



**Isela Narváez García**  
**PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS**  
**cuarto cuatrimestre**  
**L.N Jhoanna Lopez**



# NOM 251

## CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

- 5.6.1 Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.
- 5.6.2 No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.
- 5.6.3 Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.
- 5.6.4 Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.
- 5.6.5 Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.
- 5.6.6 No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.
- 5.6.7 No aceptar las materias primas enlistadas en la tabla No 1, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo

### SIRVE PARA

Examinar todo el proceso de producción y distribución para identificar puntos de contaminación o degradación de la calidad

## CONTROL DE AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

El agua que esté en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre.

5.8.2 En caso de que no se cuente con la documentación que demuestre el cumplimiento del punto anterior, se deberá utilizar una fuente alterna o tomar las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios o de transformarla en hielo para enfriar los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

5.8.3. El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, no debe contener ninguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.

## HIGIENE DEL PERSONAL

6.8.1 El personal que entre en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en producción o fabricación y terminado sin envasar, equipos y utensilios, debe observar las indicaciones siguientes:

- a) Presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios, cabello corto o recogido y uñas recortadas y sin esmalte;
- b) No se permite el uso de joyería, ni adornos en manos, cara incluyendo boca y lengua, orejas, cuello o cabeza;
- c) Prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción.
- d) El personal y los visitantes deben utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.

6.8.2 Al inicio de la jornada de trabajo el cubrepele y el cubreboca deben estar limpios y en buen estado.

6.9 Información sobre el producto

## CONTROL DE TEMPERATURAS Y CONTROL DE OPERACIONES

la NOM 251 establece especificaciones rigurosas que regulan la calidad de la iluminación en las salas de **operaciones**, la ventilación y **control** de contaminantes aerosoles y **temperaturas**, y la disponibilidad de agua potable, drenajes e instalaciones sanitarias.

## CARACTERÍSTICAS

- Instalaciones y áreas
- 6.1.1 Deberá disponerse de áreas específicas para el almacenamiento de materias primas, producto en elaboración, producto terminado, en cuarentena, devoluciones, productos rechazados o caducos.
- 6.1.2 Se debe contar con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción.
- 6.1.3 Los pisos, paredes y techos de las áreas de producción deben ser lisos, lavables y sin grietas o roturas. Los pisos deben tener declive suficiente hacia las coladeras para evitar encharcamientos.
- 6.2 Equipo y utensilios
- 6.2.1 Los recipientes ubicados en las áreas de producción deben de identificarse y ser de material de fácil limpieza.
- 6.2.2 Los equipos para proceso térmico deben contar con termómetro o dispositivo para registro de temperatura colocados en un lugar accesible para su monitoreo y lectura.
- 6.3 Servicios
- 6.3.1 Las tarjas para lavado de utensilios que tengan contacto directo con alimentos, materias primas, producto en producción, bebidas o suplementos alimenticios deben ser de uso exclusivo para este propósito.
- 6.3.2 Los artículos empleados para la limpieza deben lavarse en un lugar exclusivo para este fin.
- 6.3.3 Se debe contar con estaciones de lavado o de desinfección para el personal, accesibles al área de producción.
- 6.3.4 Las estaciones de desinfección podrán tener instalación de agua.

# **bibliografias**

- **<https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>**