



NUTRICION *nutrición*

Nombre de la institución:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Nombre del alumno:

María Del Pilar Castro Pérez

Carrera:

Medicina Humana

Catedrático:

L.N.: Brenda del Carmen López
Hernández

Cuadro Sinoptico:

“Código Alimentario”

CÓDIGO ALIMENTARIO
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.

DISPOSICIONES GENERALES

Define los alcances de las disposiciones del código en lo referente a las personas físicas y/o productos. Define la competencia de los organismos oficiales así como los plazos y procedimientos. Establece los procedimientos para la importación de alimentos.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Establece las condiciones generales que deben cumplir los alimentos. Define las condiciones de transporte y sistemas de conservación, tipos de transformación industrial y condiciones para la irradiación de alimentos.

NORMAS PARA LA ROTULACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS VEGETALES Principalmente frutas y hortalizas aunque también se contempla: maní, semillas, guaraná, algas comestibles. Si bien las frutas y hortalizas comercializadas en fresco están contempladas dentro de las generalidades del CAA, su comercialización y los aspectos relativos a la calidad están reguladas por Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

PRINCIPIOS GENERALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE CRITERIOS Y PATRONES MICROBIOLÓGICOS

Los principios generales a ser aplicados para el establecimiento de criterios y patrones microbiológicos para alimentos tienen su justificación en los problemas de salud pública y en la necesidad de uniformizar los patrones para el comercio entre los países. × Por esta razón, organismos internacionales tales como FAO, OMS, OPS, han demostrado preocupación creciente en el tema. × Así. continuamente han editado documentación normativa que reglamenta el tema.

CRITERIOS Y PATRONES APLICABLES A LA MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Caracterización de los microorganismos y/o sustancias toxinas. Comprenden: bacterias, virus, hongos y levaduras. × Clasificación de los alimentos según su riesgo epidemiológico. × Métodos de análisis que permitan su determinación. Así como establecimiento de un sistema de Garantía de Calidad Analítica. × 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
CRITERIO COMPLEMENTARIO**

Se refiere a los microorganismos considerados patógenos y/o sus marcadores, de importancia en salud pública y de acuerdo con la clase de alimento.
Son los criterios relativos a la evaluación del proceso tecnológico utilizado para la obtención de un producto terminado. - Son los criterios que pueden orientar al fabricante pero que no se tiene la finalidad de inspección final.

COMPONENTES DE LAS NORMAS Y PATRONES MICROBIOLÓGICOS

- Los microorganismos seleccionados para el producto considerado. - Los métodos recomendados para su determinación. - Las tolerancias relacionadas con los microorganismos seleccionados y su distribución en las muestras analizadas, de acuerdo con el plan de muestreo. - Plan de muestreo adecuado para el alimento considerado.