

# Legislación

## Aplicada A Los Servicios De Restauración Colectiva

### PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS

Los mensajes básicos de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos son:

- (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



### NORMAS Y LEGISLACION EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

NOM -051 que 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 pre-ensados 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 y fehaciente, la evaluación del producto de acuerdo con lo establecido en el artículo 32 de la Ley Federal de Protección al Consumidor.



### INSTRUCCIONES PARA EL USO

**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:** es obligatorio en la etiqueta de los productos preenvasados, y comprende la declaración nutrimental y la información nutrimental complementaria.

**Declaración nutrimental:** 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

Información Nutrimental	
Contenido energético POR	513 Kcal / 2141.5 KJ
Por porción de:	100 g
Contenido energético	103 Kcal / 428 KJ
Proteínas	12 g
Grasas totales	6 g
Grasas saturadas	2 g
Grasas trans	35 mg
Carbohidratos disponibles	0 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	3.5 g
Sodio	445 mg



# ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

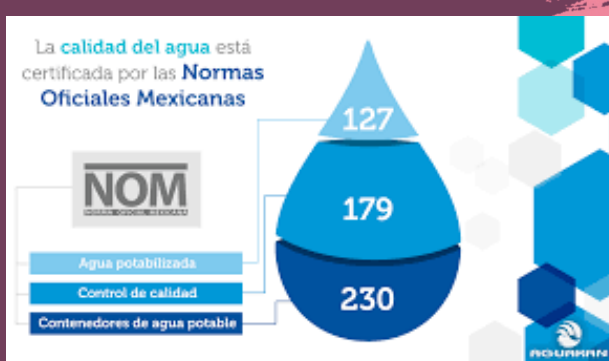
## REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

Nombre o denominación de los productos preenvasados

- Lista de ingredientes
- Contenido neto y masa drenada
- Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.
- País de origen
- Identificación del lote
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Productos preenvasados con Norma Oficial Mexicana



## 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 LA LECHE

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 DE LA LECHE

Leche pasteurizada, evaporada, condensada azucarada, deslactosada, en polvo o deshidratada y concentrada.

## NORMA DE LOS QUESOS

Regulada en el PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017.

Los quesos se clasifican en frescos y madurados.



# NORMA DE YOGUR AMOR



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

## CLASIFICACIÓN DEL YOGUR

- Yogurt artesanal,
- Endulzado
- Saborizado
- Con fruta u otros alimentos



## INFROMACION COMERCIAL

- Indicar la denominación conforme a la clasificación establecida en el numeral 5.2, la cual se debe indicar en la cara principal de exhibición de la etiqueta.
- Para el yogurt natural con endulzantes se debe indicar la leyenda "yogurt natural con endulzantes".

## 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 (dentro de estos derivados encontraremos a los helados en diversas presentaciones)



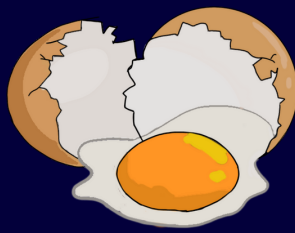
## NORMA DEL HUEVO

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 cascaron
- Deshidratado
- Líquidos



### 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, a excepción del que sea utilizado como materia prima para alguno de los productos de huevo objeto de esta Norma

