

LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN



UNIDAD III ***SUPERNOTA***

ALUMNO: SERGIO DANIEL GÓMEZ ESPINOZA

DOCENTE: CERVANTES MONROY LUZ ELENA

05/07/24

LEGISLACION APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACION COLECTIVA



5 CLAVES INOCUAS

Mantener limpieza
Separar crudos y cocidos
Cocinar completamente
Conservar temperaturas seguras
Usar agua y materias primas seguras.

LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Es un problema de salud pública global. Enfermedades transmitidas por alimentos contaminados provocan millones de muertes al año, principalmente por diarreas. La OMS ha promovido prácticas seguras, como las Cinco Claves para alimentos inocuos

EN MEXICO, LA NOM-251-SSA1-2009 REGULA LAS PRACTICAS HIGIENICAS EN EL MANEJO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS. ESTA NORMA ES OBLIGATORIA Y ESTABLECE LINEAMIENTOS CLAVE EN LOS SIGUIENTES RUBROS:



EQUIPO Y UTENSILIOS

- Deben ser lavables, lisos y en buen estado.
- Refrigeradores sin acumulación de agua.

INSTALACIONES

- Áreas limpias, sin grietas ni humedad.
- Puertas y ventanas protegidas contra plagas.
- Tuberías y conductos no deben pasar sobre zonas de preparación.

SERVICIOS

- Agua potable disponible y almacenada higiénicamente.
- Sistemas de drenaje protegidos.
- Sanitarios separados del área de producción, con higiene obligatoria (lavado de manos, señalización, papel, jabón, etc.).

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 reuso de alimentos sobrantes, excepto si se recocinan.

TEMPERATURA

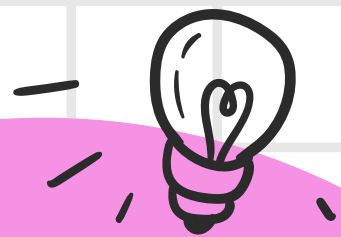
Cocción mínima interna:

- 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 $\geq 60^{\circ}\text{C}$; fríos $\leq 7^{\circ}\text{C}$.



LEGISLACION SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS



ETIQUETADO FRONTAL OBLIGATORIO:

Se establecen sellos de advertencia en productos con exceso de nutrimentos críticos y leyendas de advertencia para cafeína o edulcorantes.

Desde el 1 de octubre de 2020, entró en vigor la modificación a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, que regula el etiquetado de alimentos procesados y bebidas no alcohólicas preenvasadas en México, con el objetivo de proteger la salud y permitir al consumidor tomar decisiones informadas.

A QUE PRODUCTOS APLICA?

Todos los productos preenvasados nacionales e importados vendidos en México.

Excepciones: productos a granel, envasados en punto de venta o cubiertos por otras normas oficiales.

INFORMACION OBLIGATORIA EN LA ETIQUETA:

- Denominación del producto clara y visible, en negritas.
- Lista de ingredientes ordenada de forma decreciente, con mención especial de
- Instrucciones de uso, si aplica.
- Información nutrimental obligatoria:

PRESENTACION DEL ETIQUETADO

- La etiqueta debe estar bien adherida, ser legible, clara y en contraste.
- Deben incluir: marca, cantidad neta, denominación del producto y sellos frontales.
- En envases múltiples, los productos individuales deben indicar "No etiquetado para su venta individual".

VERIFICACION

La vigilancia del cumplimiento corre a cargo de Profeco, Cofepris y otras autoridades sanitarias, con base en la Ley General de Salud, la Ley Federal de Protección al Consumidor y normativas aplicables.

3.4 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO (NOM-051)



REQUISITOS GENERALES DE ETIQUETADO:

Denominación clara del producto.

Lista de ingredientes en orden decreciente.

Contenido neto y masa drenada.

- La información comercial y sanitaria debe ser veraz y no inducir a error.
- Se permiten sellos o leyendas de recomendación sólo si hay evidencia científica y el producto no excede nutrientes críticos.

PROHIBIDO EN PRODUCTOS CON SELLOS O EDULCORANTES:

- Uso de personajes infantiles, dibujos animados, celebridades, juegos interactivos o referencias externas dirigidas a menores.

3.5 NORMATIVA DEL AGUA Y HIELO (NOM-201-SSA1-2015)

ESTABLECE CRITERIOS SANITARIOS PARA EL AGUA Y HIELO DE CONSUMO HUMANO, PREENVASADOS O A GRANEL.



3.6 NORMA DE LECHE (NOM-155-SCFI-2012)

Regula las denominaciones comerciales y especificaciones fisicoquímicas de los diferentes tipos de leche

Especificaciones sanitarias:

Envases y tapas deben ser nuevos o correctamente desinfectados.

- Las áreas de llenado deben estar aisladas y limpias.

3.7 NORMA DE QUESOS (PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017)

- Define tipos de queso, especificaciones fisicoquímicas y requisitos de etiquetado.

3.8 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 reuso de alimentos sobrantes, excepto si se recocinan.

TEMPERATURA

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 $\geq 60^{\circ}\text{C}$; fríos $\leq 7^{\circ}\text{C}$.

3.9 NORMA DE HELADOS (NOM-243-SSA1-2010)



Productos incluidos:

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

3.10 NORMA DEL HUEVO (NOM-159-SSA1-2016)

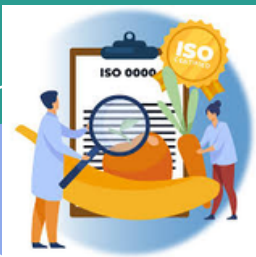
Clasificación:

Huevo con cascarón

Productos de huevo (líquidos, deshidratados, procesados)

3.11 NORMA DE CARNICOS Y EMBUTIDOS (NOM-213-SSA1-2018)

ESTABLECIMIENTOS DEBEN:



- Tener áreas separadas para ropa personal.
- Usar ropa adecuada (bata, cubrepelo, cubreboca, mandiles, etc.).
- Utensilios deben lavarse y desinfectarse antes, durante y después de la jornada.
- Tener recipientes con agua a 82.5 °C para desinfección.

3.12 NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS (NOM-242-SSA1-2009)

Requisitos:

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

3.13 NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS (NOM-247-SSA1-2008)

- Puntos clave:
- Las semillas deben estar certificadas (calidad genética, física, fisiológica y fitosanitaria).
- Reglas para distintos cultivos: arroz, cereal, garbanzo, maíz, trigo, mijo.

3.14 NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS (CODEX ALIMENTARIUS)

Aplica a productos listos para consumo directo:

- Confituras, jaleas, mermeladas, cajeta, mieles, caramelos, néctares y jugos.

Excluye:

Referencias

Antología de la UDS de México. (2025). Legislación en nutrición.