



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

## Expendios NOM-251-SSA1-2009\*



### Instalaciones y áreas:

- Separación entre las área 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

