

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris 
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Oklahoma No. 14, Col. Nápoles, Del. Benito Juárez, C.P. 03810,
Ciudad de México.

Centro Atención Telefónica (CAT):

Tel: 01 800 033 5050

De lunes a viernes: de 8:30 a 18:00 hrs.

www.cofepris.gob.mx

normascofepris@cofepris.gob.mx



NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009

Prácticas de higiene para el proceso
de alimentos, bebidas o
suplementos alimenticios

Cofepris 
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios



Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009

**Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o
suplementos alimenticios**

**DR[©] Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios**

Oklahoma No. 14, Col. Nápoles, Del. Benito Juárez, C.P.
03810, Ciudad de México.

ISBN: 978-607-460-225-8

Primera edición 2011

Segunda edición 2014

Reimpresión 2016



Sistema HACCP

No es obligatorio, sólo se recomienda su aplicación.



Puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final.

VENTAJAS

- Garantiza la inocuidad de los alimentos.
- Disminuye pérdidas y desperdicio.
- Facilita la inspección.

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009

Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

Directorio

José Narro Robles

Secretario de Salud

Julio Sánchez y Tépoz

Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Jorge Antonio Romero Delgado

Comisionado de Fomento Sanitario

Juan Carlos Gallaga Solórzano

Comisionado de Autorización Sanitaria

Álvaro Israel Pérez Vega

Comisionado de Operación Sanitaria

Armida Zúñiga Estrada

Comisionada de Control Analítico y Ampliación de Cobertura

Rocío del Carmen Alatorre Eden-Winter

Comisionada de Evidencia y Manejo de Riesgos

Jessica Boyzo Sánchez

Directora Ejecutiva de Comunicación de Riesgos y Capacitación

Adelaida Martínez Chapa

Subdirectora Ejecutiva de Comunicación de Riesgos e Información

David Arcos Mancilla

Gerente de Difusión e Información

Autoras

Nidia Coyote Estrada

Gabriela Valdés Herrera

Mónica Martínez Benítez

Diseño

Celina Berenice Arreola Prado

Cuidado editorial

Rosa Bonifaz Pedrero



Además de cumplir con lo establecido en las disposiciones generales, deben cumplir con:

Instalaciones y áreas

- Separación entre las áreas
- Evitar contaminación cruzada

Control de operaciones

- Separación entre tipos de alimentos
- Rotación efectiva mediante PEPS
- Mantener el nivel del hielo
- Contar con sistema de drenaje
- Envases desechables para consumo en el exterior
- Lavado y desinfectado de superficies

Comportamiento del personal

- Utilizar guantes para evitar contacto directo de las manos con el dinero

Información al consumidor

- Productos pre-envasados para su venta con etiquetas de identificación
- Productos refrigerados con la leyenda: "Conserve producto en refrigeración"



Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas

Objetivo

Además de cumplir con lo establecido en las disposiciones generales, deben cumplir con:



Establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Este folleto tiene la finalidad de orientar para la correcta aplicación de la norma a quienes se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional.

Disposiciones generales

Los establecimientos que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, cumplirán con las disposiciones, según corresponda a las actividades que realicen, en cuanto a:

Instalaciones y áreas	Control del agua
Equipo y utensilios	Mantenimiento y limpieza
Servicios	Control de plagas
Almacenamiento	Manejo de residuos
Control de operaciones	Salud e higiene del personal
Control de materias primas	Transporte
Control del envasado	Capacitación

Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

Además de cumplir con lo establecido en las disposiciones generales, deben cumplir con:



Capacitación

- Higiene personal, uso correcto de vestimenta y lavado de manos.
- Naturaleza de los productos y capacidad para desarrollo de microorganismos.
- Forma en que se procesan los alimentos, bebidas y suplementos enfocada a la posibilidad de contaminación.
- Proceso antes del consumo final.
- Condiciones de recibo y almacenamiento.
- Tiempo previsto antes del consumo.
- Conocimiento de la presente NOM.



Aplicación

Esta norma es de observancia obligatoria para:

Fábrica

Establecimiento en donde se producen los productos artesanales o industrializados. No se consideran como fábricas las panaderías y tortillerías para venta a granel al por menor.

Establecimientos de servicios de alimentos o bebidas

Los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos, donde se elaboran o suministran alimentos o bebidas para su consumo inmediato, comida para llevar o entregar a domicilio.

Expendio

Área o establecimiento donde se exhiben o comercializan los productos objeto de esta norma.



Instalaciones y áreas

- Que eviten la contaminación de materia prima, alimentos, bebidas y suplementos.
- Tuberías, conductos, rieles, vigas, cables limpios y en buenas condiciones de mantenimiento.
- Pisos, paredes y techos de fácil limpieza, sin grietas o roturas.
- Puertas y ventanas provistas de protecciones para evitar entrada de lluvia, plagas, etc.



Transporte

En condiciones que eviten contaminación y alteración.

Proteger a los productos de la contaminación durante su transporte.



Que se mantengan las temperaturas recomendadas de congelación o refrigeración.

Mantener los vehículos limpios.

¿Cómo lavarse las manos correctamente?

Equipo y utensilios

Sigue estos pasos:

1 Humedécelas y enjabónalas.



2 Frótalas fuertemente.



3 Enjuágalas completamente.



4 Sécalas, de preferencia, con toallas de papel o aire.

5 Si usas toalla de tela, debes mantenerla limpia.



- Instalados de forma que permita su limpieza y desinfección.
- Ser lisos, lavables y sin roturas.
- Uso de materiales que se puedan lavar y desinfectar.
- Evitar acumulación de agua en equipos de refrigeración y congelación.
- Tener termómetros o dispositivos de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocados en un lugar accesible para su monitoreo.



Servicios

Iluminación

Que permita realizar las operaciones de manera higiénica.
Focos o lámparas con protección o de material que impida su estallido.



Ventilación

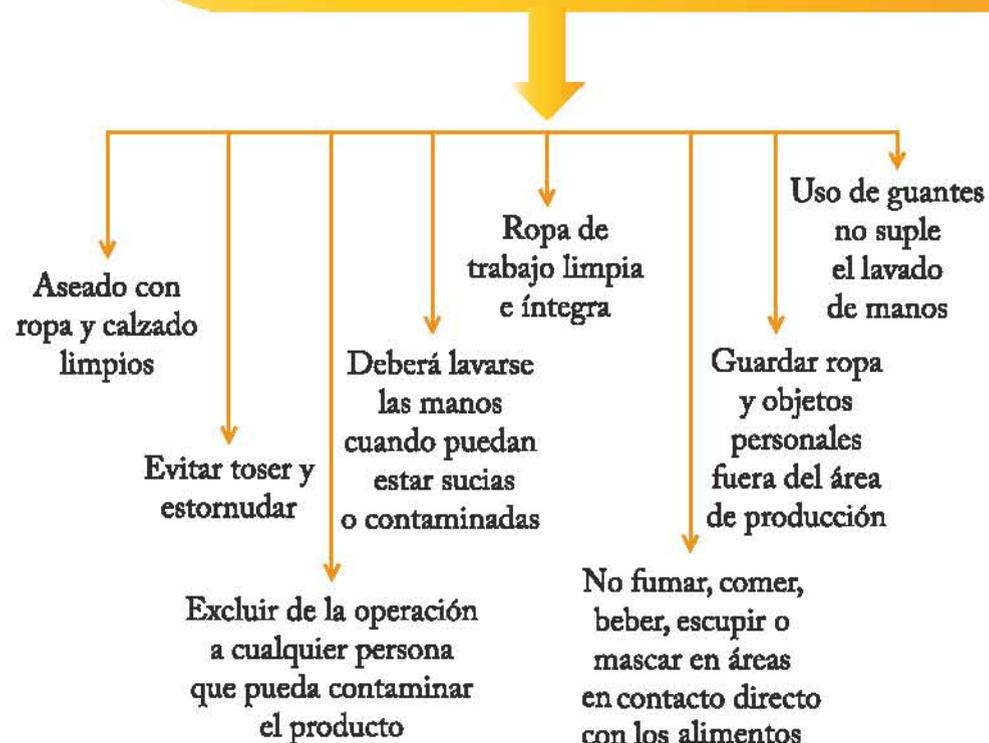
Evitar el calor y condensación excesivos, acumulación de humo y polvos.
Si hay aire acondicionado, evitar goteos sobre áreas de producción.

Agua

Disponer de agua potable e instalaciones adecuadas.
Cisternas y tinacos con paredes lisas, tapados y protegidos contra contaminación y corrosión.
Transportar el agua no potable por tuberías separadas e identificadas.
Drenaje provisto de trampas contra olores y coladeras.
Baños provistos de: agua potable, retrete, lavabo, depósito de basura y rótulos que promuevan la higiene personal.



Salud e higiene del personal



Manejo de residuos

- ✓ Remover residuos frecuentemente.
- ✓ Almacenarlos en recipientes identificados con tapa.
- ✓ Retirarlos de las áreas de operación por lo menos una vez al día.



Almacenamiento

- ✓ Tener controles que prevengan la contaminación de los productos.
- ✓ Los agentes de limpieza, agentes químicos y sustancias tóxicas separados, cerrados e identificados.
- ✓ Permitir la circulación de aire.
- ✓ Evitar el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.
- ✓ Almacenar los implementos o utensilios en un lugar específico que evite la contaminación.



Control de operaciones

Dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.

Evitar contaminación cruzada entre materia prima, productos en elaboración y terminado.

Equipos de refrigeración: mantener la temperatura que permita la refrigeración del producto.

Equipos de congelación: mantener la temperatura que permita la congelación del producto.



Control de plagas

- Aplica a todas las áreas.
- Sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva.
- No debe existir evidencia de presencia de plagas o fauna nociva.
- Áreas de producción libres de insectos, roedores y pájaros.
- Drenajes con cubierta para evitar entrada de plagas.
- No permitir animales domésticos dentro del área de producción.
- Tomar medidas para reducir uso de plaguicidas.
- Usar plaguicidas aprobados.
- Registro de fumigación proporcionado por la empresa responsable.
- El servicio de fumigación debe contar con licencia sanitaria.



Mantenimiento y limpieza

- Equipos y utensilios en buenas condiciones de funcionamiento.
- Después del mantenimiento o reparación el equipo debe quedar limpio y desinfectado previo a su uso.
- Evitar la contaminación de los productos que se procesan al lubricar los equipos.
- Utilizar lubricantes grado alimenticio.
- Las instalaciones, baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios.
- Las uniones de las superficies deben permitir su limpieza.
- Los baños deben estar limpios y desinfectados.
- Emplear productos de limpieza de acuerdo a sus instrucciones.
- Actividades de limpieza y desinfección según el proceso realizado.



Control de materias primas

Almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera que permitan el sistema PEPS

PEPS (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 vida de anaquel.



Control del envasado



Envases y recipientes

Protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.

Limpios y en buen estado antes de su uso.

El envase primario debe ser inocuo y brindar protección.

No usarse para fines diferentes a los que fueron destinados.

No deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios si contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, desinfección o cualquier sustancia tóxica.

Control del agua en contacto con los alimentos



El vapor a utilizar, no debe presentar sustancias que representen riesgo para el producto

El agua potable debe:

Cumplir con los límites permisibles de:

- Cloro residual libre (0.2-1.5mg/L) y
- Coliformes totales y fecales (ausencia o no detectables)

(Referencia NOM-127-SSA1-1994)

Si no se cuenta con ella, utilizar una fuente alterna o tomar las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas y suplementos o convertirla en hielo.