

# Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios

## ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOM-251-SSA-2009\*



### Equipo y utensilios

- Servicios de buffet y alimentos preparados con equipos adecuados para mantener las temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento

### Instalaciones de servicios

- Instalaciones para la limpieza que proporcionen el abastecimiento suficiente de agua potable
- Contar con estación para lavado y desinfección de manos



### Control de temperatura

- Temperatura mínima interna de cocción de al menos 63 a 74°C dependiendo del alimento
- Temperatura de por lo menos 74°C para recalentar un alimento preparado
- Alimentos preparados y en exhibición a 60°C si se sirven calientes y 7°C o menos si son fríos



### Control de la manipulación

- Exponer los alimentos a temperatura ambiente el menor tiempo posible
- No descongelar a temperatura ambiente
- Lavar los alimentos frescos individualmente
- Cualquier producto rechazado debe estar marcado, separado del resto y eliminarse lo antes posible



### Limpieza

- Limpieza y desinfección de equipo y utensilios al finalizar actividades o cambios de turno
- No tocar con las manos partes de los utensilios que estarán en contacto con los alimentos o la boca del comensal
- Usar trapos y jergas exclusivos para cada actividad, lavarlos y desinfectarlos con frecuencia

### Higiene personal

- Uniforme o vestimenta limpio al comenzar la jornada
- Personal que elabore los alimentos con cabello corto o recogido, uñas cortas sin esmalte, sin joyería, con protección que cubra el cabello y con barba, bigote y patillas recortadas.



\*En vigor a partir del 26 de noviembre de 2010. Cancela la NOM-120-SSA1-1994 y la NOM-093-SSA1-1994