

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

LEGISLACION EN NUTRICION



NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- La insalubridad alimentaria es una causa frecuente de enfermedades, muchas prevenibles mediante una adecuada preparación
- La OMS ha emitido guías como las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos" para evitar riesgos sanitarios

NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

- La NOM-251-SSA1-2009 establece prácticas obligatorias de higiene para alimentos, bebidas y suplementos
- Las instalaciones deben evitar la contaminación mediante estructuras sanitarias adecuadas



NORMAS Y LEGISLACIÓN EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

- La NOM-051 exige etiquetado claro, con sellos de advertencia sobre nutrientes críticos.
- Se prohíben elementos visuales dirigidos a niños en productos con exceso de azúcar, grasa o sodio

ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA

- La etiqueta debe evitar inducir al error al consumidor sobre el producto.
- Es obligatorio incluir información como ingredientes, contenido neto, país de origen, y lote

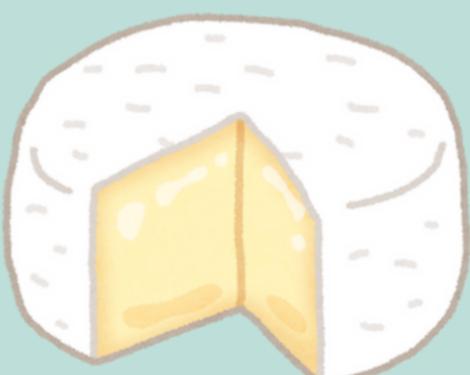


NORMAS Y LEGISLACIÓN PARA EL CONSUMO DE AGUA Y HIELO

- La NOM-201-SSA1-2015 regula los requisitos sanitarios del agua e hielo para consumo humano.
- Establece medidas como limpieza de envases, control de boquillas de llenado y señalización visible

NORMA DE LECHE

- La NOM-155-SCFI-2012 clasifica tipos de leche (pasteurizada, ultrapasteurizada, evaporada, etc.).
- Especifica requisitos fisicoquímicos y de etiquetado comercial para su comercialización



NORMA DE QUESOS

- Establece los tipos de quesos y sus características fisicoquímicas y microbiológicas.
- Define normas para etiquetado, conservación y comercialización de quesos.

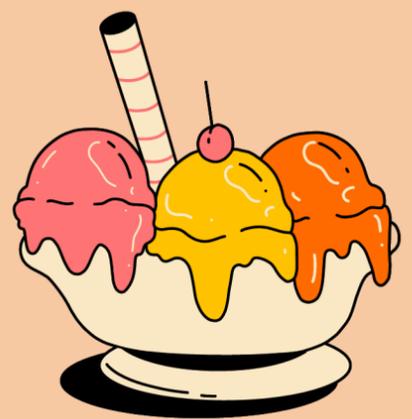


NORMA DE YOGURT

- Regula el contenido mínimo de fermentos lácticos vivos y las condiciones de conservación.
- Exige etiquetado claro sobre aditivos, saborizantes y presentación del yogurt

NORMA DE HELADOS

- Define el contenido mínimo de grasa láctea y sólidos totales.
- Establece parámetros microbiológicos y de etiquetado para helados y similares.



NORMA DE HUEVO

- Regula la clasificación del huevo por peso y calidad.
- Incluye disposiciones de higiene en almacenamiento, transporte y venta.

NORMA DE CARNICOL (RES, POLLO, PAVO, CERDO) Y EMBUTIDOS

- La NOM-213-SSA1-2002 regula la producción e higiene de productos cárnicos.
- Se exige control de procesos, etiquetado y refrigeración adecuada para evitar riesgos sanitarios



NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

- La NOM-242-SSA1-2009 regula higiene y trazabilidad desde captura hasta distribución.
- Exige documentación detallada y uso de nombres científicos para evitar engaños al consumidor



NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS

- La NOM-247-SSA1-2008 regula transporte, almacenamiento y proceso de cereales.
- Establece requisitos de sanidad y calidad en harinas, panes y productos de cereal



NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS- (MERMELADAS, JALEAS, MIELES Y CARAMELOS, CAJETA, JUGOS Y NÉCTARES)

- Regula productos como mermeladas, caramelos, mieles, néctares.
- Establece contenido mínimo de fruta, uso de aditivos y etiquetado específico.

Bibliografía:

Universidad del sureste (2025). Antología de Legislación en nutrición pdf