



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICION

MATERIA: LEGISLACION EN NUTRICION

ACTIVIDAD: MAPA CONCEPTUAL

**TEMA: LEGISLACION APLICADA A LOS SERVICIOS DE
RESTAURANTE**

DOCENTE: ING. EDUARDO ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

8° CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A; 9 DE JULIO DEL 2022

LEGISLACION APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE

La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos

Enfermedades transmitidas por alimentos y agua

Comp evitarlas

A continuación, se describen algunos consejos para prevenir dichas enfermedades

Las cuales son

1. Comprar alimentos limpios y frescos, y lavarlos y desinfectarlos
2. Hierva el agua que use para preparar los alimentos
3. Lavarse las manos antes de la manipulación de los alimentos
4. Evite el contacto entre alimentos crudos y cocidos

Ahora bien

En México la NOM-251-SSA1-2009 regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

Establece

1. los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso

Normas y legislación en el etiquetado de alimentos

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Establece Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. De igual forma, menciona que los productos preenvasados que ostenten uno o más sellos de advertencia o la leyenda de edulcorantes, no deben incluir en la etiqueta personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas, elementos interactivos que promuevan su consumo

Donde no se aplica

1. los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en Normas Oficiales Mexicanas específicas y que no incluyan como referencia normativa a esta Norma Oficial Mexicana
2. los alimentos y las bebidas no alcohólicas a granel
3. los alimentos y las bebidas no alcohólicas envasados en punto de venta

Normas y legislación para el consumo de agua y hielo

Norma que lo regula

Regulado en la NOM-201-SSA1-2015 establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo para consumo humano que se comercialice preenvasado o a granel y los establecimientos que se dediquen al proceso o importación de dichos productos

Condiciones sanitarias en tapas y envases

1. Las tapas deberán ser nuevas y de material inocuo.
2. Especificaciones sanitarias del producto terminado.
3. Límites máximos permisibles del agua para consumo humano.
4. Organolépticas y físicas

Norma de leche

Norma que lo regula

Regulada en la NOM-155-SCFI-2012 establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.

Normas y legislación para los cárnicos

La NOM-213-SSA1-2018 tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.

Disposiciones sanitarias

Los establecimientos deben contar con un área específica, separada físicamente de las áreas de producción, en la que existan canastillas o casilleros para que el personal pueda guardar la ropa de calle y artículos personales

Todo utensilio y equipo que entre en contacto directo con materia prima o producto en proceso, debe lavarse y desinfectarse antes del inicio de la jornada, al final de ésta o con la frecuencia que establezca el productor en su HACCP

De acuerdo a la actividad que se realice, el personal del área de producción debe usar ropa de trabajo, calzado de hule y/o industrial y cubrepelo.