI. El personal debe tener un estado de salud compatible con la función a realizar (evitando transmisión de enfermedades por infecciones en la piel, respiratorias, diarrea u otra enfermedad transmisible).
- XVII. Lavado de mano cuidadoso y con cepillo de uñas antes de iniciar labor, después de ir al baño y cuando manipule alimentos diferentes (crudos a cocidos).
- XVIII. Todos los utensilios y equipos que se usan para preparar, servir y almacenar los alimentos se deben lavar y desinfectar adecuadamente.
- XIX. lavar los utensilios y superficies de trabajo antes y después de utilizarlas especialmente cuando se han usado en la preparación de alimentos crudos y después se utilizarán para la preparación de alimentos cocinados.
- XX. no tocar con los dedos las superficies que entrarán en contacto con los alimentos.
- XXI. Desinfectar los alimentos que se consumen crudos, como lechuga, col, etc.

Atentamente

DIRECCIÓN DE LA ESCUELA DE ESTUDIOS SUPERIORES DE JONACATEPEC,
SUBSEDE TEPALCINGO

Aprobado por consejo técnico, agosto 2022