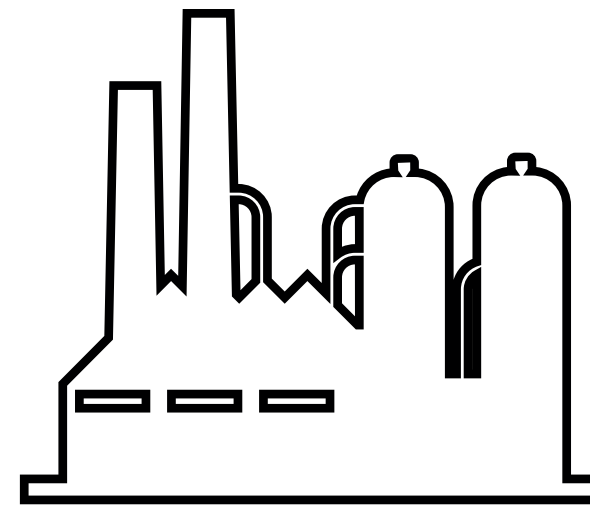


Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

Expendios
NOM-251-SSA1-2009*

Instalaciones y áreas

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

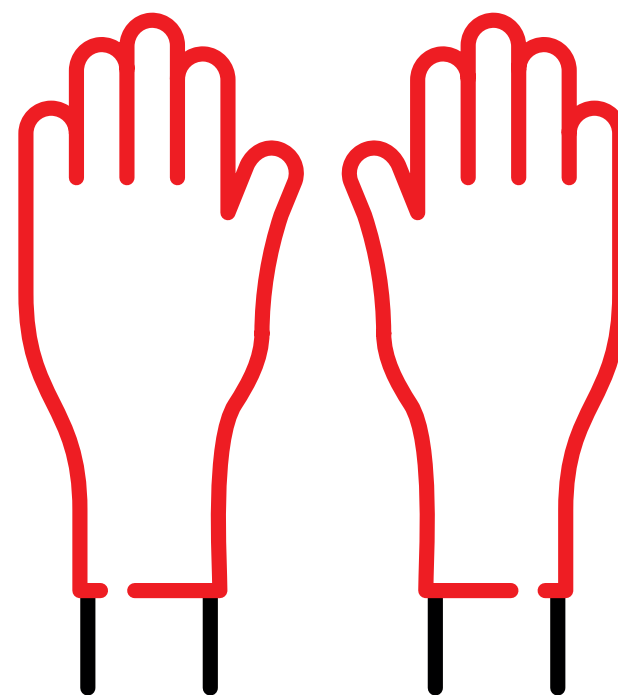


Control de operaciones:

- Mantener el nivel del hielo y contar con un sistema de drenaje en la exhibición.
- Separación entre alimentos crudos y cocidos
- Rotación efectiva mediante PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- 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 con las manos.
- Utilizar guantes o protección de plástico para evitar contacto directo con el dinero.



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.

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