LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Normas y legislación en la preparación de alimentos

- Inocuidad alimentaria
  - Es un problema de salud pública global. Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados
- Claves inocuas
  - Mantener limpieza
  - Separar crudos y cocidos
  - Cocinar completamente
  - Conservar temperaturas seguras
  - Usar agua y materias primas seguras

Normas y legislación en los servicios de alimentos

- Servicios
  - Agua potable disponible y almacenada higiénicamente
  - Sistemas de drenaje apropiados
  - Sanitarios separados del área de producción, con higiene obligatoria
- Almacenamiento
  - Condiciones adecuadas según el tipo de producto.
  - Controles para evitar contaminación y mal uso de insumos.
- Control
  - Eliminar productos vencidos o inadecuados.
  - Inspección previa de materias primas.
  - Evitar restos de alimentos sobrantes, excepta si se reconvierten.
- Temperaturas
  - Cocción mínima interna: 63 °C para pescado y carnes en trozo
  - 68 °C para carnes molidas y huevo
  - 74 °C para aves, embutidos y alimentos recalentados.
  - Alimentos calientes a 60 °C; frío a 7 °C.

Normas y legislación en el etiquetado de alimentos

- Etiquetado frontal obligatorio
  - NOM-051-SCFI/SSA1-2010
  - Regula el etiquetado de alimentos preenvasados y bebidas no alcohólicas preenvasadas en México
- Productos a aplicar
  - productos preenvasados nacionales importados vendidos en México.
- Info de la etiqueta
  - Denominación del producto clara y visible, en negritas.
  - Lista de ingredientes ordenada de forma decreciente, con mención especial de
  - Información nutricional obligatoria:
- Presentación
  - La etiqueta debe estar bien adherida, ser legible, clara y en contraste.
  - incluir: marca, cantidad neta, denominación del producto y sellos frontales.
  - En envases múltiples, los productos individuales deben indicar "No etiquetado para su venta individual".
- Verificación
  - corge de Profeco, Cofepris y otras autoridades sanitarias, con base en la Ley General de Salud, la Ley Federal de Protección

Especificaciones gen de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

- Requisitos generales
  - Denominación clara del producto. Lista de ingredientes en orden decreciente. Contenido neto y masa drenada.
- Prohibido en productos
  - modos, celebridades, juegos interactivos o referencias externas dirigidas a menores.

Normas y legislación para el consumo de agua y hielo

- Especificaciones sanitarias
  - Envases y tapas deben ser nuevos y correctamente desinfectados
  - Las áreas de llenado deben estar aisladas y limpias.

Norma de leche

- NOM-155-SCFI-2012:
  - Regula las denominaciones comerciales y especificaciones fisicoquímicas de los diferentes tipos de leche

Norma de quesos

- ERNSNOM-223-SCFI/SAGARPA-2017:
  - Define tipos de queso, especificaciones fisicoquímicas y requisitos de etiquetado.

Norma de yogurt

- NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018:
  - Regula las clases de yogurt, su etiquetado e inocuidad.
- Control
  - Eliminar productos vencidos o inadecuados.
  - Inspección previa de materias primas.
  - Evitar restos de alimentos sobrantes, excepta si se reconvierten.
- Temperaturas
  - Cocción mínima interna: 63 °C para pescado y carnes en trozo
  - 68°C para carnes molidas y huevo
  - 74 °C para aves, embutidos y alimentos recalentados.
  - Alimentos calientes a 60 °C; frío a 7 °C.

Norma de helados

- (NOM-243-SSA1-2010)
  - Helados de crema, leche, grasa vegetal
  - Base para helados y sorbetes
- Productos incluidos

Norma de huevo

- NOM-159-SSA1-2016
- Clasificación
  - Huevo con cascarón
  - Productos de huevo (líquidos, deshidratados, procesados)

Norma de cárnicos (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos

- NOM-213-SSA1-2018:
  - Los establecimientos deben
    - Tener áreas separadas para ropa personal.
    - Usar ropa adecuada
    - Utensilios deben lavarse y desinfectarse antes, durante y después de la jornada.
    - Utensilios deben lavarse y desinfectarse antes, durante y después de la jornada.
- Cocción mínima interna: 63 °C para pescado y carnes en trozo
  - 68°C para carnes molidas y huevo
  - 74 °C para aves, embutidos y alimentos recalentados.
  - Alimentos calientes a 60 °C; frío a 7 °C.

Norma de pescados y mariscos

- NOM-242-SSA1-2009:
- Requisitos
  - Cumplir NOM-251 (higiene).
  - Materia prima legalmente autorizada.
  - Control documental obligatorio:

Norma de cereales y derivados

- NOM-247-SSA1-2008:
- Puntos clave
  - Las semillas deben estar certificadas
  - Reglas para distintos cultivos: arroz, cereal, garbanzo, maíz, trigo, mijo.

Norma de alimentos azucarados- (Mermeladas, jaleas, miels y caramelos, cajeta, jugos y néctares)

- CODEX ALIMENTARIUS:
  - Confituras, jaleas, mermeladas, cajeta, miales, caramelos, néctares y jugos.