

Universidad del Sureste



Licenciatura en Nutrición

L.N Leal López Johana Guadalupe

López Bautista Joseph Alexis

Preparacion y Conservacion de

Alimentos

3er cuatrimestre

**NOM 251**

15 de Junio de 2024

# NOM 251

## CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

- Las materias primas deben ser de calidad y almacenadas en condiciones que eviten su deterioro
- Prácticas seguras durante la elaboración y distribución de los productos

## HIGIENE DEL PERSONAL

Los trabajadores deben mantener una correcta higiene personal, como el lavado de manos, el uso de ropa adecuada y el cuidado de la salud para evitar la contaminación de los alimentos.

Se requiere el uso de protección como guantes, cubrebocas, redes para el cabello, etc., según sea necesario

## ¿QUE ES?

es una norma oficial mexicana que establece los requisitos de buenas prácticas de higiene para el manejo de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en México.

## CONTROL DE AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

es fundamental para garantizar la inocuidad y calidad sanitaria de los productos, se deben tomar medidas como:

- Calidad del agua
- Almacenamiento y manejo del agua
- Sistemas de suministro de agua
- Uso de agua para el control de temperatura
- Tratamiento del agua

## CONTROL DE TEMPERATURAS

El manejo adecuado de la temperatura es fundamental para prevenir la proliferación de microorganismos que puedan poner en riesgo la salud de los consumidores.

## CONTROL DE OPERACIONES

Se deben implementar procedimientos para la recepción, almacenamiento, preparación, y transporte de alimentos que garanticen su inocuidad además del monitoreo de temperaturas y tiempos críticos para prevenir el desarrollo de microorganismos