



INFOGRAFIA Y CUADRO COMPARATIVO, UNIDAD 4

Melannie Valeria Argueta Cruz

Universidad del Sureste

Lic. En Nutrición

3er. Cuatrimestre

L.N Jhoanna Guadalupe Leal López

Toxicología de alimentos

Tapachula, Chiapas a 26 de Julio del 2025

Medidas de higiene de la NOM 251 y el distintivo H

NOM- 251

Establece diversas medidas de higiene para garantizar la inocuidad de los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Estas incluyen el lavado y desinfección de manos, el uso de utensilios limpios, el control de temperaturas adecuadas, la prevención de contaminación cruzada, la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, el manejo adecuado de agua potable, y el uso de tablas de cortar y utensilios apropiados para cada tipo de alimento.



DISTINTIVO H

Es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo de México a establecimientos fijos de alimentos y bebidas que cumplen con estándares de higiene.

Medidas de Higiene y Seguridad Alimentaria

- 📦 **Recepción de Alimentos**
Verificar calidad y temperatura de los productos al recibirlos.
- 🧊 **Almacenamiento**
Mantener refrigeración ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) y congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$), y controlar tiempos de conservación.
- 🧴 **Manejo de Químicos**
Separar y etiquetar adecuadamente productos de limpieza y desinfección.
- 👨‍🍳 **Área de Cocina**
Limpieza y desinfección constante de superficies, utensilios y equipos.
- 🍳 **Preparación de Alimentos**
Usar utensilios y tablas distintas para crudos y cocidos; cocer a temperaturas seguras.
- ❄️ **Agua y Hielo**
Usar únicamente agua potable y hielo de fuentes seguras.
- 🚽 **Servicios Sanitarios**
Limpiar y desinfectar regularmente los baños para empleados.
- 🗑️ **Manejo de Basura**
Separar y desechar residuos correctamente.
- 🧻 **Uso de Tablas de Cortar**
 - Usar tablas separadas para crudos y cocidos.
 - Deben ser de materiales lavables como polietileno.
 - Lavar y desinfectar después de cada uso.
- 🌡️ **Control de Temperaturas**
 - Refrigerados: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - Congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - Recalentados: $\geq 74^{\circ}\text{C}$ por 15 segundos
- 💧 **Agua Potable**
Utilizar siempre agua potable o tratarla adecuadamente si no lo es.
- 🏆 **Distintivo H**
Garantiza higiene alimentaria, mejora la imagen del negocio y refleja compromiso con la mejora continua.



DIFERENCIAS ENTRE DISTINTIVO H Y LA NOM- 251

CRITERIO	NOM-251-2009	DISTINTIVO H
¿QUÉ ES?	Norma oficial mexicana obligatoria	Reconocimiento voluntario otorgado por la secretaria de turismo y sector
ENFOQUE PRINCIPAL	Buenas prácticas de higiene para el proceso de alimentos	Higiene en el manejo de alimentos en el establecimiento turísticos y de alimentos
APLICACIÓN	Toda la cadena de alimentos; producción, ventas y procesamiento	Restaurantes, hoteles, cafeterías y servicios de alimentos
OBJETIVO	Prevenir contaminaciones en alimentos	Garantizar higiene y seguridad alimentaria en el sector turístico
VENTAJAS PRINCIPALES	Cumplimiento legal, prevención de riesgos sanitarios	Mejora de imagen, confianza del cliente, promoción turística
PROS	Reducción de riesgos de contaminación	Reducción de riesgos de enfermedades
CONTRAS	Posibles sanciones:	Desconocimiento del distintivo por parte del público

CONCLUSIÓN

En resumen, tanto la NOM-251 como el Distintivo H están ahí para asegurarse de que la comida que preparamos y servimos esté limpia, segura y libre de cosas que no deberían estar ahí (como bacterias o bichos raros). La NOM-251 marca las reglas básicas de higiene que todos deben seguir, mientras que el Distintivo H es como una medalla que reconoce a los lugares que hacen todo bien y se toman en serio la limpieza. Al final, todo esto no es solo por cumplir con la ley, sino para cuidar la salud de todos y dar confianza a los clientes. Porque, seamos sinceros, nadie quiere enfermarse por algo que comió, ¿no?

BIBLIOGRAFÍA

<https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/que-es-el-distintivo-h-y-como-obtenerlo/>

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