

ALUMNO:
JONATHAN JOSUE GOMEZ ESCOBAR

LICENCIATURA EN NUTRICION
3er. CUATRIMESTRE MAYO-AGOSTO 2025

ASESOR:
JHOANNA GUADALUPE LEAL LOPEZ

MATERIA:
TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

FECHA:
26 DE JULIO DEL 2025

MEDIDAS DE HIGIENE EN MANEJO DE ALIMENTOS

¿Qué es la NOM-251?

Norma oficial mexicana que establece los requisitos mínimos de higiene para el procesamiento de alimentos: bebidas o suplementos alimenticios.

¿Qué es el Distintivo H?

Reconocimiento que otorgan SECTUR y SSA a establecimientos que cumplan con estándares de higiene en la preparación de alimentos.

MEDIDAS CLAVE DE HIGIENE:



1. Lavado de manos y limpieza personal

- Antes de manipular alimentos.
- Después de ir al baño o tocar basura



2. Temperaturas seguras

- Fríos: mantener $\geq 7^{\circ}\text{C}$
- Calientes: mantener $\geq 60^{\circ}\text{C}$
- Cocción segura $\geq 74^{\circ}\text{C}$ (aves; carnes)



5. Use de agua de corta par color

Roda; carnes roas
Aluz: peccados futas y verdudas
Verde: amalla Pollo
Blanca: pan Pan y lacteos



3. Limpieza y desinfección de superficies

- Uso de soluciones desinfectantes



6. Almacenamiento correcto

Alimentos crudos separados de cocidos.
Eliquetad con fecha de caducida



7. Control de plagas

Malias; trampas y limpieetua profunda. No dejar residuos de comida



4. Uso de agua potable

Toda agua usada en preparacion, lavado o hielo

¡CUMPLE CON LA NOM-251 Y OBTÉN EL DISTINTIVO H!

Asegura la salud de tus comensales y eleva la calidad de tu servicio



CUADRO COMPARATIVO

CATEGORIA	NOM-251	DISTINTIVO H
NATURALEZA	NORMA TECNICA DE CARÁCTER OBLIGATORIO	RECONOCIMIENTO DE CUMPLIMIENTO VOLUNTARIO
INSTITUCIONES	EMITIDA POR LA SECRETARIA DE SALUD (SSA)	OTORGADO POR SECTUR Y SSA
FINALIDAD PRINCIPAL	REGULAR PRACTICAS HIGIENICAS BASICAS EN EL MANEJO DE ALIMENTOS	CERTIFICAR ESTANDARES DE HIGIENE OPTIMOS EN SEVICIOS DE ALIMENTOS
APLICACION	CUALQUIER EMPRESA QUE PROCESE, PREPARE O MANIPULE ALIMENTOS	ESTABLECIMIENTOS TURISTICOS O DE ALIMENTOS QUE BUSCAN CERTIFICARSE
ALCANCE	REQUIERE CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS	Evalúa 100% de cumplimiento con NOM-251 y criterios adicionales
INSPECCION	Supervisada por COFEPRIS y otras instancias sanitarias	Auditoría realizada por evaluadores capacitados
AREAS EVALUADAS	Instalaciones, procesos, personal, almacenamiento y limpieza	Temperaturas, higiene, almacenamiento, prácticas seguras
IMPORTANCIA	Evita riesgos sanitarios y sanciones legales	Genera confianza en clientes y mejora la imagen del establecimiento

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. Recuperado de https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5137518&fecha=22/01/2010

2.Secretaría de Turismo. (2016). Manual del Distintivo H: Manejo higiénico de los alimentos. Gobierno de México. Recuperado de <https://www.gob.mx/sectur/documentos/manual-del-distintivo-h>

3.Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). (2015). Guía para la implementación de prácticas de higiene en el proceso de alimentos. Secretaría de Salud. Recuperado de <https://www.gob.mx/cofepris>