

## COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Oklahoma No. 14, Col. Nápoles, Del. Benito Juárez, C.P. 03810, México,  
D.F.

Centro atención telefónica (CAT):

Tel: 01 800 033 5050

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

[www.cofepris.gob.mx](http://www.cofepris.gob.mx)

[normascofepris@cofepris.gob.mx](mailto:normascofepris@cofepris.gob.mx)



## NORMA OFICIAL MEXICANA

### NOM-251-SSA1-2009

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



[www.saludcolima.gob.mx](http://www.saludcolima.gob.mx)



Secretaria Salud  
Colima



@saludcolima



01 800 REGULAS  
(73.485.27)

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009  
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o  
suplementos alimenticios  
DR<sup>©</sup> Comisión Federal para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios  
Monterrey No. 33, Col Roma, Deleg. Cuauhtémoc. C.P.  
06700, México, D.F.  
ISBN: 978-607-460-225-8  
Primera edición 2011  
México. D.F.

## 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

Mercedes Juan López  
Secretario de salud

Mikel Andoni Arriola Peñalosa  
Comisionado Federal para la protección contra Riesgos Sanitarios

Julio Salvador Sánchez y Tépoz  
Comisionado de fomento Sanitario

Federico Alberto Argüelles Tello  
Comisionado de Autorización Sanitaria

Álvaro Israel Pérez Vega  
Comisionado de Operación Sanitaria

Juan Carlos Gallaga Solórzano  
Comisionado de Control Analítico y Ampliación de cobertura

Rocío del Carmen Alatorre Eden-Winter  
Comisionada de Evidencia y Manejo de Riesgos

María Fernanda Elías Vigil  
Directora Ejecutiva de Comunicación de riesgos e Información

David Arcos Mancilla  
Gerente de Difusión e Información

### Autoras

Nidia Coyote Estrada  
Gabriela Valdés Herrera  
Mónica Martínez Benitez

### 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 guante para evitar contacto directo de las manos con el dinero

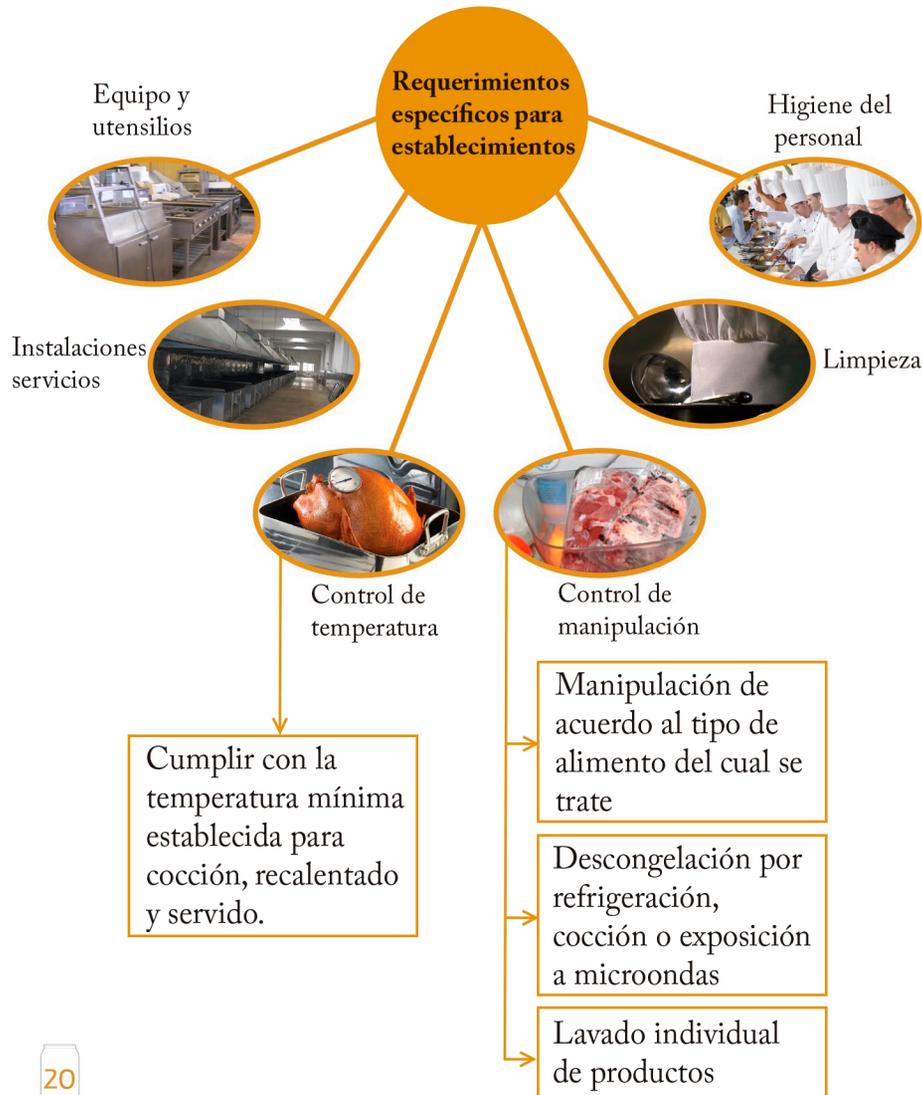
#### Información al consumidor

- Productos preenvasados para su venta con etiquetas de identificación
- Productos refrigerados con la leyenda: “Conserve producto en refrigeración”



## Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas

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



## OBJETIVO



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 enfocado 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 en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.
- 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?

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.

## Equipo y utensilios

- 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

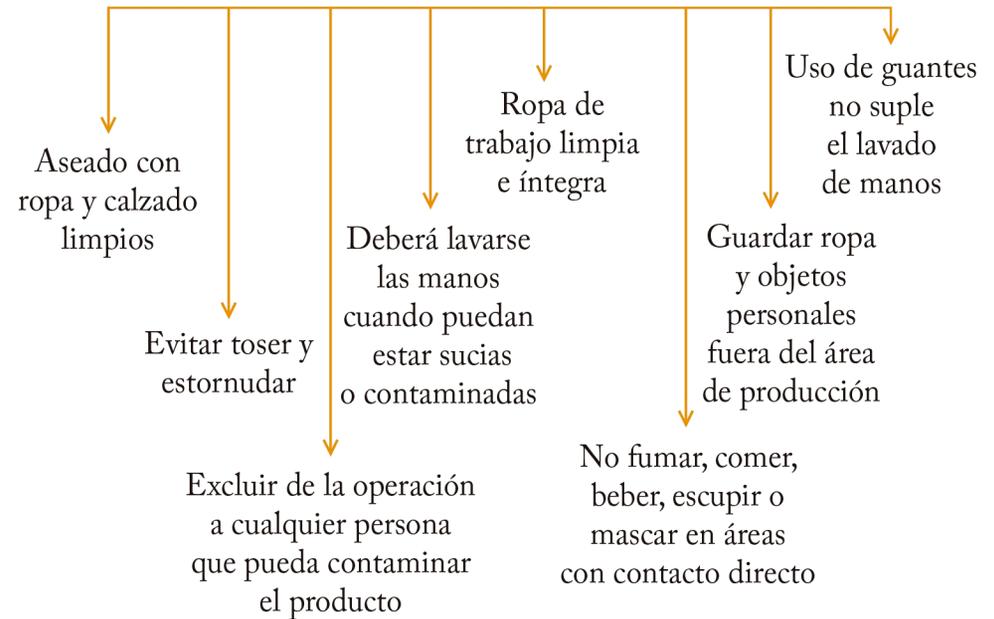
Evitar el calor y condensación excesivos, acumulación de humo y polvos.  
Si hay aire acondicionado evitar goteos sobre áreas de producción.

### 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 promueven 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 congelación 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

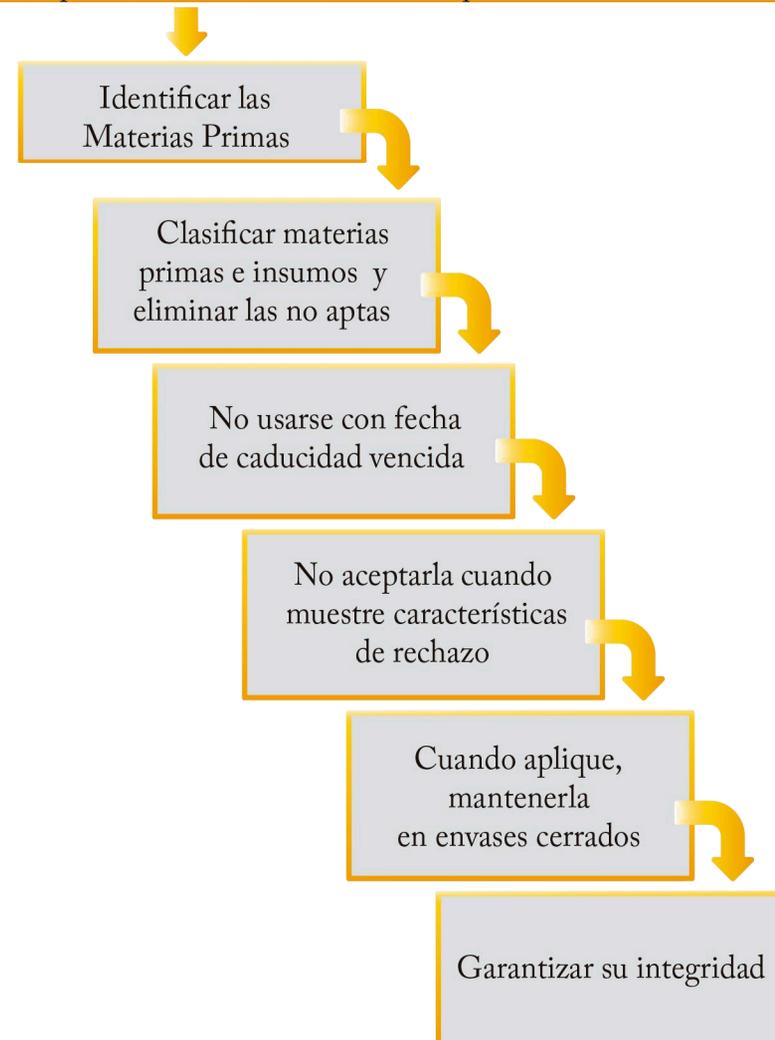
- Equipos y utensilios en buenas condiciones de funcionamiento.
- Después del mantenimiento o reparación el equipo debe quedar limpio y desinfectado previo a su uso.
- Evitar la contaminación de los productos que se procesan al lubricar los equipos.
- Utilizar lubricantes grado alimenticio.
- Las instalaciones, 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 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 utilizado sin 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.