

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

Establecimientos de servicio de alimentos y bebidas*

Equipo y utensilios



- Servicio de buffet y alimentos preparados con equipo adecuado para cada tipo de alimento

Instalación de servicios



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

Control de temperaturas



- 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

Higiene personal



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

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 equipos y utensilios al finalizar actividades o cambios de turno
- No tocar con las manos las 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

*NOM-251-SSA1-2009



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



**SUBSECRETARÍA
DE REGULACIÓN Y
FOMENTO SANITARIO**
SECRETARÍA DE SALUD