

**Norma Oficial mexicana NOM 093 SSA1-194 sobre bienes y servicios de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.**

<p><b>En la elaboración de la NOM093 SSA1-194, participaron las siguientes instituciones.</b></p>	<p>En la elaboración de la presente Norma participan los siguientes organismos e instituciones</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Secretaría de Salud (Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios)</li><li>• Dirección General de Servicios de Salud Pública en el Distrito Federal</li><li>• Secretaría de Turismo</li><li>• Dirección General de Coordinación Intersectorial</li><li>• Asociación del Acero Inoxidable A.C.</li></ul>
---	--

Esta Norma tiene como propósito asegurar que todos los alimentos que se preparen y ofrezcan en los establecimientos fijos lleguen al consumidor de manera inocua.

Objetivo y Campo de acción de la NOM NOM093 SSA1-194

1. Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones sanitarias que deben cumplirse en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos con el fin de proporcionar alimentos inocuos al consumidor.
2. Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican a la preparación de alimentos.
3. La Norma señala una serie de disposiciones sanitarias que deben cumplirse tanto en la preparación de alimentos, como en el personal y los establecimientos, en los puntos críticos presentes durante su proceso; que permitan reducir aquellos factores que influyen en la transmisión de enfermedades por alimentos (ETA).

Desarrollo y Protección Ambiental  
Fumigaciones



## ¿Qué es el Registro de Control de Sanidad TIF?

La certificación TIF (Tipo de Inspección Federal) es un reconocimiento que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR) otorga a las plantas procesadoras de carnes que cumplen con todas las normas y exigencias del Gobierno Mexicano, en cuanto a su tratamiento y manejo de sanidad se refiere.



Esta certificación trae consigo una serie de beneficios a la industria cárnica, ya que le permite la movilización dentro del país de una manera más fácil porque cuenta con la garantía de la calidad sanitaria con la que fue elaborado el producto. Del mismo modo, abre la posibilidad del comercio internacional, ya que los establecimientos TIF son los únicos elegibles para exportar.

## Establecimientos Tipo Inspección Federal

Un Establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF) es una instalación de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadores de productos y subproductos cárnicos, que es objeto de una inspección sanitaria permanente, en la que se verifica que las instalaciones y los procesos cumplan con las regulaciones que señala la SAGARPA para que los alimentos sean inocuos.

Los Establecimientos TIF tienen el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico – sanitaria con reconocimiento internacional, ya que cuentan con sistemas de inspección y controles de alto nivel que promueven la reducción de riesgos de contaminación de sus productos; esto se logra a través de la aplicación de sistemas de inspección por parte del personal capacitado oficial o autorizado.

## ¿Quiénes pueden obtener certificación TIF?

- Rastros
- Frigoríficos
- Procesadores de carnes
- Plantas de productos cárnicos
- Procesadores de productos pesqueros y acuícolas
- Almacenes
- Centros de distribución

## NORMEX, S.C., Manejo higiénico de los alimentos

En NORMEX la principal actividad en el área de normalización es la elaboración de Normas Mexicanas NMX, para lo cual desde el 8 de diciembre de 1993 se obtuvo el registro No. 0001, como de Organismo Nacional de Normalización.

Las tareas fundamentales de un Organismo Nacional de Normalización son atender actividades de normalización nacional y normalización internacional en las áreas en las que tiene registro.

Comités técnicos de normalización nacional, que elaboran normas NMX-NORMEX

- ✓ CTNN-NCRP-01 Calderas y recipientes a Presión
- ✓ CTNN-NBAL-02 Bebidas Alcohólicas
- ✓ CTNN-NEYE-09 Envases y Embalajes
- ✓ CTNN-NALI-10 Industria Alimentaria
- ✓ CTNN-NPHO-11 Productos Higiénicos Hospitalarios Institucionales e Industriales
- ✓ CTNN-NGCO Gases Comprimidos
- ✓ CTNN-NESO-13 Energía Solar
- ✓ CTNN Industria del Mueble NIMU-14

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's), son uno de los problemas de mayor incidencia en el país, de manera específica en restaurantes y comedores industriales, afectando principalmente a la población extranjera, infantil, de edad avanzada y a empleados y obreros de fábricas. Con el objeto de superar esta problemática, la Secretaría de Turismo desarrolló el Programa H o Distintivo H como herramienta para mejorar las prácticas de higiene y sanidad en el manejo de los alimentos.

NORMEX, durante la visita de verificación a su restaurante o comedor industrial, utiliza como única herramienta de este proceso de evaluación, la norma NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos "Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H.

Las empresas que hacen suya la filosofía de trabajar con buenas prácticas de higiene y sanidad cotidianamente, se hacen acreedoras a la obtención del DISTINTIVO H, reconocimiento que SECTUR otorga por demostrar altos estándares de calidad operativa.

Con la finalidad de que este procedimiento sea transparente y confiable, la verificación de estas actividades debe realizarse por organismos de verificación aprobados por la Secretaría de Turismo para realizar la verificación de la norma NMX-F-605-NORMEX, aprobada por la propia Secretaría de Turismo.

El soporte técnico en el que se apoyan las oportunidades de mejora y las debilidades detectadas durante el proceso de evaluación, es información que

permite acciones correctivas, que influyen directamente en la calidad del servicio que nuestros clientes ofrecen a sus comensales.

NORMEX a petición de la CANIRAC y conjuntamente con está, desarrollaron la norma NMX-F-618-NORMEX-2006, para ofrecer un servicio de "Manejo Higiénico de Alimentos", más acorde a las necesidades de la micro, pequeña y mediana industria restaurantera, que ayudará a reducir los problemas de enfermedades transmitidas por los alimentos.

En esta norma NORMEX, le ofrece la capacitación e implementación para que su empresa cumpla con los requisitos de la norma NMX-F-618-NORMEX-2006. La capacitación que ofrece mediante talleres, le permitirá implementar en los establecimientos las disposiciones contenidas en dicha norma. Es importante resaltar que los requisitos básicos que engloba esta norma, están enfocados a limpieza e higiene de los alimentos.

## Distintivo H

### ¿Por qué se crea el Distintivo H?

El Programa H es un elemento estratégico de la Secretaría de Turismo que incide directamente en la promoción turística de México ante el mundo.

La importancia de la salud de los visitantes o residentes locales reviste una necesidad de atención única y constante, su magnitud requiere que las actividades de manipulación de alimentos en la preparación y servicio se consideren como procesos "críticos" del turismo; no importa si es por placer o por negocios, uno de los factores determinantes en la permanencia y retorno a los destinos es la alimentación.

Consciente de ello, la Secretaría de Turismo en su Programa Nacional de Turismo 2001-2006, incorpora el establecimiento de programas para asegurar la calidad de los servicios turísticos, entre ellos el de Manejo Higiénico de Alimentos.

En el país existen aproximadamente 17000 establecimientos fijos de alimentos y bebidas, ¿Por qué solo 616 de estos ostentan el Distintivo "H"?

Todos sabemos que el implantar un sistema de aseguramiento de la calidad implica un proceso, sin embargo la Secretaría de Turismo, en coordinación con los Gobiernos Estatales, Municipales, Cámaras y Asociaciones, están realizando importantes esfuerzos para promover y difundir el Programa de Manejo Higiénico de los Alimentos "Distintivo H" a nivel Nacional, esto con el fin de lograr una cultura de higiene, al multiplicarse la disposición de las empresas comprometidas con la calidad al obtenerlo, y que las personas que visitan los establecimientos fijos de alimentos y bebidas, al conocer sus beneficios, exijan que los mismos cuenten con este reconocimiento.

¿En programa H es exclusivo de grandes empresas como cadenas restauranteras y hoteleras?

De ninguna manera, todos los establecimientos fijos de alimentos y bebidas pueden cumplir con el Programa H.

¿Es difícil obtener el Distintivo H?

No, solo se requiere implantar un programa de capacitación en el Manejo Higiénico de los Alimentos y cumplir con los requisitos de higiene de alimentos que están referidos y detallados en la lista de verificación del Programa H.

¿Qué se considera para que un establecimiento obtenga el Distintivo H?

Contar como mínimo con el 80% del personal operativo y el 100% del personal de mandos medios capacitados en el curso de "Manejo Higiénico de los Alimentos", impartido por instructores registrados de la Secretaría de Turismo.

Contar con los requisitos de higiene de alimentos que están definidos en la lista de verificación del Programa H y que abarcan: la recepción de alimentos, almacenamiento, manejo de sustancias químicas, refrigeración, congelación, área de cocina, preparación de alimentos, área de servicio, agua y hielo, servicios sanitarios para empleados, manejo de la basura, control de plagas, personal y bar

¿El Distintivo "H" va a ser obligatorio algún día?

Al ser una Norma Mexicana implica que no es un proceso obligatorio, sino que es un programa voluntario con estándares de calidad altamente competitivos.

¿Qué beneficios puedo obtener al ostentar el Distintivo H?

Mayor competitividad nacional y mayor retorno de nuestros turistas nacionales y extranjeros, el reto de mantener estándares de calidad en los procesos así mismo las empresas contarán con procedimientos que minimicen las mermas y los consumos no planeados.

¿Cuánto tiempo se lleva obtener un Distintivo H?

El tiempo dependerá de la disponibilidad del establecimiento para llevar a cabo las adecuaciones que la norma indica (el tiempo aproximado es de 3 a 6 meses).

¿Qué vigencia tiene el Distintivo H?

Un año a partir de la fecha del otorgamiento del Distintivo H



## Bibliografía

Antad.com. (2010). *¿Qué es el Registro de Control de Calidad TIF?* Recuperado de [http://ayuda.antad.biz/index.php?option=com\\_content&view=article&id=79:ique-es-el-registro-de-control-de-sanidad-tif&catid=3:proveedor&Itemid=21](http://ayuda.antad.biz/index.php?option=com_content&view=article&id=79:ique-es-el-registro-de-control-de-sanidad-tif&catid=3:proveedor&Itemid=21)

SENASICA. (2013). *Establecimientos Tipo Inspección Federal*. Recuperado de <http://www.senasica.gob.mx/?id=743>

IDEA. (s.f.). *¿Quiénes pueden obtener certificación TIF?* Recuperado de <http://www.construccionesidea.com.mx/servicios-gestion-certificacion-tif.shtml>

NORMEX, S.C. (s.f). *Manejo higiénico de los alimentos*. Recuperado de [www.normex.com](http://www.normex.com)

SECTUR (s.f.) *Distintivo H*. Recuperado de [http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect\\_DH](http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_DH)

