



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

TRABAJO

ENSAYO

MATERIA

SERVICIO DE ALIMENTOS

ALUMNO

MARIO PEREZ MARTINEZ

DOCENTE

LIC.KARINA GUADALUPE HERNANDEZ

GRADO Y CARRERA

5to CUATRIMESTRE NUTRICION

INTRODUCCION:

La Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009

es una regulación fundamental en México que tiene como objetivo principal garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios que se producen, procesan, distribuyen y venden en el país. Esta norma es el resultado de la colaboración entre expertos en seguridad alimentaria, representantes de la industria y autoridades gubernamentales, y se basa en estándares internacionales y mejores prácticas reconocidas a nivel mundial.

Enfoque Preventivo

La norma promueve un enfoque preventivo en lugar de reactivo, enfatizando la importancia de identificar y controlar los peligros potenciales antes de que puedan causar problemas.

Capacitación del Personal

Se destaca la necesidad de capacitar adecuadamente al personal en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para evitar la contaminación y garantizar la calidad del producto.

Instalaciones y Equipos

Establece requisitos específicos para las instalaciones y equipos utilizados en la producción y procesamiento de alimentos, asegurando que sean adecuados, estén bien mantenidos y sean higiénicos.

Control de Proveedores

La norma enfatiza la importancia de seleccionar y monitorear a los proveedores de materias primas y otros insumos para garantizar que cumplan con los estándares de calidad y seguridad.

Monitoreo y Verificación

Se establecen procedimientos para monitorear y verificar regularmente las prácticas y procesos de producción, con el objetivo de identificar y corregir cualquier desviación antes de que pueda afectar la calidad o seguridad del producto.

Manejo de Quejas y Retiros

La norma proporciona directrices sobre cómo manejar las quejas de los consumidores y cómo llevar a cabo retiros de productos en caso de que se identifique un riesgo para la salud pública.

En esencia, la NOM-251-SSA1-2009 proporciona un marco integral para asegurar que los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios producidos en México sean seguros para el consumo y cumplan con los más altos estándares de calidad.

Instalaciones y áreas

Las instalaciones y áreas donde se procesan y almacenan alimentos, bebidas y suplementos deben ser diseñadas y construidas de manera que prevengan la contaminación de materia prima y productos terminados. Algunos puntos clave a considerar son:

Ubicación

Las instalaciones deben estar alejadas de zonas donde exista riesgo de contaminación, como vertederos, zonas industriales o áreas propensas a inundaciones.

Mantenimiento

Es esencial que las tuberías, conductos, rieles, vigas y cables estén en buenas condiciones y no representen un riesgo de contaminación. Deben ser revisados y mantenidos regularmente.

Superficies

Los pisos, paredes y techos deben ser de materiales no porosos, de fácil limpieza y no presentar grietas o roturas que puedan albergar microorganismos o plagas.

Protección

Las puertas y ventanas deben contar con sellos herméticos y mallas o rejillas que eviten la entrada de lluvia, polvo y plagas. Además, es recomendable tener sistemas de control de plagas en las instalaciones.

Iluminación y Ventilación

Las áreas de trabajo deben contar con iluminación adecuada y sistemas de ventilación que renueven el aire y eviten la acumulación de humedad.

Equipos y utensilios

Los equipos y utensilios utilizados en la producción y manipulación de alimentos, bebidas y suplementos juegan un papel crucial en la prevención de la contaminación. Algunas recomendaciones son:

Material

Deben ser fabricados con materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión y que no transmitan sustancias indeseables a los alimentos.

Diseño

Es esencial que sean lisos, sin recovecos donde puedan acumularse restos de alimentos, y que sean lavables y sin roturas.

Mantenimiento

Es crucial realizar revisiones periódicas para asegurar su correcto funcionamiento y evitar la acumulación de agua, especialmente en equipos de refrigeración y congelación

Monitoreo

Tener termómetros o dispositivos de registro de temperatura en buenas condiciones es esencial. Estos dispositivos deben ser calibrados regularmente y colocados en lugares visibles y accesibles para su monitoreo.

Desinfección

Los utensilios y equipos deben ser desinfectados regularmente con soluciones adecuadas para eliminar microorganismos y evitar la contaminación cruzada