



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA  
DE MÉXICO**

---

---

**FACULTAD DE QUÍMICA**

**“INTEGRACIÓN DE LAS NORMAS NMX-F-605-  
NORMEX-2004 Y NOM-251-SSA1-2009 CON  
ENFOQUE HACIA ESTABLECIMIENTOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”**

**TRABAJO ESCRITO VÍA CURSOS DE EDUCACIÓN  
CONTINUA**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
QUÍMICA DE ALIMENTOS**

**PRESENTA**

**MARGARITA DE LOS ANGELES LÓPEZ SALGADO**



**MÉXICO, D.F.,**

**2011**



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## **JURADO ASIGNADO:**

**PRESIDENTE:** Profesor: Olga del Carmen Velázquez Madrazo

**VOCAL:** Profesor: Ma. de Lourdes Gómez Ríos

**SECRETARIO:** Profesor: Marcela Olivares Paz

**1er. SUPLENTE:** Profesor: Eduardo Morales Villavicencio

**2° SUPLENTE:** Profesor: Jorge Rafael Martínez Peniche

## **SITIO DONDE SE DESARROLLÓ EL TEMA:**

Facultad de Química, Sede Tacuba

## **ASESOR DEL TEMA:**

**Q.A . Marcela Olivares Paz**

## **SUSTENTANTE:**

**Margarita de los Angeles López Salgado**

Gracias a Dios y la Virgen María...

**Cerrando un círculo de mi vida:**

El momento de concluir parte de mi vida profesional ha llegado. El tiempo ha transcurrido, he vivido experiencias y lo que llamo “despertares” los cuales me han ayudado a madurar y aprender. Es un hecho que al día de hoy valoró más este trabajo porque no solo es conocimiento técnico sino también está forrado de esfuerzo, dedicación, tiempo, espíritu y confianza en mi misma ¡Yo puedo más cada día!

*Papá y mamá:*

Los amo, los respeto y admiro. GRACIAS por su apoyo incondicional, por cada uno de sus esfuerzos, por ser un árbol de conocimientos, resistencia y paz, han sido, sin duda alguna, mi ejemplo a seguir. Este trabajo es de ustedes.

*Miguel y Juan P:*

Han sido mis “Ángeles” en esta tierra, me han acompañado en todo tipo de situaciones ¡Somos una gran familia! Gracias por ello, por su apoyo, por su tiempo, por sus palabras, por existir. Los quiero.

*Mi pequeña y hermosa Joa:*

Regalo maravilloso de Dios, eres una bella lección de vida. Contigo definitivamente he aprendido y seguiré aprendiendo el significado de ser madre.

Sabes le ruego a Dios me permita tener el corazón, espíritu y sabiduría para que llegado el momento puedas extender tus alas como las mariposas (que tanto nos gustan) y emprender tu vuelo. Te amo.

*Madrina Geno:*

Estoy feliz de llegar a este punto, estoy segura que comparte este sentimiento, gracias por estar conmigo en cada momento significativo de mi vida, por su ejemplo de paciencia y tolerancia ¡Gracias por ser mi madrina!

*Agradezco a mis Profesores e instituciones:*

Dr. Hermilo, gracias por direccionarme al lugar de trabajo donde me he desenvuelto y desarrollado.

Marce, gracias por tus conocimientos, tu tiempo, disposición y apoyo moral.

Maestra Olga, gracias por ser una inspiración de fortaleza y sabiduría.

Maestra Lourdes, gracias por su dinamismo, sus palabras y opiniones.

Maestra Lucy agradezco tu apoyo, comprensión y sus charlas amenas.

A la escuela de gran parte de mi vida estudiantil, el gran Instituto Asunción de México y toda su gente, por su formación integral, es especial a Madre Lola.

A la Facultad de Química de la UNAM, por mi formación profesional.

*Lupita:*

Siempre habrá algo que trabajar en mi persona, en mí ser, gracias por ser mi guía en este trabajo psicológico, muchas veces doloroso otros de fortuna. Poco a poco me doy cuenta de quién soy y hasta donde puede llegar, seguiré venciendo mis miedos y reconociendo mis errores porque de ahí soy quien soy.

*A mi súper equipo de trabajo:*

Somos más que eso, somos amigas, compañeras, gracias Adriana, Estefa, Julieta, Maribel ¿Han volteado a ver con calma todo lo que hemos hecho?

No quisiera pasar por alto a toda la gente de los restaurantes, cientos de caras, "cada cabeza un mundo", situaciones, un sin fin de aprendizaje, gracias por escuchar, atender. Amo mi trabajo gracias a ustedes.

Sr. Carlos y Sra. Maggi:

Los recuerdo con cariño, mi niñez cerca de ustedes fue maravillosa, agradezco sus enseñanzas y los momentos vividos.

*A todos mis amigos, amigas de las diferentes etapas de mi vida, en especial a quienes siguen conmigo. Los quiero.*

**INTEGRACIÓN DE LAS NORMAS NMX-F-605-NORMEX-2004 Y NOM-251-SSA1-2009 CON ENFOQUE HACIA ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

**ÍNDICE**

<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>6</b>
<b>2. ANTECEDENTES</b>	<b>7</b>
2.1 Marco normativo nacional	8
2.1.1 Distintivo H o certificación H	9
2.1.1.1 Cumplimiento de la NMX-F-605-2004	11
2.1.2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009	13
<b>3. CONCORDANCIA ENTRE LA NMX-F605-NORMEX-2004 Y NOM-251-SSA1-2009 CON ENFOQUE HACIA LOS "ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"</b>	<b>15</b>
<b>4. COMPARATIVO E INTEGRACIÓN DE LAS LISTAS DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F605-NORMEX-2004 Y LA NOM-251-SSA1-2009</b>	<b>16</b>
4.1 Lista de verificación NMX-F605-NORMEX-2204 integrada con la NOM-251-SSA1-2009	19
4.2 Comparativo de la listas de verificación de NOM-251-SSA1-2009 Y NMX-F605-NORMEX-2004	26
<b>5. ANÁLISIS DE RESULTADOS</b>	<b>40</b>
<b>6. CONCLUSIONES</b>	<b>55</b>
<b>7. BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>59</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

Los servicios de alimentos juegan un papel importante en la sociedad. Las personas concurren a ellos por distintos motivos; necesidad, negocios, celebraciones, deseo de degustar alguna especialidad gastronómica, razones de viaje, entre otros. (Argüelles, Cristóbal, et al., 1999).

Por tanto es importante un adecuado manejo higiénico de los alimentos en los establecimientos donde se expenden, ya que del cumplimiento de ello depende la salud de los clientes.

El gran volumen de alimentos y bebidas preparados que se consumen en los restaurantes y establecimientos de este servicio hace que su manipulación represente un riesgo de contaminación que en ocasiones se ve reflejada en Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's). (Secretaría de Turismo, Sistema de gestión "H", 2006)

La aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene, BPH, en las distintas fases que sigue un producto alimenticio tienen como finalidad asegurar que los alimentos ingeridos por los comensales sean inocuos, es decir que no causen daño a la salud. Además las Buenas Prácticas de Higiene, BPH, forman parte de los Programas de Prerrequisitos (PP) que permiten a los participantes de la cadena alimentaria implementar lineamientos de inocuidad, mejorar su operación e incrementar su competitividad en el mercado.

A fin de generar una cultura de calidad, higiene y seguridad en la preparación de alimentos y con el propósito fundamental de disminuir la incidencia de las ETA's en una reconocida marca de comida japonesa desde el año 2001 trabaja en la certificación "H" basada en la norma NMX-F-605-NORMEX 2004. La implementación de dicha normatividad tiene como base las Buenas Prácticas de Higiene. En complemento con ello se busca cumplir con la normatividad oficial vigente, es decir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El *objetivo* de este trabajo es integrar los puntos que no se consideran en la norma de Distintivo H, NMX-F-605-NORMEX-2004, y que se marcan en la lista de verificación con base en la NOM-251-SSA1-2009 de la Unidad Verificadora, Corporación Verificadora de Sistemas y Servicios S.C., tercero autorizado por COFEPRIS, de forma que se complemente la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 y se cumpla la normatividad oficial vigente. Además se identificará si los puntos críticos enlistados en la NMX se consideran en la lista de la NOM y con ello los límites establecidos en la normatividad oficial se cumplen.

## **2. ANTECEDENTES**

La actual forma de vida ha producido una serie de cambios en los hábitos alimentarios debido al incremento de gente que come fuera de casa lo que ha conducido un aumento de la demanda de establecimientos de restaurantes de todo tipo de comida. (Esparza, 2010)

Por consiguiente, es imprescindible un control eficaz de higiene a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y daños provocados por los alimentos y el deterioro de los mismos, para la salud y economía por tanto manipuladores y consumidores de alimentos tienen la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo. (Comisión del Codex alimentarius, 2003)

Para los fines del siguiente trabajo los siguientes conceptos tienen el significado que se indica a continuación:

Higiene de los alimentos- Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad (Comisión del Codex alimentarius, 2003)

Inocuidad de los alimentos- La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. (Comisión del Codex alimentarius, 2003)

## 2.1 Marco normativo nacional

Dentro de la reglamentación mexicana se tienen dos tipos de normas:

- a) Normas Mexicanas, NMX, cuya regulación técnica es de observancia voluntaria y establecen:
  - ❖ Características y/o especificaciones de calidad de los productos y procesos para la protección al consumidor.
  - ❖ Características y/o especificaciones de calidad de los productos utilizados como materias primas o materiales.
  - ❖ Técnicas y métodos de prueba para verificar la calidad de los productos
  - ❖ Especificaciones y/o procedimientos de envase y embalaje de los productos que puedan constituir un riesgo de calidad en los productos. (Villegas, 2010)
- b) Normas Oficiales Mexicanas, NOM's, cuya regulación es obligatoria y establecen:
  - ❖ Características y/o especificaciones de productos y procesos que puedan contribuir un riesgo para la seguridad de las personas o daños a la salud o medio ambiente.
  - ❖ Características y/o especificaciones de los productos utilizados como materias primas o materiales.
  - ❖ Características y/o especificaciones que deban reunir los servicios cuando éstos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o cuando se trate de la prestación de servicios de forma generalizada para el consumidor.
  - ❖ Características y/o especificaciones relacionadas con los instrumentos para medir, los patrones de medida y sus métodos de medición, verificación, calibración y trazabilidad.

- ❖ Características y/o especificaciones de envase y embalaje de los productos que puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud de las mismas.
- ❖ Características y/o especificaciones, criterios y procedimientos que permitan proteger y promover la salud de las personas, animales o vegetales.
- ❖ Determinar información comercial, sanitaria, ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben de cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario. (Villegas, 2010)

### **2.1.1. Distintivo H o certificación H**

Las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por los alimentos son, en el mejor de los casos desagradables y en el peor pueden ser fatales. Pero hay además otras consecuencias. Los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos pueden perjudicar al comercio y turismo y provocar pérdidas de ingresos, desempleo y pleitos. El deterioro de alimentos ocasiona pérdidas, es costoso y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores. (Comisión del Codex alimentarius, 2003)

En 1988 derivado de un programa llamado “Turismo y Salud” que la Secretaría de Turismo instituyó, se implementó un Programa Nacional de Manejo Higiénico de Alimentos, denominado “Distintivo H”, que iniciando sus actividades operativas desde septiembre de 1990 contempla cumplir con la normatividad establecida por la Secretaría de Salud, tomando en cuenta las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS). (Argüelles, Cristóbal, et al., 1999)

El 23 de mayo del 2001, el Programa H se publica en el Diario Oficial de la Federación como Norma Mexicana, denominada NMX-F-605–NORMEX-2000, “Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H”, con las características de mantener su carácter voluntario con un marco jurídico y criterios uniformes para su obtención. Después de una revisión, se

publica la nueva versión NMX–F–605–NORMEX–2004, “Alimentos- Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H” que cancela la anterior y que entró en vigor el 12 de Diciembre de 2004. (Secretaría de Turismo, Sistema de gestión “H”, 2006)

El Distintivo H es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo, y que es avalado por la Secretaría de Salud para que los prestadores de servicios de alimentos (comedores industriales, restaurantes, hoteles, entre otros) mejoren la higiene de los alimentos, y de manera voluntaria se sometan a una verificación de sus operaciones desde el ingreso de las materias primas hasta la entrega del platillo al cliente para finalmente reconocer su esfuerzo al otorgarles un incentivo promocional como el Distintivo H. (Secretaría de Turismo, Sistema de gestión “H”, 2006)

Más que un Certificado, es una serie de estándares de higiene en el manejo alimentos que y establece las bases para crear el hábito de respetar lo establecido. La certificación sirve para validar y distinguir la excelencia y lo que está bien hecho.

El objetivo de la norma mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004 es establecer las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben de cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el Distintivo H. (Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, NMX-F-605-NORMEX-2004)

#### Capacitación, asesoría

La norma de Distintivo H es 100% preventiva, lo que asegura la advertencia de una contaminación que pudiera causar alguna enfermedad transmitida por alimentos (ETA's). Esta norma contempla la capacitación al 100% de los mandos medios y altos dentro de la organización (gerentes, chefs, encargados de cocina, jefes de línea) pues en ellos radica el criterio de decisión dentro de la misma así como por lo menos el 80% de manipuladores de alimentos (personal operativo tal como cocineros, intendentes y operarios en general), de acuerdo a las disposiciones de esta norma; el personal que se integre al sistema de trabajo en la organización

deberá recibir una inducción al manejo higiénico de alimentos. (Secretaría de Turismo, Sistema de gestión “H”, 2006)

Al llevar a cabo la visita de verificación para la obtención del Distintivo H con alguno de los diferentes organismos autorizados por la SECTUR se debe presentar evidencia de esta capacitación. Esta capacitación es orientada e impartida por un instructor con registro vigente ante la SECTUR, con perfil en el área químico-médico-biológica, bajo lineamientos dictados por un grupo de expertos en la materia, registrados por la Secretaría de Turismo. (Secretaría de Turismo, Sistema de gestión “H”, 2006)

Los cursos de capacitación que se imparten a las unidades por instructores registrados por la Secretaría de Turismo, están diseñados en dos niveles:

- 1) Nivel Operativo, para personal de cocina, el cual dura 10 horas
- 2) Mandos Medios, para chefs y supervisores dueños, gerentes directores, con una duración de 6 horas. (Secretaría de Turismo, Sistema de gestión “H”, 2006)

El papel del instructor no sólo consiste en impartir cursos sino también brindar asesoría completa que incluye en desarrollar las estrategias y dar una serie de recomendaciones y técnicas para cumplir con los requisitos establecidos en la norma.

#### **2.1.1.1. Cumplimiento de la NMX-F-605-NORMEX-2004**

La Norma se encuentra dividida en las disposiciones generales siguientes:

- 5.1** Instalaciones físicas
- 5.2** Instalaciones sanitarias
- 5.3** Personal
- 5.4** Agua y hielo
- 5.5** Control de plagas
- 5.6** Equipo
- 5.7** Limpieza y desinfección
- 5.8** Recepción de alimentos
- 5.9** Almacenamiento
  - 5.9.1** Secos

### **5.9.2 Refrigeración y congelación**

#### **5.10 Control de plagas**

#### **5.11 Preparación de alimentos**

#### **5.12 Servicio**

### **6.0 Documentos (Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, NMX-F-605-NORMEX-2004)**

Debe cumplirse con los requisitos de higiene de alimentos que están definidos en la lista de verificación de la propia norma y se dividen en dos categorías:

- a) Puntos no críticos, que deben cumplirse al 90%**
- b) Puntos críticos, que deben cumplirse al 100% (Secretaría de Turismo, Sistema de gestión "H", 2006)**

La NMX señala a través de la lista de verificación cuáles son los puntos críticos.

La diferencia entre los críticos y no críticos se determina por el grado de riesgo de contaminación y su gravedad. Los puntos críticos son aquellos en los que el peligro es mayor y por consiguiente requieren de un mayor control. (Secretaría de Turismo, Manejo higiénico de alimentos, 2006)

Una vez que el establecimiento cumple con los estándares que se mencionan anteriormente, se solicita a una Unidad de Verificación Acreditada y Aprobada, la visita de verificación.

Si el establecimiento obtiene una calificación aprobatoria, el gobierno de México a través de la Secretaría de Turismo entrega el reconocimiento (Distintivo H), mismo que tiene vigencia de un año, por lo que deberá solicitarse su renovación al término del mismo. (Secretaría de Turismo, Sistema de gestión "H", 2006)

El Distintivo H tiene vigencia de un año y de no ser renovado, la empresa que lo ostente debe retirarlo de la vista del cliente. (Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, NMX-F-605-NORMEX-2004)

Para asegurar que el sistema implementado en el manejo higiénico de alimentos en el establecimiento se efectúe, el instructor monitorea frecuentemente el cumplimiento de los estándares durante el año de vigencia del reconocimiento Distintivo H.

Para el caso de esta marca de comida japonesa el cuidado de la salud de los clientes y su retorno a los puntos de venta es de vital importancia por lo que no solo se protege la salud del turista sino del cliente en general.

### **2.1.2 Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009**

En el 2007 se presenta el anteproyecto de la NOM al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario. El 10 de octubre de 2008 se publica el proyecto de NOM-251-SSA1-2007. Se solicitan 287 modificaciones al texto del proyecto. El lunes 1 de marzo de 2010 fue publicada la Norma Oficial Mexicana: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (San Roman, 2010)

Esta norma oficial sustituye a las normas NOM-120-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas No alcohólicas y alcohólicas y la NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. (San Roman, 2010)

La NOM-251-SSA1-2009 se constituye como el esfuerzo mexicano que busca profundizar en las leyes y reglamentos para el buen manejo de los alimentos. Tiene un enfoque amplio ya que *integra* la metodología de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), no es obligatorio salvo para los procesos de fabricación de alimentos y bebidas o suplementos alimenticios que su norma oficial mexicana respectiva lo establezca, escenario que las normas anteriores no detallaban.

El objetivo de esta norma es establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben de observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso. (Secretaría de Salud, NOM-251-SSA1-2009)

En el caso de la NOM las disposiciones generales, ubicadas en el punto 5.0, se dividen en:

- 5.1** Instalaciones y áreas
- 5.2** Equipos y utensilios
- 5.3** Servicios
- 5.4** Almacenamiento
- 5.5** Control de operaciones
- 5.6.** Control de materias primas
- 5.7** Control de envasado
- 5.8** Control del agua en contacto con los alimentos
- 5.9.** Mantenimiento y limpieza
- 5.10** Control de plagas
- 5.11** Manejo de residuos
- 5.12** Salud e higiene del personal
- 5.13** Transporte
- 5.14** Capacitación (Secretaría de Salud, NOM-251-SSA1-2009)

Es importante mencionar que el enfoque que se da al presente trabajo en base a la NOM-251-SSA1-2009 está basado en el punto 5.0 donde se tienen las disposiciones generales y en específico al *punto 7. Establecimiento de servicio de alimentos y bebidas.*

Se debe recordar que la NOM-251-SSA1-2009 en su estructura considera:

- En su punto 6. Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- En el punto 7. Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas
- En punto 8. Expendio (Secretaría de Salud, NOM-251-SSA1-2009)

**3. CONCORDANCIA ENTRE LA NMX-F605-NORMEX-2004 Y NOM-251-SSA1-2009 CON ENFOQUE HACIA LOS "ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"**

3.0 CONCORDANCIA ENTRE LA NMX-F605-NORMEX-2004 Y NOM-251-SSA1-2009 CON ENFOQUE HACIA LOS "ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"

5. DISPOSICIONES GENERALES				Observaciones
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.1 Instalaciones físicas	5.1.1 Los pisos, paredes, puertas y techos de las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos y bebidas, deben de ser de fácil limpieza que eviten acumulación de agua y suciedad. De haber giretas y hendiduras u orificios deben estar sellados.	5.1.1 Los establecimientos deben de contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NA	El punto 5.1.1 de la NMX coincide con los puntos 5.1.1, 5.1.2 y 5.9.6 de la NOM
		5.1.2 Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas	NA	
		5.9.6 Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben permitir su limpieza.	NA	
	5.1.2.Las coladeras, canales y trampas de grasa deben estar limpias, sin estancamientos y mantenerse con rejillas y/o tapas	5.3.5 Para evitar plagas provenientes del drenaje, éste debe estar provisto de trampas contra olores y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben de mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado. Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad.	NA	El punto 5.1.2 de la NMX coincide con los puntos 5.3.5, 5.3.7 y 5.10.5 de la NOM
		5.3.7 Cuando se requiera, los drenajes deben estar provistos de trampas de grasa.	NA	
		5.10.5 Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	NA	
	5.1.3.Las áreas donde se manejen alimentos y bebidas deben estar libres de goteos	5.1.4 Debe evitarse que las tuberías, ductos, rieles, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar este expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	NA	El punto 5.1.3. de la NMX coincide con los puntos 5.1.4 y 5.3.10 de la NOM
		5.3.10 Si se cuenta con instalaciones de aire acondicionado, se debe evitar que las tuberías y techos provoquen goteos sobre las áreas donde las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios estén expuestos.	NA	
	5.1.4.El área donde se manipulen alimentos debe estar ventilada de tal manera que se evite el calor excesivo y la condensación del vapor. Las áreas que cuenten con ventilación natural deben tener mallas en buen estado que eviten la entrada de plagas.	5.1.3. Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración debe estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente.	NA	El punto 5.1.4 de la NMX coincide con 5.1.3 y 5.3.9 de la NOM
		5.3.9 La ventilación debe evitar el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.	NA	
	5.1.5.En la parte superior de estufas, braseros, rosticeros y hornos destinados a la cocción de alimentos en el área de cocina, deben de contar con campanas de extracción y/o filtros limpios y en buen funcionamiento.	NA	NA	El punto 5.1.5 de la NMX NO coincide con ninguno de los puntos de la NOM
	5.1.6.Los focos o fuentes de luz de las áreas donde se manejen alimentos y bebidas deben de contar con protecciones. Se recomienda proporcionar iluminación suficiente y adecuada para las actividades ahí realizadas.	5.3.11 Se debe de contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.	NA	El punto 5.1.6 de la NMX coincide con 5.3.11 y 5.3.12 de la NOM
5.3.12 Los focos y lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en caso de rotura o estallido, deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento.		NA		
5.1.7.Las instalaciones de plomería y ductos no deben presentar reflujos ni fugas.	5.1.4 Debe evitarse que las tuberías, ductos, rieles, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar este expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	NA	El punto 5.1.7 de la NMX coincide con 5.1.4 y 5.3.6 la NOM	
	5.3.6 Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes o agua residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.	NA		

5. DISPOSICIONES GENERALES				
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.2 Instalaciones sanitarias	5.2.1 Se recomienda que los sanitarios sean exclusivos para el personal; estén situados fuera de las áreas donde se manejen alimentos y bebidas. Deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse diariamente, contar con casilleros o un área específica para colocar objetos personales evitando almacenar alimentos.	5.12.6 La ropa y los objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NA	El punto 5.2.1 de la NMX coincide con 5.12.6 y 5.9.7 de la NOM
		5.9.7 Los baños deben de estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse como bodega o para fines distintos para los que están destinados.	NA	
	5.2.1 Además deben contar con lo siguiente:	5.3.8 Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar mínimo con lo siguiente:	NA	El punto 5.2.1 de la NMX coincide con 5.3.8 de la NOM
	5.2.1.1 Agua corriente, lavabo, jabón líquido antibacteriano, papel sanitario, bote para basura provisto de una bolsa de plástico, tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación y toallas desechables o secadora de aire. Se recomienda que los lavabos cuenten con dispositivos que eviten el contacto con las manos y cepillos en solución desinfectante.	a) Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable. B) Depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal c) Rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios.	NA	El punto 5.2.1.1 de la NMX coincide con inciso a) del punto 5.3.8 de la NOM
	5.2.1.2. Puertas de salida preferentemente sin picaporte, con cierre automático o con abatimiento hacia el exterior o sistema de laberinto	5.3.8 Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar mínimo con lo siguiente:	NA	El punto 5.2.1.2 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.2.2 El lavado de artículos de limpieza se debe realizar en lugares distintos en donde se preparan alimentos	NA	7.2.1 Debe haber instalaciones para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipos que dispongan de un abastecimiento suficiente de agua potable y usarse de forma tal que se evite la contaminación de las materias primas, alimentos o bebidas.	El punto 5.2.2 de la NMX coincide con el punto 7.2.1 de la NOM
	5.2.3 El área de preparación de alimentos debe contar por lo menos con una estación exclusiva para el lavado de manos. Esta debe estar equipada con jabón líquido antibacteriano, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire de paro automático. En caso de usar toallas desechables se requiere un bote para basura con bolsa de plástico, cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el bote de basura.	NA	7.2.2 En el área de elaboración debe de contarse con una estación de lavado y desinfección de manos, provista de jabón o detergente y desinfectante, secador de aire caliente o toallas desechables y depósito para basura.	El punto 5.2.3 de la NMX coincide con el 7.2.2 de la NOM
	5.2.3.1 El personal que labora en las áreas de recepción, almacén, servicio y bar debe contar con las facilidades para lavarse las manos.	NA	NA	El punto 5.2.3.1 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.2.4. El área destinada para desechos y basura puede estar refrigerada o no, pero en ambos casos debe estar provista de depósitos en buen estado con tapadera y/o bolsa de plástico, estar limpia, libre de malos olores y separada del área de alimentos.	NA	NA	El punto 5.2.4 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
NA	5.11.1 Se deben de adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones.	NA	No hay punto de la NMX que coincida con el 5.11.1 de la NOM	

5. DISPOSICIONES GENERALES				
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones
		5.Disposiciones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.3 Personal	5.3 Personal			
	5.3.1 El 100% de los manipuladores de alimentos deben recibir una inducción al manejo higiénico de alimentos, y por lo menos el 80% debe estar capacitado en el curso Manejo higiénico de alimentos, de acuerdo a las disposiciones de esta Norma. Se debe presentar evidencia de esta capacitación, misma que debe ser impartida por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.	5.14.1 Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año. 5.14.2 La capacitación debe incluir: a) Higiene personal b) La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición c) La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios considerando la probabilidad de contaminación d) El grado y el tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final e) Las condiciones en las que se deban recibir y almacenar las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios f) El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo g) Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor h) El conocimiento de la presente NOM, según corresponda.	NA	El punto 5.3.1 de la NMX coincide con 5.14.1 y 5.14.2 de la NOM
	5.3.2 La presentación de todo el personal debe ser pulcra: bañado, afeitado, en caso de tener bigote, recortado hasta la comisura de los labios, así como vestir ropa limpia.	5.12.2 El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios. 5.12.3 Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra	NA	El punto 5.3.2 de la NMX coincide con 5.12.2 y 5.12.3 de la NOM
	5.3.3 Las uñas deben estar limpias, recortadas al ras de las yemas de los dedos sin esmalte.	NA	7.6.1 Al iniciar la jornada de trabajo el uniforme o vestimenta debe estar limpio. 7.6.2 El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas debe presentarse aseado al área de trabajo, con el uniforme o vestimenta y calzado limpios. El personal que elabore los alimentos deberá adicionalmente traer el cabello corto o recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, sin joyería y utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada.	El punto 5.3.3 de la NMX coincide con 7.6.2 de la NOM
	5.3.4 No se permite el uso de joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos ni brazos del personal que recibe, almacena o prepara alimentos.	NA		El punto 5.3.4 coincide con el punto 7.6.2 de la NOM
	5.3.5 El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar uniforme limpio y completo (bata, filipina o delantal, red, turbante o cofia que cubra completamente el cabello). Se recomienda usar colores claros.	5.12.3 Al iniciar la jornada de trabajo, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra		El punto 5.3.5 de NMX coincide con el 7.6.2 de la NOM
	5.3.6. Todo el personal debe de lavarse las manos antes de comenzar labores, manipular alimentos y vajilla limpia; después de ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz, toser, rasarse, saludar de manos, ir al baño, manipular dinero alimentos crudos, tocar las perillas, puertas o equipo sucio, y después de cualquier situación que implique contaminación. Todo el personal debe lavarse las manos y brazos hasta los codos al iniciar labores y después de ir al baño.	5.12.4 Al inicio de labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que esté en contacto con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	NA	El punto 5.3.6 de la NOM coincide con 5.12.4 de la NOM
	5.3.7 El lavado de manos debe de realizarse mediante el siguiente procedimiento:	5.12.4. debe lavarse las manos de la siguiente manera.	NA	El punto 5.3.7 coincide con 5.12.4 de la NOM
	5.3.7.1. Mojar con suficiente agua corriente	a) Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados;	NA	El punto 5.3.7.1 de la NMX coincide con el 5.12.4 inciso a)
	5.3.7.2 Frotar vigorosamente ambas manos y brazos hasta la altura de los codos con jabón líquido antibacteriano	b) Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme de mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos.	NA	El punto 5.3.7.2 de la NMX coincide con 5.12.4 inciso b)
	5.3.7.3 Tallar con un cepillo que se encuentre en solución desinfectante iniciando por debajo de las uñas, entre los dedos, palmas y dorsos de las manos hasta la altura de los codos.	b)	NA	El punto 5.3.7.3 de la NMX coincide con 5.12.4 inciso b)
	5.3.7.4 Enjuagar con suficiente agua corriente	c) Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente.	NA	El punto 5.3.7.4 de la NMX coincide con 5.12.4 inciso c)
	5.3.7.5 Secar con toalla de papel o aire.	d) Secarse con toallas desechables o dispositivo de secado con aire caliente	NA	El punto 5.3.7.5 de la NMX coincide con el 5.12.4 inciso d)
	5.3.8 En caso de usar guantes se debe de exigir el lavado de manos antes de colocárselos. Estos deben ser desechables y cambiarlos después de cada interrupción.	5.12.5 Si se emplean guantes, éstos deben de mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de manos antes de su colocación.	NA	El punto 5.3.8 de la NMX coincide con 5.12.5 de la NOM
	5.3.9 Ninguna persona con heridas expuestas en manos, brazos, cara, o con alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis transmisible debe trabajar en el área de manipulación de alimentos. Se recomienda que el personal que manipule alimentos se ajuste a análisis clínicos, cada seis meses: exudado nasobucofaríngeo, coproparasitoscópico, reacciones febriles o coprocultivo.	5.12.1 Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Sólo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.	NA	El punto 5.3.9 de la NMX coincide con 5.12.1 de la NOM

<p>5.3.10 No se permite fumar, comer, mascar o beber en las áreas de manejo de alimentos. Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos prerarados se deben de emplear utensilios específicos o desechables para este fin.</p>	<p>5.12.7 No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envase primario. Evitar estornudar o toser sobre el producto.</p>	<p>7.4.11 Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos o bebidas, se debe de utilizar para este fin recipientes, utensilios específicos o desechables.</p>	<p>El punto 5.3.10 de la NMX coincide con 5.12.7 de la NOM</p>
<p>NA</p>	<p>NA</p>	<p>7.6.3 Si el personal que labora alimentos o bebidas manipula dinero, debe utilizar guante o protección de plástico para evitar el contacto directo de las manos con el dinero.</p>	<p>La NMX no contempla punto que coincida con el punto 7.6.3 de la NOM</p>

5. DISPOSICIONES GENERALES				Observaciones
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.4 Agua y hielo	Los establecimientos deben de contar con lo siguiente:			Los establecimientos deben de contar con lo siguiente:
	5.4.1 Sistema de abastecimiento de agua potable para uso y consumo humano cuya capacidad sea suficiente para cubrir sus necesidades.	5.3.1 Debe disponerse de agua potable así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	NA	El punto 5.4.1 de la NMX coincide con 5.3.1
	NA	5.3.2 Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben de estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.3.2 la NOM
	NA	5.3.3 Las paredes internas de las cisternas o tinacos deben ser lisas. En caso de contar con respiradero, éste debe tener un filtro o trampas o cualquier otro mecanismo que impida la contaminación del agua.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.3.3 la NOM
	5.4.2 Debe garantizar la potabilidad del agua de conformidad con lo dispuesto en la normatividad vigente y contar con las evidencias que permitan demostrarlo.	5.8.1 El agua que esté en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación de la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre.	NA	El punto 5.4.2 de la NMX coincide con el 5.8.1 de la NOM
	NA	5.8.2 En caso de que no se cuente con la documentación que demuestre el cumplimiento del punto anterior, se deberá utilizar una fuente alterna o tomar las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios o de transformarla en hielo para enfriar los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	7.4.4 Cuando no se cuente con la documentación referida en el punto 5.8.1 que demuestre la potabilidad del agua para elaborar hielo o preparar alimentos o bebidas que no van a ser sometidas a cocción, esta debe ser hervida, desinfectada o purificada.	La NMX no contempla punto que coincida con 5.8.2 y 7.4.4 de la NOM
	5.4.3 Dar mantenimiento adecuado al equipo de potabilización de agua y máquina de hielo con que se cuente y conservar los registros	NA	NA	El punto 5.4.3 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.4.4 Hielo envasado: se debe sujetar a los límites permitidos en la normatividad vigente.	5.8.1 El agua que esté en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación de la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre.	NA	El punto 5.4.4 de la NMX coincide con 5.8.1 de la NOM
	5.4.5 El hielo preparado en el establecimiento debe ser elaborado a partir de agua purificada y/o potable.	5.8.1 El agua que esté en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación de la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre.	NA	El punto 5.4.5 de la NMX coincide con 5.8.1 de la NOM
	5.4.6 Los recipientes que contengan agua o hielo deben de estar limpios y desinfectados	NA	7.4.5 El agua y hielo potables deben mantenerse en recipientes lisos, lavables y con tapa.	El punto 5.4.6 de la NMX coincide con 7.4.5 de la NOM

RUBRO DE NMX	5. DISPOSICIONES GENERALES			Observaciones
	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.5 Control de plagas	5.5.1 Todas las áreas de almacén, preparación y servicio deben de estar libres de plagas o mascotas, de ser necesario contar con protección en puertas y ventanas.	5.10.1 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NA	El punto 5.5.1 de la NMX coincide con 5.10.1 de la NOM
		5.10.6 En las áreas de proceso no debe de encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.	NA	
	5.5.2 Los establecimientos que cuenten con animales de ornato, de seguridad y/o perros guía, no deben de permitir su acceso a las áreas donde se almacenen y preparen alimentos. Se recomienda que cuenten con los permisos sanitarios correspondientes.	5.10.2 No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos.	NA	El punto 5.5.2 de la NMX coincide con 5.10.2 de la NOM
	NA	5.10.3 Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.	NA	La NMX no menciona punto que coincida con 5.10.3 de la NOM
	NA	5.10.7 Cada establecimiento debe tener un sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo o reparto propios.	NA	La NMX no menciona punto que coincida con 5.10.7 de la NOM
	NA	5.10.8 En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben de adoptarse medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o autoaplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria.	NA	La NMX no menciona punto que coincida con 5.10.8 de la NOM
	NA	5.10.11 En caso de contratar los servicios de una empresa, de debe de contar con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. En el caso de autoaplicación, se debe de llevar un registro. En ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.	NA	La NMX no menciona punto que coincida con 5.10.11 de la NOM
	5.5.3 Presentar registros e informes del control de plagas de los últimos tres meses proporcionados por la empresa responsable y donde se conste el número de licencia expedida por la autoridad correspondiente. Debe contar con un programa de control de plagas y hoja de seguridad del (los) producto (s) utilizado (s). Se recomienda que el proveedor de servicio de control de plagas esté certificado en la NMX-F605-NORMEX-2002	NA	NA	El punto 5.5.3 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.5.4 No se permite el uso de trampas para roedores que contengan cebos impregnados en veneno o anticoagulantes en las áreas donde se manejen alimentos. Tampoco se permite el uso de lámparas de atracción de luz ultravioleta de choque eléctrico. Únicamente se permite su uso en áreas externas ajenas al área de preparación, si el programa de control de plagas así lo especifica o si hay evidencia de infestación y sólo se utilizarán durante el tiempo que dure el tratamiento. Los cebos deben de estar en estaciones rodentizadas fijas al sustrato, con cerradura y su ubicación debe estar señalada en croquis.	NA	NA	El punto 5.5.4 de la NMX no coincide alguno de la NOM

5. DISPOSICIONES GENERALES				
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.6 Equipo	5.6.1 Las superficies en contacto con los alimentos que se empleen en cualquiera de las etapas de proceso de los alimentos, deben cumplir con las especificaciones señaladas en el apéndice normativo	5.2.2 El equipo y los utensilios empleados en las áreas donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas	NA	El punto 5.6.1 de la NMX coincide con 5.2.2 y 5.7.3 de la NOM
		5.7.3 Los materiales de envase primarios deben ser inocuos y proteger al producto de cualquier tipo de contaminación o daño exterior.	NA	
	5.6.2 Los utensilios del área de preparación se deben de almacenar en un área específica, limpia y desinfectada.	5.7.2 Se debe asegurar que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso	NA	El punto 5.6.2 de la NMX coincide con 5.7.2 de la NOM
	5.6.3 Los termómetro empleados deben ser específicos para medir la temperatura interna de alimentos y específicos para este fin. Se deben de ajustar por punto de congelación todos los días cuando se caigan o se cambie bruscamente la temperatura. Se debe de verificar su funcionamiento limpiar y desinfectar antes de su uso.	NA	NA	El punto 5.6.3 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.6.4 Todos los equipos de refrigeración y congelación deben contar con termómetro o dispositivo de registro de temperatura, limpio, visible, funcionando y en buen estado. Se debe contar con registro diario de las temperaturas de todos los equipos. Exceptuando el registro de los equipos para conservación de frutas y verduras sin procesar y de los refrigeradores o neveras exclusivos para bebidas alcohólicas y no alcohólicas industrializadas.	5.2.5 Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocado en un lugar accesible para su monitoreo.	NA	El punto 5.6.4 de la NMX coincide con 5.2.5 de la NOM
	5.6.5 En caso de contar con báscula, ésta debe estar completa, limpia y sin presencia de oxidaciones en las superficies de contacto con los alimentos. Desinfectarla antes y después de su uso.	5.9.1 Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento	NA	El punto 5.6.5 de la NMX coincide con 5.9.1 de la NOM
	5.6.6 Se recomienda que los equipos de refrigeración se mantengan a una temperatura de 2°C	5.5.2 Los equipos de refrigeración se deben de mantener a una temperatura máxima de 7°C	NA	El punto 5.6.6 de la NMX corresponde a 5.5.2 de la NOM pero el límite especificado es diferente
	5.6.7 Se recomienda que los equipos de congelación se mantengan a una temperatura de -20°C o inferior. En el caso de las neveras y congeladores exclusivos de helados se recomienda mantenerlos a una temperatura mínima de -16°C o inferior.	5.5.3 Los equipos de congelación se deben de mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.	NA	El punto 5.6.7 de la NMX corresponde a 5.5.3 de la NOM pero el límite especificado es diferente
	5.6.8 Todos los anaqueles se deben de mantener a una distancia suficiente con respecto al piso, pared y techo que permita su limpieza. Se recomienda un mínimo de 15 cm.	5.2.1 Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección.	NA	El punto 5.6.8 de la NMX coincide con 5.2.1 de la NOM
	5.6.9 Los equipos de refrigeración o congelación deben de estar limpios y en buen estado.	5.2.4 En los equipos de refrigeración y congelación se debe de evitar la acumulación de agua.	NA	La NMX no tiene punto que coincida con el 5.2.4 de la NOM
		5.9.1 Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento	NA	El punto 5.6.9 de la NMX coincide con 5.9.1 de la NOM
	5.6.10 Se recomienda utilizar tablas, cuchillos y trapos exclusivos para los alimentos crudos y para alimentos ya listos para servirse, identificándose por nombre o por color.	NA	7.5.10 Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos: a) Para las superficies en contacto con los alimentos	El punto 5.6.10 de la NMX coincide con 7.5.10 de la NOM inciso a)
	5.6.11 Se deben utilizar trapos exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo.	NA	7.5.10 Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos: a) Para las superficies en contacto con los alimentos b) Para la limpieza de mesas y superficies de trabajo c) para la limpieza de mesas en el área de comensales y d) Para la limpieza de pisos e instalaciones	El punto 5.6.11 de la NMX coincide con 7.5.10
	5.6.12 En caso de contar con máquina lavalozas, ésta debe funcionar en condiciones adecuadas en cada etapa, de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.	5.9.1 Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento	7.5.7 Los establecimientos podrán contar con un equipo mecánico para el lavado de loza, ésta debe funcionar de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.	El punto 5.6.12 de la NMX coincide con 5.9.1 y 7.5.7 de la NOM
5.6.13 Deben distribuirse depósitos para basura, ya sea para desperdicios o material desechable, con bolsa de plástico y tapa. Deben estar tapados mientras no estén en uso continuo.	5.11.3 Se debe contar con recipientes identificados y con tapa para los residuos.	NA	El punto 5.6.13 de la NMX coincide con 5.11.3 de la NOM	
5.6.14 Los carros de servicio, entrepaños o gavetas y repisas deben estar limpios y en buen estado.	5.9.1 Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento	NA	El punto 5.6.14 de la NMX coincide con 5.9.1 de la NOM	

NA	5.9.5 Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios.	7.5.4 Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario se deben conservar en buen estado y limpios.	No hay punto de la NMX que coincida con 5.9.5 y 7.5.4
5.6.15 Todos los equipos deben de contar con programa de mantenimiento para su buen funcionamiento.	NA	NA	El punto 5.6.15 de la NMX no coincide con alguno de la NOM

5. DISPOSICIONES GENERALES				Observaciones
NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas		
5.7.1 Se debe de contar con un programa de limpieza por área	NA	NOM-251-SSA1-2009	El punto 5.7.1 de la NMX no coincide con alguno de la NOM	
<b>5.7.2 Todas las superficies de contacto con los alimentos deben lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.</b>	5.2.3 Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.	NA	<b>El punto 5.7.2 de la NMX coincide con el 5.2.3 de la NOM</b>	
5.7.2.1 Se deben utilizar diferentes trapos para la preparación de alimentos crudos y otros para los alimentos listos para servicio, se lavan y desinfectan después de cada uso.	7.5.9 Los trapos y jergas deben de lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación.	NA	El punto 5.7.2.1 de la NMX coincide con 7.5.9	
5.7.2.1 Se deben utilizar diferentes trapos para la preparación de alimentos crudos y otros para los alimentos listos para servicio, se lavan y desinfectan después de cada uso.	7.5.9 Los trapos y jergas deben de lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación.	NA	El punto 5.7.2.1 de la NMX coincide con 7.5.9	
5.7.3 El equipo de proceso como planchas, salamandras, etc., deben desarmarse (cuando aplique), lavarse y desinfectarse después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada o por lo menos cada 24 hrs.		7.5.2 Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos o bebidas para su lavado deberán desarmarse, lavarse y desinfectarse al final de la jornada.	El punto 5.7.3 de la NMX coincide con 5.9.11, 7.5.2, 7.5.1 de la NOM	
<b>5.7.4 Otros equipos de proceso con superficies de contacto con los alimentos como rebanadoras, molinos, etc., se lavan y desinfectan después de su uso y se asean al final del turno.</b>	5.9.11 El equipo y los utensilios deben limpiarse de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y del producto que se trate	NA	<b>El punto 5.7.4 de la NMX coincide con 5.9.11, 7.5.1 de la NOM</b>	
5.7.5 Las mesas de trabajo deben de lavarse y desinfectarse antes y después de su uso. En procesos continuos no excederán las 2 horas.		NA	El punto 5.7.5 de la NMX coincide con 5.9.11 de la NOM	
5.7.6 Cuando se lleve a cabo la limpieza de los refrigeradores o congeladores debe asegurarse que los alimentos que se encuentran en su interior se mantengan a las temperaturas indicadas según sea el caso.	NA	NA	EL punto 5.7.6 de la NMX no coincide con alguno de la NOM	
5.7.7 Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos deben dejarse secar a temperatura ambiente.	NA	NA	El punto 5.7.7 de la NMX no coincide con alguno de la NOM	
<b>5.7.8 En caso de emplear trapos para secar, éstos deben cumplir con las siguientes características; limpios, de colores claros, exclusivos para este fin, de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios; cambiarse por trapos limpios y secos una vez mojados. Deben de lavarse y desinfectarse después de su uso.</b>	NA	7.5.8 El secado de vajillas o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente o se pueden emplear toallas de papel desechable. En caso de que se utilicen trapos, éstos deben de estar limpios, ser de colores claros y exclusivos para este fin.	<b>El punto 5.7.8 de la NMX coincide con el 7.5.8 de la NOM</b>	
5.7.9 El lavado y desinfección manual de loza, cubiertos y utensilios se debe de hacer mediante el siguiente procedimiento:	NA	7.5.6 El lavado de loza y cubiertos se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:	El punto 5.7.9 de la NMX coincide con 7.5.6 de la NOM	
5.7.9.1 Escamochar pieza por pieza.	NA	a) Escamochar, se debe realizar antes de iniciar el lavado	El punto 5.7.9.1 de la NMX coincide con 7.5.6 inciso a) de la NOM	
5.7.9.2 Lavar pieza por pieza empleando un producto químico aprobado para este fin	5.9.8 Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos que garanticen su efectividad.	b) Lavar pieza por pieza con agua y detergente o jabón líquido o en pasta u otros similares para este fin.	El punto 5.7.9.2 de la NMX coincide con 7.5.6 inciso b) de la NOM	
5.7.9.3 Enjuagar preferentemente a chorro de agua	NA	c) Enjuagar con agua potable.	EL punto 5.7.9.3 de la NMX coincide con el punto 7.5.6 inciso c) de la NOM	
5.7.9.4 Desinfectar con un producto químico aprobado para este fin, siguiendo las instrucciones del fabricante o por inmersión en agua caliente de 75°C a 82°C, durante 30 segundos.	5.9.9 Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad.	d) Cuando proceda, desinfectar mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75°C a 82°C por lo menos durante medio minuto o con yodo o cloro de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de procedimientos internos que garanticen su efectividad.	El punto 5.7.9.4 de la NMX coincide con 5.9.9 y 7.5.6 inciso d) de la NOM	
5.7.9.5 El secado puede ser a temperatura ambiente, con aire caliente, toallas de papel o trapos que cumplan con las características mencionadas en el punto 5.7.8	NA	7.5.8 El secado de vajillas o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente o se pueden emplear toallas de papel desechable. En caso de que se utilicen trapos, éstos deben de estar limpios, ser de colores claros y exclusivos para este fin.	El punto 5.7.9.5 de la NMX coincide con 5.7.8 de la NOM	

5.7 Limpieza y desinfección

5.7.9.7 El sistema de secado de cubiertos, vajillas, vasos y utensilios debe ser: a temperatura ambiente, con aire caliente, toallas de papel o trapos que cumplan con las características mencionadas en el punto 5.7.7	NA	7.5.8 El secado de vajillas o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente o se pueden emplear toallas de papel desechable. En caso de que se utilicen trapos, éstos deben de estar limpios, ser de colores claros y exclusivos	El punto 5.7.9.7 de la NMX coincide con 7.5.8 de la NOM
5.7.10 Las áreas de servicio y comedor deben cumplir con las siguientes disposiciones:	NA	7.5.5 Las áreas de servicio y comedor deben de cumplir con las siguientes disposiciones:	El punto 5.7.10 la NMX coincide con 7.5.5 de la NOM
5.7.10.1 Los utensilios de servicio deben de estar limpios y desinfectados, se debe de cuidar especialmente lo siguiente:	NA	a) Los utensilios de servicio deben de estar limpios	El punto 5.7.10.1 de la NMX coincide con 7.5.5 inciso a) de la NOM
5.7.10.1.1 Los manteles y servilletas deben de estar limpios	NA	b) Al inicio del servicio, los manteles deben estar limpios;	El punto 5.7.10.1.1 de la NMX coincide con 7.5.5 inciso b) de la NOM
5.7.10.1.2 En caso de utilizar servilletas de tela deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada comensal.	NA	c) En caso de utilizar servilletas de tela, éstas deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor;	El punto 5.7.10.1.2 de la NMX coincide con 7.5.5 inciso c) de la NOM
5.7.10.1.3 Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio así como lavarse y desinfectarse al final de la jornada.	NA	d) Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, así como limpiar y desinfectar al final de la jornada	El punto 5.7.10.1.3 de la NMX coincide con 7.5.5 inciso d) de la NOM
5.7.11 Se debe de evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes de basura estén llenos a tres cuartas partes de su capacidad o por lo menos una vez al día. Los botes de basura deben lavarse y desinfectarse al final de la jornada.	5.11.2 Los residuos generados durante la producción o elaboración deben retirarse de las áreas de operación cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día.	NA	El punto 5.7.11 de la NMX coincide con 5.11.2 de la NOM
NA	NA	7.4.9 Se prohíbe el uso de desperdicios de alimentos para consumo humano.	No hay punto de la NMX que coincida con 7.4.9 de la NOM
NA	NA	7.4.10 Los sobrantes de alimentos del día sólo podrán reutilizarse una vez, cuando se encuentren en buen estado y	No hay punto de NMX que coincida con 7.4.10 de la NOM

		5. DISPOSICIONES GENERALES		Observaciones
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.8 Recepción de alimentos	5.8.1 La recepción de alimentos en los establecimientos se debe llevar a cabo de acuerdo a lo señalado a continuación:	5.6 Control de materias primas	A	El punto 5.8.1 de la NMX coincide con 5.6 de la NOM
	5.8.1.1 Se deben verificar los envases de los alimentos a fin de asegurar su integridad y limpieza, así como fecha de caducidad o consumo preferente.	5.6.2 No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida	NA	El punto 5.8.1.1 de la NMX coincide con 5.6.2, 5.6.5, 5.6.6 de la NOM
		5.6.5 Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación	NA	
		5.6.6 No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.	NA	
	5.8.1.2 Los productos perecederos que se reciban enhielados no deben estar en contacto directo con el hielo.	NA	NA	El punto 5.8.1.2 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.8.1.3 Se deben corroborar las temperaturas y características organolépticas de los alimentos frescos como son: color, textura y olor, a fin de aceptar o rechazar los que presentes cualquiera de las siguientes características; Cuadro 1	5.6.7 No aceptar las materias primas enlistadas en el Cuadro 2, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo.	NA	El punto 5.8.1.3 de la NMX coincide con 5.6.7 y 5.6.8 de la NOM
		5.6.8 Quedan excluidos de la aplicación del numeral 5.6.7 las fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NA	
	5.8.1.4 Las temperaturas internas de los alimentos potencialmente peligrosos, a excepción del huevo entero, frutas y hortalizas frescas, debe ser la siguiente: alimentos frescos temperatura máxima de 4°C, congelados a una temperatura de -18°C o inferior.	NA	7.4.2 Los productos de la pesca frescos deben recibirse a una temperatura máxima de 4°C (39.2°F) o a una máxima de -9°C (15.8°F) los congelados. Con excepción de los productos vivos que pueden recibirse a 7°C (45°F).	El punto 5.8.1.4 de la NMX corresponde con 7.4.2 de la NOM aunque los límites establecidos son diferentes
	5.8.1.4.1 Los alimentos congelados se deben recibir sin signos de descongelación y/o recongelación.	NA	NA	El punto 5.8.1.4.1 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.8.1.4.2 Se debe llevar registro de las temperaturas de los alimentos al momento de su recepción.	NA	NA	El punto 5.8.1.4.2 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.8.1.4.3 La recepción de productos se debe planear de antemano, inspeccionar y almacenar o utilizar inmediatamente.	5.6.1 Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.	NA	El punto 5.8.1.4.3 de la NMX coincide con 5.6.1 de la NOM
	5.8.1.4.4 No colocar alimentos o recipientes directamente en el piso. El resto de los puntos coinciden en ambas normas.	NA	NA	El punto 5.8.1.4.4 de la NMX no coinciden con alguno de la NOM
	5.8.1.5 Las características organolépticas de los productos frescos de origen vegetal se deben de controlar rechazando aquellos que presenten mohos, coloración o materia extraña, magulladuras o mal olor.	5.6.1 Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto.	NA	El punto 5.8.1.5 de la NMX coincide con 5.6.1 y 5.6.7 de la NOM
		5.6.7 No aceptar las materias primas enlistadas en el Cuadro 2, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo.	NA	
	5.8.1.6 Las bebidas embotelladas o envasadas no deben presentar materia extraña en su interior, en el caso de las corcholatas y/o tapas no estar violadas ni oxidadas. Estas deben de estar vigentes en su fecha de consumo preferente.	5.6.6 No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.	NA	El punto 5.8.1.6 de la NMX coincide con 5.6.6 y 5.6.7 de la NOM
5.6.7 No aceptar las materias primas enlistadas en el Cuadro 2, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo.		NA		
5.8.1.7 Los granos, harinas y otros productos secos se deben rechazar cuando estos presenten mohos, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña.	5.6.7 No aceptar las materias primas enlistadas en el Cuadro 2, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo.	NA	El punto 5.8.1.7 de la NMX coincide con 5.6.7 de la NOM	
5.8.1.8 Las galletas, panes y tortillas deben cumplir con los requisitos establecidos en el punto 5.8.1.7	5.6.7 No aceptar las materias primas enlistadas en el Cuadro 2, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo.	NA	El punto 5.8.1.8 de la NMX coincide con 5.6.7 de la NOM	

RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	5. DISPOSICIONES GENERALES		Observaciones
		NOM-251-SSA1-2009	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.9.1 Secos	5.9 Almacenamiento	5.Disposicones generales		
	5.9.1.1 Se debe aplicar el procedimiento PEPS en todos los almacenes de alimentos con el fin de evitar rezago de los alimentos o que se utilicen productos caducados.	5.6.9 Las materias primas, alimentos, bebidas y suplementos alimenticios deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS.	NA	El punto 5.9.1.1 de la NMX coincide con 5.6.9, 5.6.2, 5.6.3 de la NOM
		5.6.2 No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.	NA	
		5.6.3 Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.	NA	
	5.9.1.2 Los alimentos se deben de almacenar en recipientes limpios, de superficie inerte en buen estado, cubiertos, identificados y en orden.	5.6.3 Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.	NA	
		5.6.5 Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.	NA	El punto 5.9.1.2 de la NMX coincide con 5.6.3, 5.6.5, 5.7.1, 5.7.2 de la NOM
		5.7.1 Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplementos alimenticio, se deben de almacenar protegidos del polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	NA	
	NA	5.7.4 Los materiales de empaque y envases de materias primas no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.7.4 de la NOM
	5.9.1.3 No almacenar materias primas, alimentos o recipientes con alimentos directamente en el piso. Se recomienda evitar el uso de tarimas de madera.	5.4.3 Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.	NA	El punto 5.9.1.3 de la NMX coincide con 5.4.3 de la NOM
	NA	5.4.4 La colocación de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se debe de hacer de tal manera que permita la circulación del aire.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.4.4 de la NOM
	NA	5.4.5 La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.	NA	La NMX no contempl+E218a punto que coincida con 5.4.5 de la NOM
	5.9.1.4 No almacenar en cajas de cartón corrugado o costales a menos que éstos sean necesarios para su conservación.	5.10.3 Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.	NA	El punto 5.9.1.4 de la NMX coincide con 5.10.3 de la NOM
	5.9.1.5 No almacenar en cajas de madera (huacales)		NA	El punto 5.9.1.5 de la NMX coincide con 5.10.3 de la NOM
	5.9.1.6 En el caso de productos enlatados que al almacenarlos sufran golpes, su contenido debe vaciarse a otro recipiente, fecharse, identificarse y usarse lo más pronto posible, o mantenerse en el área de rechazo.	NA	NA	El punto 5.9.1.6 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.9.1.7 Las latas no deben presentar abolladuras, abombamiento o corrosión. No deben almacenarse bajo refrigeración a menos que el fabricante del producto lo indique en la etiqueta.	NA	NA	El punto 5.9.1.7 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.9.1.8 Los granos, harinas, galletas, panes, tortillas y otros productos deben cumplir con los requisitos establecidos en el punto 5.8.1.7	5.6.7 No aceptar las materias primas enlistadas en el Cuadro 2, cuando al corroborar sus características alguna de éstas corresponda a la de rechazo.	NA	El punto 5.9.1.8 de la NMX coincide con 5.6.7 de la NOM
	5.9.1.9 Los alimentos que se encuentren en el área de preparación deben cumplir con los requisitos establecidos en los puntos 5.9.1 al 5.9.1.8	NA	NA	El punto 5.9.1.9 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
5.9.1.10 En caso de tener productos alimenticios rechazados, éstos deben estar claramente identificados de forma individual y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica identificada, eliminándolos lo antes posible.	5.6.4 Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.	7.4.3 Cualquier producto alimenticio o bebida rechazado debe estar marcado, separado del resto de los alimentos o bebidas y eliminarse lo antes posible.	El punto 5.9.1.10 de la NMX coincide con 5.6.4 y 7.4.3 de la NOM	

5. DISPOSICIONES GENERALES				Observaciones	
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009			
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas		
5.9.2 Refrigeración y congelación	5.9.2.1 Los alimentos refrigerados deben mantenerse a una temperatura interna máxima de 4°C.	NA	NA	El punto 5.9.2.1 de la NMX no coincide con alguno de la NOM	
	5.9.2.2 Los alimentos congelados deben mantenerse a una temperatura de -18°C o inferior. Los helados para servicio deben conservarse a -14°C o inferior.	5.5.3 Los equipos de congelación se deben de mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.	NA	NA	El punto de la 5.9.2.2 de la NMX corresponde al 5.5.3 de la NOM aunque los límites establecidos son diferentes.
	5.9.2.3 Los alimentos crudos deben almacenarse en recipientes limpios, identificados y tapados, separados de los alimentos preparados o listos para su consumo.	5.5.4 Se debe de evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	NA	NA	El punto 5.9.2.3 de la NMX coincide con 5.5.4 y 5.5.5 de la NOM
		5.5.5 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios procesados no deben de estar en contacto directo con los no procesados, aun cuando se requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación.	NA	NA	
	5.9.2.4 En el caso de refrigeradores o congeladores los alimentos crudos deben mantenerse en los compartimentos inferiores en recipientes cerrados y separados de los alimentos preparados o listos para servirse.	5.5.4 Se debe de evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	NA	NA	El punto 5.9.2.4 de la NMX coincide con 5.5.5 de la NOM
		5.5.5 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios procesados no deben de estar en contacto directo con los no procesados, aun cuando se requieran de las mismas condiciones de temperatura o humedad para su conservación.	NA	NA	
	5.9.2.5 Se debe aplicar el procedimiento PEPS en todos los almacenes de alimentos con el fin de evitar rezago de alimentos o que se utilicen productos caducados, de todos los alimentos que se consumen conforme a lo provisto en el apartado 5.8 a excepción de frutas y hortalizas frescas.	5.6.9 Las materias primas, alimentos, bebidas y suplementos alimenticios deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS.	NA	NA	El punto 5.9.2.5 de la NMX coincide con 5.6.9, 5.6.2, 5.6.3 de la NOM
		5.6.2 No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.	NA	NA	
		5.6.3 Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.	NA	NA	
	5.9.2.6 Los alimentos se deben de almacenar en recipientes limpios, de superficie inerte, cubiertos, identificados y colocados en orden.	5.6.3 Tener identificadas sus materias primas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.	NA	NA	El punto 5.9.2.6 de la NMX coincide con 5.6.3, 5.6.5, 5.7.1, 5.7.2 de la NOM
		5.6.5 Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.	NA	NA	
		5.7.1 Los envases y recipientes que entren en contacto directo con la materia prima, alimento, bebida o suplementos alimenticio, se deben de almacenar protegidos del polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	NA	NA	
5.9.2.7 No almacenar los alimentos en cajas de madera, cartón ni costales. Solo se pueden utilizar recipientes de cartón cuando estos sean neenasarios para su conservación.	5.7.2 Se debe asegurar que los envases se encuentren limpios, en su caso desinfectados y en buen estado antes de su uso	NA	NA	El punto 5.9.2.7 de la NMX coincide con 5.10.3 de la NOM	
	5.10.3 Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.	NA	NA		
5.9.2.8 En caso de tener productos alimenticios rechazados, éstos deben estar claramente identificados de forma individual y separados del restos de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica identificada, eliminándolos lo antes posible.	5.6.4 Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.	NA	7.4.3 Cualquier producto alimenticio o bebida rechazado debe estar marcado, separado del resto de los alimentos o bebidas y eliminarse lo antes posible.	El punto 5.9.2.8 de la NMX coincide con 5.6.4 y 7.4.3 de la NOM	
5.9.2.9 La conservación del huevo fresco debe realizarse en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C y su manejo debe de ser de conformidad con lo dispuesto en la normatividad vigente.	NA	NA	NA	El punto 5.9.2.9 de la NMX no coincide con alguno de la NOM	

5. DISPOSICIONES GENERALES				
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.10 Control de plagas	5.10.1 El almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos, se debe hacer en un lugar delimitado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos. Cada producto debe estar identificado, tapado y ser apto para uso en servicios de alimentos.	5.4.2 El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Los recipientes frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados.	NA	El punto 5.10.1 de la NMX coincide con 5.4.2, 5.9.8, 5.9.10 de la NOM
		5.9.8 Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos que garanticen su efectividad.	NA	
		5.9.10 La limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades del proceso y del producto de que se trate.	NA	
	5.10.2 Los plaguicidas deben estar identificados en su envase original y almacenarse bajo llave. Se debe contar con registro CICOPLAFEST.	5.10.9 Los plaguicidas empleados deben contar con registro emitido por la autoridad competente	NA	El punto 5.10.2 de la NMX coincide con 5.10.10 de la NOM
		5.10.10 Los plaguicidas deben de mantenerse en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga, de conformidad con lo que se establece en las disposiciones legales aplicables.	NA	
	NA	5.9.9 Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.9.9 de la NOM
	5.10.3 Los productos químicos deben contar con ficha técnica, hoja de seguridad y tener un control estricto para su distribución y uso.	NA	NA	El punto 5.10.3 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.10.4 Los recipientes que contuvieran productos químicos no se deben utilizar para almacenar alimentos y bebidas, ni viceversa.	5.7.5 Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque.	NA	El punto 5.10.4 de la NMX coincide con el 5.7.5 de la NOM
	NA	5.4.6 Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.4.6. de la NOM
5.10.5 Los utensilios y equipo utilizado para el manejo de productos químicos deben almacenarse en un área específica e identificarse.	NA	NA	El punto 5.10.5 de la NMX no coincide con alguno de la NOM	

5. DISPOSICIONES GENERALES				
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.1.1 Preparación de alimentos	NA	NA	7.4.1 La manipulación de los alimentos debe de cumplir con lo señalado a continuación:	La NMX no contempla punto que coincida con 7.4.1 de la NOM
	5.1.1.1 Los alimentos de origen vegetal se deben de lavar en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, enjuagar con agua potable y desinfectarse con cualquier producto que tenga registro de la dependencia competente. De acuerdo al producto que se emplee se deben de cumplir las isrucciones señaladas por el fabricante.	NA	7.4.1 e) Los alimentos frescos se deben de lavar individualmente.	El punto 5.11.1 de la NMX coincide con 7.4.1 inciso e) y f) de la NOM
	NA	7.4.1 f) Los vegetales, frutas y sus partes se deben de lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso y de deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio. De acuerdo al producto que se emplee, se deben de cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.		
	NA	NA	7.4.1 g) Cuando se utilicen vísceras para la preparación de alimentos, deben lavarse interna y externamente y conservarse en refrigeración o congelación.	La NMX no contempla punto que coincida con 7.4.1 g) de la NOM
	5.1.1.2 La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, cocción o bien por exposición a microondas para su inmediato cocimiento, nunca por exposición a temperatura ambiente.	NA	7.4.1 b) La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.	El punto 5.11.2 de la NMX con 7.4.1 inciso b) de la NOM
	5.1.1.3 En caso excepcional podrá descongelarse a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C por no más de dos horas, evitando estancamientos	NA	7.4.1 c) Se debe evitar en todos los casos la descongelación a temperatura ambiente; en caso de aplicarse la descongelación con agua, esta debe ser a "chorro de agua fría" evitando estancamientos.	El punto 5.11.3 de la NMX coincide con 7.4.1 inciso c) de la NOM
	5.1.1.4 De ninguna manera podrán recongelarse las porciones de alimento no utilizadas, por lo que solo se debe descongelar las porciones que vayan a utilizarse.	NA	7.4.1 d) Los alimentos que se descongelen no deben volverse a congelar	El punto 5.11.4 de la NMX coincide con 7.4.1 inciso d) de la NOM
	5.1.1.5 En el caso de los establecimientos donde se sirvan alimentos crudos como pescados, mariscos, carnes y platillos a	NA	NA	El punto 5.11.5 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
		NA	7.3.1 La temperatura interna de cocción de los alimentos deben ser de al menos:	La NMX no contempla punto que coincida con 7.3.1 de la NOM
	5.1.1.6 La temperatura interna de cocción de las carnes de carne de cerdo, carne molida de res y preparaciones con huevo debe ser mínima de 69°C por lo menos 15 segundos.	NA	7.3.1 b) 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.	El punto 5.11.6 de la NMX corresponde con 7.3.1 inciso b) de la NOM aunque el límite especificado es diferente
	5.1.1.7 La temperatura interna de cocción de las aves y carnes rellenas debe ser mínima de 74°C por lo menos 15 segundos.	NA	7.3.1 c) 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carnes de aves.	El punto 5.11.7 de la NMX corresponde con 7.3.1 inciso c) de la NOM aunque el límite especificado es diferente
	5.1.1.8 La temperatura interna de cocción de los demás alimentos debe ser mínima de 63°C por 15 segundos por lo menos.	NA	7.3.1 a) 63°C (145°F) para pescado; carnes de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.	El punto 5.11.8 de la NMX corresponde con 7.3.1 inciso a) de la NOM aunque el límite especificado es diferente
	5.1.1.9 Los alimentos procesados que no se van a servir de inmediato deben de someterse a un proceso de enfriamiento rápido cruzando la zona de peligro de temperatura en el menor tiempo posible, máximo 4 horas.	NA	7.4.1 a) Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.	El punto 5.11.9 de la NMX coincide con 7.4.1 inciso a) de la NOM
5.1.1.10 El recalentamiento de los alimentos debe hacerse de manera inmediata una vez sacado de refrigeración hasta llegar a una temperatura interna de 74°C durante 15 segundos.	NA	7.3.2 Si se llegase a recalentar algún alimento preparado, debe de alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C (165°F).	El punto 5.11.10 de la NMX corresponde con 7.3.2 de la NOM aunque el límite especificado es diferente en el tiempo	

5. DISPOSICIONES GENERALES				
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.12 Servicio	Todo el personal que maneje alimentos debe observar los siguientes puntos:			
	5.12.1 No se debe tocar la parte de los cubiertos, vasos, tazas, platos, palillos y popotes que esté en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.	NA	e) Los cubiertos se deben manipular por los mangos y evitar tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas	El punto 5.12.1 de la NMX coincide con el punto inciso e), f) de la NOM
	5.12.2 Las salsas aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermeladas, miel, jocoque, mantequilla, margarina, paté, pastas de verduras para untar y similares que se sirvan en porciones, deben cumplir con las instrucciones del fabricante para su conservación y una vez utilizadas deben desecharse.En 5.12.4 menciona para el caso de los establecimientos que alimentos preparados y exhibidos en buffet deben desecharse después del turno de trabajo, la NOM en la parte de Establecimientos no lo considera.	NA	f) No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con los alimentos o bebidas o con la boca del comensal.	
	5.12.3 Los establecimientos y tiendas de autoservicio que expendan alimentos para su consumo fuera del mismo deben utilizar envases desechables de acuerdo a lo establecido en el apéndice normativo.	NA		El punto 5.12.2 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.12.4 Los alimentos preparados exhibidos para buffet o venta en tiendas de autoservicio deben conservarse durante el turno de trabajo, posteriormente al mismo se desecharán.	NA		El punto 5.12.3 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	5.12.5 La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas.	NA	7.1.1 Las barras para servicio para buffete y venta de alimentos preparados, deben contar con las instalaciones necesarias para mantener los alimentos a las temperaturas señaladas en el punto 7.3.3 de este ordenamiento	El punto 5.12.5 de la NMX coincide con 7.1.1 y 7.4.8 de la NOM
		NA	7.4.8 En la exhibición de alimentos preparados, éstos deben de permanecer cubiertos a fin de evitar su contaminación.	
	5.12.6 Los alimentos preparados y listos para servir se debe procurar mantenerlos cubiertos y a las temperaturas siguientes:	NA	7.3.3 Los alimentos preparados y listos para servir y los que se encuentran en barras de exhibición deberán cumplir con lo siguiente:	El punto 5.12.6 de la NMX coincide con 7.3.3 de la NOM
	5.12.6.1 Los alimentos calientes a una temperatura mínima de 60°C en todas sus partes.	NA	7.3.3 a) Los que se sirven calientes mantense a una temperatura mayor de 60°C	El punto 5.12.6.1 de la NMX coincide con 7.3.3 inciso a) de la NOM
	5.12.6.2 Los alimentos fríos a una temperatura máxima de 7°C en todas sus partes; con excepción de ensaladas, aderezos, salsas y otros, que estén recién preparados, mismos que no podrán permanecer por más de dos horas en exhibición a una temperatura superior de 7°C.	NA	7.3.3 b) Los que se sirven fríos a una temperatura de 7°C o menos	
		NA	7.4.1 a) Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible.	El punto 5.12.6.2 de la NMX coincide con 7.3.3 inciso b), 7.4.1 inciso a)
5.12.7 Las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados, deben de contar con las instalaciones necesarias para mantener los alimentos a las temperaturas señaladas en el punto 5.12.6	NA	7.1.1 Las barras para servicio para buffete y venta de alimentos preparados, deben contar con las instalaciones necesarias para mantener los alimentos a las temperaturas señaladas en el punto 7.3.3 de este ordenamiento	El punto 5.12.7 de la NMX coincide con 7.1.1 de la NOM	
	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones

NMX-FBUS-NORMEA-2004	5. Disposiciones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
5.13.1 El área del vehículo de reparto que está en contacto con los alimentos debe mantenerse limpia, lavarse y desinfectarse antes y después de cada uso.	5.13.2 Se deben de proteger los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios de la contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante su transporte.	NA	El punto 5.13.1 de la NMX coincide con 5.13.2 de la NOM
	5.13.4 Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación de los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.13.4 de la NOM
5.13.1.1 Los alimentos deben transportarse en recipientes cerrados o en envases desechables.	5.13.1 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación.	NA	El punto 5.13.1.1 de la NMX coincide con 5.13.1 de la NOM
5.13.1.2 Se debe evitar que los alimentos preparados que se transportan están expuestos a la zona de peligro de temperatura por más de dos horas.	5.13.3 Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que requieren de refrigeración o congelación deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas o recomendadas por el fabricante o productor.	NA	El punto 5.13.1.2 de la NMX coincide con 5.13.3 de la NOM
5.13.2 El sistema de transporte para los alimentos preparados debe estar libre de plagas o mascotas.	5.10.3 Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.	NA	El punto 5.13.2 de la NMX coincide con 5.10.7 de la NOM
	5.10.7 Cada establecimiento debe tener un sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo o reparto propios.	NA	

5. DISPOSICIONES GENERALES				
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
6.0 Documentos	6.0 Los establecimientos deben de contar con documentos que especifiquen procedimientos, frecuencias y registros de:	NA	NA	El punto 6.0 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.1 Recepción: Control de recepción a través de fechas, proveedor, producto y temperatura.	NA	NA	El punto 6.1 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.2 Manejo de alimentos:	NA	NA	
	6.2.1 Temperatura de alimentos refrigerados (toma de lectura de alimentos representativos, mínimo cada inicio de turno)	NA	NA	El punto 6.2.1 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.2.2 Temperatura de alimentos congelados (toma de lectura de alimentos representativos, mínimo una vez por turno).	NA	NA	El punto 6.2.2 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.3 Control de temperatura ambiente en unidades de refrigeración cada inicio de turno como mínimo	NA	NA	El punto 6.3 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.4 Control de temperatura ambiente en unidades de congelación cada inicio de turno.	NA	NA	El punto 6.4 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.5 Programa de mantenimiento preventivo de equipos de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo.	NA	NA	El punto 6.5 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.6 Programa de control de plagas y contrato de servicio	NA	NA	El punto 6.6 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.7 Programa de limpieza	NA	NA	El punto 6.7 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.8 Fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos	NA	NA	El punto 6.8 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.9 Evidencia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, impartida por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.	NA	NA	El punto 6.9 de la NMX no coincide con alguno de la NOM
	6.10 Evidencias de potabilidad del agua: cloro residual libre de 0.2 a 1.5 mg/L (ppm) o análisis microbiológico por lo menos una vez al mes.	NA	NA	El punto 6.10 de la NMX no coincide con alguno de la NOM .
Los documentos de control deben resguardarse durante un mes en el establecimiento, a excepción de los registros e informes de control de plagas, los cuales se deben conservar durante tres meses.	NA	NA		

5. DISPOSICIONES GENERALES				
RUBRO DE NMX	NMX-F605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009		Observaciones
		5.Disposicones generales	7. Establecimientos de servicio de alimentos o bebidas	
Otros puntos (no aplican en NMX-f605-normex-2004)	NA	5.5.1 Los establecimientos pueden instrumentar un Sistema HACCP, en su caso se puede tomar como guía el apéndice A de la presente norma. Cuando la norma oficial correspondiente al producto que se procesa en el establecimiento lo establezca, su instrumentación será obligatoria.		La NMX no contempla punto que coincida con 5.5.1 de la NOM
	NA	5.9.2 Después del mantenimiento o reparación del equipo se debe de inspeccionar con el fin de eliminar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo. El equipo debe de estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.9.2 de la NOM
	NA	5.9.3 Al lubricar los equipos se debe evitar la contaminación de los productos que se procesan.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.9.3 de la NOM
	NA	5.9.4 Se deben emplear lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso o producto terminado sin envasar.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.9.4 de la NOM
	NA	5.3.4 El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, sistema contra incendios y otros propósitos similares que no estén en contacto directo con la materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas, sin que haya ninguna conexión transversal o sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.3.4 de la NOM
	NA	5.8.3 El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con las materias primas, alimentos o suplementos alimenticios, no deben tener ninguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.	NA	La NMX no contempla punto que coincida con 5.8.3 de la NOM
	NA	NA	7.5.3 En el caso de contar con triturador de alimentos, éste se debe mantener limpio, libre de restos de comida y con la protección adecuada.	La NMX no contempla punto que coincida con 7.5.3 de la NOM
	5.7.9.6 En caso de contar con máquina lavaloza, los utensilios se deben de escamochar y enjuagar antes de introducirlos a la máquina, la carga y acomodo de los trastos debe ser adecuado a la capacidad de la máquina. Deben seguirse las especificaciones del fabricante y del proveedor de productos químicos.	NA	7.5.7 Los establecimientos podrán contar con un equipo mecánico para el lavado de loza, ésta debe funcionar de acuerdo a las recomendaciones del fabricante.	El punto 5.7.9.6 de la NMX coincide con 7.5.7 de la NOM

**Nota:** Descripción en negrillas refiere a puntos críticos de la NMX-F605-NORMEX-2004

**4. COMPARATIVO E INTEGRACIÓN DE LAS LISTAS DE VERIFICACIÓN DE  
LA NMX-F605-NORMEX-2004 Y LA NOM-251-SSA1-2009**

#### 4. COMPARATIVO E INTEGRACIÓN DE LAS LISTAS DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F605-NORMEX-2004 Y LA NOM-251-SSA1-2009

En la siguiente tabla se mencionan las áreas en las que se divide la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 y que se encuentra integrada en la norma de referencia.

La NOM-251-SSA1-2009 no integra la lista de verificación. En presente trabajo se tiene el documento de empresa verificadora tercero autorizado con el cual verifican los establecimientos, cabe mencionar que no se enumeran las áreas y menciona 15 de estas repitiendo Control de plagas.

##### Listado de las áreas que se abarcan en ambas normas

NMX-F-605-NORMEX-2004	NOM-251-SSA1-2009
1. Recepción de alimentos	1. Instalaciones y áreas
2. Almacenamiento	2. Equipo y utensilios
3. Manejo de productos químicos	3. Servicios
4. Refrigeración	4. Almacenamiento
5. Congelación	5. Control de operaciones
6. Cocina	6. Materias primas
7. Preparación de alimentos	7. Envasado
8. Área de servicio	8. Agua
9. Agua y hielo	9. Mantenimiento y limpieza
10. Servicio sanitarios de empleados	10. Control de plagas
11. Manejo de la basura	11. Manejo de residuos
12. Control de plagas	12. Salud e higiene
13. Personal	13. Transporte
14. Bar	14. Control de plagas
	15. Capacitación

A continuación se muestra la lista NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009 de la empresa verificadora tercero autorizado.

La forma en que se integró fue tomando como base la cédula de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 y en base a un análisis comparativo de ambas listas, *2.3.2 Comparativo de listas de verificación de NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2004*, se determinaron los puntos complemento.

En la lista de verificación integrada se maneja en color negro los puntos de la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 y en color rojo las áreas a complementar la lista base.

Cabe mencionar que para la NMX-F-605-NORMEX-2004 los puntos marcados con \*asterisco y **negrillas** indican puntos críticos los cuales son de carácter obligatorio para el cumplimiento de esta norma.

*Los puntos en rojo que se enlistan debajo de algunas de las áreas de la lista NMX-F605-NORMEX 2004 son los que se complementan con la NOM-251-SSA1-2009. Se mantiene la numeración de la lista de verificación de la empresa verificadora.*

#### 4.1 LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009

1.- RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLE			OBSERV.
	SI	NO	NA	
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.				
b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.				
c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas.				
d) Focos o fuentes de luz con protección.				
e) Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso.				
f) Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.				
g) Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.				
h) La entrega de productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas establecidas en el inciso 5.8				
<b>*i) Verifican las temperaturas para cada producto (llevan registros): Refrigerados máximo a 4°C ó inferior/ Congelados a -18°C ó inferior.</b>				
j) No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso.				
k) El área del vehículo del proveedor que esta en contacto con los alimentos se mantiene limpia				
l) Los alimentos congelados se reciben sin signos de descongelación o recongelación.				
m) Los productos perecederos que se reciban enhielados, no están en contacto directo con el hielo.				
<b>Área complementada con la lista de la Unidad de Verificadora en base a la NOM-251-SSA1-2009</b>				
<i>60. Los productos de las pesca vivos se reciben a 7°C (45°F)</i>				

2.- ALMACENAMIENTO	CUMPLE			OBSERV.
	SI	NO	NA	
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.				
b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.				
c) Cuenta con ventilación. En caso de ser natural cuenta con mallas de protección en buen estado.				
d) Focos o fuentes de luz con protección.				
e) Sin materias primas, alimentos o recipientes colocados sobre el piso.				
f) Anaqueles de superficie inerte, limpios y en buen estado.				
<b>g)*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>				
h) Recipientes y envases limpios de superficie inerte, en buen estado, cubiertos y en orden.				
i) Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión.				
j) Alimentos sin presencia o rastros de plaga o mohos.				
k) Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica e identificada.				
<b>Área complementada con la lista de la Unidad de Verificadora en base a la NOM-251-SSA1-2009</b>				
<i>35. La colocación de las materias primas y productos permite la circulación del aire.</i>				
<i>36. La estiba de los productos se realiza evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.</i>				

3.- MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Área limpia y seca.			
b) <b>*Plaguicidas identificados, en su envase original y almacenados bajo llave.</b>			
c) Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos en un lugar delimitado debidamente identificado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos.			
d) 1. Productos químicos en recipientes exclusivos, etiquetados y cerrados. 2. Control estricto en la distribución y uso de los mismos. 3. Indicar su toxicidad, empleo y medidas en caso de contacto o ingestión. 4. Mostrar hojas de seguridad y fichas técnicas.			
<b>Área complementada con un rubro que se propone de manera personal:</b>			
<i>Los implementos o utensilios de limpieza tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras deben de almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos.</i>			

4.- REFRIGERACIÓN			
4.1.- Refrigeradores	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) <b>*Temperatura interna de los alimentos máximo a 4°C.</b>			
b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Equipo limpio y en buen estado. (puertas, empaques, anaqueles y componentes)			
e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
f) <b>*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
g) Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador.			
h) Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
i) Registros de temperaturas de la unidad.			

4.2.- Cámaras de refrigeración	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) <b>*Temperatura interna de los alimentos máximo a 4°C.</b>			
b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
e) Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.			
f) Focos o fuentes de luz con protección.			
g) Puertas, empaques, anaqueles y componentes en buen estado.			
h) Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios.			
i) <b>*Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
j) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
k) Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso.			
l) Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.			
m) En caso de tener producto alimenticio rechazado debe estar claramente identificado como tal y separado del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello una área específica, eliminándose lo antes posible.			
n) Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
o) Registros de temperaturas de las unidades.			

<b>5.- CONGELACIÓN</b>			
<b>5.1.- Congeladores</b>	<b>CUMPLE</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
<b>a) *Temperaturas de los alimentos a -18°C o inferior.</b>			
<b>b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura.</b> 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
<b>c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.</b>			
<b>d) Equipo limpio y en buen estado.</b>			
<b>e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.</b>			
<b>f) *Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
<b>g) Alimentos crudos colocados en la parte inferior del congelador.</b>			
<b>h) De ser un congelador horizontal :</b> 1. Orden y acomodo de los alimentos.			
<b>i) Registros de temperaturas de los alimentos.</b>			
<b>j) Registros de temperaturas de la unidad.</b>			

<b>5.2.- Cámaras de congelación</b>	<b>CUMPLE</b>		
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NA</b>
<b>a) *Temperaturas de los alimentos a -18°C o inferior.</b>			
<b>b) Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura.</b> 1. Se verifica su funcionamiento. 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.			
<b>c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando en buen estado.</b>			
<b>d) Sin alimentos ni recipientes colocados directamente sobre el piso.</b>			
<b>e) *Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>			
<b>f) Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.</b>			
<b>g) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.</b>			
<b>h) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.</b>			
<b>i) Coladeras en buen estado y sin estancamiento.</b> Ausencia de malos olores.			
<b>j) Focos o fuentes de luz con protección.</b>			
<b>k) Puertas, empaques, anaqueles y componentes en buen estado.</b>			
<b>l) Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios.</b>			
<b>m) Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica e identificada.</b>			
<b>n) Registros de temperaturas de los alimentos.</b>			
<b>o) Registros de temperaturas de la unidad.</b>			

6.- AREA DE COCINA	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.			
c) Focos y fuentes de luz con protección.			
d) *Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso. Se desarmen, lavan y desinfectan por lo menos cada 24 horas (cuando aplique) o al final de cada jornada.			
e) Estufas, hornos, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.			
f) Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado.			
g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos.			
h) Cuenta con ventilación que evita el calor excesivo y la condensación del vapor. En caso de ser natural, cuenta con mallas de protección.			
i) Instalaciones exclusivas para el lavado de artículos de limpieza.			
j) *El área de preparación de alimentos cuenta por lo menos con una estación exclusiva para el lavado de manos. Esta equipada con jabón líquido antibacteriano, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire de paro automático. En caso de usar toallas desechables cuenta con un bote para basura con bolsa de plástico cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el bote de basura.			
k) *Tablas para picar, de acuerdo al Apéndice Normativo.			
l) Solo se emplean utensilios de superficie inerte.			
m) *Las tablas cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso.			
n) Utilizan trapos exclusivos para limpieza de mesas y superficies de trabajo.			
o) *Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso.			
p) Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado.			
q) Almacenan utensilios en un área específica y limpia.			
r) Limpian y desinfectan mesas de trabajo antes y después de su uso. En procesos continuos no exceden las dos horas.			
s) El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5			
t) Lavan y desinfectan utensilios.			
u) Las temperaturas de la máquina lavalozas son las especificadas por el fabricante y /o del proveedor de productos químicos.			
v) Enjuagan los utensilios antes de introducirlos a la máquina.			
w) La carga de utensilios es adecuada a la capacidad de la máquina.			
x) El sistema de secado de utensilios se realiza como lo indican los puntos 5.7.9.5			
y) Los botes de basura cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no estén en uso continuo.			
z) Realizan la limpieza conforme al programa establecido.			
<b>Área complementada con la lista de la Unidad de Verificadora en base a la NOM-251-SSA1-2009</b>			
19. Cuenta con un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales libres de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.			
27. Cuenta con instalaciones para la limpieza de los alimentos con abastecimiento de agua potable.			
28. Cuenta con instalaciones para la limpieza de equipos y utensilios con abastecimiento de agua potable.			
112. Existen trapos y jergas exclusivos para la limpieza de pisos.			
113. Existen trapos y jergas exclusivos para la limpieza de instalaciones.			

7.- PREPARACION DE ALIMENTOS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) *Los alimentos de origen vegetal se lavan en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, se enjuagan con agua potable y desinfectan.			
b) *Se planea de antemano la descongelación de alimentos, por medio de: 1.- Refrigeración. 2.- Horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento. 3.- Como parte del proceso de cocción. En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos.			
c) *No se sirven pescados, mariscos, ni carnes crudas. En el caso de los establecimientos en los que se sirven alimentos crudos, o a base de huevo crudo se especifica en la carta o menú que el platillo se sirve bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica.			
d) *Temperaturas mínimas internas de cocción: 1.- Cerdo y carne molida a 69°C por 15 segundos mínimo. 2.- Aves o carnes rellenas a 74°C por 15 segundos mínimo. 3.- El resto de los alimentos arriba de 63°C por 15 segundos mínimo.			
e) Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos mínimo.			
f) Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido, máximo 4 horas.			
g) Los alimentos descongelados, no se vuelven a congelar.			
h) Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.			
i) El personal se lava las manos antes de manipular alimentos, vajilla limpia y después de cualquier situación que implique contaminación.			
j) En caso de usar guantes, se exige el lavado de manos antes de colocárselos. Estos son desechables y se cambian después de cada interrupción.			
<b>Área complementada con la lista de la Unidad de Verificadora en base a la NOM-251-SSA1-2009</b>			
66. Los sobrantes de alimentos se utilizan en productos que van a ser sometidos a cocción.			
135 Si el personal que labora alimentos o bebidas manipula dinero, utiliza guante o protección de plástico.			

8.- AREA DE SERVICIO	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) *Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C o inferior.			
b) *Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C.			
c) Los alimentos preparados y listos para servirse están cubiertos antes de iniciar el servicio.			
d) Los utensilios de servicio no se tocan por la parte que entra en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.			
e) Los alimentos envasados en porción individual cumplen con las instrucciones del fabricante para su conservación, y una vez utilizadas se desechan.			
f) Manteles y servilletas limpios.			
g) Área y estaciones de servicio limpias y funcionando.			
h) El área del vehículo que esté en contacto con los alimentos está limpia.			
i) Los alimentos listos para servirse, se transportan en recipientes cerrados o envases desechables.			
j) Los alimentos preparados que se transportan, no se exponen a la zona de peligro de temperaturas por más de dos horas.			
<b>Área complementada con la lista de la Unidad de Verificadora en base a la NOM-251-SSA1-2009</b>			
111. Existen trapos y jergas exclusivos para la limpieza en área de comensales			

9. AGUA Y HIELO	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) *Agua potable con un rango de 0,2 a 1,5 mg/ L (ppm) de cloro residual o análisis microbiológico por lo menos una vez al mes.			
b) Registros de potabilidad del agua.			
c) Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y/o potable.			
d) Se cuenta con registros de mantenimiento de equipo de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo.			
e) El depósito de hielo está limpio.			
f) Utensilios exclusivos para hielo, limpios y desinfectados.			
<b>Área complementada con la lista de la Unidad de Verificadora en base a la NOM-251-SSA1-2009</b>			
13. Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.			
14. Las cisternas o tinacos están protegidos contra la corrosión, contaminación y permanecen tapados.			
15. Las paredes internas de las cisternas o tinacos cuentan con acabado liso.			
16. En caso de que las cisternas o tinacos cuenten con respiradero, estos cuentan con filtro, trampa o cualquier otro mecanismo que eviten la contaminación del agua.			

10. SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Área limpia.			
b) Cuenta con: 1.-Lavabo. 2.-Agua corriente. 3.-Jabón líquido antibacteriano. 4.-Toallas desechables o secadora de aire. 5.-Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación  El WC cuenta con: 1.-Agua corriente. 2.-Papel sanitario. 3.-Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación.			
c) Cuenta con casilleros o un área específica para colocar objetos personales.			
<b>Área complementada con la lista de la Unidad de Verificadora en base a la NOM-251-SSA1-2009</b>			
22. Existen rótulos o ilustraciones que indiquen que debe lavarse las manos después de utilizar los sanitarios.			
87. Los baños no son utilizados como bodegas o para fines distintos para lo que están destinados.			

11. MANEJO DE LA BASURA	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Área general de basura limpia y separada del área de alimentos. Contenedores limpios, en buen estado con tapa. (con bolsa de plástico según el caso)			
b) Se evita la acumulación excesiva de basura, en las áreas de manejo de alimentos. Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada.			

12. CONTROL DE PLAGAS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) *Ausencia de plagas.			
b) Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas presentando: 1.- Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente. 2.- Hojas de seguridad del producto utilizado. 3.- Programa de control de plagas. 4.- Registros e informes que amparen el servicio durante los últimos tres meses. 5.- Contrato de servicio vigente.			
c) Ausencia de trampas con cebos y lámparas de luz ultravioleta de atracción de choque eléctrico, en el área de manejo de alimentos.			
<b>Área complementada con la lista de la Unidad de Verificadora en base a la NOM-251-SSA1-2009</b>			
114 EL control de plagas se realiza en todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos o bebidas			
115 Existen medidas preventivas para el control de plagas, limitando el uso de plaguicidas.			
116 En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.			
143 En caso de auto aplicación para el control de plagas se cuenta con registros.			

13. PERSONAL	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Apariencia pulcra.			
b) Uniforme limpio y completo.			
c) Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante.			
d) Manos limpias, uñas recortadas y sin esmalte.			
e) *El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.			
f) El personal no utiliza joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc.), u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos.			
g) El personal cuenta con capacitación impartida por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.			
h) El personal no fuma, come, masca o bebe en el área de preparación de alimentos.			
<b>Área complementada con un rubro que se propone de manera personal:</b>			
El personal se lava las manos cuando implica cualquier situación de contaminación			

14. BAR	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Área limpia.			
b) Utilizan cucharón y/o pinzas limpias y desinfectadas para servir hielo.			
c) No enfrían botellas en el hielo con el que se preparan las bebidas.			
d) *Lavan y desinfectan las licuadoras y mezcladoras después de su uso. Al final de la jornada se desarmen para lavarlas y desinfectarlas.			
e) El personal cuenta con las facilidades para lavarse y desinfectarse las manos			

En seguida se presenta un análisis comparativo de la lista de verificación de la empresa verificadora tercero autorizado, en donde se enlista en la primera columna los puntos que consideran para el cumplimiento de la NOM, en la segunda columna calificación de acuerdo a la escala establecida (2 Cumple, 1 Parcialmente cumple, 0 no cumple). En la tercer columna se muestran los puntos de la lista de verificación de la NMX que coinciden o no con los de la NOM.

## 4.2 COMPARATIVO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN DE NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2004

NOM-251-SSA1-2009		NMX-F-605-NORMEX-2004
INSTALACIONES Y AREAS	Calificación	Punto en referencia
1. Las paredes, pisos y techos de las áreas de producción o elaboración son de fácil limpieza, sin grietas o roturas.		<b>6. Cocina</b> a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.
2. El mobiliario, instalaciones y equipo se encuentran en buen estado y limpios.		<b>1. Recepción</b> a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado. b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores. c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas. d) Focos o fuentes de luz con protección. e) Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso. <b>2. Almacenamiento</b> a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado. b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores. <b>6. Cocina</b> a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado. b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores. c) Focos y fuentes de luz con protección. e) Estufas, hornos, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado. f) Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado. g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos. p) Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado. <b>8. Servicio</b> g) Área y estaciones de servicio limpias y funcionando. h) El área del vehículo que esté en contacto con los alimentos está limpia. <b>10. Sanitarios</b> a) Área limpia. Basura a) Área general de basura limpia y separada del área de alimentos. Contenedores limpios, en buen estado con tapa. (con bolsa de plástico según el caso) <b>14. Bar</b> a) Área limpia.
3. El establecimiento cuenta con instalaciones que evitan la contaminación de las materias primas y los productos que se elaboran.		Se considera dentro de las instalaciones de cada área como 1. Recepción de alimentos, 2. Almacenamiento, 4. Refrigeración, 5. Congelación, 6. Cocina, 11. Manejo de la basura
4. Las puertas y ventanas están provistas de protección para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva.		<b>2. Almacenamiento:</b> c) Cuenta con ventilación. En caso de ser natural cuenta con mallas de protección en buen estado. <b>6. Cocina</b> h) Cuenta con ventilación que evita el calor excesivo y la condensación del vapor. En caso de ser natural, cuenta con mallas de protección.
5. Los ductos, rieles, vigas, cables, etc, no se encuentran encima de tanques y áreas de producción y/o elaboración donde el producto sin envasar está expuesto.		<b>6. Cocina</b> g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos.
6. Los ductos, rieles, vigas, cables, etc, en área de producción y/o elaboración se encuentran limpios y en buenas condiciones de mantenimiento.		<b>6. Cocina</b> g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos.

<b>EQUIPO Y UTENSILIOS</b>		
7. Los equipos instalados permiten la limpieza y desinfección del espacio físico que los circula.		<b>6. Cocina</b> <b>a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.</b>
8. El equipo, utensilios y materiales en contacto con el producto son lisos, lavables, sin roturas y permiten su desinfección.		<b>2. Almacenamiento</b> <b>h) Recipientes y envases limpios de superficie inerte, en buen estado, cubiertos y en orden.</b> <b>4. Refrigeración</b> <b>e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.</b> <b>4. 2 Cam de refrigeración</b> <b>j) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.</b> <b>5. Congelación</b> <b>j) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.</b> <b>5.2 Cam. de congelación</b> <b>g) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, conforme al apéndice normativo. No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.</b> <b>6. Cocina</b> <b>*k) Tablas para picar, de acuerdo al Apéndice Normativo.</b> <b>l) Solo se emplean utensilios de superficie inerte.</b> <b>s) El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5</b> <b>t) Lavan y desinfectan utensilios.</b> <b>9. Agua y hielo</b> <b>f) Utensilios exclusivos para hielo, limpios y desinfectados.</b> <b>14. Bar</b> <b>b) Utilizan cucharón y/o pinzas limpios y desinfectados para servir hielo.</b> <b>*d) Lavan y desinfectan las licuadoras y mezcladoras después de su uso. Al final de la jornada se desarman para lavarlas y desinfectarlas.</b>
9. En los equipos de refrigeración y congelación se evita la acumulación de agua.		<b>Semejante</b> <b>4. 1 Refrigeración</b> <b>d) Equipo limpio y en buen estado. (puertas, empaques, anaqueles y componentes)</b> <b>4. 2 Cam. de refrigeración</b> <b>d) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.</b> <b>e) Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.</b> <b>5. 1 Congelación</b> <b>d) Equipo limpio y en buen estado.</b>  <b>5. 2 Cam. congelación</b> <b>h) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.</b> <b>i) Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.</b>
10. Los equipos de conservación en refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperaturas funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo.		<b>4.1 Refrigeración</b> <b>c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.</b> <b>4. 2 Cam. refrigeración</b> <b>c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.</b> <b>5.1 Congelación</b> <b>c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.</b> <b>5.2 Cam. congelación</b> <b>c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando en buen estado.</b>
11. El equipo utilizado en las barras de buffet y venta de alimentos preparados mantiene la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60°C (140°F).		<b>8. Área de servicio</b> <b>*b) Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C.</b>
12. El equipo utilizado en las barras de buffet y venta de alimentos preparados mantiene la temperatura de los alimentos fríos a menos de 7°C (45°F)		<b>8. Area de servicio</b> <b>*a) Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C o inferior.</b>
<b>SERVICIOS</b>		
13. Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones		Se considera parte de este rubro en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.4.1 aunque no en la lista de verificación

apropiadas para su almacenamiento y distribución.		
14. Las cisternas o tinacos están protegidos contra la corrosión, contaminación y permanecen tapados.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 9. Agua y hielo
15. Las paredes internas de las cisternas o tinacos cuentan con acabado liso.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 9. Agua y hielo
16. En caso de que las cisternas o tinacos cuenten con respiradero, estos cuentan con filtro, trampa o cualquier otro mecanismo que eviten la contaminación del agua.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 9. Agua y hielo
17. El agua no potable que se utiliza para el servicio y la operación se transporta por tuberías completamente separadas.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 9. Agua y hielo
18. El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa.		<b>Semejante</b> <b>6. Cocina</b> <b>b) Coladeras</b> en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.
19. Cuenta con un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales libres de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 6. Área de cocina
20. Los sanitarios cuentan con separación física completa, no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración.		Se considera este rubro en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.2.1 y 5.2.1.2 aunque no en la lista de verificación
21. Los sanitarios cuentan con agua corriente, retretes, lavabos, panel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal.		<b>Semejante</b> <b>10. Sanitarios</b> <b>b) Cuenta con:</b> Lavabo. Agua corriente. Jabón líquido antibacteriano. Toallas desechables o secadora de aire. Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación El WC cuenta con: Agua corriente. Papel sanitario. Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación.
22. Existen rótulos o ilustraciones que indiquen que debe lavarse las manos después de utilizar los sanitarios.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 10. Sanitarios para empleados
23. La ventilación evita el calor y condensación de vapor excesivo y acumulación de humo y polvo.		<b>6. Cocina</b> <b>h) Cuenta con ventilación que evita el calor excesivo y la condensación del vapor. En caso de ser natural, cuenta con mallas de protección.</b>
24. Las instalaciones de aire acondicionado (tuberías y techos) no presentan goteos sobre las áreas donde las materias primas y productos estén expuestos.		<b>6. Cocina</b> <b>g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos.</b>
25. La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica.		<b>1. Recepción de alimentos</b> <b>c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas.</b> <b>2. Almacenamiento</b> <b>d) Focos o fuentes de luz con protección.</b> Cámaras de refrigeración f <b>f) Focos o fuentes de luz con protección.</b> <b>5. 2 Cámara congelación</b>

		<p>j) Focos o fuentes de luz con protección.</p> <p><b>6. Cocina</b></p> <p>c) Focos y fuentes de luz con protección.</p>
26. Los focos y lámparas que se encuentran en áreas de preparación o elaboración de alimentos y/o bebidas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.		<p><b>2. Almacenamiento</b></p> <p>d) Focos o fuentes de luz con protección.</p> <p><b>6. Cocina</b></p> <p>c) Focos y fuentes de luz con protección.</p>
27. Cuenta con instalaciones para la limpieza de los alimentos con abastecimiento de agua potable.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 6. Cocina
28. Cuenta con instalaciones para la limpieza de equipos y utensilios con abastecimiento de agua potable.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 6. Cocina
29. Cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura.		<p><b>6. Cocina</b></p> <p><b>*j) El área de preparación de alimentos cuenta por lo menos con una estación exclusiva para el lavado de manos. Esta equipada con jabón líquido antibacteriano, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire de paro automático. En caso de usar toallas desechables cuenta con un bote para basura con bolsa de plástico cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el bote de basura.</b></p>
<b>ALMACENAMIENTO</b>		
30. Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima y/o producto que se maneja		<p><b>2. Almacenamiento</b></p> <p>a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.</p>
31. Se cuenta con controles para prevenir la contaminación de los productos almacenados.		<p><b>3. Manejo de productos químicos</b></p> <p>c) Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos en un lugar delimitado debidamente identificado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos.</p>
32. Los recipientes con agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se encuentran cerrados e identificados y almacenados, en un espacio separado y delimitado, de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto.		<p><b>3. Manejo de productos químicos</b></p> <p><b>*b) Plaguicidas identificados, en su envase original y almacenados bajo llave.</b></p> <p>c) Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos en un lugar delimitado debidamente identificado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos.</p> <p>d) Productos químicos en recipientes exclusivos, etiquetados y cerrados.</p>
33. Las sustancias tóxicas y plaguicidas se mantienen en recipientes identificados y sin fugas, en un área con acceso restringido y aislada de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto.		<p><b>3. Manejo de productos químicos</b></p> <p><b>*b) Plaguicidas identificados, en su envase original y almacenados bajo llave.</b></p>
34. Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles y/o entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.		<p><b>1. Recepción de alimentos</b></p> <p>j) No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso.</p> <p><b>2. Almacenamiento</b></p> <p>e) Sin materias primas, alimentos o recipientes colocados sobre el piso.</p> <p><b>4.1 Cam. refrigeración</b></p> <p>k) Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso.</p> <p><b>4.2 Cam. congelación</b></p> <p>d) Sin alimentos ni recipientes colocados directamente sobre el piso.</p>
35. La colocación de las materias primas y productos permite la circulación del aire.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 2. Almacenamiento
36. La estiba de los productos se realiza evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 2. Almacenamiento
37. Cuenta con un área específica ordenada y limpia para almacenar los implementos o		Se considera este punto en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.10.5 aunque no se enlista

utensilios de limpieza evitando la contaminación de materias primas y productos.		
38. Las materias primas y productos se almacenan de acuerdo a su naturaleza y están identificados de tal manera que permite aplicar un Sistema de Primeras Entradas Primeras Salidas.		<b>2. Almacenamiento</b> <b>Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)</b>
39. Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos son almacenados y protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.		<b>2. Almacenamiento</b> Recipientes y envases limpios de superficie inerte, en buen estado, cubiertos y en orden.
<b>CONTROL DE OPERACIONES</b>		
40. Los equipos de refrigeración se mantienen a una temperatura máxima de 7°C (Especificar las temperaturas de cada equipo).		
41. Los equipos de congelación mantienen una temperatura que permite la conservación del producto (Especificar las temperaturas de cada equipo).		
42. Se evita la contaminación cruzada y/o contacto directo entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.		<b>4.1 Refrigeradores</b> <b>g)</b> Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador. <b>4.2 Cámaras de refrigeración</b> <b>l)</b> Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados. <b>5.1 Congeladores</b> <b>g)</b> Alimentos crudos colocados en la parte inferior del congelador. <b>5.2 Cámaras de congelación</b> <b>f)</b> Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.
43. Son retirados del establecimiento los productos, materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.		<b>2. Almacenamiento</b> <b>k)</b> Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica e identificada. <b>4.2 Cámaras de refrigeración y 5.2 Cámaras de congelación</b> <b>m)</b> En caso de tener producto alimenticio rechazado debe estar claramente identificado como tal y separado del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello una área específica, eliminándose lo antes posible.
44. Durante la cocción de los alimentos la temperatura interna es por lo menos de 63°C (145°F) para pescado, carne de res en trozo y huevo para consumo inmediato.		<b>7. Preparación de alimentos,</b> <b>*d) Temperaturas mínimas internas de cocción:</b> <b>3.- El resto de los alimentos arriba de 63°C por 15 segundos mínimo.</b>
45. Durante la cocción de los alimentos la temperatura interna es por lo menos de 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo para barra de buffet.		<b>Semejante</b> <b>7. Preparación de alimentos</b> <b>*d) Temperaturas mínimas internas de cocción:</b> <b>1.- Cerdo y carne molida a 69°C por 15 segundos mínimo.</b>
46. Durante la cocción de los alimentos la temperatura interna es por lo menos de 74°C (165°F) para embutidos, rellenos y carnes de aves.		<b>7. Preparación de alimentos</b> <b>*d) Temperaturas mínimas internas de cocción:</b> <b>2.- Aves o carnes rellenas a 74°C por 15 segundos mínimo.</b>
47. Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74°C (165°F).		<b>7. Preparación de alimentos</b> <b>e)</b> Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos mínimo.
48. Los alimentos preparados, listos para servir y en barras de exhibición se mantienen a una temperatura mayor a 60°C (140°F).		<b>8. Área de servicio</b> <b>*b) Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C.</b>

49. Los alimentos preparados fríos en barras de buffet se mantienen a 7°C o menos (45°F).		<b>8. Área de servicio</b> <b>*a) Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C o inferior.</b>
50. Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos.		<b>8. Área de servicio</b> <b>c) Los alimentos preparados y listos para servirse están cubiertos antes de iniciar el servicio.</b>
51. La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, a chorro de agua fría o por microondas.		<b>8. Preparación de alimentos</b> <b>*b) Se planea de antemano la descongelación de alimentos, por medio de:</b> <b>1.- Refrigeración.</b> <b>2.- Horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento.</b> <b>3.- Como parte del proceso de cocción.</b> <b>En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos.</b>
52. En caso de que la descongelación sea a chorro de agua fría, se evita el estancamiento.		<b>7. Preparación de alimentos</b> <b>*b) Se planea de antemano la descongelación de alimentos, por medio de:</b> <b>1.- Refrigeración.</b> <b>2.- Horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento.</b> <b>3.- Como parte del proceso de cocción.</b> <b>En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos.</b>
53. Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar.		<b>7. Preparación de alimentos</b> <b>g) Los alimentos descongelados, no se vuelven a congelar.</b>
54. Los alimentos frescos se lavan de manera individual.		<b>7. Preparación de alimentos</b> <b>*a) Los alimentos de origen vegetal se lavan en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, se enjuagan con agua potable y desinfectan.</b>
55. Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso.		<b>7. Preparación de alimentos</b> <b>*a) Los alimentos de origen vegetal se lavan en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, se enjuagan con agua potable y desinfectan.</b>
56. Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo a las especificaciones del fabricante.		Se considera este punto en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.11.1
57. Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos se lavan y mantienen en conservación.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 7. Preparación de alimentos
58. Los productos de la pesca frescos se reciben máximo a 4°C (39.2°F)		<b>1. Recepción de alimentos</b> <b>*i) Verifican las temperaturas para cada producto (llevan registros): Refrigerados máximo a 4°C o inferior/ Congelados a -18°C o inferior.</b>
59. Los productos de la pesca congelados se reciben a una temperatura máxima de -9°C (15.8°F)		<b>1.Recepción de alimentos</b> <b>*i) Verifican las temperaturas para cada producto (llevan registros): Refrigerados máximo a 4°C o inferior/ Congelados a -18°C o inferior.</b>
60. Los productos de las pesca vivos se reciben a 7°C (45°F)		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 1. Recepción de alimentos
61. Los productos que no cumplen las especificaciones son marcados y separados del resto de los alimentos.		<b>2. Almacenamiento</b> <b>k) Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica e identificada.</b>
62. El agua utilizada para la elaboración de hielo, preparación de alimentos o bebidas es potable.		<b>9. Agua y hielo</b> <b>c) Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y/o potable.</b>
63. EL agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa.		<b>Semejante</b> <b>9. Agua y hielo</b> <b>e) El depósito de hielo está limpio.</b>
64. EL hielo destinado para enfriamiento de botellas, copas o tarros no se usan para consumo humano.		<b>14. Bar</b> <b>c) No enfrían botellas en el hielo con el que se preparan las bebidas.</b>
65. El manejo del hielo se realiza con cucharón o pinza específica para este fin.		<b>9. Agua y hielo</b> <b>f) Utensilios exclusivos para hielo, limpios y desinfectados.</b> <b>14. Bar</b> <b>b) Utilizan cucharón y/o pinzas limpios y desinfectados para servir hielo.</b>

66. Los sobrantes de alimentos se utilizan en productos que van a ser sometidos a cocción.		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 7. Preparación de alimentos
67. Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas.		Se considera este punto en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.3.10 aunque no en la lista
<b>MATERIAS PRIMAS</b>		
68. Se inspeccionan o clasifican las materias primas o productos antes de la producción o elaboración.		<b>1. Recepción de alimentos</b> h) La entrega de productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas establecidas en el inciso 5.8
69. Las materias primas se encuentran dentro del período de caducidad declarado.		<b>1. Recepción de alimentos</b> f) Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
70. Ausencia de materias primas que puedan presentar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.		Se considera este punto en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.9.2.5 y 5.9.2.8 aunque no en la lista
71. Las materias primas están identificadas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.		<b>2. Almacenamiento</b> g) Se aplica el procedimiento PEPS (alimentos fechados e identificados) <b>4.1 Refrigeradores</b> *f) Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados) <b>4.2 Cámaras de refrigeración</b> *i) Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados) <b>5.1 Congeladores</b> *f) Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados) <b>5.2 Cámaras de congelación</b> *e) Se aplica el procedimiento PEPS. (alimentos fechados e identificados)
72. Cuando aplique, las materias primas se encuentran en envases cerrados para evitar su posible contaminación.		<b>1. Recepción de alimentos</b> f) Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
73. Se aceptan las materias primas siempre y cuando el envase garantice su integridad.		<b>1. Recepción de alimentos</b> f) Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
<b>ENVASADO</b>		
74. Los envases se encuentran limpios, de ser el caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.		<b>2. Almacenamiento</b> h) Recipientes y envases limpios de superficie inerte, en buen estado, cubiertos y en orden.
75. Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no son reutilizados.		Se considera parte de este punto en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.9.2.6 y 5.10.4 aunque no en la lista
<b>AGUA</b>		
76. El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable.		<b>Semejante</b> <b>9. Agua y hielo</b> *a) Agua potable con un rango de 0,2 a 1,5 mg/ L (ppm) de cloro residual o análisis microbiológico por lo menos una vez al mes. c) Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y/o potable.
77. Se práctica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua como: cloración, ebullición, filtración, etc.		<b>Semejante</b> <b>9. Agua y hielo</b> d) Se cuenta con registros de mantenimiento de equipo de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo
78. El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contienen sustancias que		No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 9. Agua y hielo

<p>puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto.</p>		
<p><b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b></p>		
<p>79. El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento.</p>		<p><b>6. Área de cocina</b>  <b>e)</b> Estufas, hornos, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.  <b>f)</b> Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado.  <b>*k) Tablas para picar, de acuerdo al Apéndice Normativo.</b>  <b>l)</b> Solo se emplean utensilios de superficie inerte.  <b>p)</b> Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado. Agua y hielo  <b>d)</b> Se cuenta con registros de mantenimiento de equipo de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo.</p>
<p>80. Previo a su uso el equipo está limpio y desinfectado.</p>		<p><b>1. Recepción de alimentos</b>  <b>e)</b> Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso.  <b>g)</b> numeral 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso  <b>4.1. Refrigeradores, 5. 1 Congeladores</b>  <b>b)</b> Punto 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.  <b>d)</b> Equipo limpio y en buen estado. (puertas, empaques, anaqueles y componentes)  <b>4.2 Cámaras de refrigeración</b>  <b>b)</b> 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.  <b>h)</b> Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios.  <b>5.2 Cámaras de congelación</b>  <b>b)</b> 2. Se limpian y desinfectan antes de su uso.  <b>l)</b> Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios.  <b>Puntos semejantes</b>  <b>6. Cocina:</b>  <b>*d) Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso. Se desarman, lavan y desinfectan por lo menos cada 24 horas (cuando aplique) o al final de cada jornada.</b>  <b>e)</b> Estufas, hornos, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.  <b>f)</b> Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado.  <b>p)</b> Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado.  <b>r)</b> Limpian y desinfectan mesas de trabajo antes y después de su uso. En procesos continuos no exceden las dos horas.  <b>t)</b> Lavan y desinfectan utensilios.  Área de servicio:  <b>h)</b> El área del vehículo que esté en contacto con los alimentos está limpia.  Bar:  <b>*d) Lavan y desinfectan las licuadoras y mezcladoras después de su uso. Al final de la jornada se desarman para lavarlas y desinfectarlas.</b></p>
<p>81. Son de grado alimenticio los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar.</p>		<p>No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 pero como un área más considerada como Mantenimiento</p>
<p>82. Al lubricar los equipos se evita la contaminación de los productos en proceso.</p>		<p>No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 pero como un área más considerada como Mantenimiento</p>
		<p><b>1. Recepción</b>  <b>a)</b> Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.  <b>b)</b> Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.  <b>e)</b> Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso.  <b>2. Almacenamiento</b>  <b>a)</b> Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.  <b>b)</b> Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.  <b>6. Cocina</b>  <b>a)</b> Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.  <b>b)</b> Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.</p>

<p>83. Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos (u otros depósitos de agua); y mobiliario están limpias.</p>		<p>c) Focos y fuentes de luz con protección.  e) Estufas, hornos, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.  f) Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado.  g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos.  p) Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado.  Servicio  g) Área y estaciones de servicio limpias y funcionando.  h) El área del vehículo que esté en contacto con los alimentos está limpia.  <b>10. Sanitarios</b>  a) Área limpia.  <b>11. Basura</b>  a) Área general de basura limpia y separada del área de alimentos. Contenedores limpios, en buen estado con tapa. (con bolsa de plástico según el caso)  <b>14. Bar</b>  a) Área limpia.</p>
<p>84. Las instalaciones generales del establecimiento se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento.</p>		<p><b>1. Recepción</b>  a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.  b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.  c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas.  d) Focos o fuentes de luz con protección.  e) Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso.  <b>2. Almacenamiento</b>  a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.  b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.  <b>6. Cocina</b>  a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.  b) Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.  c) Focos y fuentes de luz con protección.  e) Estufas, hornos, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.  f) Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado.  g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos.  p) Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado.</p>
<p>85. Las uniones de pisos o paredes recubiertas de materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración permiten su limpieza.</p>		<p><b>6. Cocina</b>  a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.</p>
<p>86. Los baños están limpios y desinfectados.</p>		<p><b>Semejante</b>  <b>10. Sanitarios para empleados</b>  a) Área limpia.</p>
<p>87. Los baños no son utilizados como bodegas o para fines distintos para lo que están destinados.</p>		<p>No se considera, complementa la NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 10 sanitarios de empleados</p>
<p>88. Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.</p>		<p>Se considera este punto en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.7.9.4, aunque no en la lista</p>
<p>89. Los agentes de limpieza se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase.</p>		<p><b>3. Manejo de productos químicos</b>  c) Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos en un lugar delimitado debidamente identificado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos.  d) Control estricto en la distribución y uso de los mismos.</p>
<p>90. La limpieza y desinfección de las áreas de producción o</p>		<p><b>Semejante</b>  <b>6. Cocina</b></p>

elaboración se realiza de acuerdo al producto y/o proceso.		a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.
91. Se realiza la limpieza de equipos (armable y desarmable) y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno.		<b>6. Cocina</b> *d) Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso. Se desarmen, lavan y desinfectan por lo menos cada 24 horas (cuando aplique) o al final de cada jornada. *m) Las tablas cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso. *o) Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso. r) Limpian y desinfectan mesas de trabajo antes y después de su uso. En procesos continuos no exceden las dos horas.
92. Los equipos (armable y desarmable) y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan.		<b>6. Cocina</b> *d) Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso. Se desarmen, lavan y desinfectan por lo menos cada 24 horas (cuando aplique) o al final de cada jornada. *m) Las tablas cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso. *o) Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso. r) Limpian y desinfectan mesas de trabajo antes y después de su uso. En procesos continuos no exceden las dos horas.
93. En caso de contar con triturador de alimentos, se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección.		<b>6. Cocina</b> *d) Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso. Se desarmen, lavan y desinfectan por lo menos cada 24 horas (cuando aplique) o al final de cada jornada.
94. En las áreas de servicio y comedor se cuentan con utensilios de servicio limpios.		<b>8. Área de servicio</b> d) Los utensilios de servicio no se tocan por la parte que entra en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.
95. En las áreas de servicio y comedor se cuenta con mantelería limpia.		<b>8. Área de servicio</b> f) Manteles y servilletas limpios.
96. En caso de utilizar servilletas de tela en las áreas de servicio y comedor, son reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor.		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.7.10.1.2 aunque no en la lista
97. En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian después de cada servicio.		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.7.10.1.3 aunque no en la lista
98. En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada.		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.7.10.1.3 aunque no en la lista
99. En las áreas de servicio y comedor los cubiertos se manipulan por los mangos sin tocar partes que estén en contacto con los alimentos o bebidas.		<b>Semejante</b> <b>8. Área de servicio</b> d) Los utensilios de servicio no se tocan por la parte que entra en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.
100. En las áreas de servicio y comedor no se colocan los dedos en las partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que están en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal.		<b>Semejante</b> <b>8. Área de servicio</b> d) Los utensilios de servicio no se tocan por la parte que entra en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.
101. Previamente la lavado de loza y cubiertos se realiza el escamocheo.		<b>6. Cocina</b> s) El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5
102. El lavado de loza y cubiertos se realiza pieza por pieza con agua y detergente o similares.		<b>6. Cocina</b> s) El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5
103. El enjuague de la loza y		<b>6. Cocina</b>

cubiertos se realiza con agua potable.		<b>s)</b> El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5
104. Cuando se realice la desinfección de loza y cubiertos con agua caliente, es a temperatura de 75°C a 82°C por lo menos durante medio minuto.		<b>6. Cocina</b> <b>s)</b> El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5
105. Cuando se realice la desinfección de la loza y cubiertos con yodo o cloro es de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de procedimientos internos.		<b>6. Cocina</b> <b>s)</b> El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito en los puntos 5.7.9.1. al 5.7.9.5
106. En caso de contar con máquina lavalozas, esta funciona de acuerdo a las instrucciones del fabricante.		<b>6. Cocina</b> <b>u)</b> Las temperaturas de la máquina lavalozas son las especificadas por el fabricante y /o del proveedor de productos químicos. <b>v)</b> Enjuagan los utensilios antes de introducirlos a la máquina. <b>w)</b> La carga de utensilios es adecuada a la capacidad de la máquina.
107. Para el caso de que se utilicen trapos para el secado de las vajillas, vasos y cubiertos estos se encuentran limpios, son de colores claros y son exclusivos para este fin.		<b>6. Cocina</b> <b>x)</b> El sistema de secado de utensilios se realiza como lo indican los puntos 5.7.9.5
108. Los trapos y jergas son lavados y desinfectados frecuentemente.		<b>Semejante</b> <b>6. Cocina</b> <b>*o)</b> Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso.
109. Existen trapos y jergas exclusivos para superficies en contacto directo con los alimentos.		<b>Semejante</b> <b>6. Cocina</b> <b>*o)</b> Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso.
110. Existen trapos y jergas exclusivos para limpieza de mesas y superficies de trabajo.		<b>6. Cocina</b> <b>n)</b> Utilizan trapos exclusivos para limpieza de mesas y superficies de trabajo.
111. Existen trapos y jergas exclusivos para la limpieza en área de comensales.		No se considera, complementa la NMX-F-605 en 8. Área de servicio
112. Existen trapos y jergas exclusivos para la limpieza de pisos.		No se considera, complementa la NMX-F-605 en 6. Cocina
113. Existen trapos y jergas exclusivos para la limpieza de instalaciones.		No se considera, complementa la NMX-F-605 en 6. Cocina
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		
114. EL control de plagas se realiza en todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de alimentos o bebidas.		No se considera, complementa la NMX-F-605 en 12. Control de plagas
115. Existen medidas preventivas para el control de plagas, limitando el uso de plaguicidas.		No se considera, complementa la NMX-F-605 en 12. Control de plagas
116. En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.		No se considera, complementa la NMX-F-605 en 12. Control de plagas
117. Los drenajes cuentan con cubierta para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.		<b>Semejante</b> <b>1.Recepción de alimentos</b> <b>b)</b> Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores. <b>2. Almacenamiento</b> Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.
118. En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna		<b>Semejante</b> <b>12. Control de plagas</b>

nociva.		<b>*a) Ausencia de plagas.</b>
119.En las áreas de producción o elaboración de los productos no se observan animales domésticos o mascotas.		<b>*a) Ausencia de plagas.</b>
<b>MANEJO DE RESIDUOS</b>		
120.Se evita la acumulación de basura, desechos y desperdicios en la zona destinada para este fin.		<b>11. Manejo de la basura</b> <b>a)</b> Área general de basura limpia y separada del área de alimentos. Contenedores limpios, en buen estado con tapa. (con bolsa de plástico según el caso)
121.Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día.		<b>11. Manejo de la basura</b> <b>b)</b> Se evita la acumulación excesiva de basura, en las áreas de manejo de alimentos. Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada.
122.Los recipientes para los residuos (basura, desechos o desperdicios) están identificados y con tapa.		<b>Semejante</b> <b>11. Manejo de la basura</b> <b>b)</b> Se evita la acumulación excesiva de basura, en las áreas de manejo de alimentos. Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada.
<b>SALUD E HIGIENE</b>		
123.El personal que trabaja en elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entren en contacto directo con las materias primas o productos.		<b>13. Personal</b> <b>*e) El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.</b>
124.El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas se presenta aseado, con el uniforme o vestimenta y calzado limpios.		<b>13. Personal</b> <b>a)</b> Apariencia pulcra. <b>b)</b> Uniforme limpio y completo.
125.Al inicio de labores la ropa de trabajo está limpia e íntegra.		<b>Semejante</b> <b>13. Personal</b> <b>b)</b> Uniforme limpio y completo.
126.El personal de elaboración se lava las manos al inicio de labores y cada vez que sea necesario.		<b>7. Preparación de alimentos</b> <b>i)</b> El personal se lava las manos antes de manipular alimentos, vajilla limpia y después de cualquier situación que implique contaminación. <b>13. Personal</b> <b>d)</b> Manos limpias, uñas recortadas y sin esmalte.
127.El personal de elaboración se lava las manos de acuerdo a lo siguiente:		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.3.7
a) Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido se aplica mediante un dosificador y no está en recipientes destapados.		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.3.7.1
b) Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas se utiliza cepillo. Cuando se utiliza uniforme con mangas cortas, el lavado es hasta la altura de los codos.		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.3.7.2, 5.3.7.3
c) Enjuagarse con agua limpia, cuidando de que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.3.7.4
d) Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.3.7.5
128.En caso del uso de guantes estos están limpios e íntegros.		<b>6. Cocina:</b> <b>j)</b> En caso de usar guantes, se exige el lavado de manos antes de colocárselos.

		Estos son desechables y se cambian después de cada interrupción.
129.La ropa u objetos personales se guardan fuera de las áreas de producción o elaboración.		<b>10. Servicios sanitarios para empleados</b> c) Cuenta con casilleros o un área específica para colocar objetos personales.
130.En las áreas en donde se entre en contacto directo con materias primas, productos y envases primarios no existe evidencia de que se come, bebe, fuma, masca y/o escupe.		<b>13. Personal</b> h) El personal no fuma, come, masca o bebe en el área de preparación de alimentos.
131.En las áreas en donde se entre en contacto directo con materias primas, productos y envases primarios se evita toser o estornudar sobre el producto.		<b>Semejante:</b> <b>13. Personal</b> *e) El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.
132.El personal que labore alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, uñas recortadas y sin esmalte.		<b>13. Personal</b> c) Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante.
133.El personal que elabore alimentos o bebidas no usa joyas.		<b>13. Personal</b> f) El personal no utiliza joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc.), u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos.
134.El personal que elabore alimentos o bebidas utiliza protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla.		<b>13. Personal</b> c) Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante.
135.Si el personal que labora alimentos o bebidas manipula dinero, utiliza guante o protección de plástico.		No se considera, complementa la NMX-F-605 en 7. Preparación de alimentos
<b>TRANSPORTE</b>		
136.Los productos son transportados en condiciones que eviten la contaminación física, química, biológica y por plagas.		<b>1. Recepción de alimentos</b> k) El área del vehículo del proveedor que esta en contacto con los alimentos se mantiene limpia <b>8. Área de servicio</b> h) El área del vehículo que esté en contacto con los alimentos está limpia. i) Los alimentos listos para servirse, se transportan en recipientes cerrados o envases desechables.
137.El material de construcción del transporte es resistente, liso, impermeable y de fácil limpieza.		Semejante Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.13.1
138.Los vehículos se encuentran limpios y en buen estado.		<b>1. Recepción de alimentos</b> k) El área del vehículo del proveedor que esta en contacto con los alimentos se mantiene limpia <b>8. Área de servicio</b> h) El área del vehículo que esté en contacto con los alimentos está limpia.
139.Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura específica de conservación.		<b>Semejante</b> <b>8. Área de servicio</b> j) Los alimentos preparados que se transportan, no se exponen a la zona de peligro de temperaturas por más de dos horas.
<b>CONTROL DE PLAGAS</b>		
140.Se cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.		<b>Semejante pero sin incluir vehículos</b> <b>12. Control de plagas</b> b) Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas presentando: b) Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas presentando:
141.Los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente.		Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.10.2
142.Se cuenta con certificado o constancia del servicio de quien realiza el control de plagas.		<b>12. Control de plagas</b> 4. Registros e informes que amparen el servicio durante los últimos tres meses.
143.En caso de auto aplicación para el control de plagas se cuenta con registros.		No se considera, complementa la NMX-F-605 en 12. Control de plagas
144.Quien realiza el control de		1. Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

plagas cuenta con licencia sanitaria.		
<b>CAPACITACIÓN</b>		
145.Cuenta con documentación que garantiza que el personal que opera en las áreas de elaboración se capacita en prácticas de higiene por lo menos una vez al año.		Semejante Se considera en el cuerpo de la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 en el punto 5.3.1
146.Cuenta con programa de capacitación en prácticas de higiene personal.		<b>Semejante13. Personal g)</b> El personal cuenta con capacitación impartida por un instructor con registro vigente ante la SECTUR.

## 5. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Enseguida se presentan los comentarios en referencia a las concordancias de las disposiciones generales (punto 5 de la NMX) encontradas en el cuerpo de la NMX-F-605-NORMEX-2004 con respecto a la NOM-251-SSA1-2009 así como de la integración las listas de verificación de ambas.

### 5.1 Instalaciones físicas.

#### En lo que refiere a las disposiciones generales:

- ❖ Prácticamente es la misma información que se maneja en ambas normas, de forma adicional la NMX marca en el punto “5.1.5 En la parte superior de estufas, braseros, rosticeros y hornos destinados a la cocción de alimentos en el área de cocina, deben de contar con campanas de extracción y/o filtros limpios y en buen funcionamiento” ya que su enfoque es específico para restaurantes mientras que la NOM generaliza.

### 5.2 Instalaciones sanitarias.

#### En referencia a las instalaciones sanitarias:

- ❖ Ninguna de las dos normas marca como obligatorio que los sanitarios sean exclusivos para el personal. La NMX **recomienda** en el punto 5.2.1, a diferencia de la NOM donde se generaliza su uso, clientes o empleados.

Esto aumenta el riesgo de contaminación del personal ya que la cantidad de personas que hacen uso de baños es mayor. Por otro lado por cuestión de imagen del lugar deberían ser independientes unos de otros.

La NMX en el punto 5.2.1 marca el uso de jabón antibacteriano y recomienda que los lavabos cuenten con un dispositivo que evite el contacto directo de las manos y cepillo en solución desinfectante, la NOM en su punto 5.3.8 autoriza el uso de jabón o detergente además de que le agua de retrete puede ser no potable y como adicional promover el uso de rótulos o ilustraciones que promueva el lavado de

manos. La NMX es una norma más exigente en promover elementos claves para controlar la contaminación de las manos a diferencia de la NOM.

En el caso del punto crítico referido a estación de lavado de manos, punto 5.2.3, coincide con el punto 7.2.2 de la NOM en Establecimientos de servicios de alimentos.

- ❖ La NMX refiere a que el área general de basura puede estar refrigerada en su punto 5.2.4 a diferencia de la NOM que no toca este punto. Lo anterior deberá considerarse en áreas donde la temperatura es elevada y acelera la descomposición de los desechos.
- ❖ La NOM en su punto 5.11.1 refiere a la remoción periódica de los residuos lo cual no se considera en NMX. Punto importante y considero aplica dentro del área 10. Sanitarios de empleados donde por experiencia he observado el personal convierte este espacio en un almacén de utensilios en desuso y material de mantenimiento.

En lo que es la LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009 de la Unidad de Verificación se complementa con dos rubros en el área 10. Sanitarios de empleados

### **5.3 Personal.**

- ❖ En lo que refiere a la capacitación la NMX se vuelve más estricta ya que marca que debe ser impartida por un instructor certificado mientras que en la NOM no especifica por quien. Esto me parece muy importante ya que se homologan criterios y el instructor se vuelve una guía con el dominio del tema y trabajo en conjunto con el personal.
- ❖ En técnica de lavado de manos la NMX en su punto 5.3.6 señala que el personal se debe lavar las manos hasta la altura de los codos cuando inicia labores y después de ir al baño.

NMX en 5.3.7 describe la forma que incluye uso del cepillo y tallado a la altura de los codos, la NOM en 5.12.4 **b)** especifica que cuando se utilice uniforme de mangas

cortas el lavado de manos será hasta los codos, es decir depende del caso será el lavado y se puede utilizar cepillo.

En lo personal y por experiencia la utilidad de tener un uniforme de manga corta o a  $\frac{3}{4}$  facilita no solo la higiene de las manos, la limpieza del uniforme sino también es una medida segura de trabajo en un área de preparación de alimentos.

- ❖ La NMX en su punto 5.3.2 permite el uso de bigote hasta la comisura de los labios, la NOM en el punto 7.6. 2 puntualiza protección para barba y bigote cuando el personal está dentro de áreas de preparación de alimentos, lo cual se entiende que se abre hasta la opción de barba.

Por experiencia trabajar con personal de las diferentes áreas de preparación libres de barba o bigote disminuye el riesgo de contaminación física en los alimentos, equipos e instalaciones y se contagia al área de servicio quienes a pesar de que no tienen contacto directo con los alimentos son el último eslabón para llegar al cliente.

LA NMX en su punto 5.3.9 *recomienda* análisis clínicos cada seis meses. La NOM no especifica esto. Por cuestiones de rotación de personal y económicas este punto en mi experiencia en lo que refiere a restaurantes no se aplica como referencia o control del personal.

En lo que es la LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009 propongo complementar en el área 13. Personal con lo siguiente “El personal se lava las manos cuando implica cualquier situación de contaminación”.

El área 7. Preparación de alimentos de la lista de verificación NMX se verá complementada con el punto 7.6.3 de la NOM que refiere a la manipulación del dinero debe hacerse con protección cuando manipule alimentos.

## **5.4 Agua y hielo.**

- ❖ La NOM complementa a la NMX ya que considera en sus puntos 5.3.2, 5.3.3 el cumplimiento de las instalaciones de almacenamiento de agua con sus cisternas o tinacos.

Dentro de la experiencia se ha visto que cuando al personal no se le exige limpieza y seguimiento de este tipo de instalaciones simplemente resultan ser espacios con falta de mantenimiento, contaminados, descuidados siendo que son lugares de donde emerge el agua que se utiliza para las diferentes actividades incluyendo la preparación de alimentos.

- ❖ Como punto crítico la NMX marca en 5.4.2 que la potabilidad del agua debe cumplir con la normatividad vigente, la NOM enuncia los parámetros y la norma de referencia en su punto 5.8.1. Para ambas normas en este aspecto se pide evidenciar la potabilidad de la misma.

Sin embargo la NOM es más accesible en la forma de potabilizar el agua en su punto 7.4.4 donde proporciona puntualmente opciones para el uso de agua para la preparación de alimentos o bebidas.

Considero integrar en la LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 con de la NOM-251-SSA1-2009 de la Unidad de Verificación, en el área 9. Agua y hielo con rubros considerados en la NOM.

## **5.5. Control de plagas.**

- ❖ La NMX especifica en su punto 5.5.1 que todas las áreas de preparación, almacén y servicio deben de estar libres de plagas o mascotas. La NOM en 5.10.6 marca que “En las áreas de proceso no debe de encontrarse evidencia de la presencia de plaga o fauna nociva”

Con ello la NMX es estricta y no permite presencia de plaga en las instalaciones del establecimiento, esto apoya a tener un control de plagas basado en la limpieza y mantenimiento tanto de las áreas de preparación de alimentos como de las de

servicio así como contratar un servicio profesional cuando se requiera o bien la NOM considera que si hay auto aplicación de plaguicidas el establecimiento deberá de contar con la licencia sanitaria, punto 5.10.8

- ❖ La NMX profundiza en reportes de servicios de los tres últimos meses así como programa de control de plagas, licencia sanitaria, hojas de seguridad de los químicos. La NOM solicita reporte o constancia de servicio y la licencia sanitaria.

NMX es una norma que no solo considera de manera estricta la ausencia de plagas sino también la documentación lo cual apoya a desarrollar al proveedor.

En lo que es la LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009 de la unidad de verificación propongo complementar en el área 12. Control de plagas con el punto 5.10.7 de la NOM donde menciona que el control de plagas es aplicable incluso al transporte complementado con un plan de control, punto 5.10.7. y las medidas preventivas en relación a plagas en su punto 5.10.3, 5.10.4., que hace referencia a las áreas externas que se encuentran en el establecimiento.

## **5.6 Equipo.**

- ❖ La NMX menciona a diferencia de la NOM en su punto 5.6.3 que los termómetros de alimentos se deben de ajustar al punto de congelación de acuerdo a las situaciones que se mencionan.

Este punto es muy importante ya que marca claramente que antes de utilizar el termómetro debe de verificarse lo cual disminuye datos erróneos que conlleven a acciones de la misma naturaleza.

- ❖ La NMX en su punto 5.6.6 recomienda que los equipos se mantengan a una temperatura de 2°C, mientras que la NOM permite hasta 7°C el equipo.

Lo anterior marca una diferencia significativa en temperaturas de equipos, si se considera que el alimento en promedio se eleva alrededor de 2°C en la NOM se

mantiene el alimento dentro de Zona de Peligro de Temperatura por el tiempo que se conserve, lo cual aumenta la probabilidad de servir alimentos contaminados.

- ❖ La NMX recomienda en 5.6.7 que los equipos de congelación se mantengan a una temperatura de  $-20^{\circ}\text{C}$ , la NOM en 5.5.3 refiere a que los equipos de congelación deben de mantener una temperatura que permita la congelación del producto.

Desde mi punto de vista la congelación del alimento es relativa ya que la consistencia de manera subjetiva es un indicador de que el producto está o no congelado sin embargo el no marcar un límite como lo hace la NMX deja abierto y a cuestión de criterio hasta donde debe cumplir el alimento la congelación.

- ❖ LA NMX especifica los 15 cm de altura de anaqueles al piso, techo, paredes en 5.6.8. sin embargo la NOM en 5.2.1 refiere a que los espacios entre los equipos debe permitir su limpieza.

Me parece importante comentar este punto ya que en la práctica no se consideran exactamente los 15 cm al momento de contar son los equipos e instalaciones pero si los espacios para limpieza sobre todo en cuestiones de mesas de trabajo con entrepaños.

La limpieza profunda debe contemplar el mover los equipos al menos una vez a la semana para evitar acumulación de suciedad y con ello una fuente de contaminación.

### **5.7 Limpieza y desinfección.**

- ❖ NMX establece en el punto 5.7.1 que se debe de contar con un programa de limpieza para todas las áreas a diferencia de la NOM que no lo requiere.

Este documento es una base para estandarizar y distribuir de manera equitativa las actividades de limpieza por área ya que el personal de las diferentes áreas incluyendo servicio cuentan con la responsabilidad de llevarlo a cabo con la finalidad

de mantener sus espacios de trabajo limpios, además es una herramienta de trabajo que sirve como evidencia de cómo mantener limpio el establecimiento.

- ❖ La NMX se refiere en 5.7.6 sobre el manejo de los alimentos cuando se laven los equipos de conservación que deben de mantenerse a la temperatura indicada, es decir no se deben de encontrar en Zona de Peligro de Temperatura. La NOM no especifica lo anterior.

Una vez más la NMX es más estricta en manejo de temperaturas de los alimentos.

- ❖ La NMX en su punto 5.7.11 refiere al caso de los botes de basura que cuando estén llenos a tres cuartas partes de su capacidad de basura esta debe ser retirada o por lo menos una vez al día, la NOM en 5.11.2 refiere al manejo de la basura y abre la opción a cada vez que sea necesario se deberá de retirar.

Operativamente se vuelve subjetivo que el personal retire la basura cuando se encuentren llenos los botes ya que el permitirles llegar al punto máximo provoca que en gran número de ocasiones la basura se esté desbordando o bien que las personas que están preparando alimentos utilicen sus manos para evitar lo anterior, por ello el especificar a que volumen deben retirarla sin llegar al máximo es una buena práctica.

- ❖ La NOM en la parte de Establecimientos en 7.4.9 marca claramente la prohibición del uso de desperdicios de alimentos para consumo humano y en 7.4.10 menciona el manejo de los sobrantes de alimentos del día sólo podrán reutilizarse una vez, cuando se encuentren en buen estado y se utilicen en alimentos que van a ser sometidos a cocción. La NMX no contempla estos puntos por lo que considero se complementaría la lista de verificación propuesta.

En lo que es la LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009 de la unidad de verificación, propongo complementar

en el área 7. Preparación de alimentos con “Los sobrantes de alimentos se utilizan en productos que van a ser sometidos a cocción”

### **5.8 Recepción de alimentos.**

- ❖ La NMX en 5.8.1.2 menciona que los productos perecederos que se reciban enhielados no deben de estar en contacto directo con los alimentos, la NOM no lo especifica.

Esta actividad es importante que se considere ya que el hielo puede ser una fuente de contaminación hacia el producto derivado de su forma de elaboración es decir si fue hecho de agua potable o no y manipulación. La NMX disminuye el riesgo.

- ❖ En la NMX en 5.8.14 menciona que los alimentos refrigerados frescos se deben recibir a 4°C y congelados a -18°C o inferior.

En la NOM punto 7.4.2 Los productos de la pesca a 4°C (también se especifica en °F), congelados a una máxima de -9°C, esta es una marcada diferencia entre las normas.

- ❖ La NMX es más exigente en temperaturas de recepción de alimentos congelados mientras que la NOM el límite que establece es a la mitad de NMX, por tanto si se desarrolla al proveedor teniendo en cuenta este parámetro sin problema alguno se cumple la NOM y el producto alarga su vida de anaquel.
- ❖ En la NMX en 5.8.1.4.1 Los alimentos congelados deben recibirse sin signos de descongelación.

Entendiendo que descongelación es la etapa donde el alimento se encuentra a una temperatura mayor a -18°C, por tanto se promueve de manera indirecta el cumplimiento de los -18°C en alimentos congelados.

- ❖ Finalmente en lo que respecta a este rubro la NMX marca claramente que se deben de llevar registros de temperaturas de los alimentos refrigerados

y congelados como parte de la evidencia de las Buenas Prácticas de Higiene lo cual a través de dicho documento se puede conocer el historial de temperaturas de alimentos perecederos y sus proveedores.

En lo que es la LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009 de la unidad de verificación, propongo complementar en el área 1.Recepción de alimentos con el punto 7.4.2 la NOM marca para los productos vivos recibirse a 7°C, la NMX no menciona esta parte.

## **5.9 Almacenamiento**

### **5.9.1 Almacenamiento de secos.**

- ❖ En ambas normas se maneja el sistema de PEPS lo cual en la NMX se considera como punto crítico a diferencia de la NOM donde no se señalan los puntos críticos.
- ❖ La NOM en 5.7.4 refiere a que los materiales de empaque y envases de materias primas pueden reutilizarse siempre y cuando se eliminen las etiquetas originales a diferencia de la NMX que no lo especifica.

Por cuestiones prácticas el reutilizar recipientes de alimentos para otros alimentos es una actividad que se da en los restaurantes ya que se ahorra dinero por la compra de recipientes, es una forma de evitar desperdiciar material inorgánico sin embargo el personal debe tener claro que deben eliminar la etiqueta del producto original que contenía y no ser utilizado para otros fines como químicos y posteriormente para alimentos nuevamente.

En lo que es la LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009 de la unidad de verificación, propongo complementar en el área 2. Almacenamiento con La NOM en 5.4.4 y 5.4.5 refiere a la estiba y colocación de las materias primas:

**35.** La colocación de las materias primas y productos permite la circulación del aire.

**36.** La estiba de los productos se realiza evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.

### **5.9.2 Refrigeración y congelación.**

- ❖ La NOM en 5.9.2.1 Los alimentos refrigerados deben mantenerse a una temperatura interna máxima de 4°C, la NOM no hace referencia a ello.

Me parece un punto grave en la NOM no establecer un límite en lo que se refiere a los alimentos refrigerados y solo tener el parámetro de temperatura de los equipos de refrigeración (punto 5.5.2) donde se marca la temperatura de 7°C dejando abierto y promoviendo riesgo en la conservación adecuada del alimento ya que en la operación las temperaturas de los productos pueden variar aun dentro de un mismo equipo e inclusive en el mismo alimento.

- ❖ La NOM refiere en 5.9.2.2 Los alimentos congelados deben mantenerse a una temperatura de -18°C o inferior. Los helados para servicio deben conservarse a -14°C o inferior mientras que la NOM en 5.5.3 Los equipos de congelación se deben de mantener a una temperatura que permita la congelación del producto y no especifica cuánto.

En ambos casos la NOM es estricta a la conservación de los alimentos refrigerados y congelados lo cual la caracteriza como parte de los puntos críticos de control.

En referencia a la lista de verificación de la NOM no tengo puntos que adicionar ya que contempla lo que no considera la NOM, aplicando de forma específica a refrigeradores, congeladores y cámaras de conservación.

### **5.10 Almacenamiento de químicos.**

- ❖ En cuanto al punto crítico en base a la NOM 5.10.2 Los plaguicidas deben de estar identificados en su envase original y bajo llave además de contar con su registro CICOPRAFEST, este se cubre con la NOM en los puntos 5.10.9, 5.10.10.

- ❖ La NOM en 5.10.3 se refiere a las fichas técnicas y de seguridad de los químicos empleados, la NOM no lo menciona.

Como parte de la documentación que refiere la NOM se tienen este tipo de documentos los cuales aplican para todo tipo de sustancias (limpiadores, desinfectantes así como plaguicidas) y no solo se deben de tener en el establecimiento sino también el personal tendrá que conocer su uso.

En lo que refiere a LISTA DE VERIFICACIÓN NOM-F-605-NORMEX-2004 propongo complementar en el área 3. Manejo de productos químicos con el punto 5.4.6 de la NOM Los implementos de limpieza deben ser almacenados en un lugar en específico

### **5.11 Preparación de alimentos.**

En esta parte se manejan varios puntos críticos como son:

- ❖ Punto crítico de la NOM, 5.11.1 referente al lavado y desinfección de vegetales, se cubre con la NOM en 7.4.1 con los incisos e), f).
- ❖ La NOM en 5.11.2 y 5.11.3 trata sobre las formas de descongelar las cuales en la NOM se mencionan en 7.4.1 b) y c).

En ambos casos se maneja de la misma forma lo cual facilita la aplicación de ambas, es muy importante el seguimiento a estas actividades, una forma de corroborar si se cumplen en el establecimiento es a través de la supervisión y otra más es por medio de entrevistas al personal de las áreas de preparación que quizás aunque no ejecuten tales actividades han visto como se realizan.

- ❖ La NOM en 7.4.1 g) refiere al lavado de vísceras, en MNX no se menciona esto. Para el caso de establecimiento donde pudiera aplicar tendrá que considerarse.
- ❖ La NOM considera en 5.11.5 especificar en la carta o menú si se sirven alimentos crudos o a base de huevo bajo consideración del comensal, este punto no lo menciona la NOM.

En cuestiones prácticas se deben de considerar este punto como una herramienta básica y de soporte antes los casos que se llegan a presentar con los clientes cuando por el consumo de ciertos productos desarrollan síntomas que médicamente se confunden como Enfermedades Transmitidas por Alimentos cuando en realidad es una alergia.

- ❖ La NMX en 5.11.6, 5.11.7, 5.11.8 refiere a temperaturas internas de cocción que en comparación con la NOM está es más específica en los diferentes tipos de alimentos, sin embargo prácticamente coinciden.

La temperatura de recalentamiento en 5.11.10 de NMX es de 74°C por 15 segundos semejante a la NOM en 7.3.2

Lo ideal es preparar cantidades de acuerdo a lo estimado de desplazamiento y en caso de que sobre producto tendrá que desecharse cuando rebaso el tiempo estimado de 4 horas en ZPT.

- ❖ La NMX en 5.11.9 determina el tiempo máximo al cual debe estar el alimento procesado en Zona de Peligro de Temperatura (ZPT), máx. 4 horas, la NOM no lo determina de esta forma.

Dentro de las áreas de proceso considerando que los alimentos se procesan y se dejan enfriar, en algunos casos, su permanencia en la ZPT no debe ser más de 4 horas, para ello se deben de aplicar técnicas como baños fríos y posteriormente refrigerar hasta su uso, pero no dejar el alimento a temperatura ambiente por varias horas ya que se contamina el alimento y aumenta el riesgo de que pueda transmitirse una Enfermedad Transmitida por Alimentos.

- ❖ EN el caso de los tiempos la NMX especifica 15 segundos sin embargo la NOM no da tiempo mínimo una vez que se llega a la temperatura del producto.

En lo que es la LISTA DE VERIFICACIÓN NMX-F-605-NORMEX-2004 INTEGRADA CON LA NOM-251-SSA1-2009 de la unidad de verificación, propongo complementar en el área 7. Preparación de alimentos los puntos:

**66.** Los sobrantes de alimentos se utilizan en productos que van a ser sometidos a cocción.

**135.** Si el personal que labora alimentos o bebidas manipula dinero, utiliza guante o protección de plástico.

### **5.12 Servicio**

- ❖ 5.12.2 de la NMX marca que los productos que se sirvan en porciones deben de cumplir con las instrucciones del fabricante y una vez utilizadas deben desecharse y en el caso de buffet se desechan después del turno de trabajo, la NOM no lo considera.

La NOM omite este punto que es esencial para los establecimientos donde se trabaja día a día este tipo de servicios, ya que una contaminación del producto en las porciones que se sirven al cliente por sus malas prácticas puede traer como consecuencia una contaminación cruzada y desencadenarse entre los clientes, por ejemplo si se sirve en un recipiente mantequilla y el cliente utiliza el plaque para tomarlo pero tiene contacto con su saliva y se tratará de una persona portadora de alguna enfermedad, el siguiente cliente tiene el riesgo de padecer la contaminación por el consumo del alimento.

- ❖ Se cumplen los críticos de manejo de temperaturas en servicio teniendo para la NMX en 5.12.6.1 la referencia de los alimentos calientes y correspondiendo a 7.3.3 a) de la NOM.
- ❖ La Línea de alimentos en frío para la NMX se presenta en 5.12.6.2 como 7°C coincidiendo con 7.3.3. de la NOM.

Los puntos enlistados a continuación son los recomendados por la NMX:

- ❖ 5.2.1 Se recomienda que los sanitarios sean exclusivos para el personal; estén situados fuera de las áreas donde se manejen alimentos y bebidas. Deben mantenerse limpios, lavarse y desinfectarse diariamente, contar con casilleros o un área específica para colocar objetos personales evitando almacenar alimentos.
- ❖ 5.3.9 Ninguna persona con heridas expuestas en manos, brazos, cara, o con alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis transmisible debe trabajar en el área de manipulación de alimentos. Se recomienda que el personal que manipule alimentos se ajuste a análisis clínicos, cada seis meses: exudado nasobucofaringeo, coproparasitoscópico, reacciones febriles o coprocultivo.
- ❖ 5.5.2 Los establecimientos que cuenten con animales de ornato, de seguridad y/o perros guía, no deben de permitir su acceso a las áreas donde se almacenen y preparen alimentos. Se recomienda que cuenten con los permisos sanitarios correspondientes.
- ❖ En el punto 5.5.3 se recomienda que el proveedor de servicio de control de plagas esté certificado en la NMX-F605-NORMEX-2002.
- ❖ 5.6.6 Se recomienda que los equipos de refrigeración se mantengan a una temperatura de 2°C.
- ❖ 5.6.7 Se recomienda que los equipos de congelación se mantengan a una temperatura de -20°C o inferior. En el caso de las neveras y congeladores exclusivos de helados se recomienda mantenerlos a una temperatura mínima de -16°C o inferior.
- ❖ 5.6.10 Se recomienda utilizar tablas, cuchillos y trapos exclusivos para los alimentos crudos y para alimentos ya listos para servirse, identificándose por nombre o por color.

La NMX emite una serie de recomendaciones que son puntos no obligatorios de seguir bajo su normatividad pero de considerarlos aumentan los controles en las Buenas Prácticas de Higiene en un establecimiento fijo, como se ha visto el integrar aspectos de la NOM 251 en un listado base como Distintivo H dirige de manera clara y objetiva la supervisión y con ello se vuelve una herramienta básica de trabajo en la capacitación tanto teórica como práctica.

## 6. CONCLUSIONES

El Distintivo H es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo avalado por la Secretaría de Salud a los establecimientos fijos que cumplen con estándares de calidad y preparación higiénica de los alimentos y bebidas. Dichos estándares se encuentran especificados en la norma NMX-F-605-NORMEX-2004. La cual es una Norma Mexicana, por tanto de carácter no obligatorio.

La NOM-251-SSA1-2009, tiene un carácter obligatorio en establecimientos involucrados en el manejo y venta de alimentos, bebidas o sus materias primas en todo el territorio nacional y sustituye a las normas anteriores relacionadas con este ámbito, es decir a NOM-120-SSA1-1994 , Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas y la NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

Distintivo H no sólo implica higiene y limpieza y una disminución del riesgo de transmisión de enfermedades por los alimentos. Como sistema de calidad, también brinda los siguientes beneficios:

- a) Una mejor organización dentro del esquema de trabajo que abarca a las diferentes áreas relacionadas con la manipulación de los alimentos.
- b) Un mejor control de sus procesos donde las temperaturas (son más estrictas lo cual es una de las características de la NMX), tiempos, las diferentes técnicas de higiene y documentación apoyan este punto.
- c) Disminución de mermas, a través de la implementación del sistema PEPS.
- d) Disminución de gastos energéticos y recursos materiales, a través de mantenimiento preventivo de equipos de conservación e instalaciones.
- e) Capacitación del personal quien se encuentra dentro de un esquema apegado a la normatividad de trabajo sin importar si se trata de un puesto en el área de preparación de alimentos o de servicio. Para su

implementación se especifica como mínimo un porcentaje del 80% de personal capacitado que incluye la parte operativa así como a mandos medios tal es el caso de gerentes, por tanto es un trabajo integral. Por otro lado la capacitación es dirigida por un instructor certificado y registrado ante SECTUR quien apoya la implementación de las buenas prácticas de higiene.

- f)** Dentro de la norma se incluye la lista de verificación lo cual unifica el criterio al momento de dar seguimiento al cumplimiento de la misma, marcando los puntos críticos.
- g)** Al tener vigencia da la pauta para retomar cada año cuestiones enfocadas a mantenimiento de instalaciones, equipo; adquisición, cambio, eliminación de equipo y utensilios; capacitación formal del personal.

La norma NOM-251-SSA1-2009 es aplicable para plantas industriales de alimentos, establecimientos de servicio de alimentos o bebidas y expendios que se encuentren en territorio nacional hace mención en el punto 5 las disposiciones generales que deben cumplirse, en el punto 6 aquellas a cumplir enfocadas a fabricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. En el punto 7 para establecimientos de servicio de alimentos o bebidas. Y en el punto 8 refiere a Expendios.

Esta norma considera instrumentar un sistema HACCP tomando en cuenta la guía del apéndice A y será aplicable cuando el producto que se procesa se encuentre bajo regulación obligatoria como se especifica en la NOM-128-SSA1-1994, para los demás productos es recomendarorio sin embargo lo importante es que se menciona en una Norma Oficial Mexicana que aplica a toda la industria de alimentos y no solo a pescados.

La NOM-251-SSA1-2009 no considera:

- a)** Cédula de autoverificación
- b)** Especificaciones sanitarias en alimentos, superficies vivas e inertes
- c)** Características de los materiales

La implementación y seguimiento de las Buenas Prácticas de Higiene a través de la integración de las normas NMX-F-605-NORMEX-2004 y NOM-251-SSA1-2009 teniendo como base una lista de verificación unifica criterios en la aplicación de la misma y se convierte en una herramienta básica de trabajo al momento de su aplicación.

Ambas normas tienen como objetivo que se lleven a cabo las Buenas Prácticas de Higiene entre su personal a fin de disminuir el riesgo de transmisión de enfermedades por los alimentos y con ello ofrecer productos inocuos. Por otro lado su operación se vuelve más eficiente por reducción de pérdidas de producto al protegerlos de posibles contaminaciones.

Como sistema de calidad permite cumplir las condiciones para obtener el certificado de calidad (Certificado H) cumpliendo asimismo con la normatividad oficial obligatoria de la SSA evitando al empresario sanciones por parte de las autoridades sanitarias.

Los beneficios principales al cumplir ambas normas son:

- a)** Para el cliente aumenta su confianza al establecimiento o marca y la probabilidad de que deseé regresar, lo cual repercute en un beneficio económico para todos los involucrados, es decir mayores ganancias.
- b)** Para el personal ya que el aprendizaje y adaptación a un esquema de trabajo significa un reto incrementando su autoestima, mejorando su trabajo, llevando a su vida personal lo aprendido y con ello mejorando la cultura de calidad en la sociedad.
- c)** Para la empresa pues eleva su competitividad a nivel nacional, tener el respaldo de un Certificado H y además complementado con la normatividad nacional es un plus de higiene lo cual permite estar sobre la competencia.
- d)** Para el país ya que eleva su competitividad a nivel internacional y se reducen las enfermedades transmitidas por alimentos

No se debe pasar por alto que el propietario debe estar convencido que se trata de una inversión a su negocio pues de no hacerlo puede causarle mayores problemas y gastos futuros.

En mi experiencia puedo comentar que la implementación del Distintivo H ha servido como base para el cumplimiento con la normatividad oficial, NOM-251-SSA1-2009, es decir, Distintivo H da formalidad a las Buenas Prácticas de Higiene reconociendo a través del Certificado H al restaurante y al mismo tiempo el trabajo individual de cada uno de los participantes por medio de sus constancias emitidas por una instancia gubernamental.

Sin embargo es importante recalcar que las Buenas Prácticas de higiene día a día deben llevarse a cabo, no solamente cuando se tiene la visita programada de la Unidad de Verificación de parte de SECTUR, o bien por parte de Corporativo, es aquí donde realmente está el reto.

Dentro de los factores que se tienen en el cumplimiento las normas NMX-F-605-NORMEX-2004 y NOM-251-SSA1-2009 el personal es una pieza clave, es decir para que se ejecuten adecuadamente las actividades de la normatividad requerida debe invertirse en la capacitación y no verlo como un gasto.

Cuando el personal toma conciencia de la forma correcta de llevar a cabo las prácticas de higiene y lo asimila como parte de su trabajo diario, de sus obligaciones pero al mismo tiempo cree en el beneficio que conlleva teniendo para ello el apoyo de sus jefes y el mismo dueño, el resultado es satisfactorio.

## 7. BIBLIOGRAFÍA

- Argüelles G.C, Cristóbal P. R., et al. Manejo higiénico de los alimentos, Distintivo H, Manual operativo. Secretaría de Turismo. México.1999.
- Ávila Franco A., Manual Manejo Higiénico de Alimentos. Secretaría de Turismo. México. 2005
- Comisión del Codex Alimentarius “Código Internacional. Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, CAC/RCP1-1969, Rev.4 (2003)
- Esparza Lancón A., Parte I Buenas Prácticas de Manufactura. UNAM. México, 2010.
- Ley Federal sobre Metrología y Normalización. México. Última Reforma publicada en Diario Oficial de la Federación el 30 de abril de 2009.
- San Román y Asociados, Curso teórico-práctico sobre la NOM-251-SSA1-2009, México, 2010.
- Secretaría de Salud. Ley General de Salud. México. Publicado en Diario Oficial de la Federación el 27 de abril de 2010.
- Secretaría de Salud. Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad. 2ª Ed. México. 1999.
- Secretaría de Salud. Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. México. 2002.
- Secretaría de Salud. NOM-201-SSA-1-2002, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano envasados y a granel. Especificaciones sanitarias. México. 2002.

- Secretaría de Salud. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. México. 2010.
- Secretaría de Turismo, Curso Manejo higiénico de alimentos, México, 2006
- Secretaría de Turismo. Sistema de gestión "H". México. 2006
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación. NMX-F-605 NORMEX-2004. Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. México. 2004.