



AMELIA NAOMI DURAN RUIZ

TOXICOLOGIA

TERCER CUATRIMESTRE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

L.N LEAL LOPEZ JHOANNA

NOM 251

DISTINTIVO H

MEDIDAS DE HIGIENE

tanto la NOM 251 como el Distintivo H requieren documentación y registro de procesos, pero el Distintivo H puede tener requisitos más específicos y detallados.



uso de tablas



NOM 251:

requiere registros y documentación de procesos, incluyendo tablas de control de temperatura, limpieza y sanitización

- Puede requerir tablas de registro de procesos y procedimientos

Distintivo H:

- tablas de registro de temperatura, limpieza y control de calidad
- Tablas de control de procesos y procedimientos

TEMPERATURA

NOM 251:

NO especifica una medida exacta

Distintivo H:

- almacenamiento de alimentos fríos: 3°C o menos
- alimentos calientes: 65°C o más



agua potable

el Distintivo H tiene requisitos más estrictos y específicos para el uso de agua potable, lo que puede incluir tratamiento y almacenamiento adecuados para garantizar la seguridad y calidad del agua.



DISTINTIVO



- Es un distintivo que se otorga a los establecimientos que cumplen con los requisitos de higiene y seguridad alimentaria establecidos por la Secretaría de Salud.

Requiere que los establecimientos cumplan con los requisitos de higiene y seguridad alimentaria establecidos por la Secretaría de Salud, y que sean evaluados y certificados por una tercera parte independiente.

Se aplica a los establecimientos que desean obtener el distintivo y demostrar su compromiso con la higiene y seguridad alimentaria.

BIBLIOGRAFIA

Sarahivargas. (2025, 25 julio). NOM-251-SSA1-2009. Normalización.

<https://platiica.economia.gob.mx/normalizacion/nom-251-ssa1-2009/>

De Turismo, S. (s. f.). Estándar de Manejo Higiénico de los alimentos, distintivo h. gob.mx. <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h>