

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**ECONOMIA Y POLITICA ALIMENTARIA**

**ENSAYOS NOM-251-SSA1-2009**

**DOCENTE: Karina**

**ALUMNA: VALENTINA DIAZ ZEQUEDA**

**18 ENERO DE 2024**

## INTRODUCCIÓN

Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

Esta norma oficial mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional. Para mí el objetivo de la norma es hacerle ver a las personas que cuidados deben tener para el manejo higiénico de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios desde cómo deben de estar las áreas de trabajo hasta como se debe llevar un servicio de alimentos

## DESARROLLO

La calidad en los alimentos, especialmente el nivel de inocuidad de estos, es de suma importancia debido a que la falta de ésta provoca que haya más enfermedades y fallas en la nutrición de la población. Esto afecta de forma más grave a niños, lactantes y personas de la tercera edad (Organización Mundial de la Salud, 2020). Si se plantea a escala más grande, problemas constantes en alimentación y la importación y exportación de alimentos insalubres perjudica el desarrollo tanto económico como social de los países que lo padecen.

En México, un país donde un 92.5% del sector empresarial corresponde a las microempresas (INEGI, 2014), no se tiene una vigilancia eficiente dentro de los establecimientos que venden alimentos elaborados. Especialmente en microempresas, muchas de ellas ubicadas en la Ciudad de México, la aplicación de sistemas de gestión de calidad es prácticamente inexistente.

Las normas ISO son una serie de estándares que pueden ser clasificados por familias, según los sectores a los que están dirigidos y aspectos relacionados con calidad. De esta forma, se pueden clasificar según el siguiente criterio: normas relacionadas directamente con la calidad, relacionadas con el medio ambiente y sostenibilidad, relacionadas con la gestión de la seguridad y relacionadas con la calidad en investigación y desarrollo (Normas ISO, 2020). La ISO 22000 establece requisitos para empresas dedicados a elaboración o distribución de alimentos y su objetivo es garantizar que no exista eslabones débiles dentro de la cadena alimentaria (Normas ISO, 2020). Por otra parte, el sistema HACCP (Análisis de Puntos Críticos de Control) se considera el más popular implementado dentro de empresas de alimentos a nivel internacional, debido en gran parte a que es de carácter obligatorio en empresas de alimentos dentro de la Unión Europea (Kafel, P., Sikora, 2011). La norma ISO 22000 incluye, además de los principios del HACCP, algunos aspectos como comunicación interactiva, sistemas de administración y programas pre-requisitos (Kafel, P., Sikora, 2011). En México se tiene a la NOM-251-SSA1- 2009: Prácticas de higiene para el

proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios (NOM 251) como principal lineamiento de carácter obligatorio para personas físicas o morales que laboran con alimentos para consumo dentro de México. La última actualización se llevó a cabo en el año 2010 con el objetivo de establecer las prácticas de higiene mínimas que deben seguir estos establecimientos para evitar la contaminación de sus productos (Secretaría de Salud, 2009). Una de las ventajas importantes de utilizar la NOM 251 como herramienta para este estudio es que facilita la inspección dentro de los establecimientos, ya que las disposiciones son muy puntuales y fácilmente medibles. Otra de ellas es que puede aplicarse en toda la cadena alimentaria, desde el recibo de materias primas hasta la rastreabilidad de producto. También, como se mencionó anteriormente, son los requerimientos básicos con los que deben contar todos los establecimientos de alimentos, por muy pequeños o grandes que sean. Actualmente en la Ciudad de México hay 329 mercados públicos, en los cuales se venden todo tipo de artículos de consumo. Se dividen en tres tipos: tradicionales, que venden cualquier tipo de producto; giro predeterminado, que se encargan de un solo tipo de artículo; y los especializados que comercializan bienes de un solo giro. En estos mercados se abastece el 46% de los capitalinos (Gobierno de la Ciudad de México, 2016). Si bien existen normas y lineamientos a las que se deben apegar los locatarios y administrativos dentro de los mercados públicos, existen varias deficiencias dentro de estos. Una de las más importantes, es el poco mantenimiento o mejoras a las instalaciones que se les proporciona. A pesar de que existen mercados aceptablemente resguardados, hay otros en malas condiciones a los cuales no se les ha prestado la atención necesaria. Finalmente, dentro del mismo mercado subsisten locales de todo tipo: alimentos, materias primas, servicios y otros productos. Además de que esto propicia la contaminación de los alimentos preparados, se vuelve una limitante para la inocuidad de estos, ya que la limpieza no depende de un solo locatario.

## CONCLUSIÓN

Gracias a los apartados que la NOM 251 maneja, se puede visualizar de mejor manera las mayores fallas que tienen los locatarios dentro del mercado. En cuanto a las instalaciones y áreas, se puede observar un muy bajo cumplimiento por los tres locales. Esto no es completamente su responsabilidad, ya que los locales se encuentran estructurados de una forma que difícilmente puede modificarse, así como sus instalaciones generales: techo, ventanas, baños, lámparas, coladeras, etc. Sin embargo, es posible establecer protocolos de limpieza para mantener limpias las áreas que ocupan, a pesar de que las paredes y piso no sean idóneos para la preparación de alimento

## BIBLIOGRAFÍA

- ANTOLOGÍA SERVICIO DE ALIEMNTOS UNIVERSIDAD DEL SURESTE (UDS). 2022to