Super nota

Nombre del Alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del tema: MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN

Parcial: 03

Nombre de la Materia: LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

Nombre del profesor: MONICA ELIZABETH CULEBRO

Nombre de la Licenciatura: NUTRICION

Cuatrimestre 9

Lugar y Fecha de elaboración: Comitán de Domínguez chis. 11/06/22

➢ 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 existencia de enfermedades de transmisión alimentaria sigue siendo un problema de salud significativo tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo

➢ LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Se ha calculado que cada año mueren 1,8 millones de personas como consecuencia de enfermedades diarreicas, cuya causa puede atribuirse en la mayoría de los casos a la ingesta de agua o alimentos contaminados. Una preparación adecuada de los alimentos puede prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria.

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 esto

la OMS formuló las Diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos, que se tradujeron y reprodujeron ampliamente. No obstante, se hizo evidente la necesidad de elaborar algo más simple y de aplicación más general. Tras casi un año de consultas con expertos en inocuidad de los alimentos y en comunicación de riesgos, la OMS presentó en 2001 el póster Cinco claves para la inocuidad de los alimentos.

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

- ➢ mantenga la limpieza
- ➢ separa alimentos crudos y cocinados;
- ➢ cocine completamente
- ➢ mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- ➢ use agua y materias primas seguras

➢ PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

la **NOM-251-SSA1-2009** regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, dentro de esta norma se destacan puntos como

- ➢ Establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene a fin de evitar contaminación
- ➢ Es obligatoria

➢ Instalaciones y áreas.

- Deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas
- Pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza
- Puertas y ventanas de las áreas deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas

➢ Equipo y utensilios

- 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 deben ser lisos y lavables, sin roturas
- Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente
- equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua

➢ Servicios

- Debe disponerse de agua potable
- Las cisternas o tinacos deben estar protegidos contra la contaminación
- Para evitar plagas provenientes del drenaje
- Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales
- Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración

➢ 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
- Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.

➢ NORMAS Y LEGISLACIÓN EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

La Norma Oficial Mexicana 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

Entre las medidas a implementar a partir de esa fecha, se 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

Ello implicará que los productos tengan que rediseñar etiquetas y empaques para suprimir los personajes que puedan resultar llamativos para infantes, como algunos pastelillos, cereales para desayuno o yogures procesados.

La modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, permitirá que los consumidores puedan tomar decisiones informadas al momento de elegir alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas. La Cofepris, al vigilar la correcta implementación de esta norma, coadyuva a la protección de la salud de la población mexicana.

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, así como determinar las características de dicha información y establecer un sistema de etiquetado frontal, el cual debe advertir de forma clara y veraz sobre el contenido de nutrimentos críticos e ingredientes que representan riesgos para su salud en un consumo excesivo.

➢ La presente Norma Oficial Mexicana no se aplica a

- alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en Normas Oficiales Mexicanas específicas
- los alimentos y las bebidas no alcohólicas a granel
- los alimentos y las bebidas no alcohólicas envasados en punto de venta

➢ Lista de ingredientes

En la etiqueta del producto preenvasado cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente y no incluya algún aditivo.

➢ cuando se deban incluir más de un sello, el orden de inclusión debe ser de izquierda a derecha el siguiente: 1. exceso calorías 2. exceso azúcares 3. exceso grasas saturadas 4. exceso grasas trans 5. exceso sodio

➢ cuando proceda incluir las leyendas “contiene cafeína evitar en niños” o “contiene edulcorantes - no recomendable en niños”, deben ir en la parte superior derecha de la superficie principal de exhibición

La información contenida en 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.

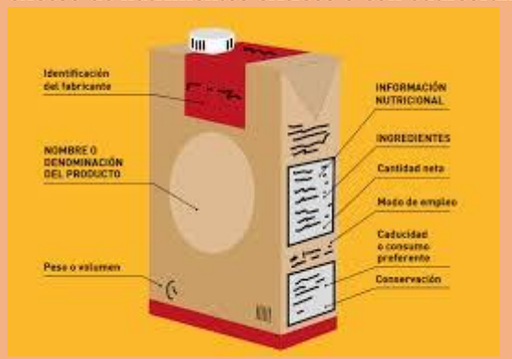
➢ ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA

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. Para el otorgamiento del respaldo los productos no deben exceder uno o más de los nutrimentos críticos añadidos y contenido energético o calorías.

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

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 animado que fomenten el consumo, compra o elección de productos con exceso de nutrimentos críticos o con edulcorantes



➢ REQUISITOS OBLIGATORIOS DE INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA LOS SIGUIENTES:

- 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 Mexica

➢ Nombre o denominación

➢ Tabla nutrimental

➢ Identificación del lote y fecha de caducidad

➢ Lista de ingredientes orden cuantitativo decreciente. Ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "Contiene "

➢ Contenido neto o masa drenada

➢ Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal / País de origen

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

➢ NORMAS Y LEGISLACIÓN PARA EL CONSUMO DE AGUA Y HIELO

➢ Disposiciones sanitarias

El área de llenado debe estar completamente aislada de las demás áreas, durante dicha operación, los accesos de recepción y salida del envase deben mantenerse cerrados o protegidos de manera que se evite la contaminación del producto.

Las boquillas de llenado, así como las válvulas y el maneral deben ser de material sanitario, limpiarse y desinfectarse al inicio de la operación.

➢ Para el caso de envases retornables, éstos deben ser sometidos a procesos de lavado y desinfección interna, lavado externo, así como enjuague.

➢ Las tapas deberán ser nuevas y de material inocuo

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

➢ NORMA DE LECHE

➢ **Denominaciones comerciales de la leche**

➢ Leche pasteurizada: La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, estandarizada o no

➢ Leche ultra pasteurizada: La que ha sido sometida al proceso de ultra pasteurización, estandarizada o no

➢ Leche micro filtrada ultra: Leche que se obtiene de la fase de leche descremada separada, micro filtrada y pasteurizada y posteriormente adicionada o no de crema ultra pasteurizada

➢ 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

➢ Leche condensada: azucarada La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales

➢ Leche deslactosada: la que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa

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 y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan

➢ NORMA DE QUESOS

➢ **Clasificación del queso**

Queso fresco: se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.

Queso madurado: se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza.

➢ Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate.

➢ Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

➢ **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 (%) (hasta un máximo de 2%) del producto final, en la superficie principal de exhibición de la etiqueta

➢ La indicación del tipo de leche y el origen animal de la misma

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.

- 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.

CLASIFICACIÓN

- Yogurt natural: Es aquel que no contiene edulcorantes, azucares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos
- Yogurt natural con endulzantes Es el yogurt natural que sólo se mezcla con azúcares o edulcorantes con el fin de endulzarlo, y que puede contener aditivos permitidos

- Yogurt saborizado: Es el yogurt al que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares añadidos, saborizantes o aromatizantes, y que puede contener aditivos permitidos

- Yogur con fruta u otros alimentos: Es el yogurt al que se le adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutas o vegetales (en forma de puré, pulpa o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias y que puede contener aditivos

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

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

- **Especificaciones sanitarias**

- Todos los ingredientes que se utilicen para la elaboración de los productos deben cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en el Reglamento y las normas oficiales mexicanas correspondientes.

- La leche, que se comercialice para su consumo humano o que se emplee como materia prima para la elaboración de productos lácteos debe cumplir con lo siguiente:

  - No presentar materias extrañas, conservadores ni sustancias neutralizantes.

  - No coagular por ebullición

- Presentar prueba de alcohol al 68% negativa (sólo para leche de bovino)

- Presentar prueba de inhibidores bacterianos, negativa

➢ 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, alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación

La calificación de las semillas es un procedimiento de seguimiento y comprobación del conjunto de actividades por las que se garantiza que las semillas se obtienen bajo métodos y procesos de producción, procesamiento y manejo postcosecha que aseguran su calidad genética, física, fisiológica y fitosanitaria.

Una semilla de calidad ofrece al agricultor diversas ventajas, entre ellas, que la semilla corresponda a la variedad vegetal señalada en el saco y que sea adecuada para las condiciones agroclimáticas de la región, que presente una alta calidad física, libre de enfermedades y que cumpla con un porcentaje mínimo de germinación.

En México se manejan diferentes reglas para:

- Arroz
- Cereal
- Garbanzo
- Maíz
- Trigo
- Mijo

"Antología Uds." Legislación en nutrición. Pág. -111