



# NORMA oficial mexicana NOM-251- SSA1-2009

Prácticas de higiene para el proceso de  
alimentos, bebidas y suplementos  
alimenticios.

# Objetivo y campo de aplicación

- **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.
- **Campo de aplicación:** Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional.



# Disposiciones generales

## o Instalaciones y áreas:

- o Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- o Los pisos, paredes y techos del área de producción/elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas ni roturas.
- o Las puertas y ventanas deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas.



# Disposiciones generales

- Debe evitarse que las tuberías, conductos, cables, etc. Pasen por encima de tanques y áreas de elaboración donde el producto esté expuesto
- **Equipo y utensilios:**
  - Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio permita su limpieza y desinfección.
  - El equipo y los utensilios deben ser lisos, lavables y sin roturas.

# Disposiciones generales

- Los materiales se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.
- Evitar la acumulación de agua en equipos de refrigeración y congelación.
- Los equipos de refrigeración/congelación deben contar con un dispositivo de registro de temperatura.
- **Servicios:**
  - Debe disponerse de agua potable.



# Disposiciones generales

- Los tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados.
- El agua no potable debe transportarse por tuberías separadas e identificadas, sin conexión con las tuberías del agua potable.
- Para evitar plagas del drenaje, este debe tener trampas contra olores y coladeras con rejillas.
- Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de aguas residuales.



# Disposiciones generales

- Los baños deben estar separados y no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de elaboración.
- La ventilación debe evitar calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.
- Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.



# Disposiciones generales

## o Almacenamiento:

- o Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de materia que se maneje.
- o Los detergentes y agentes de limpieza/químicos y sustancias tóxicas deben almacenarse separados de cualquier área de manipulación o almacenamiento de materias primas.
- o Las materias primas, alimentos y bebidas deben colocarse en una superficie limpia que evite su contaminación.



# Disposiciones generales

- o La colocación se debe de hacer de tal manera que permita la circulación del aire.
- o La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.
- o Los utensilios para la limpieza deben almacenarse en un lugar específico para que se evite la contaminación.
- o **Control de operaciones:**
  - o Los equipos de refrigeración deben mantener una temperatura máxima de 7°C y los de congelación a una temperatura que permita la congelación del producto.

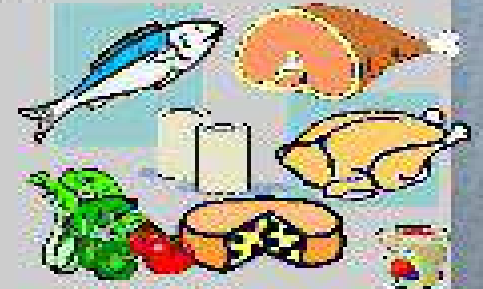
# Disposiciones generales

- Evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.
- Los alimentos procesados no deben estar en contacto con los no procesados.
- El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.

# Disposiciones generales

## Control de materias primas:

- Deben inspeccionar o clasificar sus materias primas antes de la elaboración del producto.
- No utilizar materias primas con fecha de caducidad vencida.
- Tener identificadas sus materias primas.
- Separar y eliminar del lugar las materias primas que no sean aptas.



# Disposiciones generales

- Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.
- No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.
- Las materias primas, alimentos o bebidas deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera que permita aplicar un sistema de PEPS

# Disposiciones generales

- Control del envasado:
  - Los envases y recipientes se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.
  - Se debe asegurar que los envases se encuentran limpios, desinfectados y en buen estado antes de su uso.
  - Los materiales de envase deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación y daño exterior.



# Disposiciones generales

- o Los recipientes o envases vacíos que contuvieron cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos, bebidas, o suplementos alimenticios.
- o El agua que esté en contacto directo con los alimentos debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales.
- o **Mantenimiento y limpieza:**
  - o Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento.



# Disposiciones generales

- El equipo debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción.
- Las instalaciones deben mantenerse limpias.
- Los baños deben estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse para fines distintos a los que están destinados.
- Debe evitarse que los agentes de limpieza para los equipos/utensilios entren en contacto con los productos sin envasar o el material de empaque.



# Disposiciones generales

- Los desinfectantes deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos que garanticen su efectividad.
- La limpieza y desinfección debe satisfacer las necesidades del proceso y del producto que se trate.
- **Control de plagas:**
  - No se debe permitir la presencia de animales dentro de las áreas de producción/elaboración de alimentos.

# Disposiciones generales

- Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas.
- Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas.
- En las áreas de proceso no se debe encontrar evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.
- Cada establecimiento debe tener un plan/sistema para el control de plagas y erradicación de fauna nociva.



# Disposiciones generales

- o Los plaguicidas deben mantenerse en un área aislados y con acceso restringido en recipientes identificados y libres de fuga.
- o **Manejo de residuos:**
  - o Se deben adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de residuos. No deberá permitirse la acumulación de estos.
  - o Los residuos generados durante la producción/elaboración deben retirarse de las áreas de operación.

# Disposiciones generales

- Se debe contar con recipientes identificados y con tapa para los residuos.
- **Salud e higiene personal:**
  - Debe excluirse de cualquier operación en la que se pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos de alguna enfermedad.
  - El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.
  - Al iniciar la jornada de trabajo debe estar limpia e íntegra.



# Disposiciones generales

- Al inicio de labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona debe lavarse las manos.
- Si se emplean guantes, estos deben permanecer limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.
- La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de los alimentos.

# Disposiciones generales

- Al inicio de labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona debe lavarse las manos.
- Si se emplean guantes, estos deben permanecer limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación.
- La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de los alimentos.

# Disposiciones generales

- o No se permite fumar, comer, beber, escupir, o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto.
- o **Transporte:**
  - o Los alimentos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación.
  - o Los alimentos que requieran refrigeración deben transportarse manteniendo las temperaturas recomendadas.

# Disposiciones generales

- o Capacitación:
  - o Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas practicas de higiene por lo menos una vez al año.



# Concordancia con normas internacionales



- o Esta Norma Oficial Mexicana concuerda parcialmente con el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP-1 (1969), Rev. 4 (2003).

# Observancia de la norma



- o La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma corresponde a la Secretaría de Salud y a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias.

# Bibliografía

- Secretaría de Salud (2010). NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. *Diario Oficial de la Federación*. Recuperado de: [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010)