



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 alimento.

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 expenden 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 AXOCHIAPAN

Aprobado por consejo técnico, 16 agosto 2022