



GOBIERNO DE
MÉXICO

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Logo Comisión
Estatal

Cuadernillo práctico

NOM-251-SSA1-2009*

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

**Fábrica de alimentos, bebidas
o suplementos alimenticios**



*En vigor a partir del 26 de noviembre de 2010.
Cancela la NOM-120-SSA1-1194 y a la NOM-093-SSA1-1994.



gob.mx/cofepris

Cuadernillo práctico

Instalaciones y áreas

- ✓ Debe contar con áreas específicas para almacenamiento, elaboración, producto terminado, en cuarentena, devoluciones, productos rechazados o caducos.
- ✓ Debe contar con depósito temporal de residuos.
- ✓ Los pisos, paredes y techos deben ser lisos, lavables, sin grietas ni roturas.



Cuadernillo práctico

Equipo y utensilios

- ✓ Recipientes identificados y de material de fácil limpieza.
- ✓ Los termómetros o dispositivos de registro de temperatura en los equipos de refrigeración y congelación deben de estar colocados en un lugar accesible para su monitoreo.



Cuadernillo práctico

Servicios

- ✓ Tarjas de uso exclusivo para lavado de utensilios que tengan contacto directo con los productos.
- ✓ Contar con estaciones de lavado de manos para el personal.
- ✓ La dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de una área sucia a un área limpia.



Cuadernillo práctico

Control de operaciones

- ✓ Las fábricas deben generar, aplicar, supervisar y actualizar los procedimientos de las fases de producción, así como identificarlas y definir controles que aseguren la inocuidad.*
- ✓ Los instrumentos de control de procesos deben estar en buenas condiciones para evitar desviaciones de los patrones.

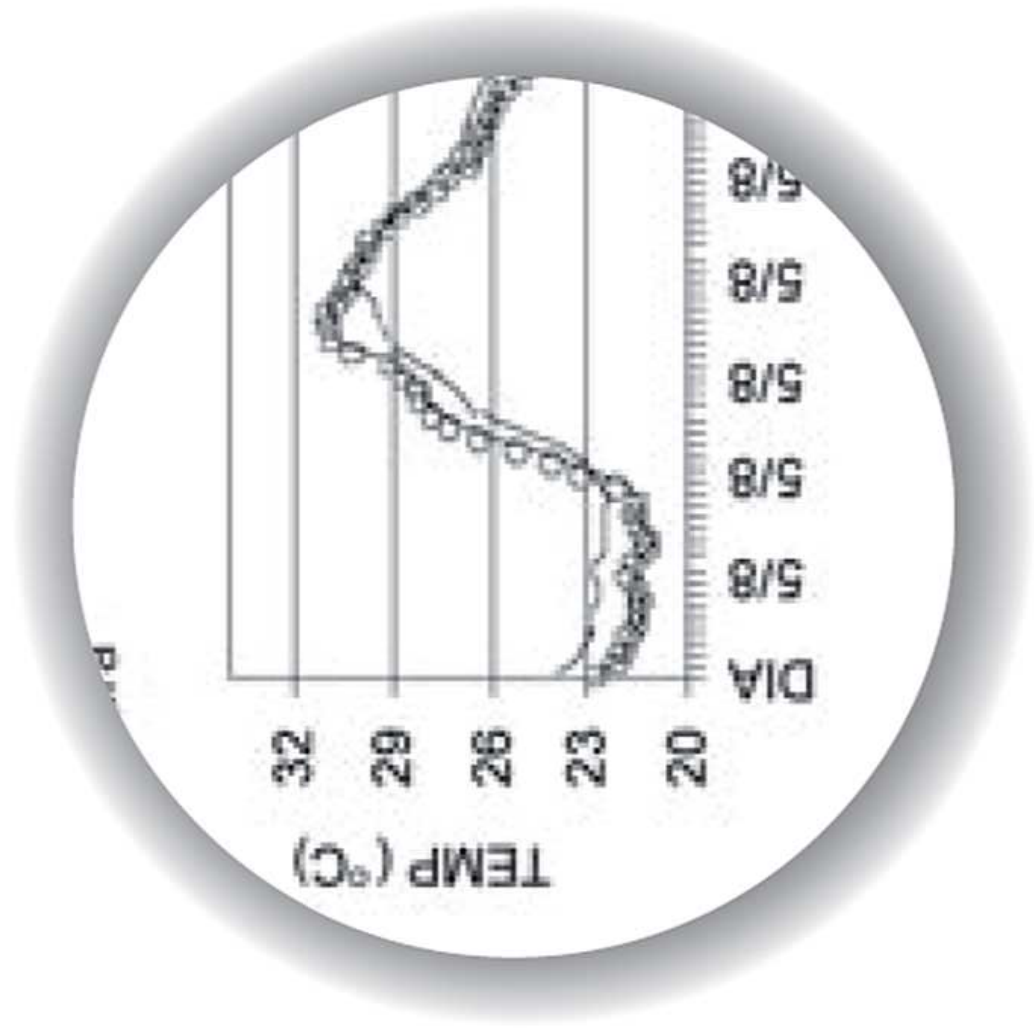
*Se deben aplicar criterios de aceptación y rechazo de materias primas y material de envase y/o empaque.



Cuadernillo práctico

Documentación y registros

- ✓ La fábrica debe contar con registros e información sobre sus controles de proceso.
- ✓ Los registros deben estar escritos en idioma español, conservarse por un tiempo equivalente a una y media veces la vida del anaquel del producto, cuando se trate de medios electrónicos debe contar con respaldo, y estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así se requiera.



Cuadernillo práctico

Retiro de producto

- ✓ Se debe contar con un plan para retirar del mercado cualquier lote identificado de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor.
- ✓ El producto retirado debe estar bajo supervisión y resguardo en un área específica e identificada.
- ✓ Debe contar con registros de cada retiro que se realice.



Cuadernillo práctico

Higiene del personal

- ✓ El personal en contacto con el producto, debe estar aseado, con vestimenta limpia, cabello corto o recogido, uñas cortas sin esmalte, libres de joyas u objetos desprendibles, con protección que cubra barba, cabello y bigote.
- ✓ El cubrepelo y cubreboca deben estar limpios y en buen estado antes de cada jornada.



Cuadernillo práctico

Información sobre producto

- ✓ Los productos preenvasados, deben contar con una clave para identificar el lote.
- ✓ Los productos preenvasados para transporte o distribución deben estar identificados.

