



FLYER UNIDAD 4

Mendoza Chilel Angel Joel

Universidad del Sureste

Lic. en Nutrición

3er. Cuatrimestre

L.N Johanna Guadalupe Leal López

Tapachula, Chiapas a 26 de Julio del 2025

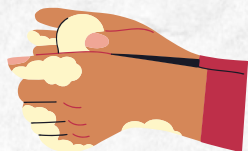


MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



Según la NOM-251-SSA1 y el Distintivo H

HIGIENE PERSONAL



- ✓ Lavado de manos obligatorio antes de manipular alimentos
- ✓ Uso de cofia, cubrebocas, uñas cortas y ropa limpia
- ✓ Prohibido fumar, comer o usar el celular en áreas de preparación

CONTROL DE TEMPERATURAS



- Cocción segura:
- Pollo: $\geq 74^{\circ}\text{C}$
 - Carne molida: $\geq 71^{\circ}\text{C}$
 - Pescado: $\geq 63^{\circ}\text{C}$



- Refrigeración:
- Alimentos fríos: $0-4^{\circ}\text{C}$
 - Congelados: -18°C

USO CORRECTO DE TABLAS DE CORTE



Verde: frutas y verduras



Blanca: pan y productos horneados



Marrón: alimentos cocidos



Roja: carnes rojas crudas



Amarilla: pollo



Azul: pescados y mariscos

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Superficies limpias antes, durante y después de preparar alimentos



Uso de desinfectantes autorizados (cloro diluido, yodo, etc.)



Manejo adecuado de residuos y limpieza diaria de utensilios



Más información: 800 SALUD MX



www.gob.mx/salud



inocuidad@salud.gob.mx

CUADRO COMPARATIVO

Criterio	NOM-251-SSA1-2009	Distintivo H
Tipo de norma	Norma Oficial Mexicana, obligatoria	Reconocimiento de calidad, voluntario
Objetivo	Asegurar higiene en alimentos y bebidas	Certificar buenas prácticas en manejo higiénico de alimentos
Ámbito de aplicación	Todo establecimiento de alimentos	Hoteles, restaurantes, servicios turísticos
Higiene personal	Exige higiene básica del personal	Requiere estándares más estrictos
Temperaturas	Define rangos generales	Establece rangos específicos por tipo de alimento
Tablas de corte	Menciona evitar contaminación cruzada	Usa código de colores obligatorio
Agua potable	Obligatorio su uso	Verificación específica de calidad y almacenamiento
Limpieza	Debe realizarse y documentarse	Revisión detallada con checklist
Capacitación	Recomendable	Obligatoria
Evaluación	Autoridades sanitarias	Auditoría especializada
Vigencia	Permanente	1 año , con renovación
Beneficio principal	Evita sanciones sanitarias	Mejora imagen y confianza del cliente

Bibliografía

- 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/nota_detalle.php?codigo=5137518&fecha=22/01/2010
- Secretaría de Turismo & Secretaría de Salud. (2022). Manual del Distintivo H: Buenas prácticas higiénicas para el manejo de alimentos y bebidas. Gobierno de México.
<https://www.gob.mx/sectur/documentos/manual-del-distintivo-h>