

# **CODIGO ALIMENTARIO**

# **CUADRO SINOPTICO**

**ROLANDO DE JESUS PEREZ MENDOZA**

**NUTRIOLOGA: BRENDA LOPEZ**

**MATERIA: NUTRICION**

**UDS**

UNIVERSIDAD DEL  
SURESTE

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.

El CAA es actualizado permanentemente particularmente mediante la incorporación de las resoluciones sobre alimentos del Grupo Mercado Común (GMC) de Mercosur

#### 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

El CAA regula las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los alimentos para consumo humano en concordancia con las normas propuestas.

**CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS**  
Normas generales para los establecimientos en donde se elabora o comercializa alimentos para el consumo humano como por ejemplo higiene, luminación, aberturas, volumen físico para cada trabajador, mecanismos de prevención del ingreso de roedores y otros animales, instalaciones sanitarias para el personal, renovación del aire interno, niveles máximos de contaminantes del aire, etc.

**PRODUCTOS ALIMENTICIOS** Establece las condiciones generales que deben cumplir los alimentos, los límites máximos de contaminación metálica y no metálica así como de origen biológico para cada tipo de alimento.

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.

#### ALIMENTOS QUE OBLIGATORIAMENTE DEBERÁN ESTAR SUJETOS A CONTROLES MICROBIOLÓGICOS Alimentos lácteos:

- Leche (en todas sus formas)
- Queso (todos los tipos)
- Yogur
- Cremas
- Manteca