GUIA PRACTICA

Manejo higiénico de los alimentos, en tu restaurante

Comida segura | clientes sanos.

RESTAURANTES exitosos Academy



SECCIÓN 01 · INTRODUCCIÓN

Introducción y uso de la guía

IDEA CLAVE

La protección del alimento requiere personas capacitadas, ingredientes adecuados, equipos que funcionen y procedimientos definidos.

Qué es esta guía

Esta lectura ampliada acompaña la lección de manejo higiénico de los alimentos. Su objetivo es ayudar a dueños y encargados a reconocer riesgos, organizar controles y conversar con su equipo sobre las prácticas reales del restaurante.

No basta con conservar un lugar visualmente limpio. La protección del alimento requiere personas capacitadas, ingredientes adecuados, equipos que funcionen, procedimientos definidos y acciones cuando algo sale mal.

La referencia normativa identificada es México: NOM-251-SSA1-2009. Las referencias de Estados Unidos y las orientaciones de la OMS se señalan como apoyo técnico; no se presentan como obligaciones mexicanas. Verifica además las normas específicas del producto y los requisitos locales.

Qué no es

La guía no otorga Distintivo H, no sustituye una inspección ni certifica cumplimiento. Antes de adoptar sus ejemplos como procedimiento, solicita revisión del responsable técnico y adapta criterios, equipos y registros a tu operación.

Cómo usarla

La guía breve permite comenzar con una revisión práctica. Esta lectura amplía las explicaciones y las listas de revisión, sin duplicar los checklists de apertura y cierre o el programa de limpieza del Kit.

Edición revisada · Noviembre de 2026. Conserva el concepto gráfico de la edición anterior; corrige instrucciones contradictorias, elimina dosificaciones genéricas e incorpora alérgenos, desviaciones y seguimiento.

Referencia / alcance: NOM-251-SSA1-2009, capítulos 5 y 7.

ÍNDICE

Contenido

Introducción y uso de la guía 2
Riesgos: qué debemos prevenir 4
Salud e higiene del personal 5
Lavado de manos y uso de guantes 6
Recepción: aceptar o rechazar 8
Almacenamiento e identificación 10
Refrigeración y cámaras 12
Congelación: conservar el control 13
Descongelación controlada 14
Preparación y vegetales 15
Cocción: temperatura interna 16
Recalentamiento y servicio 17
Enfriamiento: medir, no adivinar 18
Termómetros y mediciones 20
Limpieza y desinfección 22
Control de productos químicos 24
Agua e hielo 26
Prevención y control de plagas 27
Residuos, baños e implementos 29
Alérgenos y contacto cruzado 30
Servicio, buffet y bar 31
Crudos, huevo y preparaciones especiales 32
Traslado y entrega 34
Qué hacer cuando algo sale mal 35
Registros: dejar evidencia útil 36
Lista de revisión: personas y proceso 38
Lista de revisión: entorno y control 40
Plan de mejora con el equipo 42
Fuentes, alcance y actualización 44

SECCIÓN 02 · RIESGOS

Riesgos: qué debemos prevenir

IDEA CLAVE

El aspecto, olor o sabor agradables no demuestran ausencia de peligros. Nunca pruebes un alimento sospechoso para decidir si se utiliza.

Un alimento puede contaminarse en cualquier etapa: recepción, almacenamiento, preparación, traslado o servicio. El aspecto, olor o sabor agradables no demuestran ausencia de peligros. Nunca pruebes un alimento sospechoso para decidir si se utiliza.

Los peligros

- **Biológicos:** microorganismos y otros agentes capaces de causar enfermedad. Su control depende del producto y del proceso: lavado de manos, separación, tratamientos y control de tiempo y temperatura, entre otras medidas.
- **Químicos:** residuos de limpieza, plaguicidas u otras sustancias que no deben contaminar el alimento.
- **Físicos:** fragmentos de vidrio, metal, plástico u objetos personales. Evita su entrada y retira de uso lo afectado.
- **Alérgenos:** requieren control específico. Un ingrediente habitual puede ser peligroso para una persona alérgica. Diferencia su presencia intencional en la receta del contacto cruzado no intencional durante almacenamiento o preparación.

Organiza el recorrido del alimento

Antes de trabajar, identifica qué se recibe, quién lo manipula, qué equipos se usan y qué verificaciones corresponden. No todos los productos requieren el mismo tratamiento ni todos los riesgos se resuelven cocinando.

Referencia / alcance: NOM-251, definiciones y controles generales. Alérgenos: orientación técnica complementaria FDA.

SECCIÓN 03 · PERSONAL

Salud e higiene del personal

IDEA CLAVE

Nadie con síntomas manipula alimentos. Si alguien tiene diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones, avisa al responsable antes de trabajar.

Presentación del personal

El personal debe presentarse aseado, con **ropa y calzado limpios**. Controla el cabello y, cuando corresponda, la barba. En elaboración de alimentos, evita joyas y adornos; mantén las **uñas recortadas y sin esmalte** conforme a los requisitos aplicables.

Cuándo no se manipula

La NOM-251 indica **excluir de operaciones que puedan contaminar el producto** a personas con estos signos:

- Tos frecuente o secreción nasal
- Diarrea o vómito
- Fiebre o ictericia
- Lesiones en áreas de contacto directo

Comunica estos signos al responsable **antes de manipular alimentos**. La reincorporación no se decide por presión del servicio ni por ocultar síntomas: aplican las condiciones de la norma y la valoración correspondiente. La guía no prescribe tratamientos ni reemplaza atención médica.

En el área de producción

Guarda ropa y objetos personales **fuera de las áreas de producción**. No fumes, comas, bebas, escupas o masques donde exista contacto directo con alimentos o envase primario; evita toser o estornudar sobre el producto.

El papel del encargado

El encargado debe explicar estas reglas al ingreso, **observar su cumplimiento y corregir prácticas sin esperar una inspección**. La NOM-251 contempla capacitación en buenas prácticas por lo menos una vez al año para personal de producción o elaboración.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.12, 5.14 y 7.6.

SECCIÓN 04 · MANOS Y GUANTES

Lavado de manos y uso de guantes

IDEA CLAVE

El guante no vuelve limpia una mano sucia. Lava las manos antes de colocarlo.

La estación

Dispón de una estación de lavado de manos en el área de elaboración, equipada conforme a la normativa. No la sustituyas por la tarja de alimentos o utensilios. Comprueba agua, jabón y medios higiénicos de secado antes de iniciar.

Cuándo lavarse

Lava las manos:

- Al iniciar.
- Al regresar de una ausencia.
- Después del baño.
- Después de tocar crudos, basura, químicos, dinero u objetos personales.
- Antes de pasar a una tarea limpia.

Cómo lavarse

1. Enjuaga con agua.
2. Aplica jabón mediante dosificador cuando sea líquido y frota vigorosamente manos, dedos y uñas.
3. Enjuaga sin dejar residuos y seca con toallas desechables o el dispositivo higiénico correspondiente.

Sigue el procedimiento de la NOM-251 y la capacitación del establecimiento.

Los guantes

El guante no vuelve limpia una mano sucia. Lava las manos antes de colocarlo. Mantén guantes limpios e íntegros y cambia los desechables al contaminarse o cambiar de tarea. No los laves para reutilizarlos.

Para alimentos listos para comer utiliza utensilios o medios adecuados que reduzcan el contacto directo. Cambiar de utensilio no elimina la necesidad de lavado de manos cuando hubo contaminación.

Prueba de capacitación

Observa una transición de crudo a listo para servir. Comprueba que la persona cambie los medios de trabajo y lave las manos antes de continuar.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.12.4–5.12.5 y 7.2.2.

SECCIÓN 05 · RECEPCIÓN

Recepción: aceptar o rechazar

IDEA CLAVE

No utilices el sabor como prueba de seguridad.

Programa la entrega

Programa la entrega para permitir una inspección sin demoras y disponer del almacenamiento necesario. Utiliza el procedimiento de compras y recepción ya trabajado en el Kit; esta guía amplía la parte sanitaria.

Qué revisar

- Proveedor e identificación.
- Envases íntegros.
- Fechas.
- Condiciones del vehículo.
- Evidencia de plagas.
- Señales de descongelación.

Define aceptación y rechazo por tipo de producto; no utilices el sabor como prueba de seguridad.

La temperatura

Cuando corresponda, mide la temperatura del alimento con un instrumento adecuado y un método que no lo contamine. La tabla de la NOM-251 incluye criterios por categoría; consulta el texto completo, las excepciones y las normas particulares, especialmente para productos de pesca.

No confundas criterios

No conviertas una referencia de refrigeración del equipo en un criterio universal de recepción. Tampoco apliques a productos secos la temperatura de una materia prima refrigerada.

Si el producto no cumple

1. Identifícalo y sepáralo para impedir su uso.
2. Registra la causa y comunica el rechazo.
3. No lo mezcles con producto aceptado ni lo ingreses a cocina esperando corregirlo después.

Después de aceptar

Conserva proveedor, fecha, producto o lote, verificación y decisión. Tras aceptar, almacena sin demora y mantén la identificación necesaria para rastrear su uso.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.6 y tabla 1; 5.13 y 7.4.

SECCIÓN 06 · ALMACENAMIENTO

Almacenamiento e identificación

IDEA CLAVE

Coloca alimentos en superficies, anaqueles o tarimas limpios; no directamente sobre el piso.

El área

Mantén áreas limpias, ordenadas, con protección frente a plagas y condiciones adecuadas a cada producto. Coloca alimentos en superficies, anaqueles o tarimas limpios; no directamente sobre el piso.

Aire y separación

Permite circulación de aire y acceso para limpiar. Evita estibas que rompan envases, aplasten alimentos o impidan identificar fechas. Separa productos químicos y utensilios de limpieza del alimento y su empaque.

Identificación

Identifica productos abiertos, trasvasados o preparados:

- Nombre.
- Fecha pertinente.
- Lote o procedencia, cuando aplique.
- Límite de uso según el procedimiento.

Conserva la información del envase original que necesitas para ingredientes, alérgenos y rastreo.

Rotación y vida útil

Aplica rotación considerando recepción y vida útil, conforme al sistema PEPS. La fecha de llegada no autoriza usar antes un producto que vence después si otro requiere salida prioritaria. No modifiques fechas para prolongar su uso.

No establezcas una vida útil igual para todas las salsas o alimentos cocidos. Respáldala en el producto, proceso, temperatura, proveedor y criterios técnicos aplicables. Cuando no exista información suficiente, consulta al responsable antes de producir para almacenamiento.

Retiro

Retira del circuito normal lo caduco, rechazado o fuera de especificación y documenta su disposición.

Referencia / alcance: NOM-251, 3.46, 5.4 y 5.6.

SECCIÓN 07 · REFRIGERACIÓN

Refrigeración y cámaras

IDEA CLAVE

El refrigerador ayuda a conservar, pero no corrige por sí solo un historial de abuso de tiempo o temperatura.

El equipo no corrige

El refrigerador ayuda a conservar, pero no corrige por sí solo un historial de abuso de tiempo o temperatura. Ordena cargas, protege productos y evita abrirlo innecesariamente. No bloquees el flujo de aire.

7 °C y objetivos internos

La NOM-251, 5.5.2, fija una temperatura máxima de **7 °C para equipos de refrigeración**. Para alimento preparado listo para servir en frío, 7.3.3 indica 7 °C o menos. Son mediciones en contextos distintos; no las confundas con cocción o recepción.

Puedes establecer objetivos internos más estrictos, por ejemplo **4 °C o menos** para determinados productos, cuando corresponda a sus especificaciones y proceso. Identifica ese valor como objetivo interno, no como transcripción del apartado 5.5.2.

Medir el alimento, no el aire

El termómetro del equipo mide condiciones del equipo; una sonda verifica el alimento. Define momentos, ubicaciones y productos representativos. Registra ambos por separado cuando el plan lo requiera.

Crudos y mantenimiento

Ubica crudos protegidos de forma que no goteen sobre cocidos o listos para comer. Revisa recipientes, fechas, limpieza, empaques de puertas, drenajes y mantenimiento.

Ante una falla

Ante una falla, identifica productos afectados, tiempo transcurrido y lecturas. Usa un equipo alterno solo si puedes mantener la condición requerida y demostrar la seguridad; no basta con que el termómetro vuelva a un valor normal.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.2.4–5.2.5, 5.5.2 y 7.3.3.

SECCIÓN 08 · CONGELACIÓN

Congelación: conservar el control

IDEA CLAVE

No la utilices como forma de recuperar producto deteriorado o de historial desconocido.

Para qué no sirve

La congelación requiere producto protegido, equipos adecuados y continuidad de las condiciones de conservación. No la utilices como forma de recuperar producto deteriorado o de historial desconocido.

La temperatura

La NOM-251, 5.5.3, exige mantener equipos a una temperatura que permita la congelación del producto. Ese apartado no establece -18 °C como cifra universal. Cuando utilices ese u otro objetivo, indica su fuente: especificación del producto, fabricante o requisito particular.

Revisión y orden

Revisa empaque íntegro, identificación, fechas y signos de descongelación. Evita sobrecargas, acumulación que impida operar y mezclas de productos sin identificar. Conserva el orden para retirar lo necesario sin manipulación excesiva.

En cámaras, verifica estado de puertas, superficies y dispositivos de lectura. Las mercancías deben almacenarse protegidas, sin colocarlas directamente en el piso.

Si hubo interrupción

Una lectura del aire no explica toda la historia del alimento. Si hubo interrupción o falla, identifica lotes y registra duración y condiciones antes de decidir. No afirmes que algo es seguro únicamente porque sigue parcialmente congelado.

Descongela solo lo necesario

Planea el uso de los productos para descongelar solo lo necesario. En México, considera la indicación de la NOM-251 de no volver a congelar los alimentos descongelados.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.4, 5.5.3 y 7.4.

SECCIÓN 09 · DESCONGELACIÓN

Descongelación controlada

IDEA CLAVE

Descongelar no crea una nueva fecha de caducidad ni reinicia el historial del alimento.

El método preferente

Anticipa las cantidades que necesitarás. Como método preferente de operación, descongela en refrigeración y en recipientes que contengan escurrimientos sin contaminar otros alimentos.

Lo que no se hace

No descongeles sobre mesas, al sol o dentro de agua estancada. El centro puede seguir congelado mientras la superficie queda expuesta a condiciones inadecuadas.

Métodos y control

La NOM-251 contempla refrigeración, cocción y microondas; en este último caso continúa inmediatamente con la cocción. Si se usa agua corriente como método excepcional, consulta las condiciones de la norma y define un procedimiento controlado. Esta guía no autoriza improvisar tiempos o dejar producto sumergido.

Identificación y vida útil

Conserva identificación del lote y fecha de inicio del proceso. Usa utensilios limpios y separa el alimento de productos listos para comer. Limpia y desinfecta las áreas o recipientes contaminados por sus líquidos.

El responsable debe comprobar el criterio de uso y la vida útil tras descongelar según el producto. Descongelar no crea una nueva fecha de caducidad ni reinicia el historial del alimento.

Si no se conoce

Si no se conoce el tiempo o las condiciones, detén su uso y evalúa. No vuelvas a congelarlo para ocultar una desviación.

Referencia / alcance: NOM-251, 7.4: preparación y descongelación.

SECCIÓN 10 · PREPARACIÓN

Preparación y vegetales

IDEA CLAVE

No uses detergente doméstico para platos como indicación genérica para todos los alimentos.

Organiza el trabajo

Organiza la preparación de modo que el alimento permanezca protegido y el tiempo fuera de control se reduzca. Retira cantidades de trabajo manejables y evita mezclar un lote nuevo con otro de historial desconocido.

Mesas y utensilios

Las mesas, tablas y utensilios deben poder limpiarse y desinfectarse adecuadamente. Revisa roturas, desgaste y piezas desprendidas; retira lo que no permita un uso higiénico. No establezcas una prohibición universal de materiales sin comprobar la normativa aplicable.

Frutas y verduras

Para frutas, verduras y hortalizas, aplica el procedimiento de lavado y desinfección correspondiente a México, al producto y a su uso. Usa agua potable e implementos limpios. La selección de químicos debe ser apropiada para alimentos y estar respaldada por etiqueta y procedimiento.

No extrapoles una receta de “20 mL por litro” a desinfectantes distintos. Confirma concentración, tiempo de contacto y necesidad de enjuague. No uses detergente doméstico para platos como indicación genérica para todos los alimentos.

Después del lavado

Evita que el alimento lavado regrese al recipiente sucio. Protege de salpicaduras y separa producto sin lavar del listo para consumo.

Probar sin contaminar

No pruebes con los dedos ni regreses a la preparación una cuchara que entró en la boca. Usa un utensilio limpio de prueba y retíralo después.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.2, 5.9 y 7.4.

SECCIÓN 11 · COCCIÓN

Cocción: temperatura interna

IDEA CLAVE

No utilices 60 °C como temperatura general de cocción ni determines el punto por color, vapor o tacto. Mide con sonda adecuada.

La cocción y el mantenimiento caliente son operaciones distintas. No utilices 60 °C como temperatura general de cocción ni determines el punto por color, vapor o tacto. Mide con sonda adecuada.

La siguiente tabla resume el apartado 7.3.1 de la NOM-251 para México. Identifica el grupo correcto y revisa los requisitos particulares del producto. No inventes un tiempo único de 15 segundos si no corresponde a la referencia elegida.

Procesos como cocción a baja temperatura, vacío, fermentación o preparaciones especiales necesitan controles específicos. La tabla no los valida. Consulta al responsable técnico antes de incorporarlos.

Registra alimento o lote, lectura, hora y responsable. Si no se alcanza el criterio, continúa la cocción cuando el procedimiento lo permita y vuelve a medir; no sirvas un producto que no ha cumplido.

Producto / condición	Mínimo interno
Pescado; res en trozo; huevo de cascarón quebrado para cocción y consumo inmediato a solicitud del consumidor	**63 °C**
Cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas; huevo de cascarón para exhibición en buffet	**68 °C**
Carne de aves; embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves	**74 °C**

Referencia / alcance: NOM-251, 7.3.1. No es una tabla de mantenimiento o recepción.

SECCIÓN 12 · RECALENTAMIENTO

Recalentamiento y servicio

IDEA CLAVE

Recalentar no convierte en seguro un alimento con historia desconocida.

El recalentamiento

El recalentamiento aplica a alimentos preparados previamente. En México, la NOM-251, 7.3.2, indica alcanzar al menos **74 °C**. Aplica el procedimiento con equipo capaz de recalentar y verifica el alimento, no solo el indicador del equipo.

Lo que no sustituye

No uses una mesa de mantenimiento como sustituto automático del equipo de recalentamiento. Recalentar no convierte en seguro un alimento con historia desconocida; algunas desviaciones requieren desechar, no volver a calentar.

Servicio: caliente y frío

La NOM-251, 7.3.3, establece para preparados listos para servir y exhibidos: calientes a **más de 60 °C** y fríos a **7 °C o menos**. No escribas “calientes a 60 °C o menos”. El alimento debe seguir protegido frente a contaminación.

Revisión y registro

Define frecuencia de revisión según producto y operación. Registra lecturas representativas y actúa antes de prolongar una condición fuera de criterio. El termostato de una mesa no sustituye la medición del producto.

No mezcles lotes

No rellenen recipientes de servicio mezclando restos y nuevo lote sin control. Revisa utensilios, protección y renovación según el procedimiento del restaurante.

Manejo por tiempo

Para cualquier manejo por tiempo sin control de temperatura, exige un procedimiento específico y su aceptación normativa. Esta guía no autoriza dejar alimentos fuera del control durante un número genérico de horas.

Referencia / alcance: NOM-251, 7.3.2–7.3.3 y disposiciones de servicio.

SECCIÓN 13 · ENFRIAMIENTO

Enfriamiento: medir, no adivinar

IDEA CLAVE

No dejes una olla en la mesa hasta que “se sienta fría”.

Planifica antes

Planifica el enfriamiento antes de cocinar un lote para conservar. No dejes una olla en la mesa hasta que “se sienta fría”. Divide cantidades, usa recipientes adecuados y un método capaz de retirar calor sin contaminar.

La referencia adicional

Esta referencia adicional procede del Departamento de Agricultura de Georgia, Estados Unidos. No se presenta como requisito mexicano ni como texto de la NOM-251. Antes de adoptarla, verifica alimento, equipo y exigencias locales.

Las etapas

Etapa	Límite
Primera etapa	De 135 °F (aprox. 57 °C) a 70 °F (aprox. 21 °C) en un máximo de **2 horas**.
Proceso completo	De 135 °F (aprox. 57 °C) a 41 °F (5 °C) en un máximo TOTAL de **6 horas**, incluidas las primeras dos.

No son dos horas más otras seis.

Enfriamiento activo

Inicia el enfriamiento activo sin demora después de la preparación. La referencia no autoriza esperar a temperatura ambiente hasta llegar a 57 °C. Los alimentos preparados a temperatura ambiente y otros procesos tienen criterios diferentes.

Cómo facilitarlo

- Usa porciones menores, recipientes poco profundos, equipo de enfriamiento rápido o baño de hielo protegido.
- Controla la cobertura sin impedir la salida de calor ni exponer el alimento a contaminación.
- Mide a intervalos que permitan actuar antes de incumplir.

Si no se cumple

Retira de esta guía la antigua fórmula por profundidad: no demuestra seguridad ni predice tiempos confiables para toda preparación. Si falla el proceso, detén el uso y aplica una acción validada. No reinicies el reloj ni recalientes como rescate automático de historial desconocido.

Referencia / alcance: Referencia adicional: Georgia Department of Agriculture, “Cooling Food”. No es obligación mexicana.

Termómetros y mediciones

IDEA CLAVE

Distingue temperatura del aire y del alimento; no transcribas una como si fuera la otra.

Elige la sonda

Elige una sonda adecuada a espesor, rango y condiciones del alimento. Un instrumento de lectura superficial no demuestra la temperatura del centro. Sigue las instrucciones para inserción, estabilización y cuidado.

Limpieza y puntos

Limpia y desinfecta antes y después de medir. Evita hueso, recipiente o puntos que no representen el alimento. En lotes heterogéneos, define puntos representativos según el procedimiento.

Exactitud

Comprueba exactitud con un método y frecuencia definidos según fabricante, uso y riesgo; repite después de golpes u otras condiciones que puedan alterar la lectura. No asumas que todos los equipos se ajustan de la misma manera.

Verificación y ajuste

La verificación compara la lectura con una referencia; un ajuste modifica el instrumento cuando el fabricante lo permite. Registra identificación del equipo, resultado y decisión. Si no es confiable, retíralo o solicita servicio; no compenses de memoria.

Qué registrar

Registra:

- Fecha y hora.
- Alimento o equipo.
- Etapa.
- Lectura.
- Criterio.
- Persona.

Distingue temperatura del aire y del alimento; no transcribas una como si fuera la otra.

Lectura inesperada

Ante una lectura inesperada, verifica el método y el instrumento sin retrasar la protección del lote. Repetir una medición no borra la primera ni reinicia el tiempo transcurrido.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.2.5 y 7.3; instrucciones del fabricante.

Limpieza y desinfección

IDEA CLAVE

Limpiar retira suciedad; desinfectar reduce microorganismos mediante un proceso adecuado.

Limpiar no es desinfectar

Limpiar retira suciedad; desinfectar reduce microorganismos mediante un proceso adecuado. La apariencia limpia no demuestra que se aplicó la desinfección, y un desinfectante no sustituye retirar residuos.

Superficies de contacto

Para superficies de contacto:

1. Retira restos.
2. Lava.
3. Enjuaga cuando corresponda.
4. Aplica la desinfección indicada.
5. Respeta el enjuague posterior si lo exige el producto.
6. Deja secar higiénicamente y protege de recontaminación.

Adapta la secuencia

Adapta la secuencia al equipo, material, producto y etiqueta. No copies una concentración genérica. Si el procedimiento exige comprobar concentración, utiliza el método de medición compatible y registra la verificación.

Equipos

Desarma equipos solo según instrucciones y condiciones de seguridad. Revisa zonas de difícil acceso y residuos después del mantenimiento. Antes de volver a usar, comprueba limpieza, integridad y montaje.

Paños e implementos

Controla paños e implementos: separa usos, evita arrastrar contaminación y aplica el procedimiento de cambio, lavado o disposición. No uses el mismo paño para baño y superficies de alimentos.

Roles y registros

Los roles, horarios y registros se trabajan en “Organización y registro de limpieza”, incluidos baños. Esta lectura explica el procedimiento sanitario; no crea otro checklist de apertura o cierre.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.9 y disposiciones de equipos y limpieza del capítulo 7.

SECCIÓN 16 · QUÍMICOS

Control de productos químicos

IDEA CLAVE

No mezcles químicos para aumentar su fuerza.

Selecciona bien

Selecciona químicos apropiados a la tarea. Un producto para pisos no se convierte en desinfectante para alimentos por diluirlo; tampoco todos los productos llamados “citrus” tienen composición o uso equivalente.

Guarda y etiqueta

Mantén recipientes cerrados, identificados y separados de alimentos, utensilios y envases. Conserva etiquetas y hojas de seguridad. Restringe el acceso cuando corresponda y asigna a una persona capacitada.

No trasvases

No trasvases a botellas de bebidas ni reutilices envases de sustancias tóxicas para alimentos. Identifica las soluciones de trabajo y establece su conservación y descarte según el producto.

Preparar una solución

Para preparar una solución, confirma:

- Producto.
- Concentración inicial.
- Dilución.
- Tiempo de contacto.
- Protección personal.
- Necesidad de enjuague.

Usa dosificadores y mediciones apropiados; no calcules “a ojo”.

No mezcles

No mezcles químicos para aumentar su fuerza. Si hay un derrame, detén operaciones afectadas, protege o retira alimentos y aplica la hoja de seguridad. Ante exposición de personas, activa la atención correspondiente, no remedios improvisados.

Plaguicidas

Los plaguicidas requieren controles y autorizaciones específicos. El personal del turno no debe pulverizar cerca de alimentos expuestos por iniciativa propia.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.4.2, 5.7.5, 5.9.8–5.9.9 y 5.10.

Agua e hielo

IDEA CLAVE

El agua que toca alimentos, superficies de contacto o envases primarios, y la usada para hielo de consumo, debe ser potable.

Agua potable

El agua que toca alimentos, superficies de contacto o envases primarios, y la usada para hielo de consumo, debe ser potable. Protege la captación, almacenamiento y distribución; evita conexiones que puedan mezclar agua no potable con potable.

Cloro y calidad

La NOM-251, 5.8, exige controles y registro diario del cloro residual libre. La calidad del agua se revisa con la norma aplicable vigente y las condiciones del suministro. Esta guía no prescribe un mínimo universal de 0.5 ppm ni una dosis de cloro para todo sistema.

Cisternas y tinacos

Mantén cisternas y tinacos tapados, íntegros y accesibles para mantenimiento seguro. Conserva evidencias del programa de limpieza y verificaciones; no abras ni intervengas sin controlar la contaminación.

Si no se demuestra

Si no puedes demostrar la condición requerida, utiliza una fuente alterna o aplica medidas técnicamente adecuadas antes de emplearla en alimentos. Suspende las operaciones afectadas mientras no se asegure agua apropiada.

El hielo

Sirve hielo con una pala, pinzas o cucharón exclusivos, limpios y protegidos. No uses manos ni vasos. Mantén el equipo y los depósitos conforme al procedimiento.

No uses en bebidas el hielo empleado para enfriar botellas u objetos. Una falta de higiene en el depósito no se corrige añadiendo hielo limpio encima.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.3.1–5.3.4, 5.8 y capítulo 7.

SECCIÓN 18 · PLAGAS

Prevención y control de plagas

IDEA CLAVE

No basta con guardar una factura sin revisar hallazgos y seguimiento.

Prevención

Evita accesos y condiciones que atraigan plagas: revisa:

- Puertas.
- Ventanas.
- Drenajes.
- Residuos.
- Fugas.
- Materiales acumulados.

El control debe abarcar las áreas pertinentes y el transporte propio.

Al recibir

Inspecciona envases y mercancías al recibir. Retira embalajes de transporte cuando el procedimiento lo indique, sin perder trazabilidad ni contaminar el producto al cambiarlo de recipiente. No impongas el trasvase indiscriminado de todos los alimentos.

El plan de control

El establecimiento debe contar con un sistema o plan de control. En México, la NOM-251 exige licencia sanitaria para el servicio contratado o la autoaplicación en los casos señalados, productos registrados y documentación del servicio o aplicación.

Facturas y seguimiento

No basta con guardar una factura sin revisar hallazgos y seguimiento. Conserva constancias, identificación de productos y medidas indicadas, y verifica la corrección de entradas o condiciones que causaron el problema.

Ante evidencia

Ante evidencia, protege alimentos y utensilios, identifica lotes posiblemente afectados e informa al responsable. La decisión de uso no se toma solo porque se retiró el insecto visible.

Sin mapa genérico

No incluimos un mapa genérico de lugares donde rociar insecticida. La selección del producto y la aplicación deben realizarse conforme a autorizaciones, etiqueta y plan competente, evitando contaminación del alimento.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.10.

SECCIÓN 19 · RESIDUOS Y BAÑOS

Residuos, baños e implementos

IDEA CLAVE

No los uses como bodega ni permitas que sus implementos regresen a cocina.

Residuos

Mantén recipientes de residuos identificados, con tapa y en condiciones higiénicas. Evita acumulaciones y retira de las áreas operativas cada vez que sea necesario; la NOM-251 establece por lo menos una vez al día, lo cual no autoriza esperar si ya hay riesgo.

Almacenamiento temporal

Ubica el almacenamiento temporal de modo que no contamine alimentos o superficies. Controla derrames, limpieza, acceso de plagas y ruta de salida. No atribuyas a todos los restaurantes la obligación de refrigerar basura a 4 °C o usar una tarima de altura genérica.

Baños

Los baños deben estar separados de las áreas de producción según la normativa, limpios, desinfectados y con suministros de higiene. No los uses como bodega ni permitas que sus implementos regresen a cocina.

Implementos

Guarda escobas, trapeadores y otros artículos en un sitio específico que prevenga contaminación. Identifica usos, conserva condiciones de limpieza y cambia o retira lo deteriorado.

Roles de limpieza

Los roles y la frecuencia de limpieza de baños se integran en la lección de organización de limpieza. No necesitas una lección independiente si el recurso es un formato de asignación.

Al cambiar de tarea

Al cambiar de limpieza de baños o manejo de basura a tareas con alimentos, aplica el cambio de implementos, indumentaria y lavado de manos que corresponda. No confíes en un cambio de guantes como única medida.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.3.8, 5.4.6, 5.9.7 y 5.11.

SECCIÓN 20 · ALÉRGENOS

Alérgenos y contacto cruzado

IDEA CLAVE

No prometas “libre de” sin respaldo.

Verifica recetas y etiquetas

Verifica recetas, etiquetas y fichas de proveedores, incluidas preparaciones compuestas. Cambiar una marca puede cambiar ingredientes; actualiza referencias internas, menú y personal antes de mantener una afirmación.

Receta y contacto cruzado

Distingue un alérgeno que forma parte de la receta del contacto cruzado no intencional. Separa e identifica ingredientes y revisa utensilios, manos, equipos, almacenamiento y flujo de preparación.

Limpieza y alérgenos

La limpieza debe retirar los residuos pertinentes; desinfectar por sí solo no equivale a eliminar un alérgeno. No supongas que la cocción o retirar el ingrediente visible hace segura la preparación.

Antes de aceptar

Antes de aceptar una solicitud, servicio consulta al responsable y comunica a cocina lo que el cliente informó. No adivines por el nombre del platillo ni prometas “libre de” sin respaldo.

Categorías

Vegano, vegetariano y sin gluten no significan lo mismo. Una leyenda de consulta o cocina compartida no sustituye la información obligatoria ni las medidas preventivas. Las categorías legales de alérgenos varían: verifica las de tu localidad.

Si se sospecha una reacción

Si se sospecha una reacción, deja de servir el producto implicado, avisa y activa atención de emergencia según la situación y el plan del establecimiento. Conserva la información del producto; no diagnostiques ni intentes resolverlo ofreciendo otra comida.

Referencia / alcance: Apoyo técnico: FDA, “Allergen Removal and Transfer Using Wiping and Cleaning Methods…” y orientación sobre contacto cruzado. No traslada requisitos extranjeros a México.

SECCIÓN 21 · SERVICIO

Servicio, buffet y bar

IDEA CLAVE

El alimento servido al comensal y no consumido es desperdicio, no un sobrante de producción recuperable.

Durante el servicio

Protege alimentos y utensilios durante el servicio. Mantén áreas ordenadas, evita contacto con zonas de consumo de vasos y cubiertos y reduce la manipulación directa de alimentos listos para comer.

Buffet y exhibición

En buffet o exhibición verifica protección, instrumentos de servicio y temperatura del alimento. No basta con ajustar el equipo. Usa las referencias mexicanas de **más de 60 °C para caliente y 7 °C o menos para frío** en los alimentos indicados por la NOM-251.

Lo servido no se recupera

El alimento servido al comensal y no consumido es desperdicio, no un sobrante de producción recuperable. No lo regreses a una preparación ni lo mezcles con alimentos nuevos. El sobrante no servido solo se conserva si cumple el procedimiento y su historial es conocido.

En bar

En bar, utiliza utensilio exclusivo para hielo, protege frutas y complementos y aplica lavado y desinfección según su uso. No enfríes botellas dentro del hielo destinado al consumo.

Equipos de bebidas

Limpia equipos de bebidas y sus partes conforme al fabricante y al proceso. No consideres que enjuagar rápidamente una licuadora elimina residuos o contacto cruzado de leche, frutos secos u otros ingredientes.

Comunica

Comunica agotados, sustituciones y necesidades alimentarias. Una instrucción del menú debe coincidir con lo que cocina y bar pueden cumplir durante el servicio.

Referencia / alcance: NOM-251, 3.11, 3.47, 7.3 y disposiciones de servicio. Complemento: control de alérgenos.

Crudos, huevo y preparaciones especiales

IDEA CLAVE

Una leyenda en el menú no vuelve seguro un alimento crudo ni libera al restaurante de sus controles.

La leyenda no basta

Una leyenda en el menú no vuelve seguro un alimento crudo ni libera al restaurante de sus controles. Si ofreces preparaciones crudas o insuficientemente cocidas, consulta los requisitos particulares, procesos y restricciones antes de incorporarlas.

Controles específicos

Productos como pescados, moluscos, carne cruda y huevo pueden requerir controles específicos que esta guía no valida. No uses tablas generales de cocción como justificación para procesos que no alcanzan esas temperaturas.

Huevo: la recomendación

Para mayonesas, aderezos, postres u otras preparaciones con huevo sin cocción completa, la FDA recomienda sustituir huevo de cascarón crudo por huevo u ovoproductos pasteurizados. Se cita como orientación técnica adicional, no como transcripción de la NOM-251.

Pasteurización

La pasteurización de un ingrediente no elimina la necesidad de higiene, conservación y vida útil controladas. Una mayonesa industrial tampoco es una garantía absoluta si se manipula o conserva de forma inadecuada.

Sin atajos

No asignes seguridad por añadir limón, vinagre o sal sin validar el proceso. Preparaciones al vacío, fermentadas o de baja temperatura requieren evaluación específica; no improvises con una receta de internet.

Antes de ofrecer

Antes de ofrecer una preparación especial, define:

- Proveedor.
- Proceso.
- Mediciones.
- Conservación.

- Vida útil.
- Comunicación al cliente.
- Responsable técnico.

Referencia / alcance: Apoyo: FDA, “Assuring the Safety of Eggs and Menu and Deli Items Made From Raw, Shell Eggs”. Verifica requisitos locales y específicos.

SECCIÓN 23 · TRASLADO

Traslado y entrega

IDEA CLAVE

La protección no termina cuando el alimento sale de la cocina.

Más allá de la cocina

La protección no termina cuando el alimento sale de la cocina. Define cómo conservarlo y transportarlo según el producto, el recorrido y el servicio, sin contaminación ni pérdida de las condiciones necesarias.

Recipientes y separación

Utiliza recipientes aptos, limpios, íntegros y bien cerrados. Mantén separados crudos, listos para comer, químicos y objetos ajenos. Verifica limpieza de vehículos y contenedores utilizados.

Temperatura en transporte

Para productos que requieren refrigeración o congelación, la NOM-251 exige transporte que mantenga temperaturas específicas o recomendadas por fabricante o productor. No asumas que una bolsa aislante demuestra por sí sola el control.

Registro y fallas

Registra salida, responsable y verificaciones definidas; establece qué hacer ante retrasos, daño de empaque o fallas de conservación. Cuando sea necesario, comprueba temperatura del alimento con un método que no lo contamine.

Necesidades alimentarias

En pedidos con necesidades alimentarias, identifica correctamente el producto y evita intercambios de paquetes. La comunicación al repartidor o cliente no sustituye los controles previos.

Eventos y buffets

Los eventos, buffets externos y procesos prolongados requieren planeación propia de equipos, agua, higiene y conservación. No extiendas sin revisión el procedimiento de un servicio inmediato en salón.

Referencia / alcance: NOM-251, 5.7 y 5.13.

SECCIÓN 24 · DESVIACIONES

Qué hacer cuando algo sale mal

IDEA CLAVE

Si falta información o no puede demostrarse seguridad, no sirvas.

Define antes

Define acciones antes de la desviación. Un responsable debe poder detener una operación, identificar el producto y decidir con información. Corregir el equipo no resuelve automáticamente el historial del alimento.

Los cuatro pasos

1. Evita el uso o servicio del lote afectado.
2. Identifica y separa para impedir una salida accidental.
3. Registra hallazgo, hora, producto, cantidad y responsable.
4. Evalúa con el criterio y procedimiento aplicables.

Si no se demuestra

Si falta información o no puede demostrarse seguridad, no sirvas. No pruebes, mezcles, congeles o recalientes para ocultar el problema. Recalentar no es un rescate universal y puede no resolver todos los peligros.

Suspende

Con falta de agua potable, derrame químico, presencia de plagas o fallo de higiene que amenace el alimento, suspende las operaciones afectadas y activa el procedimiento. Consulta a la autoridad o servicio competente cuando corresponda.

Identifica la causa

Después identifica la causa: equipo, método, proveedor, medición, capacitación u otra condición. Define corrección y verificación antes de liberar el proceso.

Cierra con evidencia

Evita cerrar un hallazgo con “se avisó”. Registra qué se hizo, qué pasó con el alimento y cómo se comprobó que no se repite. Una firma no sustituye esa evidencia.

Referencia / alcance: Aplicación operativa de los controles de NOM-251. Las acciones particulares requieren validación técnica.

SECCIÓN 25 · REGISTROS

Registros: dejar evidencia útil

IDEA CLAVE

Registra para decidir y aprender, no para completar papeles.

Para decidir, no para papeles

Registra para decidir y aprender, no para completar papeles. Utiliza formatos existentes del Kit cuando correspondan; no abras varios registros para el mismo control sin una necesidad clara.

Una medición útil

Una medición útil identifica:

- Fecha y hora.
- Producto o equipo.
- Etapa.
- Lectura.
- Unidad.
- Criterio.
- Persona.

Si hay desviación, agrega cantidad o lote afectado, acción, autorización y verificación.

Trazabilidad

Conserva trazabilidad con proveedor y lote cuando aplique. En enfriamiento, registra inicio y mediciones intermedias; una lectura final aislada no demuestra que las etapas se cumplieron.

Por área

- En limpieza, conserva producto, procedimiento y verificación necesarios.
- En plagas, plan, constancias o registros exigidos.
- En agua, evidencia y controles correspondientes.

No inventes periodos de archivo universales: confirma los aplicables y la política del negocio.

Sin cifras inventadas

Evita cifras copiadas, horarios retrospectivos inventados o casillas marcadas sin revisar. Si hubo una omisión, identifícala y atiende su efecto en lugar de fabricar una lectura.

Revisa tendencias

El encargado revisa tendencias: el mismo equipo fuera de rango o una duda de ingredientes repetida puede mostrar un problema que requiere cambio de proceso o capacitación.

Referencia / alcance: NOM-251, controles documentales específicos. Registros sugeridos como apoyo operativo, no lista universal de obligaciones.

SECCIÓN 26 · REVISIÓN · PERSONAS

Lista de revisión: personas y proceso

IDEA CLAVE

Utiliza estas preguntas durante una observación real: anota C (cumple), NC (no cumple) o NA (no aplica), con evidencia.

Utiliza estas preguntas durante una observación real. Puedes anotar C (cumple), NC (no cumple) o NA (no aplica), con evidencia. No es una lista oficial de certificación ni sustituye las mediciones.

	C	NC	NA
Personas			
☐ ¿Ropa e higiene adecuadas?			
☐ ¿Se comunican signos de enfermedad?			
☐ ¿Hay suministros para manos?			
☐ ¿Se observa el lavado en cambios de tarea?			
Recepción y almacén			
☐ ¿Criterios por producto conocidos?			
☐ ¿Producto rechazado separado?			
☐ ¿Identificación, fechas y rotación verificadas?			
Preparación			
☐ ¿Crudos separados de listos para comer?			
☐ ¿Utensilios limpios?			
☐ ¿Recetas e ingredientes confirmados para solicitudes por alérgenos?			
Temperaturas			
☐ ¿Termómetro confiable?			
☐ ¿Se diferencia equipo de alimento?			

	C	NC	NA
☐ ¿Criterios de cocción, recalentamiento y servicio identificados y aplicados?			
■ Enfriamiento			
☐ ¿Método capaz?			
☐ ¿Lecturas intermedias e historial completo?			
☐ ¿La referencia usada está identificada y es adecuada al proceso?			
■ Servicio			
☐ ¿Alimento protegido?			
☐ ¿Precios y carta no prometen condiciones alimentarias no verificadas?			
☐ ¿El equipo sabe a quién consultar?			

Si detectas un riesgo, actúa durante la revisión. No lo dejes como un pendiente administrativo para el siguiente mes.

Referencia / alcance: Lista editorial de apoyo. Verifica contra el procedimiento y la normativa aplicable.

SECCIÓN 27 · REVISIÓN · ENTORNO

Lista de revisión: entorno y control

IDEA CLAVE

Estas listas son puntos de observación, no evidencias por sí mismas.

	C	NC	NA
Agua e hielo			
☐ ¿Fuente potable demostrable?			
☐ ¿Depósitos protegidos?			
☐ ¿Registros aplicables?			
☐ ¿Utensilio de hielo exclusivo y limpio?			
Limpieza			
☐ ¿Se distinguen lavado y desinfección?			
☐ ¿Producto y tiempo de contacto correctos?			
☐ ¿Equipos y zonas difíciles incluidos?			
Químicos			
☐ ¿Etiquetas, separación y dosificación controladas?			
☐ ¿Hojas de seguridad accesibles?			
☐ ¿Sin trasvases a envases de bebidas?			
Plagas y residuos			
☐ ¿Sin señales de infestación?			
☐ ¿Plan y documentos?			
☐ ¿Accesos y drenajes en buen estado?			
☐ ¿Residuos retirados sin contaminar el flujo de alimentos?			
Instalaciones			
☐ ¿Superficies lavables e íntegras?			
☐ ¿Luces protegidas cuando pueden contaminar?			

	C	NC	NA
☐ ¿Sin goteos sobre alimento expuesto?			
☐ ¿Equipos con mantenimiento?			
Baños e implementos			
☐ ¿Suministros y separación?			
☐ ¿Limpieza y desinfección verificadas?			
☐ ¿Implementos diferenciados de cocina?			
Gestión			
☐ ¿Se anotan desviaciones y disposición del alimento?			
☐ ¿Hay responsables y cierre comprobado?			
☐ ¿Capacitación y referencias vigentes?			

Estas listas son puntos de observación, no evidencias por sí mismas. Los registros detallados de limpieza y revisión de condiciones de cocina se trabajan en sus lecciones para no duplicar controles.

Referencia / alcance: Lista editorial basada en temas de NOM-251, capítulo 5. No es dictamen de cumplimiento.

SECCIÓN 28 · PLAN DE MEJORA

Plan de mejora con el equipo

IDEA CLAVE

Si no existe respuesta, el control no está completo.

El recorrido

Comienza por un recorrido de un alimento representativo. Identifica recepción, almacenamiento, descongelación si existe, preparación, cocción, conservación y servicio. Añade enfriamiento, recalentamiento o transporte solo si se realizan.

Las cuatro preguntas

En cada etapa pregunta:

- ¿Qué puede salir mal?
- ¿Qué criterio usamos?
- ¿Cómo lo comprobamos?
- ¿Quién actúa si falla?

Si no existe respuesta, el control no está completo.

Tres mejoras

Elige tres mejoras documentadas, sin posponer riesgos inmediatos. Distingue lo que se resuelve durante el turno de lo que necesita equipo, proveedor o revisión técnica.

Capacita con observación

Usa una observación práctica para capacitar: lavado de manos, lectura de sonda, preparación de una solución o verificación de ingredientes. Comprueba ejecución, no solo que la persona diga haber leído.

Versión vigente

Conserva una versión vigente del procedimiento y retira instrucciones contradictorias. El póster recuerda las prácticas, pero no contiene los límites y decisiones de todos los procesos.

Revisa el avance

Revisa el avance con responsable y fecha. Si cambia receta, equipo, proveedor o proceso, vuelve a evaluar los controles. La actualización continua importa más que el número de páginas del manual.

Hallazgo / acción	Responsable / verificación

Referencia / alcance: Ejercicio de implementación. No reemplaza una evaluación sanitaria del establecimiento.

SECCIÓN 29 · FUENTES

Fuentes, alcance y actualización

Base mexicana: NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”. Consulta capítulos 5 y 7, tabla de recepción y requisitos particulares aplicables. El texto de referencia se publicó en el Diario Oficial de la Federación.

Enfriamiento: Georgia Department of Agriculture, “Cooling Food”. Se utiliza como referencia técnica adicional e identificada, no como norma mexicana. No trasladamos automáticamente a todos los procesos sus acciones de recuperación.

Orientación general: OMS, “Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”. Esta edición y el póster del Kit son adaptaciones editoriales propias, no publicaciones oficiales de la OMS.

Alérgenos: FDA, “Allergen Removal and Transfer Using Wiping and Cleaning Methods in Retail Food Establishments”. Huevo: FDA, “Assuring the Safety of Eggs and Menu and Deli Items Made From Raw, Shell Eggs”. Son apoyos técnicos, no requisitos legales universales.

Esta edición sustituye las instrucciones contradictorias de la guía anterior. No conserva la fórmula de enfriamiento por profundidad, dosis genéricas de desinfectante ni promesas de certificación. La portada conserva el arte original con el logo Academy actualizado.

Antes de publicarlo como procedimiento propio, confirma las referencias vigentes, normas por producto, criterios locales y capacidad real del establecimiento. La revisión editorial y las fuentes no equivalen a auditoría técnica de tu restaurante.

NOM-251: abrir fuente de consulta
Enfriamiento: abrir fuente de consulta
Cinco claves OMS: abrir fuente de consulta
Alérgenos FDA: abrir fuente de consulta
Huevo FDA: abrir fuente de consulta

Referencia / alcance: Enlaces de consulta en esta página. Edición de revisión: noviembre de 2026.