

Legislación en Nutrición.

Nombre del alumno: Andrea Candelaria
Guillen Rodriguez

Catedrático: Mónica Elizabeth Culebro
9 "A"

Licenciatura en Nutrición
Comitán de Domínguez, Chiapas
06 de Julio del 2021.

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

Puntos importantes:

- Refrigeración o congelación (carne, productos lácteos, etc. Debe ser a 7°C o menos para refrigerados y -18°C o menos para congelados).
- Los paquetes deben estar rotos y con fecha de caducidad preferente indicada.
- Almacenamiento: Los productos deben ser colocados en recipientes de material sanitario, cubiertos, identificados o en refrigeración o congelación, revisando periódicamente las temperaturas.
- Temperatura de cocción: carne de cerdo a 66°C, aves y carnes rellenas 74°C, alimentos recalentados 74°C.



Su objetivo es garantizar que los alimentos no se deterioren o contaminen, provocando enfermedades a los consumidores.

Nota:

Los recipientes, utensilios, mesas y superficies de trabajo deben desincrustarse, lavarse y desinfectarse después de cada uso y antes de manipular productos diferentes.

Instalaciones:

Pisos y paredes no deben estar porosos, sin roturas y deben estar limpios y secos.

Coladeras, canaletas y trampas de grasa deben estar limpias, con rejillas, libres de basura y sin estancamientos.

Debe contarse con ventilación, estufas, hornos, rosticeros, freidoras debe contar con campanas de extracción.



Personal:

Uniforme limpio y en buen estado.

Bata y dental en colores claros.

Red o cofia que cubra el cabello total.

Cabello corto, afeitado, uñas cortas y limpias y sin barniz etc.

Lavarse las manos antes de manipular alimentos y después de ir al baño.

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

El en APPCC se definen fases por las que llegara a pasar el alimento que son:

Recepción de materias primas -> Almacenamiento -> Exposición -> Venta.

QUE ES ?

Es un sistema de prevención que tiene como objetivo obtener alimentos seguros para la salud del consumidor, en el cual se deben cumplir principios de la APPC que son identificar los peligros, medidas preventivas, límites críticos, sistemas de vigilancia medidas correctoras, sistema de control o registro.

Pasos para implementar un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control :



- Identificar los peligros de cada fase.
- Aplicar medidas preventivas.
- Establecer los límites críticos.
- Establecer un sistema de vigilancia.
- Establecer medidas correctoras.
- Sistema de control y registro.



NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

Objetivo de la Norma:

Establecer 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.

El agua para consumo humano a granel, a la que no contiene materia extraña, ni contaminantes, ya sean químicos, físicos o microbiológicos, que causen efectos nocivos a la salud, que es suministrada en presencia del consumidor.

Para completar esta norma es necesario seguir ciertas normas como:

- NOM-117-SSA1-1994, Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc, y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por absorción atómica.
- NOM-120-SSA1-1994, Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- NOM-127-SSA1-1994, Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano.
- NOM-026-STPS-1998 Colores y señales de seguridad e higiene e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías.



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.

Esta norma se complementa con las:

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.

NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-130-SSA1-1995, Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.



Su objetivo es:

Establecer las especificaciones sanitarias y nutricionales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos.



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

Objetivo:

Es establecer 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.



Muchas veces el yogurt sufre fermentación que es la transformación de la leche por acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo.

Esta norma se complementa con diversas normas como:

NOM-002-SCFI-1993, Productos preenvasados. Contenido neto.

NOM-030-SCFI-2006, Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta.

NOM-092-SSA1-1994, Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

NOM-185-SSA1-2002, Mantequilla, crema, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche.

NMX-F-703-COFOCALEC-2004, Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Leche y Producto Lácteo.

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.



Objetivo.

Establecer las especificaciones sanitarias de los helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.



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.

Es importante que cumpla con lo establecido en el reglamento y la Norma Oficial Mexicana correspondiente, así como la norma 086-SSA1-1994, Alimentos y bebidas no alcohólicas, con modificaciones en su composición.

En las especificaciones nutricionales debe incluir ciertos puntos como:

-Manténganse en congelación o consérvase en congelación.

-El número o clave del lote de producción, pudiendo figurar en el envase individual o colectivo.



Algunas normas con las que se complementa son:

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

NOM-091-SSA1-1994 Leche pasteurizada de vaca.

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-110-SSA1-1994 Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.

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

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo, sus productos y derivados.



Tipos de huevo.

Huevo fresco, aquel que presenta un olor y sabor característico, que observado al ovoscopio.

Huevo líquido, producto obtenido del huevo, sin cascarón y sometido a pasteurización.

Esta norma se completa con:

NOM-033-SSA1-1993, Irradiación de alimentos. Dosis permitidas en alimentos, materias primas y aditivos alimentarios.

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-005-ZOO-1993, Campaña nacional contra la Salmonelosis Aviar.

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

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.

Productos cárnicos curados y madurados, aquellos elaborados con cortes definidos de las especies animales consideradas aptas para consumo humano, sometidos a curación, parcialmente deshidratados, ahumados o no.

Algunas carnes se le agrega aditivos que substancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación y deben temperatura máxima de 7°C (280 K).

Esta norma se complementa con algunas de las:

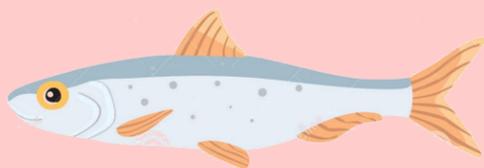
NOM-122-SSA1-1994 Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos.

NOM-092-SSA1-1994 Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

NOM-117-SSA1-1994 Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos.



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.



Esta norma se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas:

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

NOM-127-SSA1-1994. Agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de la calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

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.



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 SANITARIAS Y NUTRIMENTALES.



Los productos alimenticios elaborados a base de granos de cereales u otros granos y semillas comestibles y estos productos se pueden preparar por procesos tales como: inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido u otros.



Derivados de los cereales:

- Galleta, al producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina, grasas y aceites comestibles .
- Harina o Harina de trigo, a la obtenida de la molienda del trigo del grano maduro, entero, quebrado, sano y seco del género Triticum.
- Harina de avena, al producto resultante de la molienda del grano de avena.
- Harina de cebada, al producto resultante de la molienda del grano de cebada.
- Harina de arroz, al producto resultante de la molienda del grano de arroz.
- Harina de centeno, al producto resultante de la molienda del grano de centeno.
- Harina de maíz, al producto resultante de la molienda húmeda o seca de los granos de maíz.
- Harina integral, al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y germen.

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.

Esta norma se complementa con:
 NOM-051-SCFI-1994, NOM-086-SSA1-1994, NOM-092-SSA1-1994, NOM-110-SSA1-1994, NOM-111-SSA1-1994, NOM-113-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994, NOM-115-SSA1-1994 etc.

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

Esta norma se completa con:

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.

Clasificación de la margarina:

- 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.

- Tipo I SIN SAL.
- Tipo II CON SAL.



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

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 preenvasado en caso necesario.



Esta norma NO se aplica 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.
- Los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales.
- Los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar.
- Productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.



Bibliografía:

Culebro, M. E. (2021). *Antología de Legislación en Nutrición* . Comitán de Domínguez, Chiapas: Universidad del Sureste.