



NORMA MEXICANA  
NMX-F-605-NORMEX-2004

# Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H





ÍNDICE

	Página
0.0 INTRODUCCIÓN .....	5
1.0 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN .....	5
2.0 REFERENCIAS .....	5
3.0 DEFINICIONES .....	7
4.0 SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS.....	7
5.0 DISPOSICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA CALIDAD E HIGIENE .....	7
5.1 INSTALACIONES FÍSICAS .....	8
5.2 INSTALACIONES SANITARIAS .....	8
5.3 PERSONAL .....	9
5.4 AGUA Y HIELO.....	10
5.5 CONTROL DE PLAGAS.....	10
5.6 EQUIPO.....	11
5.7 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	12
5.8 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.....	14
5.9 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.....	15
5.10 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.....	16
5.11 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	16
5.12 SERVICIO.....	17
5.13 TRANSPORTE.....	17
6.0 DOCUMENTOS.....	18
7.0 BIBLIOGRAFÍA.....	18
8.0 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES.....	18
APÉNDICE .....	19
APÉNDICE NORMATIVO.....	20
LISTA DE VERIFICACIÓN.....	20

NORMEX

## ALIMENTOS – MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO “H”.

### FOODS – HYGIENIC HANDLING IN THE SERVICE OF PREPARED FOOD TO OBTAIN THE “H” DISTINCTIVE.

(Esta Norma cancela la NMX-F-605-NORMEX-2000)

#### 0.0 INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) afectan a toda la población, por lo que el prestador de servicios de alimentos y bebidas, en hoteles y restaurantes al turismo, tiene como responsabilidad hacerlo de manera higiénica, para evitar que sus clientes se enfermen o intoxiquen y para ello debe aplicar las prácticas de higiene y sanidad, que conllevan a un mejoramiento continuo en la calidad de los productos y servicios que ofrece.

Esta Norma Mexicana, de manera indirecta promueve y fomenta las buenas prácticas de higiene y sanidad; en la cadena productiva primaria y secundaria.

#### 1.0 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

##### 1.1 OBJETIVO

Esta Norma Mexicana establece las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el Distintivo “H”.

##### 1.2 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana, aplica a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en los Estados Unidos Mexicanos.

El distintivo “H” tiene una vigencia de un año y de no ser renovado, la empresa que lo ostente debe retirarlo de la vista del cliente.

#### 2.0 REFERENCIAS

2.1 **NOM-093-SSA1-1994**, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

2.2 **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.

2.3 **NOM-201-SSA1-2002**, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

2.4 **NMX-F-610-NORMEX-2002**, Alimentos- Disposiciones técnicas para la prestación de servicios en materia de desinfección y control de plagas.

#### 3.0 DEFINICIONES

Para los fines de esta Norma Mexicana se entiende por:

3.1 **Agua potable**, aquella cuyo uso y consumo no causa efecto nocivo al ser humano, por lo cual debe cumplir con los requisitos que establece el Reglamento y las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes. También se denomina agua para uso y consumo humano.

3.2 **Alimentos potencialmente peligrosos**, aquellos que en razón de su composición o

conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento, expendio o suministro al público de alimentos.

**3.21 Sanidad**, conjunto de servicios para preservar la salud pública.

**3.22 Servicio de alimentos**, son todos aquellos factores materiales y humanos que intervienen directamente en el suministro de alimentos y bebidas a los comensales.

**3.23 Signos de descongelación y/o recongelación**, presencia de líquido (agua, sangre o ambos) en el fondo del empaque. La aparición de cristales grandes de hielo indican que el alimento ha sido descongelado y vuelto a congelar.

**3.24 Superficie limpia**, aquella que se encuentra de forma visible libre de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que esta hecha.

**3.25 Superficies vivas**, las áreas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y/o alimentos durante su preparación y servicio.

**3.26 Zona de peligro de la temperatura (ZPT) para productos potencialmente peligrosos**, es mayor a 4°C y hasta 60°C exceptuando frutas y hortalizas frescas.

#### 4.0 SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

cm	centímetro
°C	grado Celsius
mg/L	miligramos por litro

NA	no aplica
ppm	partes por millón
PEPS	primeras entradas–primeras salidas
*	punto crítico
SECTUR	Secretaría de Turismo
TIF	Tipo Inspección Federal
CICOPLAFEST	Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.

#### 5.0 DISPOSICIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA CALIDAD E HIGIENE

##### 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 ser de fácil limpieza que eviten la acumulación de agua y suciedad. De haber grietas, hendiduras u orificios deben estar sellados.

**5.1.2** Las coladeras, canales y trampas de grasa deben estar limpias, sin estancamientos y mantenerse con rejillas y/o tapas.

**5.1.3** Las áreas donde se manejen alimentos y bebidas deben estar libres de goteos.

**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.

**5.1.5** En la parte superior de estufas, braseros, rostitores y hornos destinados a la cocción de alimentos en el área de cocina, deben contar con campanas de extracción y/o filtros limpios y en buen funcionamiento.

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 color.

5.6.11 Se deben utilizar trapos exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo.

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.

5.6.13 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.

5.6.14 Los carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas deben estar limpios y en buen estado.

5.6.15 Todos los equipos deben contar con programa de mantenimiento para su buen funcionamiento.

## 5.7 Limpieza y Desinfección

5.7.1 El establecimiento debe contar con un programa de limpieza y desinfección que considere todas las áreas de manejo de los alimentos.

5.7.2 Todas las superficies de contacto con los alimentos deben lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.

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.

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 horas.

5.7.4 Otros equipos de proceso con superficies en contacto con los alimentos como rebanadoras, molinos etc., se lavan y desinfectan después de su uso y se asean al final del turno.

5.7.5 Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse antes y después de su uso. En procesos continuos no excederá las 2 horas.

5.7.6 Cuando se lleve a cabo la limpieza de refrigeradores o congeladores debe asegurarse que los alimentos que se encuentran en su interior se mantengan a las temperaturas indicadas según sea el caso.

5.7.7 Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos deben dejarse secar a temperatura ambiente.

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 lavarse y desinfectarse después de su uso.

5.7.9 El lavado y desinfección manual de loza, cubiertos y utensilios se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:

5.7.9.1 Escamochar pieza por pieza.

5.7.9.2 Lavar pieza por pieza empleando un producto químico aprobado para este fin.

5.7.9.3 Enjuagar preferentemente a chorro de agua.

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.

**5.7.9.5** 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

**5.7.9.6** En caso de contar con máquina lavalozas, los utensilios se deben escamochar y enjuagar antes de introducirlos a la máquina, la carga y acomodo de trastos debe ser adecuado a la capacidad de la máquina. Deben seguirse las especificaciones del fabricante y del proveedor de productos químicos.

**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

**5.7.10** Las áreas de servicio y comedor deben cumplir con las siguientes disposiciones:

**5.7.10.1** Los utensilios de servicio deben estar limpios y desinfectados, se debe cuidar especialmente lo siguiente:

**5.7.10.1.1** Los manteles y servilletas deben estar limpios.

**5.7.10.1.2** En caso de utilizar servilletas de tela deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada comensal.

**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.

**5.7.11** Se debe 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.

## 5.8 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:

**5.8.1.1** Se deben verificar los envases de los alimentos a fin de asegurar su integridad y limpieza, así como, fecha de caducidad o consumo preferente.

**5.8.1.2** Los productos perecederos que se reciban enhielados no deben estar en contacto directo con el hielo.

**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 presenten cualquiera de las siguientes características:

<b>5.8.1.3.1 Carne</b>
TEMP. DE REFRIGERACIÓN: MÁXIMA DE 4°C
TEMP. DE CONGELACIÓN: -18°C O INFERIOR
Acepte: <input checked="" type="checkbox"/> Color: Res: Rojo brillante Cordero: Rojo Cerdo: Rosa pálido <input checked="" type="checkbox"/> Grasa: Blanca <input checked="" type="checkbox"/> Textura: Firme y elástica <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Característico
Rechace: <input checked="" type="checkbox"/> Color: Verdosa o café oscuro, descolorida en el tejido elástico. <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Rancio

<b>5.8.1.3.2 Carnes frías</b>
Todas las carnes frías deben recibirse a una temperatura máxima de 4°C.
Fecha de caducidad vigente.
Rechace: <input checked="" type="checkbox"/> Textura: Viscosa



<b>5.8.1.3.3 Aves</b>
TEMP. DE REFRIGERACIÓN: MÁXIMA DE 4°C
TEMP. DE CONGELACIÓN: DE -18°C O INFERIOR
Acepte: ✓ Color: Característico ✓ Textura: Firme ✓ Olor: Característico
Rechace: ✗ Color: Verdosa, amoratada o con diferentes coloraciones. ✗ Textura: Blanda y pegajosa bajo las alas o la piel. ✗ Olor: Anormal

NOTA: Se recomienda que las aves, carnes y productos cárnicos procedan de establecimientos TIF.

<b>5.8.1.3.4 Productos de la pesca</b>
TEMP. DE REFRIGERACIÓN: MÁXIMA DE 4°C
TEMP. DE CONGELACIÓN: MÍNIMA DE -18°C

<b>Pescado</b>
Acepte: ✓ Color: Agallas de color rojo brillante. ✓ Apariencia: Agallas húmedas, ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes. ✓ Textura: Firme ✓ Olor: Característico
Rechace: ✗ Color: Gris o verde en agallas. ✗ Apariencia: Agallas secas, ojos hundidos y opacos con bordes rojos. ✗ Textura: Flácida ✗ Olor: Amoniac o anormal
<b>Moluscos</b>
Acepte: ✓ Color: Característico ✓ Textura: Firme ✓ Olor: Característico

Rechace: ✗ Olor: Agrio o a amoniaco. ✗ Textura: Viscosa ✗ Apariencia: Opaca
<b>Crustáceos</b>
Acepte: ✓ Color: Característico ✓ Textura: Firme ✓ Olor: Característico al marisco
Rechace: ✗ Textura: Flácida ✗ Apariencia: Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.
<b>Cefalópodos</b>
Acepte: ✓ Color: Característico ✓ Textura: Firme ✓ Olor: Característico al marisco
Rechace: ✗ Textura: Flácida y viscosa

<b>5.8.1.3.5 Lácteos</b>
FECHA DE CADUCIDAD VIGENTE
TEMP. MÁXIMA DE 4°C

<b>5.8.1.3.5.1 Quesos frescos</b>
Acepte: ✓ A base de leche pasteurizada. ✓ Olor y textura: característicos, bordes limpios y enteros.
Rechace: ✗ Con mohos, manchas no propias del queso o partículas extrañas.
<b>5.8.1.3.5.2 Quesos madurados</b>
Acepte: ✓ A base de leche pasteurizada ✓ Para productos preenvasados de acuerdo a las especificaciones de etiqueta, para productos a granel de acuerdo a las recomendaciones del fabricante. ✓ Olor y textura: característicos, bordes limpios y enteros.

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.

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

5.9.1.9 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

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.

## 5.9.2 Refrigeración y Congelación

5.9.2.1 Los alimentos refrigerados deben mantenerse a una temperatura interna máxima de 4°C.

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.

5.9.2.3 Los alimentos crudos deben almacenarse en recipientes limpios, identificados y tapados, separados de los alimentos preparados o listos para su consumo.

5.9.2.4 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.

5.9.2.5 Se debe aplicar el procedimiento PEPS en todos los almacenes de alimentos con el fin de evitar el rezago de alimentos o que se utilicen

productos caducados, de todos los alimentos que se consumen conforme a lo previsto en el apartado 5.8 a excepción de frutas y hortalizas frescas.

5.9.2.6 Los alimentos se deben almacenar en recipientes limpios, de superficie inerte, cubiertos, identificados y colocados en orden.

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 necesarios para su conservación.

5.9.2.8 En caso de tener productos alimenticios rechazados, éstos deben estar claramente identificados de forma individual y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica identificada, eliminándolos lo antes posible.

5.9.2.9 La conservación de huevo fresco debe realizarse en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C y su manejo debe ser de conformidad con lo dispuesto en la normatividad vigente.

## 5.10 Almacenamiento de Productos Químicos

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.

5.10.2 Los plaguicidas deben estar identificados en su envase original y almacenarse bajo llave. Se debe contar con registro de CICLOPLAFEST.

5.10.3 Los productos químicos deben contar con ficha técnica, hoja de seguridad y tener un control estricto para su distribución y uso.