

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-120-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS.

Esta norma tiene como fin verificar que se sigan en establecimientos y/o empresas de elaboración de alimentos requerimientos de higiene y seguridad (BPM) para el consumidor así evitando alteraciones y la proliferación de microorganismos (con ello se previenen riesgos en la salud del consumidor)

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora, lo mismo que las pérdidas del producto, al protegerlo contra contaminaciones contribuyendo a formarle una imagen de calidad y, adicionalmente, a evitar al empresario sanciones legales por parte de la autoridad sanitaria.



Esta Norma incluye requisitos necesarios para ser aplicados en los establecimientos dedicados a la obtención, elaboración, fabricación, mezclado, acondicionamiento, envasado, conservación, almacenamiento, distribución, manipulación y transporte de alimentos y bebidas, así como de sus materias primas y aditivos, a fin de reducir los riesgos para la salud de la población consumidora

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

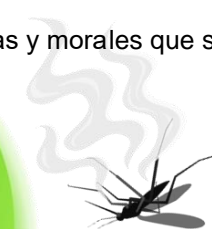
Hace referencia sobre la aplicación de esta Norma Oficial Mexicana:

- Establece las buenas prácticas de higiene y sanidad que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- Al igual que se indica que es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas

2. REFERENCIAS

Habla sobre la complementación de esta Norma Oficial Mexicana:

NOM-093-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.* NOM-001-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. NOM-006-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene para la estiba y desestiba de los materiales en los centros de trabajo. NOM-011-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genere ruido. NOM-016-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo referente a ventilación. NOM-025-STPS-1993 Relativa a los niveles y condiciones de iluminación que deben tener los centros de trabajo. NOM-028-STPS-1993 Seguridad-código de colores para la identificación de fluidos conducidos en tuberías.



Desarrollo y Fumigación

Ambiental

3. DEFINICIONES

Explican palabras dando definiciones de ellas dando a entender sobre la Norma Oficial Mexicana (glosario)



AGUA POTABLE

Cook It
140 F/60 C
DANGER ZONE
Refrigerate It
40 F/4 C
Freeze It
0 F/-18 C

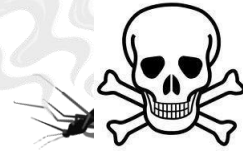


1) Fase: Agridado.	2) Fase: Fermentación.	3) Fase: Producción del mal olor.	4) Fase: Rancidez y Spoilificación.
--------------------	------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------

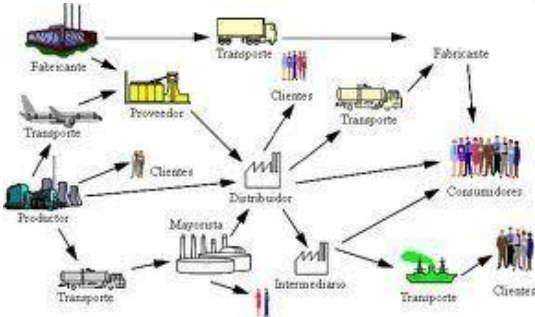
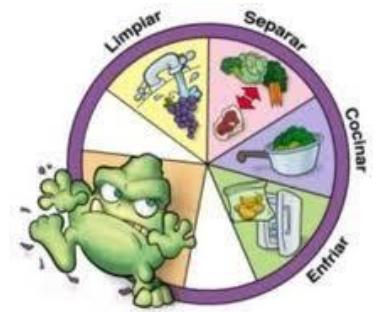
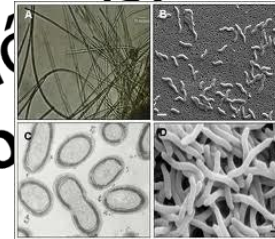
Olor y sabor agrio. El color se convierte en ácido láctico. pH 6.5-9.55

Se produce melano, amoníaco, metano, sulfuro, etc.

Puede existir presencia de gusanos en la carne que se deshecha.



3. DEFINICIONES



protección ambiental

4. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS

Ejemplo:

°C

grados

Celsius

5. DISPOSICIONES PARA EL PERSONAL

Recomendaciones echas para el personal que esta dentro de la empresa laborando o de visita que tiene contacto directo o indirecto con materias primas/maquinaria, para que tengan un buen equipo de protección con recomendaciones indicadas como,

Usar ropa limpia, Mantener las uñas cortas, limpias, Usar protección que cubra totalmente el cabello, la barba y el bigote. Las redes, cofias, cubrebocas y otros aditamentos deben ser simples y sin adornos, Ir aseados (bañados), Evitar que personas con alguna enfermedad contagiosa estén presentes, evitar toser o estornudar, Se prohíbe fumar, mascar, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y manejo de productos. Entre muchas recomendaciones más. Todo esto va de la mano con las BPM las cuales dan indicaciones de Equipo de protección correcto en empresas, y una Higiene y Sanidad adecuadas (como lo antes mencionado)



Desar...

cción
ción

ambiental

6. INSTALACIONES FISICAS

Tienen como fin evitar algún tipo de contaminación cruzada o la proliferación de microorganismos al igual que facilitar la limpieza tomando en cuenta:

Pacios.- Formación de maleza o hierbas, acumulación de chatarra

Edificios.- Evitar que contaminen el producto

Pisos.- Deben ser impermeables, no resbalosos y que tengan coladeras para su fácil limpieza

Paredes.- Lavables e impermeables

Techos.- Se debe evitar que se acumule suciedad y se hagan mohos

Ventanas.- Se tiene que evitar que entre polvo, lluvia y fauna nociva

Puertas.- Evitar entrada de polvo fauna nociva

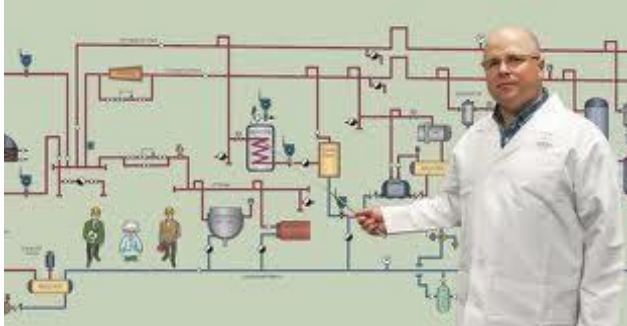


7. INSTALACIONES SANITARIAS

Se recomienda altamente que los baños cuenten con retretes, lavamanos, secado de manos, Jabón desinfectante. Al igual que estén higiénicos limpios desinfectados y secos de igual manera que en las áreas de elaboración se cuenten con lavabos y con un medio higiénico apropiado para el secado de las manos.



Desarrollo y Protección Ambiental
Iniciativas



8. SERVICIOS A PLANTA

En los cuales se incluye:

Abastecimiento de agua.- Debe disponerse de agua potable, así como instalaciones apropiadas para el almacenamiento

Drenaje.- Los drenajes deben estar provistos de trampas contra olores y rejillas para evitar entrada de plagas provenientes del drenaje. El drenaje deberá limpiarse continuamente y se deberá de disponer de un sistema eficaz para la evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá de mantenerse en buen estado.

Iluminación.- Los focos y lámparas que estén suspendidas sobre las materias primas, producto en proceso o terminado en cualquiera de las fases de producción deben estar protegidas para evitar la contaminación de los productos en caso de

rotura.

Ventilación.- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados. Debe proveerse una ventilación adecuada a las actividades realizadas

Ductos.- Las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., no deben estar libres encima de tanques y áreas de trabajo donde el proceso esté expuesto, ya que éstos constituyen riesgos de condensación y acumulación de polvo que contaminan los productos. Y en donde existan deben tener libre acceso para su limpieza, así como conservarse limpios.

9. EQUIPAMIENTO

El equipo de elaboración tiene que mantenerse higiénico y limpio de tal manera que no constituyan un riesgo para la salud, este material tendrá que desinfectarse y lavarse con detergente.

Los recipientes para almacenar materias tóxicas o los ya usados para dicho fin, deben ser debidamente identificados

Todos los instrumentos de control de proceso (medidores de tiempo, temperatura, presión, humedad relativa, potenciómetros, flujo, masa, etc.), deben estar calibrados en condiciones de uso para evitar desviaciones de las condiciones de operación.



Desarrollo y Protección Ambiental

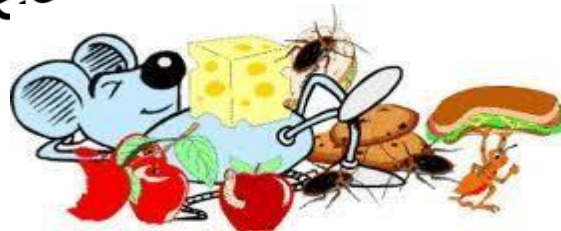
10. PROCESO

Materia prima.- no se deberá de aceptar ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de inspección, clasificación, preparación o elaboración.
Proceso de elaboración.- se tomaran en cuenta las siguientes consideraciones: Áreas limpias libres de contaminación, se debe seguir un procedimiento adecuado
Prevención de contaminación cruzada.- Se deben tomar medidas para evitar la contaminación del producto por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en otra etapa de proceso
Envasado.- Para el envasado debe almacenarse en condiciones de limpieza. De forma que no se evite la contaminación del producto
Almacenamiento.- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación. Es menester que la empresa periódicamente le dé salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones a fin de facilitar la limpieza y eliminar posibles focos de contaminación.
Transporte.- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.



11. CONTROL DE PLAGAS

Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas. En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control



Desarrollo y Protección Ambiental
Fumigaciones

12. LIMPIEZA Y DESINFECCION

Se debe llevar a cabo una limpieza eficaz y regular de los establecimientos, equipos y vehículos para eliminar residuos de los productos y suciedades que contengan microorganismos. Después de este proceso de limpieza, se debe efectuar, cuando sea necesario, la desinfección, para reducir el número de microorganismos que hayan quedado, a un nivel tal que no contaminen los productos.

Los detergentes y desinfectantes deben ser seleccionados cuidadosamente los residuos de estos agentes que queden en una superficie pueden entrar en contacto con los productos deben eliminarse enjuagándose. Los procesos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades del consumidor



Desarrollo Full

ón
ne



13. Observancia de la Norma

La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma corresponde a la Secretaría de Salud.

14. Vigencia

La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor con su carácter obligatorio a los ciento ochenta días siguientes a partir de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Sufragio Efectivo. No Relección.

México, Distrito Federal, a los diez días del mes de mayo de mil novecientos noventa y cinco.- El Director General, José Meljem Moctezuma.- Rúbrica.



15. Bibliografía

14.1 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1992. Ley Federal de Metrología y Normalización. Diario Oficial de la Federación. México, D.F.

14.2 Secretaría de Salud. 1991. Ley General de Salud, decreto que reforma, adiciona y deroga diversas disposiciones de la Ley General de Salud. México, D.F.

14.3 Secretaría de Salud. 1988. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. México, D.F.

14.4 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST). 1991. Catálogo Oficial de Plaguicidas. México, D.F.

14.5 Departamento del Distrito Federal. 1964. Reglamento de Ingeniería Sanitaria Relativa a los Edificios. Reglamento de Construcciones del D.F., México.

14.6 Secretaría del Trabajo y Previsión Social. 1993. NOM-002-STPS-1993, relativa a las condiciones de seguridad para la prevención y protección contra incendio en los centros de trabajo. México, D.F.

14.7 Secretaría del Trabajo y Previsión Social. 1993. NOM-027-STPS-1993, señales y avisos de seguridad e higiene. México, D.F.

14.8 Secretaría del Trabajo y Previsión Social. 1993. NOM-018-STPS-1993, relativa a los requerimientos y características de los servicios de regaderas, vestidores y casilleros en los centros de trabajo. México, D.F.

14.9 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1993. NOM-008-SCFI-1993. Sistema General de Unidades de Medida. México, D.F.

14.10 Secretaría de Salud. 1993. Guía para la Autoverificación de las Buenas Prácticas de Higiene en su Establecimiento. México, D.F.

14.11 Secretaría de Salud. 1993. Limpieza y Desinfección de Cisternas y Tinacos. México, D.F.

14.12 Secretaría de Salud. 1993. Manual de Aplicación del Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos. México, D.F.

14.13 Secretaría de Salud. 1993. Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad. México, D.F.

14.14 Badui, D. S., 1988. Diccionario de Tecnología de los Alimentos, Ed. Alhambra Mexicana.

14.15 Edward E Judge & Sons. 1989. The Almanac, 74 TH Edition. Inc. Publ. Westminster, Maryland, USA.

14.16 FAO/OMS, Codex Alimentarius CAC/VOL. A, EJ. 2, Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

14.17 Fernández, E. 1981. Microbiología Sanitaria de Aguas y Alimentos. Vol. I. Editorial U. de G.

14.18 Food & Drug Administration. Departamento de Salud, Secretaría de Salud, Instituto Mexicano de Comercio Exterior. Sanidad e Higiene en Fábricas de Productos Alimenticios.

14.19 Frazier. 1978. Microbiología de los Alimentos, Ed. Acribia, S.A., Zaragoza, España.



14.20 Gould, W. A. CGMP 's, Food Plant Sanitation, Food Industries Consultant, President. Ohio Food Processors Association and Emeritus Professor of Food Processing & Technology The Ohio State University.

14.21 Gould, W. A. 1988. Total Quality Assurance for the Food Industries. CTI Publications, Inc. Baltimore, Maryland USA.

14.22 Lonade & Blaker. Técnicas Sanitarias en el Manejo de los Alimentos. Editorial Pax-Mex.

14.23 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1981. Norma Z-013/02. Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las normas oficiales mexicanas.

14.24 U.S. Government printing office. Washington office of the Federal Register. 1990. Code of Federal Regulations. 21.149 "Current Good Manufacturing Practices".

