UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MATERIA:

LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

CUATRIMESTRE -GRUPO:

9° CUATRIMESTRES-LIC. EN NUTRICIÓN

PRODUCTO ACADÉMICO:

MAPA MENTAL

TEMA:

SISTEMAS DE AUTOCONTROL CON ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

ALUMNO:

ASHLEY RAQUEL FLORES CORDERO

DOCENTE:

LN. NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva

Prácticas de higiene y sanidad en la preparación y manipulación de los alimentos

aplicar buenas prácticas de higiene y sanidad

llevar a cabo

actividades necesarias para que los alimentos no se deterioren o contaminen

Recepción de materias primas

materias primas s es necesario revisar

Que se encuentren

buenas condiciones, limpias y sin materia extraña

Los empaques

sin roturas, y los productos dentro de la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente indicada

productos que requieren refrigeración o congelación

carne, productos lácteos

7°C o menos para refrigerados y - 18°C o menos para congelados

Las materias primas su aceptación o rechazo depende de las características, a considerar están su color, olor, sabor, textura, apariencia

Manipulación de alimentos

productos almacenados deben encontrarse

protegidos contra contaminación o deterioro

colocados en recipientes de material sanitario, cubiertos, identificados y de ser el caso

No se deben almacenar

en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales

Se deben separar los alimentos crudos de los cocidos

Los productos deben colocarse sobre tarimas de 15 cm de altura

Los productos secos deben conservarse en un área cerrada, seca, ventilada y limpia

Areas de servicio y comedor

alimentos de origen vegeta

deben estar

ibres de mohos y lavarse con agua, jabón, estropajo o cepillo

desinfectarse con yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro desinfectante efectivo.

En su preparación los alimentos congelados

deben exponerse el menor tiempo posible a la temperatura ambiente

La descongelación de alimentos debe realizarse en refrigerador, horno de microondas o bajo el chorro de agua fría

Las temperaturas mínimas para cocción de alimentos

Carne de cerdo 66°C Aves y carnes rellenas 74°C Alimentos recalentados 74°C

Los alimentos que se sirven calientes, mantenerse al menos a 60°C

Las tablas y utensilio de los alimentos crudos deben ser diferente a los cocidos, frutas y verduras

Areas de servicio y comedor

utensilios de servicio, manteles y servilletas de tela mantenerse limpios

cubiertos, vasos, tazas, platos, popotes, y otros utensilios

No deben de toar la parte partes que estarán en contacto con los alimentos o con la boca del comensal

exhibición de alimentos

Presentarse en

recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas

Hielo que se utiliza para enfriar botellas

No debe usarse

Para consumo humano

servirse con cucharones o pinzas específicos, evitando el uso de vasos o mano

Personal

Contar con uniforme de trabajo limpio y en buen estado,

utilizando bata y delantal en colores claro, red o cofia que cubra totalmente el cabello

presentación del personal

afeitado, con pelo corto o cubierto, con las uñas cortas, limpias y sin barniz, evitando el uso de joyería en manos, cuello y orejas

No deben tener enfermedades

como

respiratorias, gastrointestinales, parasitosis, o cualquier enfermedad trasmisible

Lavarse las manos antes de iniciar labores, y al reinicio de las mismas

el lavado de manos y brazos, éstos se deben frotar vigorosamente hasta la altura de los codos

Instalaciones físicas y sanitarias

Los pisos y paredes deben ser de recubrimientos continuos

no porosos, sin roturas o grietas y mantenerse limpios, secos.

Las coladeras, canaletas y trampas de grasa deben estar limpias, con rejillas, libres de basura y sin estancamientos

contarse con ventilación adecuada para evitar calor excesivo

contar con campanas de extracción o filtros extractores limpios y en buen estado

Todas las áreas del establecimiento deben mantenerse, limpias, en orden y en buen estado

establecimiento debe contar con abastecimiento suficiente de agua potable. El hielo para consumo humano debe elaborarse con agua potable

Sistemas de autocontrol con análisis de peligros y control de puntos críticos

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

sistema de prevención, Su cumplimiento es OBLIGATORIO por parte de todas las empresas del sector alimentario

El APPCC va a ser específico de cada empresa alimentaria

PASOS para su correcta implementación en la empresa

formar un equipo APPCC, describir el producto,

identificar el uso esperado, desarrollar un diagrama de flujo

y cumplir los principios del APPCC

NORMATIVA

Principios del APPCC

Formar un equipo APPCC

equipo de personas multidisciplinario

intentando que en él haya personas de todas las áreas de la empresa

Describir el producto

cada industria, debemos conocer perfectamente el producto que tenemos

Identificar el uso esperado

identificar al consumidor final que va dirigido, y cómo va a ser utilizado.

Desarrollar un diagrama de flujo

resumiendo las fases o etapas por las que va pasando

Cumplir el plan APPCC

obtener alimentos seguros y que el proceso se de con menos errores.

Identificar los peligros de cada fase

En cada etapa del proceso pueden darse peligros. Debemos conocer qué puede pasar para poder evitarlo al máximo.

Aplicar medidas preventivas

Debemos establecer medidas que evitarán la aparición de peligros

Establecer los límites críticos

Debemos conocer cuál es el límite que consideramos como válido y a partir de cuando ese proceso se ha convertido en un peligro

Establecer un sistema de vigilancia

Controlar que las medidas preventivas se realizan correctamente.

Establecer medidas correctoras

Pese a hacerlo todo bien, puede que aparezca un peligro, y debemos saber qué hacer en este caso, y cómo eliminarlo lo antes posible

Sistema de control y registro

Todo lo que ocurra, o que controlemos, deberá anotarse para tener un registro de lo que pasa, y se tomarán como prueba de que se han realizado los controles

Norma de agua y hielo

norma oficial mexicana nom-201-ssa1-2002, productos y servicios. agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. especificaciones sanitarias

Objetivo y campo de aplicación

disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y hielo para consumo humano envasados y a granel

Esta Norma se complementa con lo siguiente

NOM-012-SSA1-1993
NOM-026-STPS-1998
NOM-086-SSA1-1994

NOM-112-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable. NOM-117-SSA1-1994
NOM-120-SSA1-1994 prácticas de higiene y sanidad,
NOM-181-SSA1-1998 Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano.

Especificaciones nutrimentales

Definiciones

Agua para consumo humano a granel, a la que no contiene materia extraña, ni contaminantes,

Aislado, a la separación física de un área de otras por medio de material sanitario, resistente y permanente

Area de suministro, a la zona donde se llena el envase con agua para consumo humano a granel

Area de llenado, a la zona donde se envasa y tapa el producto

Norma de leche

NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba

Objetivo y Campo de Aplicación

establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado

observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso

norma se complementa con las siguientes

Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009

Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994

Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995

Norma de yogurt

NORMA Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba

Objetivo y campo de aplicación

establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt

Referencias

Reglamento de control sanitario de productos y servicios publicado el 9 de agosto de 1999

NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados

NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida

NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados

NOM-155-SCFI-2003, Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado.

Definiciones

Aditivo

Cualquier substancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos

Cultivo láctico

La población de células microbianas inocuas utilizadas para la fermentación de los productos objeto de esta Norma Oficial Mexicana