NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

UDS
Universidad del Sureste
Legislación Y Nutrición

Alumna: Josseline Sarahi Cerdio Zepeda

Catedrárico:
Lic. Ariadne Danahe Vicente Albores

NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

1. NOM-242-SSA1-2009

- **Productos cubiertos:** pescados y mariscos (frescos, refrigerados, congelados y procesados).
- **Aspectos regulados:**
  - Instalaciones de captura y procesamiento (incluidas embarcaciones).
  - Prácticas higiénicas: eviscerado, lavado, almacenamiento en frío.
  - Especificaciones sanitarias, muestreo, métodos de prueba, etiquetado y envase.
- **Vigencia:** obligatoria en todo México desde su publicación

2. NOM-129-SSA1-1995

- **Productos cubiertos**: pescados secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos, gasterópodos (frescos, refrigerados y congelados).
- **Incluye**: disposiciones sanitarias específicas, etiquetado, métodos de prueba y vigilancia sanitaria.

3. NOM-030, -029, -028, -027-SSA1-1993 (reemplazadas)

- Cubrían crustáceos en conserva (**NOM-030**), crustáceos frescos-refrigerados (**NOM-029**), pescados en conserva (**NOM-028**), y pescados frescos-refrigerados-congelados (**NOM-027**).
- Fueron reemplazadas por la NOM-242-SSA1-2009.

Otras normas específicas:

- **NOM-235-SE-2020**: regulaciones para atún y bonita preenvasados (denominación, etiquetado, pruebas). **NOM-065-SAG/PESC-2014**: regula pesca de mero y especies asociadas en el Golfo de México y Caribe.
- **NOM-013-SAG/PESC-2016**: regula pesca de caracol en las mismas zonas

BIBLIOGRAFÍA

sidofqa.segob.gob.mx+15dof.gob.mx+15salud.gob.mx+15salud.gob.mx

sidofqa.segob.gob.mx