



NOMBRE DEL ALUMNO: FRETHER HIRAM GUTIERREZ

NOMBRE DEL DOCENTE: BRENDA DEL CARMEN LOPEZ HERNANDEZ



PRODUCTOS
IMPORTADOS DE FABRICA

CÓDIGO ALIMENTARIO

CONTACTO CON
UTENSILIOS, RECIPIENTES,
ENVASES, ENVOLTURAS,
APARATOS Y ACCESORIOS

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

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.

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

Criterios obligatorios.

CRITERIOS Y PATRONES APLICABLES A LA MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Criterios complementarios.

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

el manejo de los alimentos también encontramos riesgos de una mala conservación y un mal manejo que pueden conllevar a la proliferación

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

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

7 508203 003178

Alimentos obligatorios para los criterios

- Alimentos lácteos
- Alimentos cárnicos
- Productos congelados o refrigerados