



Gobierno  
FEDERAL

MÉXICO  
2010

SALUD



# NOM- 251: OPORTUNIDADES Y RETOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Q.F.B. Nidia Coyote Estrada**

**Agosto 12, 10**

**México, D.F.**



Vivir Mejor



# Contenido

- Importancia de la inocuidad
- NOM-251
- Situación del sector alimentario
- Retos y oportunidades
- Conclusiones



## ¿Por qué es importante la inocuidad de los alimentos?

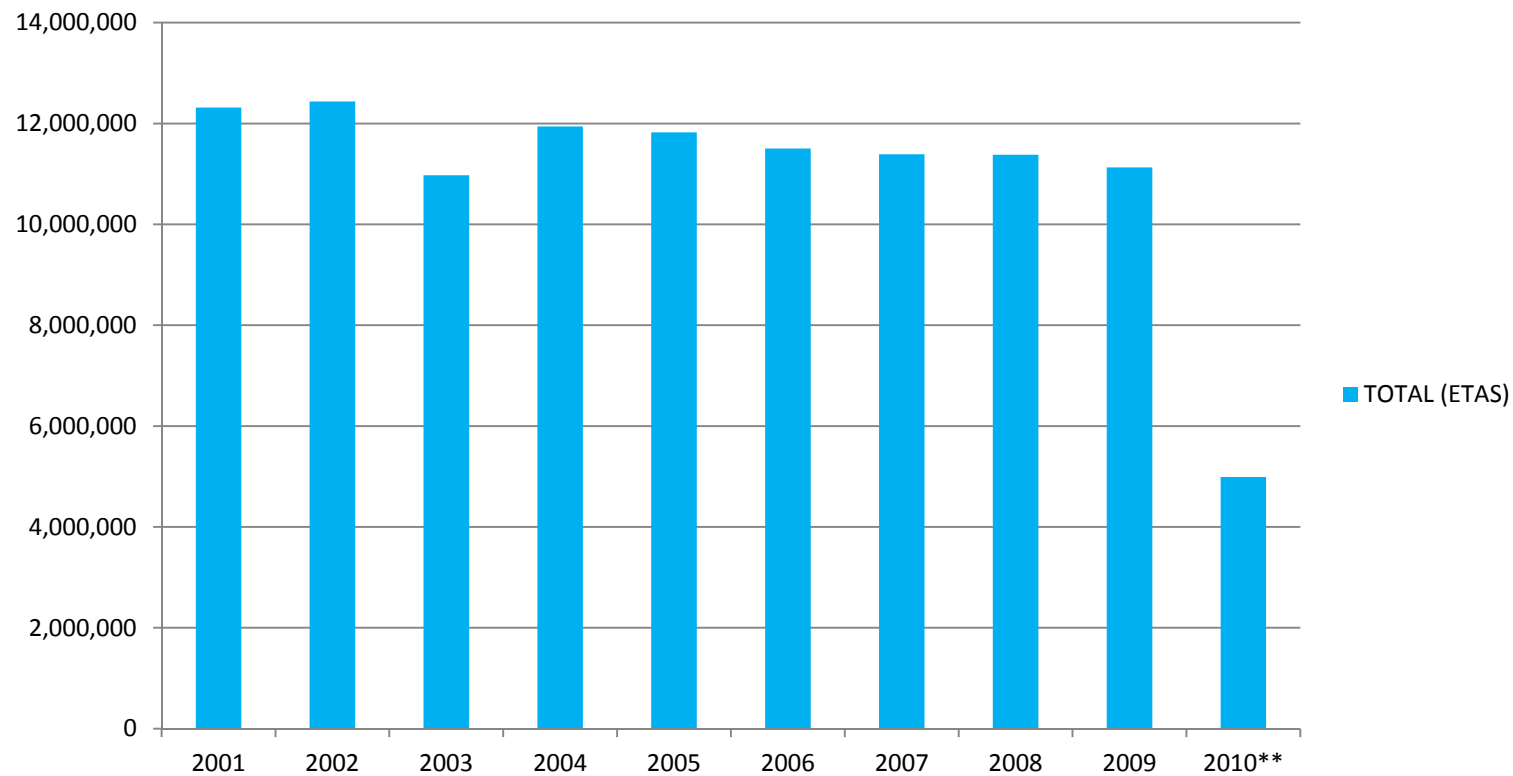
- **Causan más de 200 enfermedades (ETA)**
- **Cada año enferman millones de personas por su consumo**
- **Tan solo por diarrea mueren aproximadamente 1.8 millones de niños cada año .**



**La preparación adecuada puede evitar la**



## ETA EN MÉXICO



Fuente: Boletín Epidemiológico. Sistema Nacional de vigilancia Epidemiológica

\*\* Semana 25 del 20 al 26 de junio de 2010



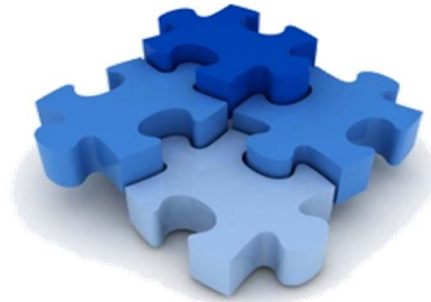
## Factores implicados en 766 brotes de ETA en EE.UU. (1977-1982)

FACTOR	%
Enfriamiento inadecuado	40.9
Temperatura ambiente	21.1
Recipiente voluminoso en refrigerador	19.7
Más de 12 hrs. entre preparar y consumir	25.2
Materias primas contaminadas	22.8
Alimento de fuente insegura	18.0
Inadecuado tratamiento térmico	14.2
Inadecuado recalentamiento	9.1
Inadecuada conservación en caliente	9.1
Equipo / Utensilios mal saneados	3.8
Uso de sobrantes	2.5



**NOM-120-SSA1-1994**  
DOF agos. 28, 95

**NOM-093-SSA1-1994**  
DOF oct. 04, 95



## **NOM-251-SSA1-2009**

Norma Oficial Mexicana que establece los requisitos mínimos que deben observarse a lo largo del proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

Armonizada en la medida de lo posible con el *Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius. CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003)*





# NOM-251-SSA1-2009. Buenas Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene



**Observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios destinados a los consumidores en el territorio nacional**



# Estructura Modular

## Disposiciones generales

(14 apartados)



**Fabricas**

(9 apartados)



**Servicios de  
alimentos**

(6 apartados)



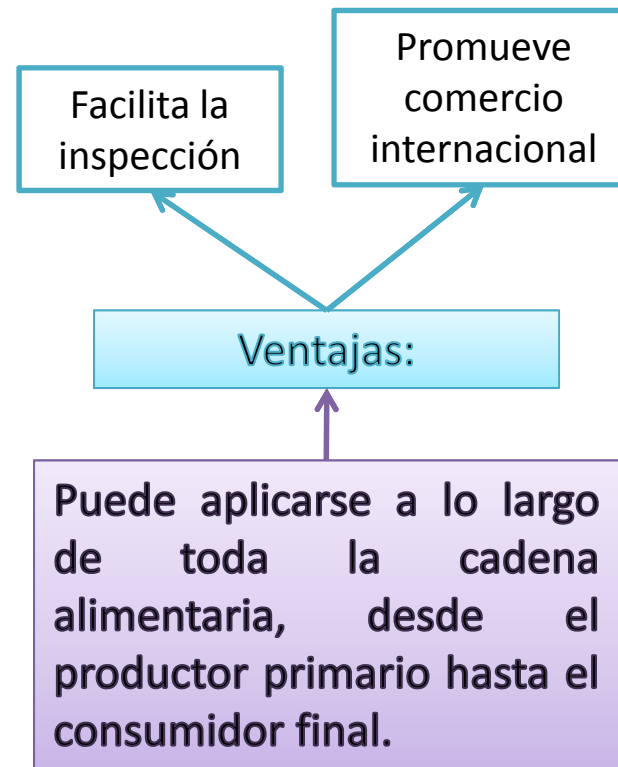
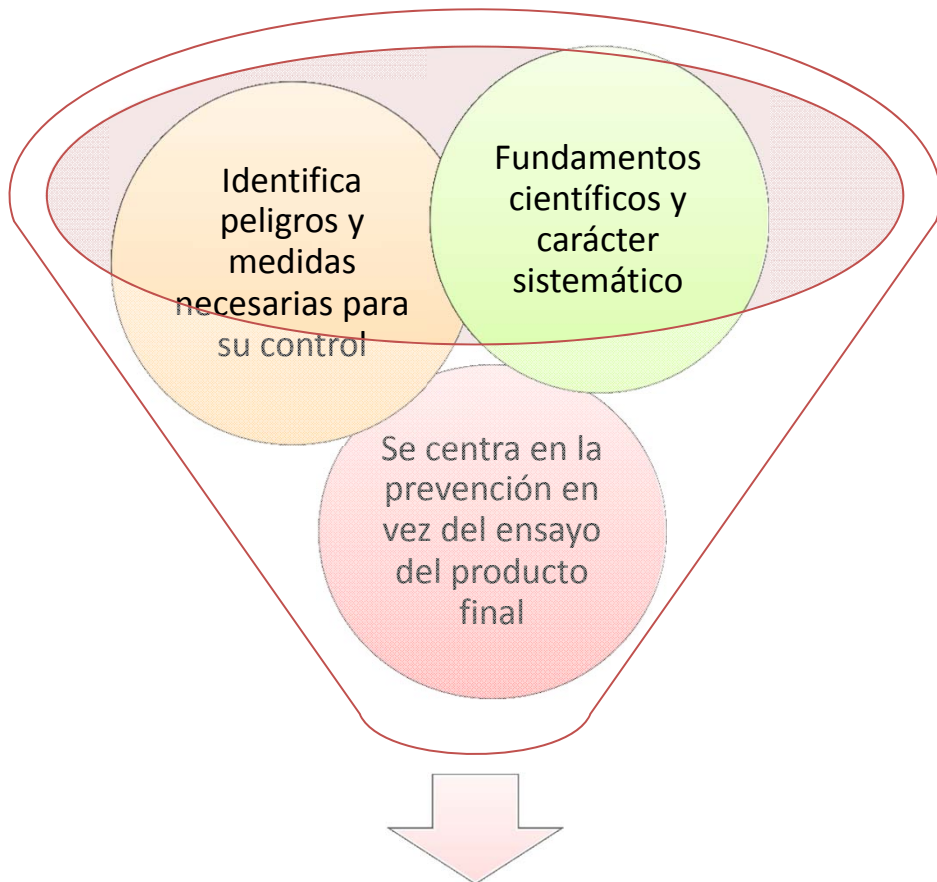
**Expendios**

(4 apartados)





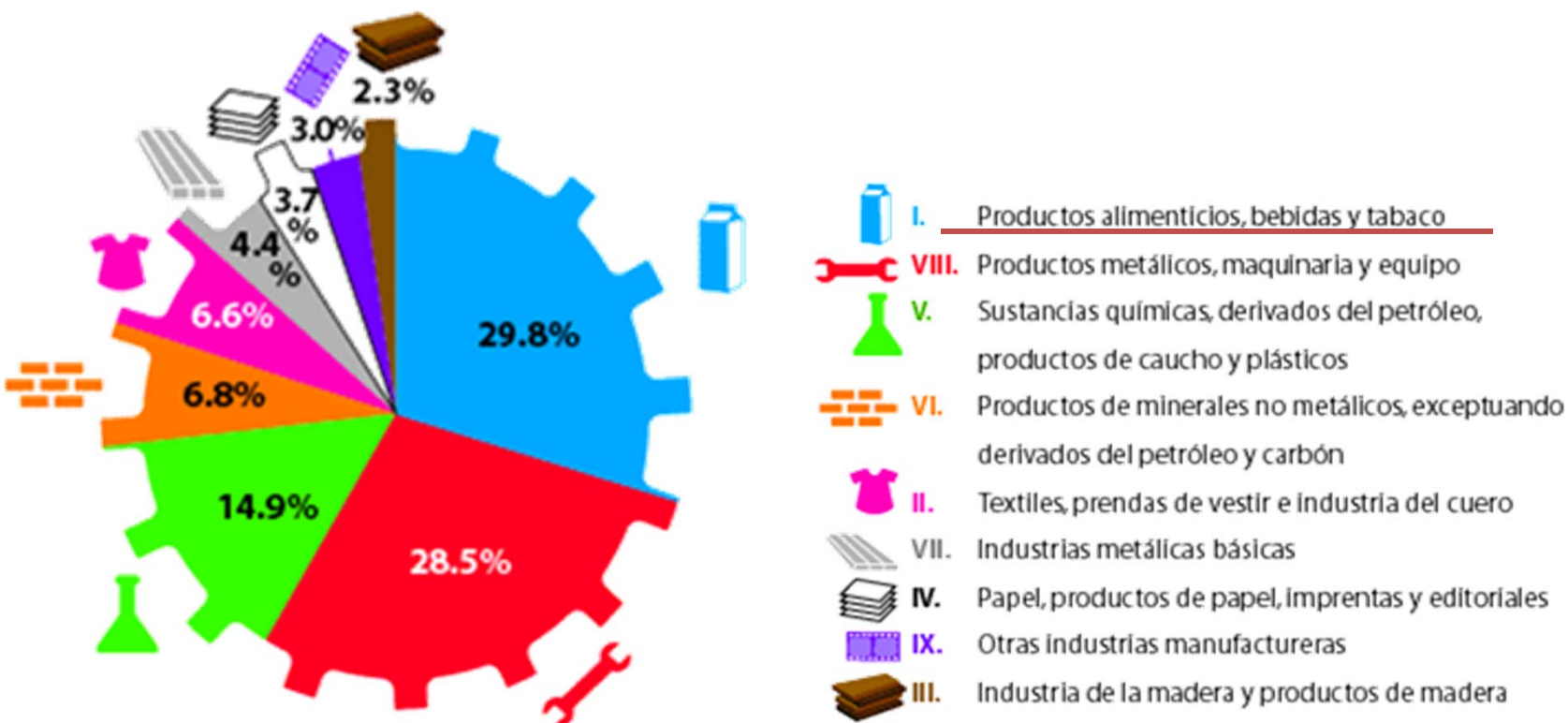
# Apéndice A



**HACCP SISTEMA DE ANALISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRITICOS DE**



En el año 2003, la división de la Industria que contribuyó con el mayor porcentaje al PIB de las manufacturas en México fue la de *Productos alimenticios, bebidas y tabaco* con 29.8%.





Al 2003, la mayoría de los establecimientos comerciales en México se dedicaban a vender:

50 %	13 %	12 %
Alimentos, bebidas y tabaco.	Artículos de papelería, para el esparcimiento y otros artículos de uso personal.	Productos textiles, accesorios de vestir y calzado.



Esta actividad concentra el **50%** de los establecimientos.





## Características de la Industria de Alimentos y Bebidas (Sector 31)

Actividad	Unidades económicas	Personal ocupado
Industria de alimentos y bebidas	157 412	957 338
Industria alimentaria	143 728 (91 %)	807 546 (84 %)
Industria de las bebidas	13 684 (9 %)	149 792 (16 %)



## Características de los Servicios Alimentarios (Sector 722)

Actividad	Unidades económicas	Personal ocupado
Servicios de preparación de alimentos y bebidas	372 398	1 431 979
Restaurantes con servicio completo	11 961 (3.21 %)	246 970 (17.25 %)
Restaurantes de autoservicio, comida para llevar y otros restaurantes con servicio limitado	333 960 (89.68 %)	1 038 556 (75.53)
Servicios de preparación de alimentos por encargo	1 246 (0.33 %)	41 856 (2.92 %)
Centros nocturnos, bares, cantinas y similares	25 231 (6.78 %)	104 597 (7.30)



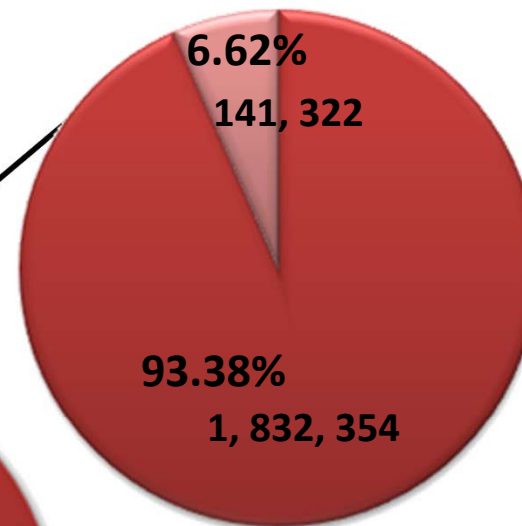
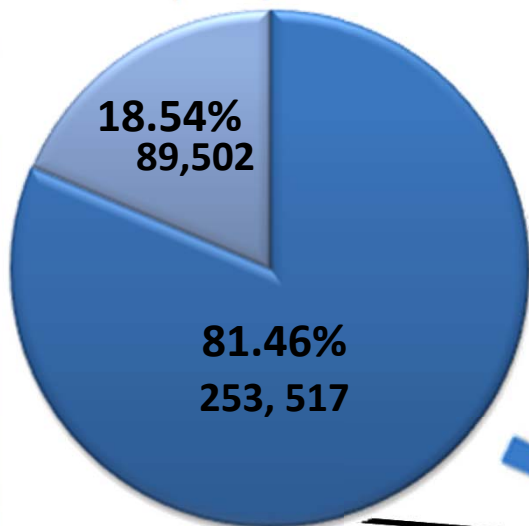


## Características del Comercio

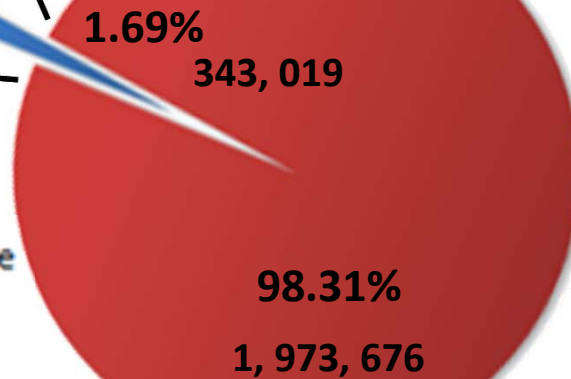
**% de Unidades Económicas**  
**# de Personas Ocupadas**

- Comercio al por mayor de abarrotes y alimentos
- Comercio al por mayor de bebidas, hielo y tabaco

- Comercio al por menor de abarrotes y alimentos
- Comercio al por menor de bebidas, hielo y tabaco



- Comercio al por mayor de abarrotes, alimentos, bebidas, hielo y tabaco



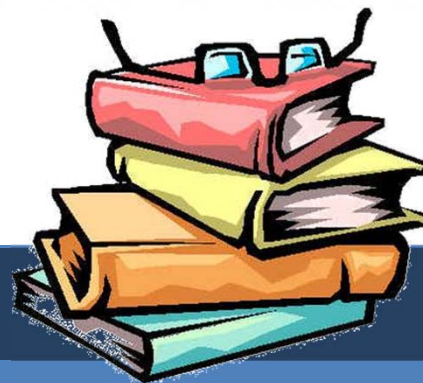
- Comercio al por menor de abarrotes, alimentos, bebidas, hielo y tabaco





## PERSONAL OCUPADO EN LA CADENA ALIMENTARIA

Actividad	Personal ocupado	%
Agropecuaria, silvícolas, de caza y pesca	332, 458	7.8
Industria de alimentos, bebidas y tabaco	961, 671	22.5
Comercio de alimentos al por mayor	343, 019	8.1
Comercio de alimentos al por menor	1, 193, 676	28
Servicios de preparación de alimentos y bebidas	1, 431, 979	33.5
<b>TOTAL</b>	<b>4, 262, 803</b>	<b>100 %</b>



## Años de Instrucción Escolar Promedio

Del personal que labora en los sectores primarios, secundarios y terciarios

Sector agropecuario (sector 1°)

3.8 - 4.5 años

Industria de transformación (sector 2°)

7.5 - 7.9 años

Comercio (sector 3°)

7.6 - 8.1 años

Hoteles/restaurantes (sector 3°)

6.8 - 7.4 años



# Oportunidades y retos



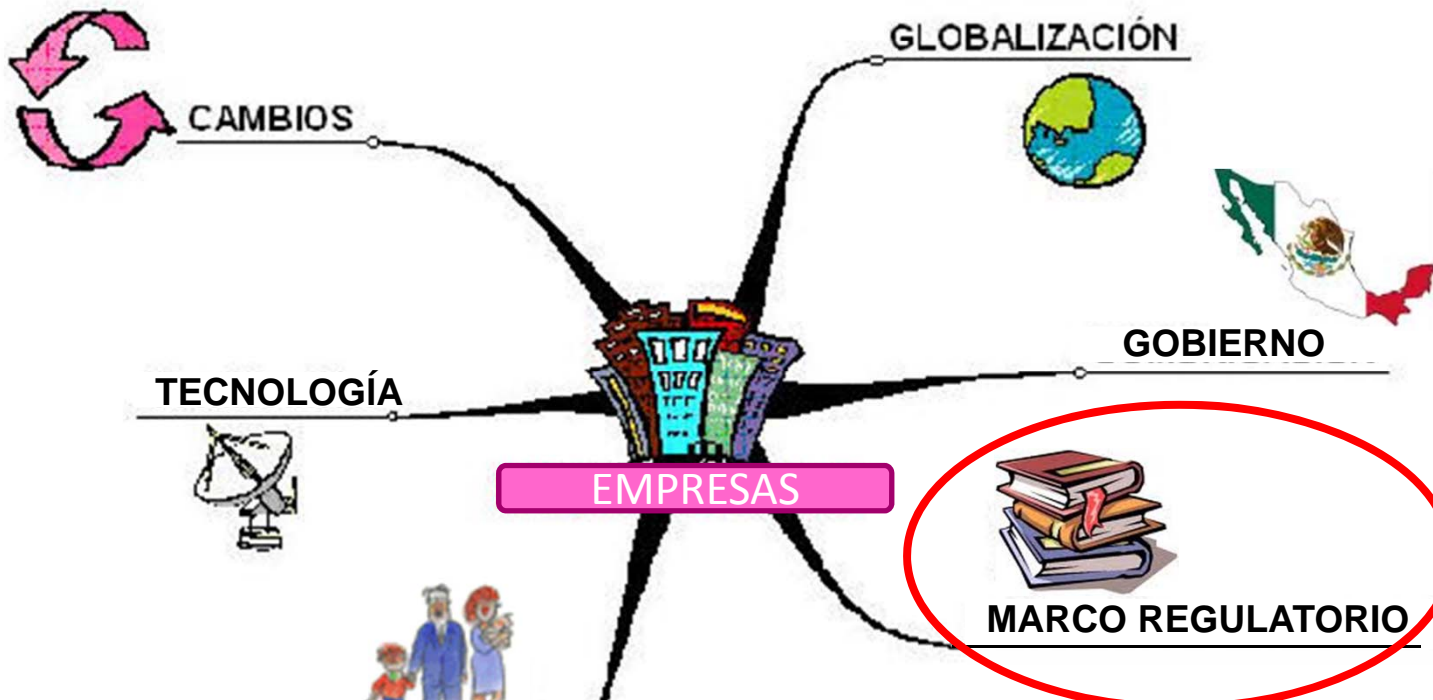
**Industria alimentaria  
de acuerdo a la  
NOM-251**



Para plantear las oportunidades de las empresas dedicadas a la industria alimentaria

Hay que considerar los factores externos que van a incidir sobre su actuar interno

Esto posibilita la construcción de escenarios anticipados que permitan reorientar sus actividades





## Plan Nacional de Desarrollo

### Eje 2. Economía competitiva y generadora de empleos

Lograr mayores niveles de competitividad que permitan a México insertarse eficazmente en la economía global.

#### OBJETIVO:

**Potenciar la productividad y competitividad de la economía**  
La **mejora regulatoria** y la promoción de políticas de competencia contribuyen a reducir los costos de las empresas y lleva a

### Eje 3. Igualdad de oportunidades

Que cada mexicano tenga las mismas oportunidades que permitan mejorar sus condiciones de vida.

#### OBJETIVO:

**Mejorar las condiciones de salud de la población**  
Gran parte de las enfermedades y riesgos para la salud que se padecen pueden evitarse mediante **acciones de prevención** oportuna y





## Programa Nacional de Salud

De acuerdo al PNS entre los principales retos en materia de riesgos sanitarios que enfrenta el país está:

La inocuidad de los alimentos

La calidad bacteriológica y fisicoquímica del agua

Estrategia propuesta de largo plazo:

Fortalecer la vinculación con aquellos sectores cuyas actividades influyen de manera directa en las condiciones de salud, dentro de los que **destaca el sector alimentario**.

Área de oportunidad para las empresas de la Industria Alimentaria





## Oportunidades

Las NOM-251 de buenas prácticas está dirigida a prevenir que los alimentos y bebidas representen un riesgo a la salud del consumidor y su cumplimiento plantea oportunidades para que la empresa:

Reorganice sus procesos

Actualice sus conocimientos

Capacite a su personal y adquiera nuevas habilidades

Mejore su tecnología

Desarrolle a sus proveedores

Sea una empresa competitiva dentro de la industria alimentaria

Se asocie estratégicamente con empresas reconocidas a nivel mundial

Acceda a mercados de otros países

Acceda a los mercados con un trato preferencial debido a la calidad de sus



## Retos

Conocimiento,  
entendimiento y  
correcta aplicación de la  
norma

Adopción de controles  
operativos y  
documentales a lo largo  
de toda la cadena

Implementación del  
sistema HACCP

Tomar las medidas  
necesarias para cumplir  
las nuevas disposiciones  
y controlar el proceso

Identificación,  
evaluación y análisis de  
los riesgos en el proceso

Obtención de  
certificación en HACCP,  
ISO, etc.

Realizar los cambios  
necesarios para  
mejorar la seguridad de  
sus productos

Prevenir riesgos y  
asumir responsabilidad  
del producto

Brindar mayor  
satisfacción al cliente  
mediante productos de  
alta calidad



## Conclusiones

La inocuidad de los alimentos impacta en la salud pública y por lo tanto en la economía.

La industria alimentaria en México va en aumento, por lo que se perfila a como uno de los sectores con mayor perspectiva y potencial de crecimiento.

El marco regulatorio brinda los lineamientos necesarios para garantizar alimentos inocuos a la población e incrementar los niveles de competitividad tanto a nivel nacional como internacional.



# Gracias

[ncoyote@cofepris.gob.mx](mailto:ncoyote@cofepris.gob.mx)