

## CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Almacenamiento de acuerdo con su naturaleza e identificarse de manera que permita el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).

## CONTROL DE ENVASADO

### ENVASES Y RECIPIENTES.

Protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña. Limpios y en buen estado antes de su uso. El envase primario debe ser inocuo y brindar protección. No usar para los fines diferentes a los que fueron destinados.

No deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios si contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, desinfección o cualquier otra sustancia toxica.

## CONTROL DEL AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

El agua potable debe:

Cumplir con los limites permisibles de:

- Cloro residual libre (0.2-1.5)mg/L)
- Coliformes totales y fecales (ausencia o no detectables).

( Referencia NOM-127-SSA1-1994).

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Equipos y utensilios en buenas condiciones de funcionamiento.
- Equipos limpios y desinfectados previos a su uso.
- Utilización lubricantes grado alimenticio.
- Las instalaciones, baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios
- Emplear productos de limpieza de acuerdo a sus instrucciones.

## CONTROL DE PLAGAS

EMPRESA AUTORIZADA POR LA COFEPRIS.

## MANEJO DE RESIDUOS

- Remover residuos frecuentemente.
- Almacenarlos en recipientes identificados con tapa.
- Retirarlos de las áreas de operación por lo menos una vez al día.

## SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- Aseado con ropa y calzado limpios.
- Evitar toser y estornudar en los alimentos.
- Excluir cualquier persona enferma.
- Lavado de manos constante.

## TRANSPORTE

- Limpios y desinfectados.
- Que se mantenga las temperaturas recomendadas de congelación y refrigeración.

## CAPACITACIÓN

- Higiene personal, uso correcto de vestimenta, etc.

## SISTEMA HACCP

NO ES OBLIGATORIO, SOLO SE RECOMIENDA SU APLICACIÓN.

## Contacto COEPRIST

### Oficina Central

Av. Antonio Díaz Varela #74 Col. Centro,  
Santa Ana Chiautempan. Tlaxcala

Tel: 246-466-53-99 / 246-465-04-30

Ext. 3089 y 3098

Correo Electrónico:

fomentotlaxcala@hotmail.com



Coeprist Tlax



@Coeprist



COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN  
CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

## PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

## NOM-251-SSA1-2009



## OBJETIVO

Establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo del proceso.

# NOM-251-SSA1-2009

## • DISPOSICIONES GENERALES

Los establecimientos que se dedican al proceso de alimentos, cumplirán con las disposiciones, según corresponda a las actividades que realicen, en cuanto a:

INSTALACIONES Y ÁREAS.	CONTROL DEL AGUA.
EQUIPOS Y UTENSILIOS.	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
SERVICIOS.	CONTROL DE PLAGAS.
ALMACENAMIENTO.	MANEJO DE RESIDUOS.
CONTROL DE OPERACIONES.	SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL.
CONTROL DE MATERIAS PRIMAS.	TRANSPORTE.
CONTROL DE ENVASADO.	CAPACITACIÓN.

## APLICACIÓN

Esta norma es de observancia obligatoria para:

### FABRICA

Establecimientos en donde se producen los productos artesanales o industriales, no se considera como fabrica las panaderías y tortillerías.

### ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS O BEBIDAS.

Los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos, donde se elaboran o suministran alimentos o bebidas para su consumo inmediato, comida para llevar o entrega a domicilio.

### EXPENDIO

Área o establecimiento donde se exhiben o comercializan los productos objeto de esta norma.

### INSTALACIONES Y ÁREAS

- Que eviten la contaminación de las materias prima, alimentos, bebidas y suplementos.
- Tuberías, conductos, rieles, vigas, cables en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.
- Pisos, paredes y techos de fácil limpieza, sin grietas o roturas.
- Puertas y ventanas provista de protecciones para evitar entrada de lluvia, plagas, etc.

### EQUIPO Y UTENSILIOS

- Instalaciones de forma que permitan su limpieza y desinfección.
- Ser lisos, lavables y sin roturas.
- Uso de materias primas que se puedan lavar y desinfectar.
- Evitar acumulación de agua en equipos de refrigeración y congelación.
- Tener termómetro o dispositivos de registro de temperatura.

### SERVICIOS

- Que permita realizar las operaciones de manera higiénica.
- Focos y lámparas con protección o de material que impida su estallido.

### VENTILACIÓN

- Evitar el calor y condensación excesivos, acumulación de humo y polvo.
- Si hay aire acondicionado evitar goteo sobre áreas de producto.



### ALMACENAMIENTO

- Tener controles que prevengan la contaminación de los productos.
- Los agentes de limpieza, químicos y sustancias toxicas separados, cerrados e identificados.
- Permitir la circulación del aire.
- Evitar el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.
- Almacenar los implementos o utensilios en un lugar específico que evite la contaminación.

### CONTROL DE OPERACIONES

Dar salida a productos y materias primas inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.

Evitar contaminación cruzada entre materia prima, productos en elaboración y terminado.

Equipos de refrigeración y congelación mantener la temperatura que permita la conservación del producto.

