

- 
- Legislación en nutrición
  - Licenciatura en nutrición
  - Cuatrimestre: 9º cuatrimestre
  - Alumno: Belén Abril Pimentel cruz
  - Catedrático/a Mónica Culebro
  - 9 de julio de 2021
- 

# LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.

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

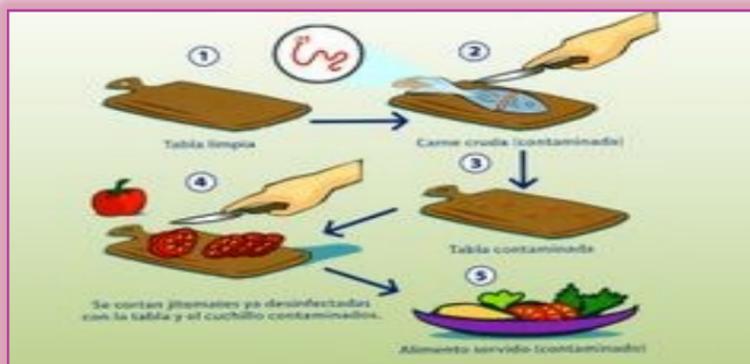
Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos . En la preparación de alimentos es muy importante aplicar buenas prácticas de higiene y sanidad, esto es: llevar a cabo todas las actividades necesarias para garantizar que los alimentos no se deterioren o contaminen, provocando enfermedades a los consumidores. Para lo anterior es necesario considerar los siguientes aspectos: Recepción de materias primas



Almacenamiento

Los productos almacenados deben encontrarse debidamente protegidos contra contaminación o deterioro, para lo cual deben ser colocados en recipientes de material sanitario, cubiertos, identificados y de ser el caso, mantenidos en refrigeración o congelación, revisando periódicamente las temperaturas. No se deben almacenar productos en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales.

Los alimentos cocidos deben separarse de los crudos, colocando éstos últimos en los compartimentos inferiores de los refrigeradores. Los productos deben colocarse sobre tarimas de 15 cm de altura, evitando el contacto directo con pisos, paredes y techos.



## Áreas de servicio y comedor

Los utensilios de servicio, manteles y servilletas de tela (si se utilizan) deben estar limpios. Los cubiertos, vasos, tazas, platos, popotes, y otros utensilios o implementos deben manipularse de manera que los dedos no toquen las partes que estarán en contacto con los alimentos o con la boca del comensal. La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes cubiertos, así como en vitrinas limpias y desinfectadas. El hielo empleado para enfriamiento de botellas no debe utilizarse para consumo humano. El hielo para consumo humano debe servirse con cucharones o pinzas específicos, evitando el uso de vasos o manos



## Recepción de materias primas Para la recepción de las materias primas

Es necesario revisar que se encuentren en buenas condiciones, limpias y sin materia extraña. Los empaques en los que vienen contenidas deben estar sin roturas, y los productos deben estar dentro de la fecha de caducidad o fecha de consumo preferente indicada, cuando esto proceda.



## Manipulación de alimentos

Los alimentos de origen vegetal deben estar libres de mohos y lavarse con agua, jabón, estropajo o cepillo, según el caso, y desinfectarse con yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro desinfectante efectivo. Durante su preparación, los alimentos que requieren refrigeración o congelación, deben exponerse el menor tiempo posible a la temperatura ambiente.



## Personal



El personal que labora en la preparación de alimentos debe utilizar uniforme de trabajo limpio y en buen estado, utilizando bata y delantal en colores claros, así como red o cofia que cubra totalmente el cabello. El personal que labora en la preparación de alimentos debe utilizar uniforme de trabajo limpio y en buen estado, utilizando bata y delantal en colores claros, así como red o cofia que cubra totalmente el cabello .

### 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. Debe contarse con ventilación adecuada para evitar calor excesivo y condensaciones que provoquen goteos. Las estufas, hornos, rosceros, braceros freidoras, etc. deben contar con campanas de extracción o filtros extractores limpios y en buen estado.



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

El sistema de autocontrol APPCC corresponde a las siglas Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Este sistema nos permite adelantarnos a los problemas, es un sistema de prevención, y si aparecen problemas también se especifica qué debemos hacer. Su cumplimiento es OBLIGATORIO por parte de todas las empresas del sector alimentario y su OBJETIVO es obtener alimentos seguros para la salud del consumidor.

El APPCC va a ser específico de cada empresa alimentaria. Los PASOS para su correcta implementación en la empresa son: formar un equipo APPCC, describir el producto, identificar el uso esperado, desarrollar un diagrama de flujo y cumplir los principios del APPCC. Debemos cumplir los PRINCIPIOS del APPCC que son: identificar los peligros, medidas preventivas, límites críticos, sistema de vigilancia, medidas correctoras, sistema de control o registro



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

Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos . En la preparación de alimentos es muy importante aplicar buenas prácticas de higiene y sanidad, esto es: llevar a cabo todas las actividades necesarias para garantizar que los alimentos no se deterioren o contaminen, provocando enfermedades a los consumidores. Para lo anterior es necesario considerar los siguientes aspectos: Recepción de materias primas .

## NORMATIVA

Tanto la formación de los manipuladores como la aplicación del APPCC son obligatorios y vienen determinados por distinta legislación

### Principios del APPCC

Antes de empezar a elaborar el APPCC deben seguirse unos PASOS para su correcta implementación en la empresa:  
**Formar un equipo APPCC:** un equipo de personas multidisciplinario, intentando que en él haya personas de todas las áreas de la empresa, relacionada con la seguridad del alimento .

### Pasos para implementar un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control Cumplir el plan APPCC

nos permitirá obtener alimentos seguros y que el proceso se de con menos errores. Así también haremos que se mejore el aprovechamiento de los procesos revirtiendo en un ahorro económico.

**Identificar los peligros de cada fase** En cada etapa del proceso pueden darse peligros. Debemos conocer qué puede pasar para poder evitarlo al máximo. Así diríamos cuáles son los PCC (puntos de control críticos) en nuestro proceso.

### Aplicar medidas preventivas

Debemos establecer medidas que evitarán la aparición de peligros.

**Describir el producto:** cada industria o establecimiento es distinto, y debemos conocer perfectamente el producto que tenemos y definir cómo es, incluyendo desde sus ingredientes, cómo se prepara, a qué consumidores va dirigido, características organolépticas, características de almacenamiento.

**Identificar el uso esperado:** identificar al consumidor final que va dirigido, y cómo va a ser utilizado.

**Desarrollar un diagrama de flujo:** Una vez definido el producto será fácil hacer un esquema o diagrama de flujo resumiendo las fases o etapas por las que va pasando. Cumplir con los principios de la normativa APPCC

### Establecer un sistema de vigilancia

Controlar que las medidas preventivas se realizan correctamente.

### 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.**

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y hielo para consumo humano envasados y a granel, excepto la que es consumida directamente de los sistemas de abastecimiento.

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

### 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.**



### Referencias

Esta norma se complementa con las siguientes o las que las sustituyan: Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994 Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995 Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.



### Objetivo y Campo de Aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso e importación de la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.

### 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

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones. Esta norma es aplicable al yogurt, que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.



### Referencias Esta Norma Oficial Mexicana

Se complementa con los siguientes reglamentos, normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan: Reglamento de control sanitario de productos y servicios publicado el 9 de agosto de 1999. NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993. NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002. NOM-030-SCFI-2006, Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de noviembre de 2006. NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril del 2010. NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios, Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificación en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa publicada el 12 de diciembre de 1995.

### Norma de helados.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-036-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. HELADOS DE CREMA, DE LECHE O GRASA VEGETAL, SORBETES Y BASES O MEZCLAS PARA HELADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.**

Los helados son alimentos producidos mediante la congelación con o sin agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos pudiendo contener grasas vegetales, frutas, huevo y sus derivados, saborizantes, edulcorantes y otros aditivos alimentarios

Los helados son alimentos producidos mediante la congelación con o sin agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos pudiendo contener grasas vegetales, frutas, huevo y sus derivados, saborizantes, edulcorantes y otros aditivos alimentarios. Las especificaciones sanitarias que se precisan en esta Norma sólo podrán satisfacerse cuando se empleen materias primas e ingredientes de buena calidad sanitaria y se fabriquen y se comercialicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que cumplan con las disposiciones que establece la Ley General de Salud y demás ordenamientos.

### Norma de huevos

**NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-159-SSA1-1996, BIENES Y SERVICIOS. HUEVO, SUS PRODUCTOS Y DERIVADOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES**



### Referencias

Esta Norma se complementa con lo siguiente: NOM-033-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Irradiación de alimentos. Dosis permitidas en alimentos, materias primas y aditivos alimentarios. NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. NOM-092-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. NOM-110-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-113-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

### Referencias

Esta Norma se complementa con lo siguiente: □ NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. □ NOM-092-SSA1-1994 Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. □ NOM-114-SSA1-1994 Método para la determinación de Salmonella en alimentos. NOM-115-SSA1-1994 Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos. NOM-117-SSA1-1994 Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, por espectrometría de absorción atómica. NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. NOM-122-SSA1-1994 Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos .



### Objetivo y campo de aplicación

.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias de los helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

### Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo, sus productos y derivados. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación .

### Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo).

#### Norma de embutidos

**NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-145-SSA1-1995, PRODUCTOS CARNICOS TROCEADOS Y CURADOS. PRODUCTOS CARNICOS CURADOS Y MADURADOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. .**

### Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos troceados y curados, así como los productos cárnicos curados y madurados. Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.



### Norma de pescados y mariscos

**NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.**

### Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos; los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección, así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir dichos productos. 1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dediquen a la captura, extracción, procesamiento, conservación, almacenamiento, distribución, transporte, venta o importación de productos de la pesca.



### Norma de cereales y derivados

#### Norma de leguminosas.

**NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-147-SSA1-1996, BIENES Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, DE SEMILLAS COMESTIBLES, HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANI-**

#### Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben cumplir las harinas de cereales, sémolas o semolinas, los alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación. No son objeto de esta norma, las harinas preparadas, botanas, pastas para sopa, tortillas y tostadas

#### Norma de grasas y aceites. (Mantequilla, margarina, cremas y aceites).

**NORMA Oficial Mexicana NOM-F-16-S-1979, Margarina para mesa. (Esta Norma cancela la NOM-F-16-1970).**

La margarina para mesa es el producto alimenticio de aspecto similar a la mantequilla y que se obtiene de la emulsión de grasas y aceites comestibles con agua y leche. Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilice materia prima de buena calidad y se procesen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que cumplan con el Código Sanitario, sus Reglamentos y demás disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia



#### Norma de alimentos azucarados- (Mermeladas, jaleas, mieles y caramelos, cajeta, jugos y néctares).

**NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (CODEX STAN 296-2009)**



### Referencias

Esta norma se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas o las que las sustituyan: 2.1. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. 2.2. Norma Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994. Información comercial-especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. 2.3. Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. 2.4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 2.5. Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de la calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.



#### OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

La presente Norma Oficial establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado margarina para mesa.

#### Referencias

Para el desarrollo del muestreo y la verificación de las especificaciones que se establecen en esta norma, se deben aplicar las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes: NOM-F-83 Determinación de humedad en productos alimenticios. NOM-F-89 Determinación de extracto etéreo. NON-F-309 Determinación de benzoatos, salicilatos y sorbatos. NOM-F-328 Determinación de cloruro de sodio en margarina NOM-F-114 Determinación del punto de fusión por el método de Willey. NOM-F-253 Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias. NOM-F-254 Cuenta de organismos coliformes. NOM-F-255 Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos. NOM-F-310 Cuenta de Estaphylococcus aureus, coagulasa positiva en alimentos. NOM-F-304 Investigación de Salmonella en alimentos. NOM-F-308 Cuenta de organismos coliformes fecales. NOM-R-18 Muestreo para la inspección por atributos

#### ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para re envasado en caso necesario. Esta Norma no se aplica a: (a) los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas; o (b) los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales; o (c) los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar; (d) productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

Los términos en inglés “preserve” o “conserve” se utilizan algunas veces para señalar a los productos regulados por esta Norma. Por ello y para efectos de esta Norma, de aquí en adelante los términos indicados anteriormente deberán cumplir con los requisitos establecidos en esta Norma para la confitura y la confitura “extra”.