



**Mi Universidad**

## **Supernota**

*Nombre del Alumno: Salma Berenice Anzueto Reyes*

*Nombre del tema: Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva*

*Parcial: 3°*

*Nombre de la Materia: Legislación en nutrición*

*Nombre del profesor: Monica Elizabeth Culebro*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 9°*

*“Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva”*

**Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos**

- La Organización Mundial de la Salud (OMS) es consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de éstos.
- A principios de los años noventa, la OMS formuló las Diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos, que se tradujeron y reprodujeron ampliamente.



**Organización  
Mundial de la Salud**

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

En México la NOM-251-SSA1-2009 regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, dentro de esta norma vamos a destacar los siguientes puntos principales:

- Establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Es obligatoria.
- Los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**NOM**  
**251-SSA-2009**

## Normas y legislación en el etiquetado de alimentos

- Normas y legislación en el etiquetado de alimentos ostenten uno o más sellos de advertencia o la leyenda de edulcorantes, no deben incluir en la etiqueta personajes infantiles, animaciones, dibujos animados.
- Tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado destinado al consumidor final, de fabricación nacional o extranjera, comercializado en territorio nacional.



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

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”. La declaración debe ser colocada en la \*superficie de información.

En la etiqueta de los productos preenvasados pueden incluirse sellos o leyendas de recomendación o reconocimiento por organizaciones o asociaciones profesionales con evidencia científica, objetiva y fehaciente.



## 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.



## 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, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, y los métodos de prueba.



## 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.

## 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 yogurt.*



## Norma de helados

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



## Norma de huevos

*La NOM-159-SSAI-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:*
- *Líquidos*
- *Deshidratados*
- *Sometidos a otros procesos.*



## 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.



## Norma de pescados y mariscos

Estos alimentos están regulados en la 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.



## Norma de cereales y derivados

Regulados en la 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.



## Bibliografía

Universidad Del Sureste. (2022). *Antología de legislación en nutrición*.  
Recuperado de  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/ca9b3a17f463a459844e6c2559659277.pdf>