

Gobierno del Estado de Puebla

Secretaría de Gobernación

Orden Jurídico Poblano

*Lineamientos para el Curso de Manejo Higiénico de los Alimentos con base en
la NOM-251-SSA1-2009*



REFORMAS

Publicación

Extracto del texto

6/nov/2023	ACUERDO de la Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios de Salud del Estado, por el que expide los Lineamientos para el Curso de Manejo Higiénico de los Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009.
------------	---

CONTENIDO

LINEAMIENTOS PARA EL CURSO DE MANEJO HIGIÉNICO DE
LOS ALIMENTOS CON BASE EN LA NOM-251-SSA1-2009 3
CAPÍTULO ÚNICO 3
DEL OBJETO Y ALCANCES..... 3
 PRIMERO 3
 SEGUNDO 3
 TERCERO 3
 CUARTO 3
 QUINTO 4
 SEXTO 4
 SÉPTIMA 5
 OCTAVA 5
TRANSITORIOS 6

LINEAMIENTOS PARA EL CURSO DE MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS CON BASE EN LA NOM-251-SSA1-2009

CAPÍTULO ÚNICO

DEL OBJETO Y ALCANCES

PRIMERO

Los presentes Lineamientos tienen como objetivo regular el Curso de fomento sanitario respecto al Manejo Higiénico de Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009, mismo que es proporcionado por la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios de los Servicios de Salud del Estado de Puebla.

El Curso de Manejo Higiénico de Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009, tiene por objeto dar a conocer a todo el personal de los establecimientos dedicados a la preparación, conservación y manejo de alimentos y bebidas, las buenas prácticas de higiene y sanidad, con la finalidad de prevenir riesgos a la salud.

SEGUNDO

La observancia de los presentes es obligatoria para las personas físicas o morales que les sea aplicable la NOM-251-SSA1-2009, en términos de los artículos 1, NOVENO transitorio de la Ley de Infraestructura de la Calidad y 15 de la Ley Estatal de Salud.

TERCERO

La Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios, a través de su Titular, es la facultada para la aplicación e interpretación de los presentes Lineamientos, por lo que establecerá los procedimientos internos relacionados con el Curso de Manejo Higiénico de Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009.

CUARTO

El Curso de Manejo Higiénico de Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009, deberá ser tomado por el personal que opere en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

QUINTO

El Curso de Manejo Higiénico de Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009, preferentemente será proporcionado en la modalidad en línea, con los requisitos siguientes:

- I. Utilizar cualquier dispositivo electrónico (computadora o tableta) con acceso a servicio de internet;
- II. Deberá contar con navegador de internet compatible (Explorer, Chrome o Safari);
- III. Abrir la página web del Curso de Manejo Higiénico de Alimentos <https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla> ;
- IV. Realizar el registro de un correo electrónico y contraseña;
- V. Iniciar sesión;
- VI. Seleccionar Cursos NOM 251 Manejo Higiénico de Alimentos;
- VII. Realizar Examen y obtener calificación aprobatoria (80% de los aciertos);
- VIII. Descargar la Constancia del Curso NOM 251 Manejo Higiénico de Alimentos.

SEXTO

De manera excepcional y solamente a petición de parte se podrá proporcionar el Curso de Manejo Higiénico de Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009 de manera presencial, mediante un escrito libre dirigido al Titular de la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios, mismo que deberá ingresar a través de la ventanilla de atención al usuario correspondiente a la planta baja del edificio sur del Centro Integral de Servicios con domicilio en Vía Atlixcáyotl 1101 Col. Concepción Las Lajas, Puebla, Puebla, en un horario de lunes a viernes de 9:00 horas a las 15:00 horas, con número de atención telefónica 2223034600 ext. 291121 o 291122. En este caso la Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios de los Servicios de Salud del Estado de Puebla, señalará día, hora y lugar en el que se llevará a cabo el curso, asimismo, se deberá realizar al final del curso la evaluación correspondiente.

De las personas que aprueben el curso con un mínimo de 80% de los aciertos, la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios de los Servicios de Salud del Estado, indicará el día, hora y lugar para la entrega de la Constancia correspondiente.

SÉPTIMA

El tiempo de resolución del trámite para la emisión de la Constancia correspondiente, una vez que se apruebe el Curso de Manejo Higiénico de Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009, será de manera inmediata descargando la Constancia en formato digital a través de la plataforma cuando el curso se imparta en línea.

En caso de los cursos impartidos de manera presencial, la Constancia se entregará a partir de 3 días hábiles, misma que deberá recoger el interesado o su representante mediante carta poder simple, en la ventanilla de atención al usuario ubicada en la planta baja del edificio sur del Centro

Integral de Servicios con domicilio en Vía Atlixcáyotl 1101 Col. Concepción Las Lajas, Puebla, Puebla, en un horario de lunes a viernes de 9:00 horas a las 15:00 horas.

OCTAVA

Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración de alimentos deberá capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año, de conformidad con el numeral 5.14.1 de la NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por lo que a efecto de acreditar el punto descrito deberá presentar la Constancia de Capacitación.

TRANSITORIOS

(Del ACUERDO de la Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios de Salud del Estado, por el que expide los Lineamientos para el Curso de Manejo Higiénico de los Alimentos con base en la NOM-251-SSA1-2009; publicado en el Periódico Oficial del Estado, el lunes 6 de noviembre de 2023, Número3, Tercera Sección, Tomo DLXXXIII).

ÚNICO. Los presentes Lineamientos entrarán en vigor a partir del día de su publicación en el Periódico Oficial del Estado.

H. Puebla de Zaragoza, a los veinticinco días del mes de agosto de dos mil veintitrés. La Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios de Salud del Estado de Puebla. **C. ARACELI SORIA CÓRDOBA.** Rúbrica.