

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

DOCENTE: NUTRIOLOGA BRENDA DEL CARMEN LÓPEZ HERNÁNDEZ

ALUMNA: ESTEPHANIA ANTONIETA FLORES COURTOIS

“CODIGO ALIMENTARIO”

TERCER SEMESTRE

MEDICINA HUMANA

CÓDIGO ALIMENTARIO

¿Qué es?

Cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico.

Preparado por la Secretaría de Estado de Salud Pública sobre la base del Reglamento Alimentario aprobado por el Decreto 141/53 además de sus normas modificatorias y complementarias.

Regulación

Como tal se sabe que regula las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos para consumo humano en relación a las normas ya establecidas

Productos importados y fábricas

Debemos de conocer que se cuentan con normas generales para los establecimientos que emplean, elaboran o comercializan alimentos para el consumo humano dentro de los parámetros correctos encontramos higiene, iluminación, aberturas, mecanismos de prevención del ingreso de roedores y otros animales, así como condiciones de higiene para los trabajadores

Contacto con utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios

De igual manera como se encuentran normas también encontraremos especificaciones de cuidado que deben cumplir cada objeto para estar en contacto con los alimentos, así como los materiales permitidos para los envases y sus dimensiones.

CÓDIGO ALIMENTARIO

Crterios y patrones aplicables a la microbiología de alimentos

Es importante mencionar que en el manejo de los alimentos también encontramos riesgos de una mala conservación y un mal manejo que pueden conllevar a la proliferación de bacterias, virus y hongos. Por esta misma razón es importante el mantener criterios que prevengan esta situación

Acciones a realizar

- Clasificación de los alimentos según su riesgo epidemiológico
- Plan de Muestreo para determinación del número y tamaño de unidades de muestra a ser analizadas
- Tolerancias microbiológicas (normas y patrones) que deberán ser respetadas.

Criterio obligatorio

Se refiere a los microorganismos considerados patógenos y/o sus marcadores, de importancia en salud pública y de acuerdo con la clase de alimento

Tenemos que tener en claro que e igual manera encontraremos principios y normas dadas por un código alimentario que se encargaran de mantener una selección para cada producto y una protección a la salud del consumidor

Criterio complementario

En cuestión de este criterio podremos definir como el que orienta al fabricante pero no se centra en una inspección final del producto, de igual manera evalúa el proceso tecnológico para la obtención de el

Alimentos obligatorios para los criterios

- Alimentos lácteos
- Alimentos cárnicos
- Productos congelados o refrigerados