

TOXICOLOGIA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

EDUARDO LOPEZ DEL CARPIO

**DIFERENCIA ENTRE NOM 251
Y DISTINTIVO H**

**LIC JOHANNA GUADALUPE
LEAL**

**TAPACHULA CHIAPAS
25/07/2025**



MEDIDAS DE HIGIENE DE LA NOM 251 Y EL DISTINTIVO H



MEDIDAS DE HIGIENE, TEMPERATURA ,

📍 USO DE TABLA Y AGUA POTABLE

MEDIDAS DE HIGIENE DE NOM 251 Y DISTINTIVO H

- EQUIPO Y UTENSILIOS , INSTALACIONES ,
- DISTINTIVO H: ALMACENAMIENTO ,REFRIGERACION Y CONGELACION



SERVICIOS DE MOM 251 Y DISTINTIVO H

AGUA : DISPONER DE AGUA POTABLE E INSTALACIONES ADECUADAS

ESTABLECIMIENTO FIJOS DE ALIMENTOS Y BEBIDA QUE CUMPLEN , CON EL OBJETIVO DE PREVENIR ENFERMEDADES



TEMPERATURA

- NOM 251 : LOS ALIMENTOS EXHIBIDOS EN REFRIGERACION DEBEN DE MANTENERSE A 7 °C(RECOMENDADO 4°C) HASTA SER VENDIDOS
- DISTINTIVO H : MANEJA UNA COCCION DE 69°C CARNE ROJAS , AVES, CARNES,EMBUTIDOS CRUDOS 74°C Y HUEVOS QUE SE VA EXHIBIR EN BUFFET A 69°C

Más información en:

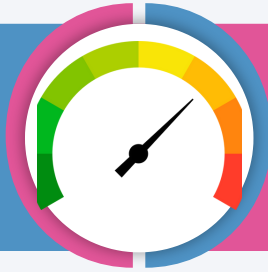
www.sitioincreible.com.ar



CUADRO COMPARATIVO DE NOM 251 Y DISTINTIVO H

MEDIDAS DE HIGIENE NOM 251

- INSTALACIONES Y ÁREAS
- CONTROL DE OPERACIONES
- COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL
- INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR



- ALMACENAMIENTO
- MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS
- ÁREA DE COCINA

TEMPERATURA
CUMPLIR CON LA TEMPERATURA
MÍNIMA ESTABLECIDA PARA
COCCIÓN, RECALENTADO Y
SERVICIO



- AVES, CARNE RELLENAS 74°C/15 SEG
- HUEVOS QUE SE VA EXHIBIR EN BUFFET 69°C /SEG

USO DE TABLAS
SE UTILIZA PARA ORGANIZAR Y
PRESENTAR INFORMACIONES CLAVES,
COMO LÍMITES DE TEMPERATURA,
ESPECIFICACIONES DE EQUIPO Y
PROCEDIMIENTO DE EQUIPO



CÓDIGO DE COLORES PARA
PREVENIR CONTAMINACIÓN
CRUZADA

AGUA

- DISPONIBILIDAD DE AGUA POTABLE E INSTALACIONES ADECUADAS
- CISTERNAS Y TINACOS CON PAREDES LISAS, TAPADOS Y PROTEGIDOS CONTRA CONTAMINACIÓN Y CORROSIÓN



BEBIDA, REQUIERE CUMPLIR CON
ESTÁNDARES DE POTABILIDAD.
ESTO IMPLICA MEDIR EL CLORO
RESIDUAL

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>