



Mi Universidad

SÚPER NOTA

Nombre del Alumno: Viviana Moreno Aguilar.

Nombre del tema: Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva.

Parcial: Tercer parcial.

Nombre de la Materia: Legislación en nutrición.

Nombre del profesor: Monica Elizabeth Culebro Gomez.

Nombre de la Licenciatura: Nutrición.

Cuatrimestre: Noveno.

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) formuló las Diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos y prevenir enfermedades.



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 segura.
- 5.- Use agua y materias primas seguras

NORMAS

INSTALACIONES Y ÁREAS.

- Infraestructura de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas
- Puertas y ventanas con protección para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas.

EQUIPO Y UTENSILIOS.

- Deber permitir su limpieza y desinfección adecuada.
- Debe evitar la acumulación de agua.

SERVICIOS.

- a) Agua potable,
- b) Depósitos para basura, sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales.
- c) Baños con separaciones físicas completas.
- d) Protección contra la contaminación en drenajes y cisterna.

ALMACENAMIENTO.

CONTOL.

- De materias primas (inspecciona clasificas en fecha de caducidad aceptable).
- De la Temperatura:
 - a) 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.
 - b) 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.
 - c) 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.

LIMPIEZA DEL SERVICIO E HIGINENE DEL PERSONAL.

NOM-251-SSA1-2009

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

Es obligatoria.



-ESTABLECE UN SISTEMA DE ETIQUETADO FRONTAL, QUE ADVERTIR DE FORMA CLARA Y VERAZ SOBRE EL CONTENIDO DE NUTRIMENTOS CRÍTICOS E INGREDIENTES QUE REPRESENTAN RIESGOS PARA LA SALUD.

-NO APLICA EN OS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS A GRANEL Y ENVASADOS EN PUNTO DE VENTA



CONTIENE CAFEÍNA
EVITAR EN NIÑOS

CONTIENE EDULCORANTES,
NO RECOMENDABLE EN NIÑOS

NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Regula el etiquetado de los alimentos procesados y las bebidas no alcohólicas preenvasadas.



ESPECIFICACIONES

- a) En la etiqueta pueden incluirse sellos o leyendas de recomendación.
 - b) Declarara "Este producto no contiene sellos ni leyendas" en casos específicos.
 - c) Productos preenvasados que ostenten uno o más sellos de advertencia eliminan personajes infantiles, animaciones, elementos interactivos que fomenten el consumo o compra.
 - d) La denominación debe aparecer en negrilla dentro de la superficie principal.
- E) El dato relativo al lote, fecha de caducidad o de consumo preferente puede ser colocado en cualquier parte del envase.

NOMBRE O DENOMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS PREENVASADOS PAÍS DE ORIGEN E IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

LISTA DE INGREDIENTES

>> "Azúcares añadidos" seguido con denominaciones específicas de todos los azúcares libres presentes en el producto .

>>Declarar todos aquellos ingredientes o aditivos que pueden causar hipersensibilidad, intolerancia o alergia ((trigo, centeno, avena, cebada, espelta, huevos y derivados, Crustáceos, Pescado, Moluscos, cacahuete, soja, leche, nueces y almendras).

CONTENIDO NETO Y MASA DRENADA

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL.

-contenido de energía: cantidad de proteína; hidratos de carbono disponibles, indicando la cantidad correspondiente a azúcares y a azúcares añadidos; grasas especificando grasas saturadas y grasas trans, no incluyendo las grasas trans presentes en ingredientes lácteos y cárnicos de manera natural; fibra dietética; sodio; cualquier otro nutriente que se considere importante.

Quedan exceptuados los productos siguientes:

- >>Que incluyan un solo ingrediente, como agua para consumo humano y agua mineral natural.
- >>Hierbas, especias o mezcla de ellas.
- >>Extractos de café, granos de café enteros o molidos descafeinados o no y que no contengan ingredientes añadidos diferentes a aromas.
- >>Vinagres fermentados y sucedáneos.

SELLOS

-Productos menores a 40 cm2 deben incluir un sello con el número que corresponda a la cantidad de nutrimentos que cumplen (1. EXCESO CALORIAS 2. EXCESO AZÚCARES 3. EXCESO GRASAS SATURADAS 4. EXCESO GRASAS TRANS 5. EXCESO SODIO).

-Deben colocarse en la esquina superior derecha de la superficie principal de exhibición.

-Si es necesario incluir leyendas "contiene cafeína evitar en niños" o "Contiene edulcorantes- no recomendar en niños"

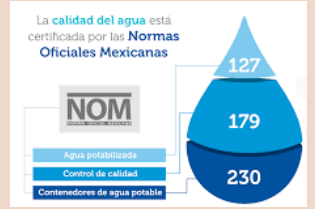
FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE

NOM-201-SSA1-2015

Establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo para consumo humano

CONDICIONES SANITARIAS:

- El caso de envases retornables, éstos deben ser sometidos a procesos de lavado y desinfección interna.
- Las tapas deberán ser nuevas y de material inocuo.
- Especificaciones sanitarias del producto terminado.
- Límites máximos permisibles del agua para consumo humano.
- Organolépticas y físicas.



DENOMINACIONES COMERCIALES DE LA LECHE:



- Leche pasteurizada
- Leche ultrapasteurizada
- Leche microfiltrada ultra
- Leche evaporada
- Leche condensada azucarada
- Leche en polvo o leche deshidratada
- Leche rehidratada
- Leche reconstituida
- Leche deslactosada
- Leche concentrada
- Leche saborizada (Con sabor a)



NOM-155-SCFI-2012

Establece las denominaciones comerciales de la leche, así como las especificaciones fisicoquímicas

PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017

Establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso



CLASIFICACIÓN:

- Queso fresco.
- Queso madurado.

INFORMACIÓN COMERCIAL:

- >>Denominación comercial clara y visible.
- Quesos con adición de caseinatos, Indicar el contenido en porcentaje (%) hasta un máximo de 2% del producto final.
- >> El porcentaje (%) mínimo de grasa butírica, proteína y el máximo de humedad.
- >>Indicar el tratamiento térmico al que fue sometida la leche para la elaboración del producto.
- >>indicación del tipo de leche y el origen animal de la misma.

¿QUÉ ES?

Producto obtenido de la fermentación de la leche, por medio de la acción de microorganismos Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii subespecie bulgaricus.

CLASIFICACIÓN:

Natural; natural con endulzantes; saborizado, y con fruta u otros alimentos.

INFORMACIÓN COMERCIAL

indicar en la cara principal de exhibición de la etiqueta si se trata de "yogurt natural", "natural con endulzantes", "sabor a", con (nombre de la fruta)", etc.



NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018

Establece la denominación, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas e información comercial del yogur.

NOM-243-SSA1-2010

Establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo y derivados.



- Helados y Sorbetes
- Helados de crema
- Helados de leche
- Helados de grasa vegetal
- Sorbetes
- Bases para helados y sorbetes.

La leche no presentará materias extrañas, conservadores ni sustancias neutralizantes, no coagular por ebullición.

REGLAS PRINCIPALES:



- >>El huevo con cascarón que será comercializado como tal, no deberá ser lavado.
- >>El huevo que al momento de la recepción presente grietas o rupturas en el cascarón, deberá desecharse de inmediato.
- >> El huevo que al momento de la recepción esté sucio, debe lavarse de acuerdo a lo establecido.
- >>Lavar con agua potable y detergente destinado para tal fin. Al enjuagar no deberán quedar restos de detergente sobre el huevo.
- >>Se deberá realizar por medios mecánicos exclusivamente

NOM-159-SSA1-2016

Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.

NOM-213-SSA1-2018

Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados

NOM-242-SSA1-2009

Establece los requisitos sanitarios para: áreas de captura de moluscos bivalvos; establecimientos, pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados.

NOM-247-SSA1-2008

Establece requisitos sanitarios de transporte y almacenamiento de cereales, proceso de harinas, alimentos preparados a base de cereales, semillas comestibles.

NO APLICA A:

- >>Productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, de pastelería fina, pastelillos o galletitas.
- >>Productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales.
- >>Productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar.
- >>Productos donde ha sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

CONCENTRACIÓN:

- 35% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso (espino amarillo).
- 30% para la guanábana (cachimón espinoso) y arándano.
- 25% para la banana (plátano), cempedak, jengibre, guayaba, jaca y zapote.
- 23% para las manzanas de acajú.
- 10% para el tamarindo;
- 8% para la granadilla y otras frutas de gran acidez y fuerte aroma.

NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS

Mermeladas, jaleas, mieles y caramelos, cajeta, jugos y néctares.



Referencia:

Universidad del Sureste. (2022). Libro de legislación en nutrición, de PDF. Unidad 3, págs., 67-93.

Sitio web:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/ca9b3a17f463a459844e6c2559659277.pdf>