



Presidenta de la Junta Directiva del DIF Estatal

**LIC. RUTH GONZÁLEZ SILVA**

**C. VIRGINIA ZÚÑIGA MALDONADO**

Directora General del DIF Estatal

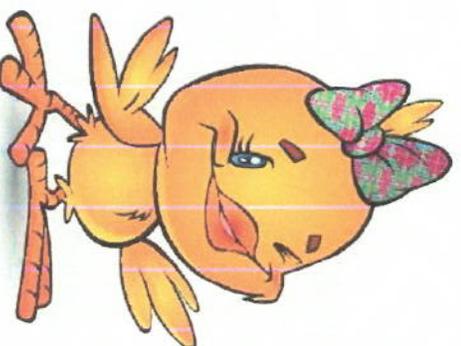
**LIC. JUAN DANIEL TORRES NOYOLA**

Director de Desarrollo Comunitario y Asistencia Alimentaria

📍 Nicolás Fernando Torre No. 500, Col. Jardín;  
San Luis Potosí, S.L.P., C.P. 78270

☎ Tel. (444) 151 50 00

🌐 [www.dif.slp.gob.mx](http://www.dif.slp.gob.mx)



**REFERENCIA**  
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

## ◆ GUÍA DE GESTIÓN DE ALMACENES MUNICIPALES





## ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN ALMACENES MUNICIPALES

### OBJETIVO

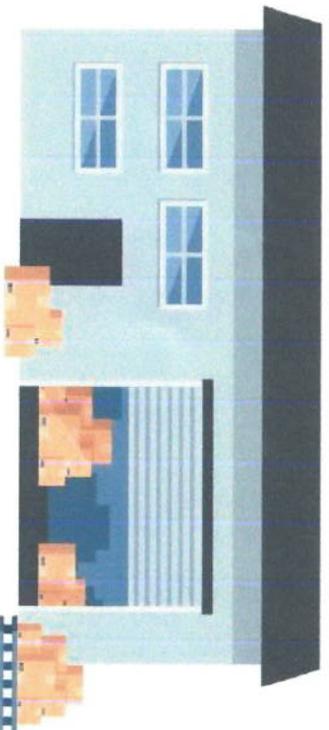
Establecer los lineamientos para aplicar las normas generales sobre prácticas de higiene y de operación durante el almacenamiento de los productos de los Programas Alimentarios de DIF Estatal, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad, para el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 en los almacenes de Insumos Alimentarios de los SMDIF.

### ALCANCE

Aplica al área de almacenamiento de Insumos de los Programas Alimentarios en los DIF Municipales, de los 58 Municipios del Estado.

### CONTENIDO DE LA GUÍA

- ◆ Requisitos de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y Buenas prácticas de almacenamiento
- ◆ Inspección- Recibo de Insumos Alimentarios
- ◆ Línea de quejas



02



### LÍNEA DE QUEJAS

Si posteriormente, al momento de elaborar los paquetes por localidad se observan insumos en mal estado, deberá manifestar las quejas o inconformidades a **“EL DIF ESTATAL” a través de la línea telefónica 800 712 10 88 que se menciona en los envases y empaques de los insumos alimentarios**, a más tardar 5 días hábiles a partir de la fecha en que recibió los insumos alimentarios.

Una vez que los insumos alimentarios se entreguen en las localidades, la Comités de Desayunos Escolares y/o el Comité de Contraloría Social cuenta con **cinco** días hábiles para reportar quejas o inconformidades a través de la línea telefónica 800 7 12 10 88, posterior a este tiempo se entenderá que recibió de conformidad.

Para el caso de la leche (en cualquier presentación), una vez entregada por el Sistema Municipal DIF a la localidad, ésta contará con un plazo máximo de 10 días hábiles posteriores a la recepción de la misma, para notificar cualquier incidencia a la línea de Atención a Quejas de Programas Alimentarios de DIF estatal (800 712 10 88).

15



El encargado de almacén deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.

#### ◆ **CONTROL CUANTI-CUALITATIVO EN ALMACÉN**

Es indispensable llevar un registro de entrada y salida de los insumos, que permita identificar clara y rápidamente la información de los productos almacenados.

Debe contener: nombre del insumo, proveedor, fecha de ingreso, fecha de caducidad, lote, cantidad recibida, nombre y firma del responsable de la recepción.

Si se detecta durante la recepción que un producto no cumple con las características de aceptación, deberá rechazarse y quedar plasmado en el registro de recepción.

#### ◆ **SALIDA DE INSUMOS DEL ALMACÉN PARA SU DISTRIBUCIÓN**

Consiste en retirar los insumos de su lugar de almacenamiento para ser enviados a otro almacén o espacio alimentario. Para ello, deberá realizarse una inspección del vehículo asignado para el transporte, asegurando que los insumos no sufran ninguna alteración y mantengan un acomodo correcto.

Se deberá registrar en una bitácora la fecha de salida y punto de entrega de cada lote de insumos, como medida preventiva ante cualquier retiro de productos.

## **REQUISITOS DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA**

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

Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene.

Es de observancia obligatoria para quienes se dedican al proceso de alimentos destinados a los consumidores en territorio nacional.



#### **INSTALACIONES Y ÁREAS**

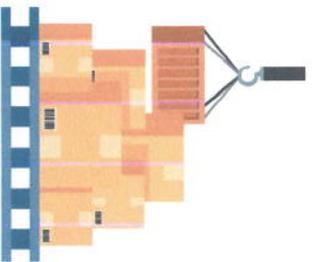
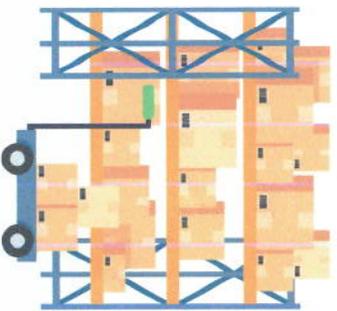
Las condiciones físicas de los almacenes deben cumplir los requisitos mínimos establecidos para garantizar las condiciones adecuadas de conservación de los insumos alimentarios.

◆ **Ubicación:** debe ser construido o instalado en un terreno seguro, alejado de basureros, aguas negras y maleza para evitar la proliferación de plagas y enfocado a optimizar los tiempos de distribución, considerando los costos de transporte y la distancia entre el almacén y los puntos de entrega.

◆ **Dimensiones:** serán a acorde al volumen de los insumos alimentarios adquiridos y programas que operan.

### Deben cumplir con las siguientes disposiciones:

- ◆ Contar con **instalaciones** que eviten la contaminación de los alimentos.
- ◆ Los **pisos** deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas, lisos y que evite acumulación de polvo y plagas. No debe presentar hundimientos que permitan posibles encharcamientos.
- ◆ Las **paredes** deben ser lisas, sin grietas y con pintura de tono claro que permita identificar la presencia de insectos.
- ◆ Los **techos** de preferencia deben ser firmes, lisos, libres de grietas para evitar goteras y entrada de plagas.
- ◆ Las **puertas y ventanas** deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas. Puertas seguras, de superficie lisa y suficiente amplitud, garantizando que cubra la totalidad de la abertura, cuidar que abra y cierre bien.



- ◆ Planificar la recepción
- ◆ Inspeccionar los vehículos
- ◆ Inspeccionar los insumos alimentarios de acuerdo con los criterios de aceptación y rechazo.
- ◆ Descargar los insumos alimentarios con precaución



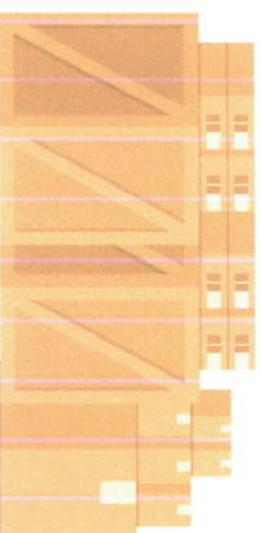
### INSPECCIÓN DE INSUMOS

Deberá efectuar una inspección de la calidad de los insumos previo a la firma del recibo de entrega de insumos.

En caso de que se detecten incumplimientos, deberá registrar la incidencia en el Sistema de Verificación de Entrega, en el entendido de que, si no se efectúa dicho reporte, se entenderá como recibido a entera satisfacción.

Solo se recibirán los insumos de acuerdo a las cantidades totales programadas, (No se recibirán parcialidades).

En caso de presentarse productos con fecha de caducidad vencida, deben ser claramente marcados, separados del resto de los alimentos y eliminados lo antes posible.



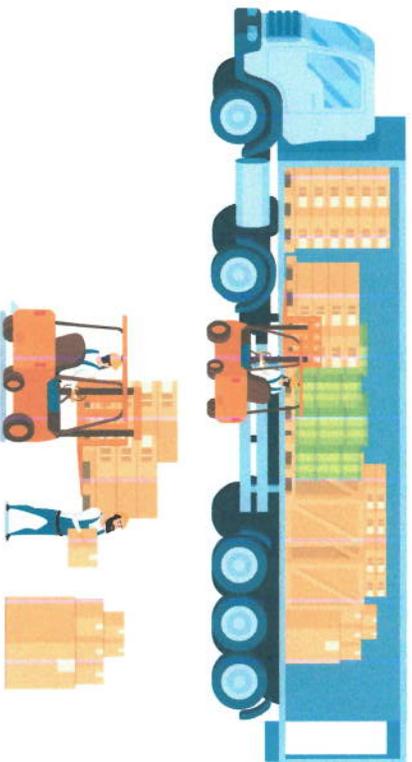
## RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL INSUMO RECIBIDO

El SMDIF recibirá información de las fechas programadas para la entrega de los insumos alimentarios de cada una de las modalidades de acuerdo a su cobertura autorizada.

Para que pueda efectuarse dicha recepción de insumos deberá contar con instalaciones apropiadas, tomando en cuenta su cobertura de Programas Alimentarios.

A través de la Oficina Regional correspondiente, recibirá la notificación de los insumos liberados para su distribución indicando: Programa, Modalidad y Período.

### •RECEPCIÓN Y DESCARGA



Durante la recepción y descarga de los insumos que conforman los apoyos alimentarios, se deben considerar.

12

## SERVICIOS



Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.

Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación. Las paredes internas de las cisternas o tinacos deben ser lisas.

Para evitar plagas provenientes del drenaje, éste debe estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas.

Los baños deben contar con separaciones físicas completas y contar como mínimo con lo siguiente:

- a)** Agua potable, retrete, lavabo, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire. El agua para el retrete podrá ser no potable;
- b)** Depósitos para basura con bolsa y tapadera.
- c)** Rótulos o ilustraciones en donde se promueva el lavado de manos.



05



La ventilación debe evitar el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.

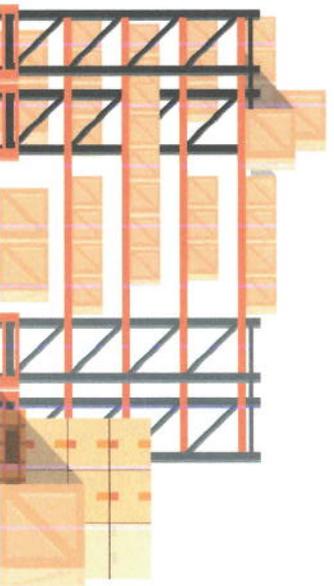


Si se cuenta con instalaciones de aire acondicionado, se debe evitar que las tuberías y techos provoquen goteos. Se debe contar con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica. Los focos y las lámparas deben contar con protección.

## ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de alimentos que se manejen, se debe contar con controles que prevengan su contaminación.

Mantener la bodega de almacenamiento limpia, seca y ordenada. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de insumos, no podrán realizarse actividades diferentes a estas.



06

En caso de contratar los servicios de una empresa, se debe contar con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma.



## SALUD E HIGIENE PERSONAL

Cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales no deberá tener contacto con los alimentos.

El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.

Al iniciar la jornada laboral, la ropa de trabajo debe estar limpia e íntegra.

Toda persona que esté en contacto directo con alimentos, debe lavarse las manos.

La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas en donde se almacenen alimentos.

No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos.

El personal responsable de almacén y que tenga contacto con los alimentos, deberá contar con un esquema de vacunación completo para Covid -19.

En el área de almacén deberá ingresar y realizar maniobras solamente personal identificado y autorizado.

11

Los agentes de limpieza y desinfección deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad, evitando que entren en contacto directo con los alimentos o material de empaque. Los artículos y productos de limpieza como escobas, trapeadores, recogedores, fibras, detergentes y otros productos químicos utilizados, se deben almacenar en un lugar específico lejos de los insumos alimentarios, para evitar su contaminación.



### **CONTROL DE PLAGAS**

El control de plagas es aplicable a todas las áreas, incluyendo el transporte de alimentos.

No se debe permitir la presencia de animales domésticos dentro del almacén.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.

En caso de que alguna plaga invada el almacén, deben adoptarse medidas de control para su eliminación como la contratación de servicios de control de plagas o auto aplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria.

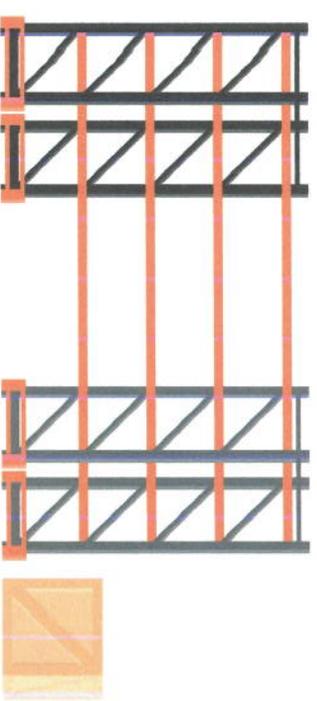
Debe evitarse que existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas.

Los detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, deben estar cerrados e identificados y se deben almacenar en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de los alimentos.

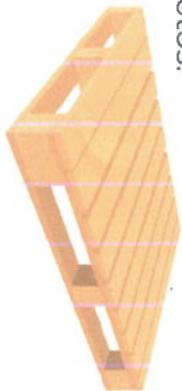


Los alimentos deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructuras o cualquier superficie lisa y limpia que evite su contaminación. Los insumos deben permanecer con el embalaje original y mantenerlos cerrados para evitar su contaminación.

La colocación se debe hacer de tal manera que permita la circulación del aire.

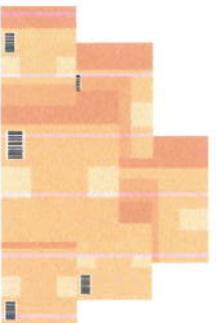


Deberá contar además, con tarimas tipo CHEP para el adecuado resguardo de los insumos alimentarios. La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas. Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.



Cuando se estiben los productos, se deben considerar las especificaciones indicadas por el proveedor con respecto al número de estibas que soporta el embalaje (envase secundario), para impedir el rompimiento y exudación de empaques.

El almacenamiento de los insumos se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 15 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.



Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero.

Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.

Todos los lotes, especialmente los productos enlatados, han de ser inspeccionados con relación a la presencia de hundimientos, corrosión, infestación, fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento. Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.



### CONTROL DE OPERACIONES

Los implementos para la limpieza, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de los alimentos.

Periódicamente se debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.

### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios.

Las uniones en las superficies de pisos o paredes deben permitir su limpieza.

Los baños deben estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse como bodega o para fines distintos a los que están destinados.

