



# BUENAS PRÁCTICAS

DE HIGIENE Y ALMACENAMIENTO  
DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

---



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE MÉXICO

**DIF**  
EDOMÉX

**EDOMÉX**  
DECISIONES FIRMES, RESULTADOS FUERTES.

# ÍNDICE



## INTRODUCCIÓN

	<b>Recepción de productos</b>	<b>5</b>
	Transporte Carta de liberación Muestreo	
	<b>Buenas prácticas de almacenamiento</b>	<b>8</b>
	Sistema PEPS Codificación de productos	
	<b>Almacén</b>	<b>13</b>
	Condiciones físicas Control de plagas Capacidad suficiente Sistema de Protección Civil	
	<b>Producto no conforme</b>	<b>22</b>
	<b>Glosario</b> <b>Referencias</b>	<b>23</b>

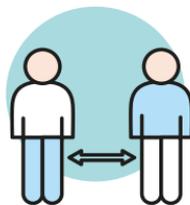
# Introducción

Esta guía es una herramienta de consulta para establecimientos que suministran o distribuyen productos alimenticios, como es el caso de los Sistemas Municipales DIF, con la finalidad de satisfacer las necesidades alimentación de los sectores más desprotegidos y, según lo que establece la Ley General de Salud en el artículo 199 bis, deberán:

- Tener establecimientos que reúnan las condiciones sanitarias adecuadas para el manejo de alimentos.
- Contar con personal capacitado y equipo para la conservación, manejo y transporte higiénico de alimentos.
- Realizar la distribución de los alimentos oportunamente, a fin de evitar su contaminación, alteración o descomposición.
- Adoptar las medidas de control sanitario que en su caso señale la autoridad.

# Cuídalos para cuidarte, cuídate para cuidarnos.

- Debe ser la consigna que debemos tener presente en nuestro día a día. De esta forma, enfrentaremos la pandemia con responsabilidad, evitando que los más vulnerables se vean afectados.
- En el marco de la pandemia COVID-19, es crucial mantener las actividades que son decisivas para la salud pública, como el acceso y disponibilidad de alimentos inocuos, continuando con la aplicación de las medidas higiénicas ya conocidas, para asegurar su calidad en cualquier etapa de la cadena alimentaria.
- Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio COVID-19 es de persona a persona, se hace necesario aplicar las recomendaciones preventivas en todas las actividades dedicadas a la fabricación, preparación, transporte, distribución y consumo de alimentos.



# 1. Recepción de productos

## 1.1 Transporte

Condiciones higiénicas que se deben verificar y aplicar en la recepción de insumos:



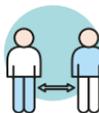
Verificar la limpieza en el transporte; libre de cualquier contaminante que pueda afectar al producto.



El transporte deberá contar con caja cerrada, sin goteras, humedad u otra condición que ponga en riesgo a los productos.



Al realizar la carga y descarga de los productos, no deben aventarse, tirarse o golpearse.



Practicar la sana distancia entre personas.



Utilizar desinfectante para las manos antes y después de recibir los productos.



Lavar las manos con frecuencia.



Mantener los protocolos de limpieza y desinfección; en particular en puntos de alto contacto como puertas, chapas, barandales, entre otros.

### NOTA:

se recomienda generar un formato de revisión de transporte para documentar la actividad.

## 1.2 Carta de liberación

Antes de la entrega de los productos alimenticios en los municipios, la Unidad de Control de Calidad realiza una verificación de las características de los productos y extiende una -Carta de liberación- con los lotes correspondientes.

El proveedor deberá presentar este documento al momento de entregar los productos en los almacenes, de no ser así:

### **INFORMAR A PERSONAL DEL DIFEM**

Responsables del Programa Alimentario que corresponda o a la Unidad de Control de Calidad.

## 1.3 Muestreo

El muestreo tiene el objetivo de verificar la cantidad y las condiciones físicas de los productos recibidos.

Se pueden seleccionar de forma aleatoria cajas del inicio de la descarga, de la mitad y de la última parte.



**¿Qué se debe revisar?**

**L**otes deben coincidir con la carta de liberación y remisión.

**C**aducidad vigente

**C**antidad según la asignación del programa y la cantidad de piezas por caja.

**I**ntegridad de cajas y embalajes.

**RECUERDA: “AL RECIBIR DEBO REVISAR L, C, C, I.”**

**NOTA:**

la revisión es responsabilidad de quien recibe y es importante para asegurar la calidad de los alimentos desde su entrada al almacén.

## 2. Buenas prácticas de almacenamiento

Son aquellas acciones que realizamos para mantener la calidad de los insumos alimentarios, tanto en la integridad de su empaque como en sus características sensoriales.



En toda la cadena alimentaria se deben aplicar las buenas prácticas de manejo y almacenamiento, para lograr que los productos lleguen a nuestros beneficiarios con la calidad adecuada, y así evitar problemas que pueden surgir por un mal manejo de los mismos.

Como responsable del almacenamiento y/o de la operatividad de los programas alimentarios, tu colaboración es fundamental para cumplir el objetivo.

**¡ENTRE TODOS LOGRAMOS ASEGURAR LA CALIDAD ALIMENTARIA!**

- Verificar la limpieza y el buen estado de los vehículos de proveedores.
- Rechazar los alimentos en mal estado. (Criterios aceptación-rechazo).



## Recepción

- Dar rotación a los productos en base a su fecha de recepción o vida de anaquel.
- Identificar o etiquetar los productos.



## Sistema PEPS

- Indicadas en cada producto.
- Evita el daño de productos y accidentes laborales.



- Limpias y en buen estado.
- Separadas de pared, techo y suelo.



## Respetar la estiba máxima

## Usar tarimas adecuadamente

## Cuidar los productos

- No aventarlos, no pisarlos ni dejar líquidos u objetos sobre ellos
- Mantenerlos frescos y secos.



- Inspección regular del almacén para detectar su presencia o rastros.
- Mantener orden y limpieza.
- Contratar servicios externos en caso necesario.

## Tener registros y documentos ordenados



- Inventarios completos y actualizados.
- Soportes y evidencias de actividades.

## Mantener el orden y la limpieza

- Limpieza diaria de las instalaciones.
- Evitar basura dentro del almacén.



## Prevención de plagas

*Las buenas prácticas se deben realizar diariamente, mejorarse de forma continua y adaptarse al tipo de productos que se manejan.*

## 2.1 Sistema PEPS

### Primeras entradas-Primeras salidas

Este sistema se refiere a que los primeros productos que ingresan al almacén, sean los primeros en utilizarse o distribuirse.

Objetivo: tener una adecuada rotación de los productos, para evitar que se caduquen y se generen desperdicios de alimentos, así como tener un buen control del almacén.

Para la correcta aplicación de este sistema es necesario contar con un inventario, que permita conocer las existencias, el movimiento dentro y fuera del almacén, así como el estado de los productos.

El inventario permite un mejor control administrativo de los productos y trabajar de forma eficiente los programas alimentarios.



**NOTA:**

como excepción, se deberán utilizar primero los productos que tengan una caducidad más corta independientemente de su fecha de ingreso al almacén.



Los productos se deben rotular, etiquetar o marcar de forma clara, con al menos los siguientes datos:

*Nombre*

*Fecha de ingreso*

*Fecha de caducidad*

*Lote*

*Marca*



Se sugiere clasificar los alimentos con un código de colores que permita identificarlos y localizarlos fácilmente, por ejemplo:



#### **PRIMERA SALIDA**

(Productos más “viejos” o con caducidad próxima a vencer)

#### **SEGUNDA SALIDA**

(Productos que tienen poco tiempo almacenados o con caducidad más lejana)

#### **TERCERA SALIDA**

(Productos de recién ingreso o caducidad más amplia)

#### **NOTA:**

colocar identificadores visibles sobre los embalajes y/o espacios que lo permitan en el almacén.

## 2.2 Codificación de productos

La codificación de productos resulta muy útil para establecer un sistema de inventarios y la localización de los insumos al momento de su movilización.

- BARRAS DE CEREAL (5) 
- BARRAS DE FRUTA (2) 
- MIX DE FRUTA (3) 
- LECHE 

Recuerda que no importa el tamaño de bodega o diseño de espacios, siempre hay que **clasificar, ordenar, limpiar, prevenir y mantener** las estrategias adecuadas a las bodegas; ésto ayudará a mejorar los procesos y eficientar el tiempo de las labores.



### 3. Almacén



Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de alimentos que se manejan. Para el caso de insumos pre envasados, el espacio deberá mantenerse fresco, seco, ventilado, limpio y con estructuras en buenas condiciones para soportarlos, tales como tarimas o racks industriales. Cualquier estructura que se utilice debe estar separada de la pared y mantenerse limpia.

## 3.1 Condiciones Físicas



1

Tener espacio suficiente para los productos y evitar las sobre estibas.

2

Estar libre de fauna nociva.

3

Mantenerse muy limpio, fresco , seco y ventilado.

4

Mantener áreas delimitadas y especiales para el producto y evitar su maltrato.

5

Las vías de acceso deben de estar libres de patines, montacargas u otros objetos.

6

Colocar el producto sobre tarimas y no en el piso.

- Se debe de impedir la acumulación de suciedad, no deberán presentar humedad, goteras ni orificios.
- Si hay lámparas deben de estar en buenas condiciones y con protección.

Mantenerse limpios y libres de basura, maleza, objetos acumulados, agua estancada, entre otros factores que pueden generar la presencia de plagas.

Deben estar provistas de protecciones para reducir la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva.

## PATIO Y ALREDEDORES

## PUERTAS Y VENTANAS

## TECHOS



## PISOS

## PAREDES

## COLADERAS

Deben de estar protegidas con malla o tapas, y limpias.

- Ser lisos, no presentar huecos o grietas, tener pendiente hacia el drenaje para evitar encharcamientos.
- Mantenerse limpios.

- Si están pintadas, la pintura debe de ser lavable e impermeable, de preferencia de colores claros.
- Las uniones del piso y la pared deben de ser de fácil limpieza.

## 3.1.1 Control de plagas



El método mas efectivo para evitar cualquier infestación es la prevención.



### Recomendaciones:

Mantener los botes de basura identificados, limpios y tapados.



Tener coladeras en buenas condiciones limpias y protegidas.



Revisiones en la recepción de productos e ingreso de objetos para detectar posible contaminación por plagas.



Mantener orden y limpieza en almacén.



Evitar estancamientos de agua. Puertas y ventanas deben de estar protegidas y en buen estado.



Evitar consumir alimentos en el almacén.



Supervisar constantemente el almacén y los productos para detecciones oportunas.





## **Documentación que se debe tener para el control de plagas.**

- 1. Calendario de fumigaciones.**
- 2. Reportes de las fumigaciones.**
- 3. Fichas técnicas de los productos que son colocados para el control de las plagas, en donde también se indique la dosis que debe utilizar.**
- 4. Documento que asegure que el producto puede ser empleado en almacenes de alimentos.**



### **En caso de tener alguna plaga:**

- Llamar a personal especializado en control de plagas.
- Revisar muy bien el producto contaminado y aislarlo de los demás.
- Seguir indicaciones del especialista para hacer limpieza en el área afectada, y otras acciones pertinentes.

## 3.2 Capacidad suficiente

Una buena planificación y gestión de los productos es fundamental para mejorar el funcionamiento de las bodegas habilitadas.

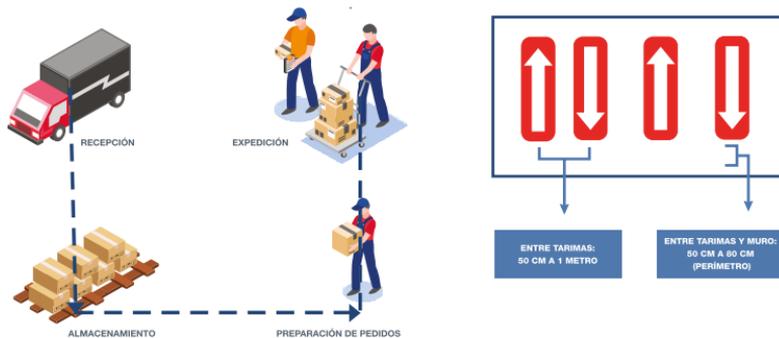
ASPECTO	DIMENSIÓN		
	PEQUEÑA "De tránsito"	MEDIANA	GRANDE
Asignación de desayunos mensual*	Recibe menos de 30,000	Recibe entre 30,000 a 170,000	Recibe arriba de 170,000
<b>PASILLOS</b>			
Entre tarimas y muros (perímetro)	15 cm a 50 cm	De 50 a 80 cm	
Debe permitir	Ventilación y vigilancia de insumos	Acceso para labores de limpieza y vigilancia de los insumos y ventilación.	
Entre tarimas	15 cm a 30 cm	50 cm a 1 metro	
Debe permitir	Ventilación y vigilancia de insumos	Acceso de personal y/o equipos como diablitos o montacargas	
Mínimo requerido	Contar con un pasillo principal para entrada y salida del producto.	El pasillo debe correr a lo largo de la bodega y por el centro de ésta.	

\*De acuerdo a un mes con 20 días hábiles en promedio. Criterio seleccionado para clasificar las dimensiones.

Las buenas prácticas de almacenamiento, de higiene y la administración de las bodegas ya mencionadas, deberán aplicarse en todos los casos independientemente del tamaño del almacén.

## Diseños físicos sugeridos:

- Diseño en U



- Diseño en línea recta



### 3.3 Sistema de Protección Civil

La bodegas deben estar dotadas permanentemente de equipo o sistemas contra incendios, de acuerdo a lo dispuesto a la NOM-002-STPS-2010 y la NOM-154-SCFI-2005. Se sugiere contar con un extintor Tipo A (para cartón, madera, plástico) y leer sus indicaciones.



<b>A</b>	<b>MATERIALES SÓLIDOS</b> Madera, caucho, Pólvora Plásticos, papel, Telas.
<b>B</b>	<b>LÍQUIDOS INFLAMABLES</b> Petróleo y sus derivados
<b>C</b>	<b>ELÉCTRICOS</b> Motores, tableros, instalaciones eléctricas.
<b>D</b>	<b>MATERIALES COMBUSTIBLES</b> Magnesio, Sodio, Potasio, Aluminio.
<b>K</b>	<b>COCINAS COMERCIALES</b> Cocinas comerciales con grasas y aceites de origen animal o vegetal

Deben contar las señalizaciones de seguridad, de acuerdo a lo dispuesto por NOM-003-SEGOB- 2011, al menos deberá contar con la siguientes.



## 4. Producto no conforme

En caso de detectar algún problema con los productos después de su recepción:

1. Separar el producto no conforme del resto.
2. Resguardarlo, no tirarlo.
3. Notificar mediante oficio a la Dirección de Alimentación para dar la atención correspondiente.

En el oficio indicar lo siguiente:

- \* Nombre completo del producto.
- \* Marca, lote y caducidad indicados en el envase.
- \* Fecha de recepción.
- \* Cantidad total de producto afectado.
- \* Especificar las condiciones que presenta.
- \* Dotación o entrega a la que pertenece.
- \* Modalidad a la que corresponde.
- \* Anexar evidencia fotográfica.



## 5. Glosario

**Almacenamiento.** Se refiere a la acción y efecto de almacenar, guardar y conservar, implica llevar un control físico y mantener guardados los artículos inventariados, para proteger las mercancías de algún daño, defecto o robo en tanto el dueño disponga de ellos.

**Área de almacenamiento.** Conjunto de espacios y edificaciones en donde se almacenan productos agropecuarios y pesqueros, tales como bodegas, silos, patios, entre otros.

**Bodega habilitada.** Son aquellos locales que forman parte de las instalaciones del depositante, trátase de bodegas propias, rentadas o recibidas en comodato, que el almacén general de depósito tome a su cargo para operarlos como bodegas y efectuar en ellos el almacenamiento, guarda o conservación de bienes o mercancías propiedad del mismo depositante o de terceros.

**Bodegas.** Almacenes diseñados con la infraestructura necesaria para el almacenamiento de productos.

**Codificación.** Codificación es el proceso de conversión en símbolos de una determinada información con el fin de ser comunicada, y a efectos de ser entendida por el receptor, aplicando las reglas de un código predeterminado. Es decir que en la codificación el emisor convierte sus ideas en signos que sean fácilmente comprendidos por quienes reciben la información.

**Contaminación.** A la presencia en un producto o materia prima, de microorganismos, sustancias químicas y/o materia extraña, en cantidades que rebasen los límites establecidos por la normatividad sanitaria vigente o que representen un riesgo para la salud del consumidor.

**Control de calidad.** Es el conjunto de actividades necesarias para asegurar que los productos cumplan con las características requeridas para su consumo y/o uso.

**Desinfección.** Es la reducción o eliminación de agentes patógenos (bacterias, hongos, virus) para que no causen daño la salud de quienes lo consumen; la cual se hace mediante métodos químicos y/o físicos.

**Fecha de caducidad.** Es el plazo que garantiza que los alimentos se pueden consumir después de esta fecha, el producto se vuelve potencialmente nocivo.

**Inocuidad.** Característica que indica que un alimento no hace o causa daño a la salud.

**Inventario físico.** Es la acción de cuantificar por medio de recuentos selectivos y totales, las existencias de productos almacenados.

**Limpieza.** Es la acción que ayuda a quitar la suciedad e impurezas visibles.

**Muestra.** Son las unidades de producto tomadas de un lote de inspección. Tiene por objeto ofrecer información sobre una característica determinada del producto analizado y servir de base para adoptar una decisión relativa al producto o el proceso que los haya generado.

**Muestreo.** Procedimiento empleado para extraer o constituir una muestra.

**Plaga.** A las plantas, hongos y fauna nociva que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipos o productos en las diferentes etapas de producción o elaboración.

**Prácticas de higiene.** Las medidas necesarias para garantizar inocuidad en los alimentos.

**Producto no conforme.** Es todo aquel que no cumple con algunos o varios de sus requisitos determinados. Por ejemplo, un defecto, alteración de su estado o la presencia de un material no identificado.

**Productos preenvasados.** Los productos que son colocados en envases de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor final, y la cantidad de producto contenido en él, no puede ser alterada a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

**Registro.** Conjunto de información, electrónica o no, que incluye datos, textos, números o gráficos que es creado, restaurado, mantenido y archivado.

**Responsable de almacén:** Persona facultada y capacitada para operar y administrar el almacén.

**Sistema PEPS (Sistema de 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 su vida de anaquel.

**REFERENCIAS:**

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD. SECRETARÍA DE SALUD.

NOM-251-SSA1-2009

NOM-001-SAGARPA/SCFI-2016