

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

SAN CRISTÓBAL DE LAS CASAS CHIAPAS

MATERIA: NUTRICIÓN

DOCENTE: NUT BRENDA DEL CARMEN LÓPEZ HERNÁNDEZ

ALUMNO: MARCOS GONZÁLEZ MORENO

SEMESTRE Y GRUPO: 3ºA

TEMA:

“CÓDIGO ALIMENTICIO”

CÓDIGO ALIMENTARIO

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

Las exigencias del Código Alimentario Argentino deben ser cumplidas por toda persona, empresa, comercio o establecimiento industrial que elabore, fraccione, conserve, transporte, exponga, expendan, importe y exporte alimentos, condimentos, bebidas, materias primas correspondientes a los mismos y así como todo aditivo alimentario.

DISPOSICIONES GENERALES

Define la competencia de los organismos oficiales, así como los plazos y procedimientos. Establece los procedimientos para la importación de alimentos.

Cuando los productos importados provienen de países que cuenten con niveles de control alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas (FAO/OMS).

CONDICIONES GENERALES DE FABRICAS Y COMERCIOS

Los establecimientos en donde se elabora o comercializa alimentos para el consumo humano como por ejemplo higiene, iluminación, 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.

Establece condiciones de higiene personal para los trabajadores, libretas sanitarias, capacitación y entrenamiento, así como condiciones de operación del producto dentro del establecimiento. Se reglamentan, además, las normas específicas para cada actividad y tipo de producto.

Define las condiciones que deben cumplir para estar en contacto con los alimentos, así como los materiales permitidos para los envases y sus dimensiones.

Protección de la salud del consumidor. Uniformidad de criterios para las prácticas de comercio.

ALIMENTOS SUJETOS A CONTROL MICROBIOLÓGICO

Alimentos lácteos: Leche (en todas sus formas), Queso (todos los tipos), Yogur, Cremas, Manteca

Productos cárnicos que se consumen sin tratamiento térmico: Embutidos, Fiambres, Salados, Ahumados

Alimentos refrigerados: Aves, Vegetales, Pescados y mariscos, etc.

Alimentos congelados: Platos preparados, Helados, Pescados y mariscos, Vegetales, Hielo, Pastas frescas (con y sin relleno), Bebidas alcohólicas, Agua, Jugos, Condimentos, Frutas secas