1.-INSTALACIONES

- Cumplimiento de normativas vigentes:
- NMX-605-NORMEX-2018
- NOM-251-SSA1-2009
- Distribución adecuada de áreas de trabajo
- Ventilación e iluminación suficientes
- Materiales no tóxicos y de fácil limpieza

4.-CONDICIONES DE PREPARACIÓN

- Manipulación higiénica de alimentos
- Uso de utensilios y equipo debidamente desinfectados
- Control de temperatura en la preparación y cocción
- Separación de alimentos crudos y cocidos

6.-PERSONAL

- Uso de uniforme limpio y adecuado
- Buenas prácticas de higiene personal
- Supervisión continua de la correcta manipulación de alimentos

2.-PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Plan regular de mantenimiento preventivo
- Limpieza diaria de áreas de trabajo, equipos y utensilios
- Uso de productos y métodos de limpieza aprobados

DISPOSICIONES PARA UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

7.-CAPACITACIÓN

- Entrenamiento en higiene y seguridad alimentaria
- Actualización continua sobre normativas y prácticas seguras
- Capacitación sobre prevención de enfermedades transmitidas por alimentos



3.-CONDICIONES DE ALMACENAJE

- Almacenaje seco:
- 1. Alimentos no perecederos separados de productos químicos
- 2. Condiciones de ventilación y temperatura adecuadas
- Almacenaje frío:
- 1. Refrigeración y congelación a temperaturas seguras
- 2. Registro regular de temperaturas

5.-CONTROL DE PLAGAS

- Inspecciones regulares
- Medidas preventivas como sellado de áreas y uso de mallas
- Programas de desinsectación y desratización

8.-CONDICIONES DE SERVICIO O DISTRIBUCIÓN

- Mantenimiento de temperatura adecuada durante el servicio
- Presentación y empaque higiénico de alimentos
- Transporte en condiciones controladas para evitar contaminación



