

Come Rico y Sano Gracias a las Normas

Para que los platillos que prepares sean saludables, revisa que todos los ingredientes que vayas a consumir cumplan con los mayores estándares de calidad e higiene.

Para ello existen una serie de **Normas Oficiales Mexicanas (NOM)**, **Normas Mexicanas (NMX)** y **programas** que resguardan y aseguran la calidad, procesos y servicios de los alimentos.



Las **normas reúnen características o especificaciones que deben de cumplir los productos alimenticios**, desde que se siembra, cosecha, recolecta, almacena y hasta que llega al cliente final o consumidor.



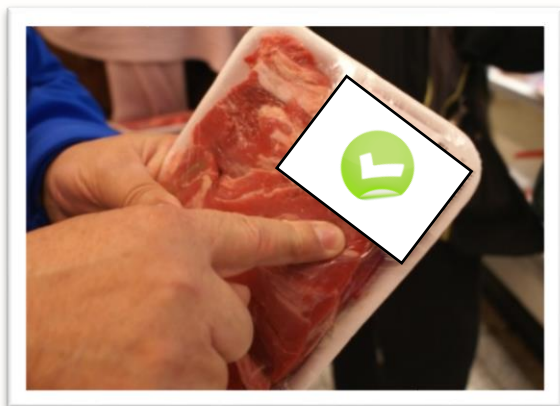
Con ello se garantiza que la producción cumple con los **estándares requeridos** para su venta, distribución, exportación y/o importación.

También contienen **especificaciones** sobre el **tratado de los productos cárnicos** en cuanto a su manejo y procesamiento.



Esta vigilancia y cumplimiento se realiza a través de **Organismos de Evaluación de la Conformidad acreditados** quienes evalúan las normas y así evitar que los alimentos puedan causar daños a la salud humana por malas prácticas higiénicas, caducidad, entre otras.

Las **autoridades competentes** también **se encargan de resguardar** el bienestar al revisar que los productos que se comercializan y entran a México, **cumplan con los estándares requeridos para evitar plagas y epidemias** que puedan causar daños a los humanos o a la biósfera nacional.



Existen en el mercado **sellos que cumplen con las especificaciones requeridas de inocuidad y sanidad** en varios tipos de alimentos como cárnicos, frutas, vegetales y/o hortalizas; los cuales están respaldados por autoridades gubernamentales y privadas; avaladas mediante estrictos estándares normativos nacionales e internacionales.

La entidad mexicana de acreditación, a.c., emα, cuenta con los programas para acreditar a los laboratorios, organismos de certificación y unidades de verificación encargados de evaluar y vigilar el cumplimiento de las normas.

Estructura acreditada por emα:

141 Laboratorios en la rama de alimentos

73 Unidades de Verificación

12 Organismos de Certificación

Mayores informes: