

8 BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA

Basados en la NOM-251-SSA1-2009

La implementación de prácticas de higiene permite prevenir estos peligros, proteger la salud pública y cumplir con los requisitos regulatorios aplicables.



1 INSTALACIONES

Deben facilitar las actividades de limpieza, mantenimiento y control sanitario.

La construcción y mantenimiento debe minimizar la acumulación de suciedad y reducir el riesgo de contaminación.



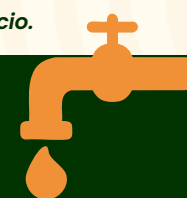
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS EN CONDICIONES SANITARIAS

Utiliza materiales que permitan una limpieza eficaz y sin riesgo para el producto.



3 CALIDAD SANITARIA DEL AGUA

Realiza vigilancia periódica mediante análisis microbiológicos y físicoquímicos para verificar que el agua utilizada sea apta para producción, limpieza y servicio.



4 CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

Inspeccionar calidad y seguridad: proveedores, transporte y temperaturas.

Una materia prima contaminada puede comprometer todo el lote.



5 CONTAMINACIÓN CRUZADA

Separar alimentos, utilizar utensilios diferenciados, limpieza y desinfección para evitar contaminantes.



6 HIGIENE DEL PERSONAL

Lavado de manos, uso apropiado de ropa limpia, cubrebocas y redecillas, control de objetos personales y notificación de enfermedades.



7 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza elimina residuos visibles, mientras que la desinfección reduce la carga microbiana: ambos previenen la proliferación de microorganismos.



8 CAPACITACIÓN CONTINUA DEL PERSONAL

Conductas seguras y consistentes. Una verdadera cultura de inocuidad requiere la participación activa de toda la organización.

