



NOM 251 (México)

El objetivo de la **Norma Oficial Mexicana (NOM)-251-SSA1-2009** es el establecer los **requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene** que deben observarse en la elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas, con el fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

EL Sistema Federal de Salud, por medio de su brazo de control la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris) inició, consultó y decretó finalmente en Diciembre de 2009 la **NOM-251-SSA1-2009** Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, que entró en vigor oficial desde Septiembre de 2010.

Entre las buenas prácticas de manufactura contenidas en la **NOM-251-SSA1-2009** se encuentran disposiciones sobre instalaciones y áreas, equipos y utensilios, servicios, almacenamiento, control de operaciones y de materias primas También se refiere a las buenas prácticas de salud e higiene del personal, transporte, control de la manipulación de los alimentos, capacitación de los trabajadores, documentación y registros, y retiro de producto cuando éste represente un peligro para la salud.





Ventajas para **LA ORGANIZACIÓN**

- Se puede aplicar a todas las organizaciones en la cadena de suministro alimentario.
- Mejora la comunicación a través de la cadena de suministro.
- Integra el Sistema de Gestión de la Calidad y el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
- Mejora de la transparencia y seguridad a través de la cadena alimentaria.

Ventajas para **LOS CLIENTES**

- Mejora la inocuidad y salud de las personas que consumen los alimentos.
- Aumento de la confianza de los productos consumidos.

Ventajas para **EL MERCADO**

- Sistema de producción alimentaria seguro e inocuo que mejora la comercialización de los productos elaborados en México a nivel internacional.

Sectores **DE APLICACIÓN**

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. De observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional:

- Personal de plantas productoras de alimentos y bebidas
- Proveedores de insumos y servicios a la industria alimentaria
- Expendios de alimentos
- Personas interesadas en contar con las herramientas necesarias para la implementación de esta norma oficial mexicana

