



**FLYER
Y
CUADRO COMPARATIVO**

“NOM-251 Y DISTINTIVO H ”

ALUMNO:
VÍCTOR ALFONSO ROBLES DÍAZ

LICENCIATURA EN NUTRICION
3er. CUATRIMESTRE MAYO-AGOSTO 2025

ASESOR:
JHOANNA GUADALUPE LEAL LOPEZ

MATERIA:
TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS 4

FECHA:
JUEVES 24 DE JULIO DEL 2025

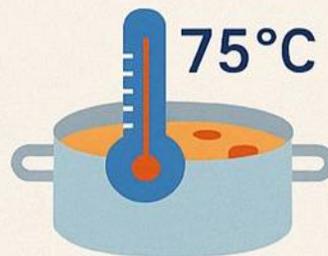
MEDIDAS DE HIGIENE

NOM 251 Y DISTINTIVO H



HIGIENE

Lavarse las manos con frecuencia



TEMPERATURAS

Mantener los alimentos a temperatura segura



USO DE TABLAS

Cortar los alimentos en tablas separadas



AGUA POTABLE

Utilizar agua y hielo potable



PROTECCIÓN

Manipular los alimentos con cubrebocas y guantes



LIMPIEZA

Limpiar superficies y equipos

Cuadro Comparativo: NOM-251 vs Distintivo H

CATEGORIA	NOM-251-SSA1-2009	Distintivo H
OBJETIVO	Establecer los requisitos mínimos de higiene en procesos de alimentos, bebidas o suplementos.	Reconocer a establecimientos que cumplen con estándares de higiene en la preparación de alimentos.
APLICACION	Obligatoria para todos los establecimientos de alimentos.	Voluntaria, enfocado en restaurantes y servicios de alimentos.
TEMPERATURAS	Control de temperaturas en refrigeración (<7°C), congelación (-18°C), y cocción (≥74°C).	Requiere registros de temperaturas en refrigeración (<4°C) y cocción adecuada (≥74°C).
USO DE AGUA	Uso exclusivo de agua potable para procesos y limpieza.	Debe contar con abastecimiento y almacenamiento de agua potable.
UTENSILIOS Y SUPERFICIES	Limpieza y desinfección constante de equipos y superficies.	Tablas codificadas por colores para evitar contaminación cruzada.
CONTROL DE PLAGAS	Prevención y monitoreo de plagas, con registros.	Ambientes sin presencia de fauna nociva.
CAPACITACION	Personal capacitado en buenas prácticas de higiene	Capacitación continua en higiene y manipulación segura.
DOCUMENTACION	Registros obligatorios de limpieza, temperaturas y procesos.	Checklists, bitácoras y evidencia documental revisada por evaluadores.

BIBLIOGRAFIA

1.Secretaría de Salud. (2009). NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación.

<https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/251SSA1.pdf>

2.Secretaría de Turismo. (2016). Manual del Distintivo H: Buenas prácticas de higiene y sanidad para servicios de alimentos y bebidas. Gobierno de México.

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/154335/Manual_H_2016.pdf

3.Aranda, A., & López, M. (2015). Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos. Editorial Trillas.

4.López, E., & Mendoza, R. (2018). Seguridad alimentaria: fundamentos y normatividad. McGraw-Hill Education.