



Cesia Ovalle Méndez

Toxicología de los alimentos

3er Cuatrimestre

Licenciatura En Nutrición

**L.N.Leal López Jhoanna
Guadalupe**

NOM 251 DISTINTIVO H



medidas de higiene nom251 y distintivo h

La NOM-251 establece requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene para la industria alimentaria, mientras que el Distintivo H es un reconocimiento otorgado a establecimientos que cumplen con altos estándares de manejo higiénico de alimentos



Uso de tablas

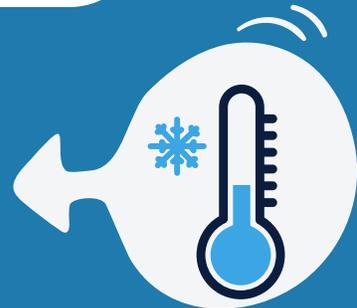
Nom 251: Control de plagas, Higiene del personal, Almacenamiento y transporte, Documentación

Distintivo h: Prevención de contaminación cruzada, Facilita la limpieza y desinfección, Identificación

Temperatura

refrigerados, la temperatura debe ser de 7°C y productos congelados debe ser de -18°C o menos

Distintivo h: Refrigeración 4°C (39°F)
Congelación 18°C (-0°F)



Agua potable

establece un conjunto de requisitos para garantizar la higiene y seguridad del agua utilizada en la industria alimentaria

Distintivo h: Se debe garantizar que el agua utilizada para el proceso de alimentos, así como para el consumo, sea potable, lo que implica que no contenga contaminantes ni agentes infecciosos

Nom 251

Norma Oficial
Mexicana
(obligatoria)

Distintivo H

Reconocimiento
voluntario

Establecer requisitos
mínimos de higiene para
prevenir la
contaminación de
alimentos

Reconocer y promover
la higiene en la
manipulación de
alimentos

Establecimientos de
alimentos y bebidas
en México

Establecimientos que
eseen mejorar su imagen y
reputación en materia de
higiene alimentaria

Links

[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168389/FOLLETO ALIMENTOS NO M-251.compressed.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/168389/FOLLETO_ALIMENTOS_NO_M-251.compressed.pdf)

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016__7_de_diciembre_de_2015_firmada__002_.pdf