



Implementación NOM-251

Orden y control sanitario aplicado a la operación diaria

¿Qué es?

La ejecución práctica del cumplimiento de la NOM-251, adaptada a la realidad del restaurante y su equipo.

¿Qué incluye?

- Análisis del diagnóstico
- Plan de acción personalizado
- Capacitación práctica al personal
- Implementación de procedimientos clave
- Ajustes operativos según riesgos

Entregables

- Plan de implementación NOM-251 por áreas
- Procedimientos operativos básicos (POE) aplicables
- Formatos de control (limpieza, temperaturas, higiene)
- Registro de capacitación del personal
- Checklist de seguimiento

¿Para qué sirve?

- Cumplir la NOM-251 de forma real
- Reducir errores y riesgos sanitarios
- Estandarizar la operación