



LEGISLACIÓN

Profesora: Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Alumno: Carlos Armando Torres de León

9no cuatrimestre en nutrición

SUPER NOTA SOBRE LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos

La insalubridad de los alimentos sigue causando enfermedades y muertes, especialmente por diarreas relacionadas con alimentos o agua contaminados. La OMS ha promovido prácticas seguras mediante campañas como las "Diez reglas de oro" y las "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos" para fomentar una preparación adecuada y prevenir riesgos sanitarios.

Normas y legislación en el etiquetado de alimentos

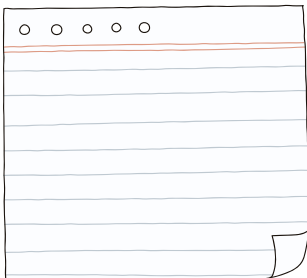
La NOM-051, actualizada en 2020, regula el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas en México. Prohíbe el uso de personajes infantiles o elementos atractivos en productos con sellos de advertencia o edulcorantes, para evitar influir en el consumo infantil. Esta norma busca que el etiquetado frontal informe de forma clara sobre nutrimentos críticos, permitiendo decisiones de compra más conscientes. La Cofepris supervisa su cumplimiento para proteger la salud pública.

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

Las etiquetas deben ofrecer información veraz y clara, sin inducir al error sobre las características del producto. Se permiten sellos de recomendación solo si hay evidencia científica y el producto no excede nutrimentos críticos.

Principales requisitos:

- No usar personajes, celebridades ni elementos dirigidos a niños si el producto tiene sellos de advertencia o edulcorantes.
- Incluir obligatoriamente:
 - Nombre del producto
 - Lista de ingredientes
 - Contenido neto o masa drenada
 - Tabla nutrimental
 - Nombre o razón social y domicilio fiscal
 - País de origen
 - Identificación del lote
 - Fecha de caducidad o consumo preferente



Normas y legislación para el consumo de agua y hielo

Regulado en la NOM-201-SSA1-2015 establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo para consumo humano que se comercialice preenvasado o a granel y los establecimientos que se dediquen al proceso o importación de dichos productos.

Norma de leche

Regulada en la NOM-155-SCFI-2012 establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen



Norma de quesos

Regulada en el PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017 establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso para ostentar dicha denominación los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan.



Norma de yogurt

Este producto es regulado en la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogur.



Norma de helados

Estos productos están regulados en la NOM-243-SSA1-2010 establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos (dentro de estos derivados encontraremos a los helados en diversas presentaciones).



Norma de huevo

La NOM-159-SSA1-2016 regula las condiciones sanitarias del huevo con cascarón y sus derivados (líquidos, deshidratados y procesados).

Puntos clave:

- El huevo con cascarón no debe lavarse si será comercializado así.
- Huevos con grietas o rotos deben desecharse, salvo que se usen como materia prima para otros productos.
- Huevos sucios pueden lavarse, pero solo si se utilizarán para elaborar productos procesados.

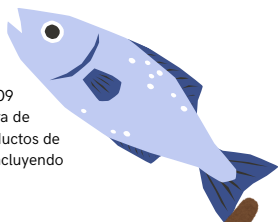


Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos

- La NOM-213-SSA1-2018 tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.

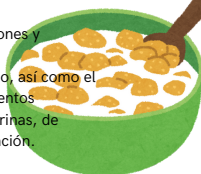
Norma de pescados y mariscos

- Estos alimentos están regulados en la NOM-242-SSA1-2009 establece los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos; los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección



Norma de cereales y derivados

- Regulados en la NOM-247-SSA1-2008 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación.



Norma de alimentos azucarados

- En el CODEX ALIMENTARIUS se establecen las normas siguientes: Se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario.