

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

## EXPENDIOS

NOM-251-SSA-2009\*



### Instalaciones y áreas

- Separación entre las áreas de producción o elaboración y expendio
- Evitar la contaminación cruzada entre diferentes tipos de productos

### Información al consumidor

- Productos preenvasados para su venta con etiquetas de identificación
- Área de expendio de productos refrigerados con letrero de la leyenda “Conserve el producto en refrigeración” o semejante

### Control de operaciones

- Separación entre alimentos crudos y cocidos
- Rotación efectiva mediante PEPS (Primeras entradas, primeras salidas)
- Mantener el nivel del hielo y contar con un sistema de drenaje en la exhibición
- Utilizar envases desechables para consumo fuera del establecimiento
- Mantener las superficies de manipulación, corte y empaque limpias y desinfectadas.

### Comportamiento del personal

- Despachar los productos a granel sin tener contacto directo con las manos
- Utilizar guantes o protección de plástico para evitar contacto directo con el dinero



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