



**Mi Universidad**

**Super Nota**

*Nombre del Alumno: Francisco Eduardo Albores Alfaro*

*Nombre del tema: Legislación Aplicada A Los Servicios De  
Restauración Colectiva*

*Parcial: Tercer Parcial*

*Nombre de la Materia: Legislación En Nutrición*

*Nombre del profesor: Mónica Elizabeth Culebro*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: Noveno Cuatrimestre.*

# LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.

## Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos.

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.



## La Organización Mundial de la Salud (OMS)



Consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de éstos.

## Para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.

Al comprar alimentos escoja los que se ven frescos y limpios. Los alimentos crudos como frutas y verduras lávelos con agua y cloro.



Hierva el agua que use para tomar y preparar los alimentos. Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos después de ir al baño o letrina y cambiar pañuelos.



Asegúrese que los alimentos estén bien cocidos. El pollo, la carne, los mariscos y la leche pueden estar contaminados con microbios por lo que deben cocinarlos bien.

## Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios



## Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

(1) mantenga la limpieza; (2) separe alimentos crudos y cocinados; (3) cocine completamente; (4) mantenga los alimentos a temperaturas seguras; y (5) use agua y materias primas seguras.



## NOM-251-SSA1-2009

Regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



## Instalaciones y áreas.

Deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas.



## Equipo y utensilios.

Deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección. El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar.

## Servicios

Debe disponerse de agua potable. Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Las paredes internas de las cisternas o tinacos deben ser lisas.



## Almacenamiento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.



## Control de operaciones

El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.



## Control de materias primas

Deben inspeccionar o clasificar sus materias primas e insumos antes de la producción o elaboración del producto. No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.

## Control de la temperatura

63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.



## Control de manipulación

Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a la temperatura ambiente el menor tiempo posible. La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.

## Normas y legislación en el etiquetado de alimentos

### La Norma Oficial Mexicana NOM-051

Modifica y hace más estricto el etiquetado de los alimentos procesados y las bebidas no alcohólicas preenvasadas entró en vigor el 1 de octubre del 2020, luego de su publicación en el Diario Oficial de la Federación (DOF).



### La presente Norma Oficial Mexicana no se aplica a

Los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en Normas Oficiales Mexicanas específicas

### Especificaciones

En la etiqueta de los productos preenvasados pueden incluirse sellos o leyendas de recomendación o reconocimiento por organizaciones o asociaciones profesionales cuando presenten la documentación apropiada que soporte con evidencia científica, objetiva.

	Energía	Azúcares	Grasas Totales	Grasas Trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg
Líquidos en 100 ml de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				Bebidas sin calorías: ≥ 45 mg de sodio

Leyenda a usar:



### Información adicional

En la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica, así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente .

## Etiquetado nutrimental

Componentes. El etiquetado nutrimental es obligatorio en la etiqueta de los productos preenvasados, y comprende la declaración nutrimental y la información nutrimental complementaria.

A partir de ahora las empresas de alimentos deberán reportar los aportes nutrimentales de sus productos relativos a las porciones completas de las presentaciones de que se trate.

Antes de la Reforma (convención anterior)		Antes de la Reforma (convención anterior)		Después de la Reforma		Después de la Reforma	
Grasas saturadas	Sodio	Grasas saturadas	Sodio	Grasas saturadas	Sodio	Grasas saturadas	Sodio
0 gr 0%	40 mg 2%	0 gr 0%	113 mg 5%	0 kcal 0%	0 kcal 0%	147 kcal 73%	77 kcal 38%
84 kcal 4%	21 gr 2%	0 gr 0%	113 mg 5%	1260 kcal 350%	600 mg 30%	1260 kcal 350%	34 porciones 35

Adicionalmente se muestran: Energía (240 kcal / 12%), Azúcares (0 gr / 0%), Grasas saturadas (4.1 gr / 21%), y Energía (240 kcal / 12%).

FUENTE: SECRETARÍA DE SALUD. GRÁFICO: EE

## Declaración nutrimental

Se deben declarar los nutrimentos siguientes, excepto en el producto preenvasado regulado. el contenido de energía; b) la cantidad de proteína; c) la cantidad de hidratos de carbono disponibles.



# Verificación Y Vigilancia

La verificación y vigilancia de la presente Norma Oficial Mexicana se llevará a cabo por la Procuraduría Federal del Consumidor, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

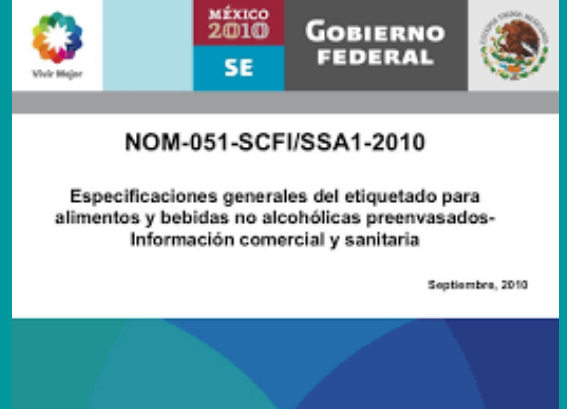


## Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.



### Información contenido

Las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.



### Requisitos generales de etiquetado.

La etiqueta de los productos preenvasados que no contengan los sellos y leyendas precautorias, puede declararlo únicamente de forma escrita mediante la frase “Este producto no contiene sellos ni leyendas”.

## Normas y legislación para el consumo de agua y hielo



### 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 de los envases y tapas.

Las tapas deberán ser nuevas y de material inocuo. En caso de duda de la condición higiénica de envases o tapas deberán lavarse y desinfectarse con soluciones que no modifiquen, reaccionen o alteren sus características y evitando la contaminación por arrastre.



### Norma de leche

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



### Denominaciones comerciales de la leche

Leche pasteurizada. La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones. Leche ultrapasteurizada, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones



### Leche evaporada

La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y grasa butírica, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones.



### Norma de quesos

Regulada en el PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017 establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso para ostentar dicha denominación los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento



### Clasificación del queso

Queso fresco Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina.

# Queso maduro

Aquel que además de cumplir con 3.7 se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. A) Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos



## Información comercial

La denominación comercial del queso debe ser clara y visible al consumidor. Para los quesos frescos que se les adiciona caseinatos, se debe indicar el contenido en porcentaje (%) de caseinatos (hasta un máximo de 2%) del producto final, en la superficie.

## Norma de yogurt

Este producto es regulado en la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogur.



### MENOS PROTEÍNA



**NO CUMPLE**

Contiene **1,57%** de proteína que corresponde a **49%** menos de la requerida por la norma (**3,1%**)



**NO CUMPLE**

Contiene **1,88%** de proteína que corresponde a **39%** menos de la requerida por la norma (**3,1%**)

## ¿Qué es?

Yogurt es el producto obtenido de la fermentación de la leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus*, y teniendo como resultado la reducción del pH.

## Norma de helados

Estos productos están regulados en la NOM-243-SSA1-2010 establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos.



## Justificación

Debe convencer al lector principalmente de tres cuestiones: que se abordó una investigación significativa; la importancia, pertinencia del tema y objeto de estudio y, la utilidad de los resultados obtenidos, todo ello en función de su contribución a la estructura del conocimiento existente y/o de su aplicación práctica y concreta.

### Envase y Rotulación

Norma Venezolana COVENIN 2952

- Debe ser de un material inerte a la acción del producto.
- No debe alterar sus características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas.
- Deben ser aprobados por la autoridad sanitaria.
- No debe originar sustancias tóxicas.



### Generalidades

**Definición**

Según la norma COSUANOR NGO 34 505 helados y para mezclas de helados se entiende por helado "el producto lácteo distribuido a partir de una emulsión de grasas y proteínas con la adición de azúcar y otros ingredientes y aditivos permitidos o bien, el producto no lácteo preparado a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y aditivos permitidos, que han sido tratados por congelación y que se destinan al almacenamiento, venta y consumo humano en estado de congelación o parcialmente congelado".

## Especificaciones sanitarias

Los establecimientos que se dediquen al proceso e importación de los productos comercializados en el Territorio Nacional objeto de esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, señalada en el apartado de referencias.



## Norma de huevo

La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos. El objeto materia de esta Norma se clasifica en: Huevo con cascarón. Productos de huevo.

### NMX-FF-127-SCFI-2016

PRODUCTOS AVICOLAS - HUEVO FRESCO DE GALINA - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA GENERALIZABLES Y ÚNICOS.

**Objetivo.** La presente Norma Mexicana establece las características físicas y especificaciones que debe cumplir el Huevo Fresco de Gallina, que se producen y comercializan dentro del territorio nacional, con el fin de asegurar a los consumidores el producto de calidad. Su cumplimiento, así como a los integrantes de la cadena de valor la observancia de las disposiciones sanitarias y normativas vigentes. Esta Norma Mexicana aplica a toda su participación en el proceso de producción, distribución y comercialización de Huevo Fresco de Gallina.

**Clasificación del huevo de mesa**

Para efectos de la presente Norma se reconocen cinco categorías de tamaño en el Huevo Fresco de Gallina. Los cuales están determinadas por su peso y tamaño y se deben aplicar a todas las clasificaciones de consumo. Dicha categoría se indican en la tabla 1.

Categoría	Designación	Plus	Área máxima por unidad (cm²)	Área mínima por unidad (cm²)	Contenido mínimo de proteína por cada 100 g de huevo fresco
1	Huevo grande	114	100	80	12,5
2	Huevo mediano	90	75	60	12,5
3	Huevo chico	66	50	40	12,5
4	Huevo pequeño	42	25	20	12,5
5	Huevo muy pequeño	18	10	8	12,5

El Huevo Fresco de Gallina debe cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1 vigente, así como en cualquier otra regulación vigente aplicable al producto Huevo Fresco en materia de inocuidad.

**Los huevos frescos se clasifican en:**

- Huevo fresco
- Huevo fresco con cascarón
- Huevo fresco con cascarón partido
- Huevo fresco con cascarón partido y contenido
- Huevo fresco con cascarón partido y contenido y contenido

Helados y Sorbetes . Helados de crema . Helados de leche. Helados de grasa vegetal

### Norma de Helados


COVENIN 2952

Debe ser de un material inerte a la acción del producto.

No debe alterar sus características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas.

Deben ser aprobados por la autoridad sanitaria.

No debe originar sustancias tóxicas.



## Especificaciones sanitarias

Los establecimientos que se dediquen al proceso e importación de los productos comercializados en el Territorio Nacional objeto de esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, señalada en el apartado de referencias.

### Compre con Confianza Huevos de Calidad

Normas de calidad de los Estados Unidos - condición de la clara y la yema

Clase	Clase	Clase
AA	A	B

Clases de los Estados Unidos - peso mínimo por cada decena de huevos

Clase	Clase	Clase	Clase
AA	A	B	C

## Reglas principales

El huevo que al momento de la recepción presente grietas o rupturas en el cascarón, deberá desecharse de inmediato, a excepción del que sea utilizado como materia prima para alguno de los productos de huevo objeto de esta Norma.

## Reglas para el lavado.

El lavado del huevo debe hacerse inmediatamente antes de que vaya a utilizarse como materia prima, con agua potable y detergente destinado para tal fin y conforme a las instrucciones del fabricante. Al enjuagar no deberán quedar restos de detergente sobre el huevo.



## Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos



## 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.



## Higiene del personal.

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. El personal que entre en contacto directo con el producto cárnico, además debe utilizar cubrebocas o escafandras.

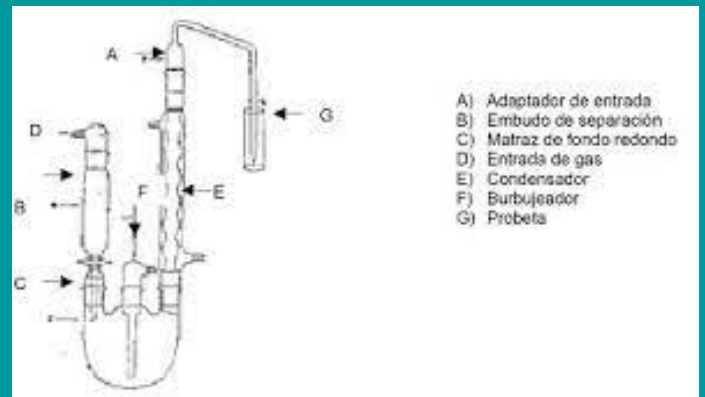
## Norma de pescados y mariscos

NOM-242-SSA1-2009 establece 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



## Prácticas de higiene y sanidad

Los productos objeto de esta norma, deben de cumplir las siguientes especificaciones: En el proceso de los productos objeto de esta norma, se debe cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, señalada en el apartado de referencias.



## Control documental del proceso.

caso de las especies de los productos de la pesca empleadas, debe declararse el nombre común y el nombre científico de la especie de manera que no induzca al consumidor a engaños. Sin interferir con lo establecido.



## Norma de cereales y derivados

NOM-247-SSA1-2008 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas

## En México se manejan diferentes reglas para:

Arroz, Cereal, Garbanzo, Maíz, Trigo, Mijo



**Bibliografía:**

UDS. (2022). Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva. Antología De Legislación En Nutrición. Pág. 67-93