

**Higiene.** todas las acciones que tienen que ver con limpieza o mantenimiento de las condiciones higiénicas en un establecimiento, que van desde limpieza y desinfección de un equipo específico a actividades de limpieza periódica en el establecimiento (incluyendo edificio, estructura y actividades de limpieza de suelos).

**Servicio de alimentos,** son todos aquellos factores materiales y humanos que intervienen directamente en el suministro de alimentos y bebidas a los comensales.

**Signos de descongelación y/o re congelación,** presencia de líquido (agua, sangre o ambos) en el empaque. Las apariciones de cristales grandes de hielo indican que el alimento ha sido descongelado y vuelto a congelar.

**Superficie inerte,** son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos (mobiliario y equipo), que deben cumplir con las características de superficie lisa con resistencia al desgaste, impacto, oxidación y corrosión.

**Superficie limpia,** aquella que se encuentra de forma visible libre de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que está hecha.

**Superficies vivas,** las áreas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y/o alimentos durante su preparación y servicio.

**Zona de peligro de la temperatura (ZPT) para productos potencialmente peligrosos,** es mayor a 4°C y hasta 60°C.

## SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

<b>cm</b>	Centímetro
<b>°C</b>	Grado Celsius
<b>mg/L</b>	Miligramos por litro
<b>NA</b>	No aplica
<b>ppm</b>	Partes por millón
<b>PEPS</b>	Primeras entradas-primeras salidas Punto crítico
<b>SECTUR</b>	Secretaría de Turismo
<b>TIF</b>	Tipo Inspección Federal
<b>CICOPLAFEST</b>	Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.
<b>COFEPRIS</b>	Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios.



## NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2018

### DEFINICIONES GLOSARIO

**G**estión**H**  
DISTINTIVO  
GENERANDO CAPITAL HUMANO

## DEFINICIONES

Para los fines de esta Norma Mexicana se entiende por:

**Agua para uso y consumo humano (agua potable)**, agua que no contiene contaminantes objetables, químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.

**Alimentos potencialmente peligrosos**, aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana y requieren condiciones favorables de conservación, en: almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Se consideran por ejemplo: Frutas y hortalizas preparadas. Productos de la pesca, productos lácteos, carne de cualquier animal y huevo.

**Alimentos preparados**, los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado, entre otros; físico químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.

**Basura**, cualquier material cuya calidad o característica no permiten incluirle nuevamente en el proceso que la genera ni en cualquier otro, dentro del procesamiento de alimentos.

**Comensal**, cada una de las personas que consumen alimentos.

**Centro de consumo**, puntos de venta y establecimientos fijos que ofrecen alimentos y bebidas preparados listos para su consumo. No incluye establecimientos como: área de pescados, rostería, panaderías independientes del área de cocina.

**Contaminación**, es la materia extraña, las sustancias químicas y/o los organismos presentes en alimentos, superficies vivas y/o superficies inertes, que pueden causar daño a la salud.

**Contaminación cruzada**, es la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente.

**Chalazas**, estructuras similares a cuerdas enrolladas formadas de proteínas cuya función es

mantener la yema en el centro del huevo.

**Desinfección**, reducción del número de microorganismos presentes en una superficie o alimento mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, a un nivel de inocuidad.

**Desinfección de manos**, aplicación de un producto químico que reduzca el número de microorganismos presentes a un nivel de inocuidad.

**Distintivo "H"**, reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas, por cumplir con los estándares de higiene que marca la presente Norma Mexicana y los lineamientos de la SECTUR.

**Escamochar**, acción de eliminar todos los residuos de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.

**Establecimientos fijos de servicios de alimentos y bebidas**, los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos formalmente constituidos donde se manejan los alimentos y bebidas.

**Fecha de caducidad**, fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse, ni consumirse.

**Fecha de consumo**, fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.

**Estropajo**, porción de material fibroso que se utiliza para tallar en el lavado de superficies.

**Hielo envasado**, producto obtenido por la congelación del agua apta para consumo humano y que se presenta envasado para su comercialización.

**Higiene de los alimentos**, las medidas necesarias que se realizan durante el manejo de los alimentos

y que aseguran la inocuidad de los mismos.

**Inocuo**, aquello que no causa daño a la salud.

**Limpieza**, Eliminación de polvo, residuos alimentarios, suciedad, grasa u otra materia objetable.

**Manejo de los alimentos**, el conjunto de procesos realizados desde la recepción, hasta el servicio al comensal.

**Organoléptico**, la percepción de las características (olor, color, textura y apariencia) a través de los sentidos (olfato, vista y tacto).

**Plaga**, crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud.

**Plaguicidas**, sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.

**Prestador de servicios de alimentos y bebidas**, establecimiento fijo dedicado al manejo de alimentos y bebidas.

**Procedimiento PEPS (Primeras Entradas - Primeras Salidas)**, procedimiento que tiene como finalidad desplazar los alimentos conforme a su fecha de entrada, elaboración, y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier método los alimentos con dichas fechas y colocarlos de tal manera que se asegure la inocuidad de los mismos.

**Proceso**, conjunto de actividades relativas a la obtención, recepción, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución

**Residuo**, basura, desechos o desperdicios de la materia prima o producto en proceso o de cualquier material cuyo poseedor o propietario desecha