

NOTA IMPORTANTE:

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

ININ/ Oficina Nacional de Normalización

NORMA CUBANA

Obligatoria

NC

571: 2007

**DISTRIBUCIÓN, EXPOSICION Y VENTA DE LOS
ALIMENTOS— REQUISITOS SANITARIOS GENERALES**

Distribution, exposure and food selling —General sanitary requirements

ICS: 67.020

1. Edición Diciembre 2007
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana. Cuba. Teléfono: 830-0835 Fax: (537) 836-8048; Correo electrónico: nc@ncnorma.cu; Sitio Web: www.nc.cubaindustria.cu



Cuban National Bureau of Standards

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC), es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos normativos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

Esta Norma Cubana:

- Ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización NC/CTN 62 de Higiene de los Alimentos en el que están representadas las siguientes entidades:
 - Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos
 - Unidad Nacional de Salud Ambiental
 - Oficina Nacional de Normalización
 - Ministerio de la Industria Pesquera
 - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia
 - Centro Nacional de Inspección de la Calidad
 - Centro Nacional de Higiene de los Alimentos
 - Instituto de Investigaciones en Normalización
 - Oficina Territorial de Normalización de Ciudad de La Habana
 - Ministerio del Comercio Exterior
 - Ministerio de la Agricultura
 - Ministerio del Comercio Interior
 - Ministerio del Turismo
 - Laboratorio de Cubacontrol S.A.
 - Escuela de Hotelería y Turismo
 - Centro de Investigaciones Médico Quirúrgico (CIMEQ)
 - Sumarpo A.C.
 - Instituto de Farmacia y Alimentos
 - CIMEX
- Se elaboró tomando en cuenta todos los elementos aplicables de los documentos siguientes: Código Internacional de Prácticas Recomendado para Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1, Rev. 4:2003).
- Sustituye a la NC 38-03-04 1987 “Sistema de Normas Sanitarias de Alimentos” Distribución, Exposición y Venta de los Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.

© NC, 2007

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:

Oficina Nacional de Normalización (NC)

Calle E No. 261, Vedado, Ciudad de La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba.

0 Introducción

Esta Norma establece los requisitos Sanitarios Generales que se tendrán en cuenta para la distribución, exposición y venta de los productos alimenticios con vista a garantizar la inocuidad de los alimentos

La presente norma será utilizada para la fiscalización y cumplimiento de las regulaciones por las autoridades competentes encargadas de vigilar la observancia de las disposiciones sobre higiene de los alimentos y por las comercializadoras que distribuyen, exponen y venden alimentos.

Generalidades

- Los alimentos pueden contaminarse, o pueden no llegar a su destino en las condiciones idóneas para el consumo, si no se adoptan medidas eficaces de control durante el transporte, aun cuando se hayan aplicado medidas adecuadas de control de la higiene en las fases anteriores de la cadena alimentaria
- Es necesario poseer información suficiente para exponer el producto en condiciones inocuas y correctas.
- El conocimiento inadecuado de la higiene general de los alimentos puede dar lugar a una manipulación no apropiada de los productos en cualquier fase de la cadena alimentaria, puede propiciarse la aparición de brotes de enfermedades, o bien los productos pueden dejar de ser aptos para el consumo, aun cuando se hayan adoptado medidas suficientes de control de la higiene en las fases anteriores.
- Para aplicar esta Norma de manera satisfactoria es preciso disponer de inspectores y personal convenientemente capacitado y de una infraestructura sanitaria adecuada.

DISTRIBUCIÓN, EXPOSICIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS— REQUISITOS SANITARIOS GENERALES

1 Objetivos

Es objetivo de esta norma establecer los requisitos sanitarios generales que cumplirá todo tipo de establecimiento dedicado a la distribución, exposición, y venta de alimentos. La misma es aplicable a todas aquellas unidades que ofrecen servicios de distribución, exposición y venta de alimentos, tales como:

- Restaurantes, cafeterías estatales o privados.
- Mercados, bodegas y carnicerías
- Instalaciones del turismo y similares.
- Transportes donde se distribuyan expongan o vendan alimentos

2 Referencias Normativas

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en el texto, constituyen a su vez disposiciones de esta Norma Cubana. Las ediciones indicadas estaban vigentes al momento de esta publicación. Como toda norma esta sujeta a revisión, se recomienda a todos aquellos que realicen acuerdos sobre la base de ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente. La Oficina Nacional de Normalización posee en todo momento la información sobre normas internacionales, regionales y cubanas en vigencia.

NC 143: 2007 Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales

NC 471:2006. Nutrición e higiene de los Alimentos. Términos y definiciones

NC 512:2007. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios Generales.

38-00-05:86 SNSA. Limpieza y desinfección. Procedimientos generales

452:2006 Envases y embalajes. Requisitos sanitarios generales

456:2006. Equipos y utensilios. Requisitos sanitarios generales

455:2006. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales

454:2006. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales

126:2001. 2001 Industria Turística. Requisitos para la clasificación por categorías de los restaurantes que prestan servicio al turismo.

NC 492: 2006 Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios.

3 Términos y definiciones

3.1 Puesto fijo. Establecimiento de alimentos de construcción sencilla que permite su fácil traslado y cambio de lugar que se autoriza con los requisitos higiénico-sanitarios mínimos para la venta de un número limitado de productos.

3.2 Puesto ambulante. Establecimiento de alimentos provistos de un sistema de rodamiento para su traslación, por lo cual su actividad diaria puede realizarse de forma móvil o estable en diferentes lugares.

Para otros términos y definiciones véase la NC 471.

4 Proyecto y construcción de las instalaciones.

4.1 En la distribución exposición y venta de alimentos se cumplirá lo establecido en la NC 143 y en los restaurantes que prestan servicio al turismo se cumplirá también con lo dispuesto en la NC 126.

4.2 El diseño y construcción de los puestos fijos o ambulantes garantizará durante la exposición y venta la protección y manipulación higiénica de los productos alimenticios, de acuerdo a la NC 512.

4.2.1 Estos no se situarán frente o al lado de servicios sanitarios públicos, áreas de depósitos de desperdicios u otras instalaciones o zonas que puedan contaminar los productos alimenticios u ocasionar molestias a los consumidores. Se cumplirá lo establecido en la NC 512.

4.3 Los medios de transporte de pasajeros, ya sean terrestres, marítimos o aéreos que así lo requieran, contarán con establecimientos, locales o áreas de exposición, distribución y venta de alimentos, los que estarán diseñados y construidos de acuerdo a las características de éstos, siempre que garanticen la calidad sanitaria de los productos alimenticios.

4.3.1 La calidad sanitaria de los alimentos destinados a los diferentes medios de transporte deberá estar certificada por un organismo o institución competente.

5 Requisitos sanitarios de los equipos y utensilios.

5.1 Se cumplirá lo establecido en la NC 456.

5.2 Las vitrinas, mesas y otros medios utilizados con fines de mantener calientes los alimentos durante su exposición, garantizarán la conservación de los productos a una temperatura de 60 a 65 °C.

5.3 Las vitrinas refrigeradas o climatizadas para la exposición de alimentos garantizarán la conservación y no contaminación o daño de los productos. Contarán con una adecuada iluminación; los colores de las paredes y techos no causarán en los consumidores falsas sensaciones visuales de las características que realmente presentan los productos expuestos.

5.4 Los armarios, anaqueles, estantes, mostradores, tarimas, mesas y vitrinas de exposición de alimentos serán de material sólido resistente, de superficie lisa e impermeable no tendrán grietas, oquedades o juntas, que facilite la acumulación de suciedad y dificulten su limpieza y no representarán riesgo de contaminación o alteración para los productos. Se mantendrán en buen estado de conservación.

5.5 Los carros, barras, ganchos y otros medios de soporte para colgar productos alimenticios serán de material sólido y resistente. Su diseño y terminación permitirá su fácil limpieza y desinfección.

5.6 Las básculas y balanzas serán de fácil limpieza, el material de las superficies en contacto con los alimentos no representará riesgo de contaminación de los mismos. Se mantendrán limpios y al pesar los alimentos no los contaminarán con residuos de otros.

5.6.1 Las básculas y balanzas estarán verificadas. De igual forma lo estarán todos aquellos equipos que posean instrumentos de medición, como por ejemplo, los termómetros de los mostradores refrigerados para productos cárnicos

5.6.2 Los alimentos listos para el consumo se pesen o no, se expenderán protegidos con envolturas u otros medios: nunca se pesarán en contacto directo con la superficie de las balanzas.

5.7 Los recipientes utilizados para el almacenamiento de productos a granel durante la exposición y venta se mantendrán limpios y en buen estado de conservación: en los casos que así se requiera estarán pintados exteriormente e identificados. No se pintarán las superficies en contacto con los alimentos.

6 Requisitos generales de la distribución exposición y venta.

6.1 Los establecimientos que así lo requieran contarán durante el desarrollo de sus actividades con suministro de agua corriente en cantidad y calidad adecuadas.

6.2 Los alimentos listos para el consumo expuestos a temperatura ambiente en los establecimientos de autoservicio y los de las llamadas “Mesas buffet” se renovarán con una frecuencia no mayor de 2 h de acuerdo a las características de éstos y forma de conservación. La exposición de los alimentos por el sistema de “mesas buffet” se hará en locales cerrados y climatizados.

6.3 Durante la exposición y venta de productos alimenticios se garantizará la adecuada rotación de los mismos de forma que los que queden en exposición sean los de fecha de producción o de entrada más reciente, de forma que mantengan su conservación adecuada, de acuerdo al período de durabilidad de los mismos.

6.4 Una vez detectado un producto alterado o contaminado se procederá a su segregación y disposición conveniente y se efectuará la limpieza y desinfección del área, así procede con el fin de evitar la afectación del resto de los productos.

6.5 Los productos alterados o contaminados declarados no aptos para el consumo humano solamente podrán permanecer en los establecimientos en locales separados, identificados y que no representen riesgo de contaminación para los demás productos hasta tanto se determine su destino final.

6.6 Los productos alimenticios que hayan sido expuestos en vitrinas y otros medios de exposición durante un tiempo, en que se encuentra afectada su calidad sanitaria no se destinarán para el consumo humano.

6.7 Los productos colgados durante la exposición y venta no estarán en contacto con las paredes ni los pisos. Los productos perecederos que requieran refrigeración no permanecerán expuestos a la temperatura ambiente más de 2 h.

6.8 Las cámaras y equipos de refrigeración se mantendrán limpios.

6.8.1 Los equipos de refrigeración (neveras) en la exposición de alimentos para la venta por el sistema de autoservicio no contendrán productos sin envolturas que puedan ser contaminados o dañados por la manipulación de los consumidores.

6.8.2 No se almacenarán productos crudos sin elaborar con alimentos listos para el consumo, ni dos o más alimentos juntos cuando uno de ellos es capaz de alterar el otro.

6.8.3 Los alimentos almacenados en la parte superior no afectarán a los que están a niveles inferiores por rezumamiento o destilación y otros residuos.

6.9 La exposición de los productos agrícolas tanto a granel como preenvasados será de forma y en condiciones que garanticen una buena aireación del producto, considerando sus características. Los productos a granel se apilarán sobre paletas o tarimas y no directamente en el piso.

6.9.1 Los productos agrícolas tales como frutas, vegetales, hortalizas etc, destinados a la exposición y venta deberán haber sido beneficiados, seleccionados y lavados previamente de manera que no sean causa de posible contaminación en los establecimientos o unidades

6.10 Los medios de exposición de productos agrícolas para la venta no ocasionarán daños ni afectarán su conservación.

6.11 En los medios de transporte donde así se requiera los alimentos se expendrán en sus envases o envolturas originales preparados para este fin por un establecimiento suministrador autorizado y los productos líquidos a granel se distribuirán en depósitos con válvulas para su despacho en vasos desechables. Se cumplirá lo establecido en la NC 454.

6.12 En todos los casos se cumplirá la NC 492.

7 Requisitos sanitarios de la manipulación

7.1 Durante la exposición, distribución y venta de alimentos se cumplirá la NC 455

7.2 Los establecimientos dedicados a la venta de alimentos listos, para consumir fuera de los mismos, lo venderán en sus envases originales o protegidos con envolturas de materiales y condiciones sanitarias aprobadas. Se cumplirá lo establecido en la NC 452.

7.3 Los utensilios para la venta de los productos crudos, no se utilizarán simultáneamente en productos listos para el consumo.

7.4 Las envolturas y envases de papel, cartón y materiales similares en contacto directo con los alimentos no afectarán la conservación de éstos, ni representarán riesgo de contaminación.

8 Requisitos sanitarios generales

8.1 Los materiales y sustancias para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios relacionados con los alimentos se almacenarán en locales destinados al efecto.

8.2 Los paños, esponjas, estropajos, hisopos y otros medios utilizados para el fregado y limpieza de mesas, mostradores, equipos y utensilios serán de uso exclusivo por área o departamentos y se guardarán y mantendrán limpios.

8.3 Los utensilios para la limpieza y desinfección de pisos, paredes, puertas, ventanas, muebles y otros equipos no relacionados con los alimentos se identificarán adecuadamente y se

guardarán limpios y en buen estado de conservación en locales destinados a este fin y separados por áreas o departamentos cuando así proceda. Además, se cumplirá con lo establecido en la NC 38-00-05:86.

8.4 Los derrames de productos en los pisos por rotura de sus envases u otras causas se recogerán inmediatamente, y se limpiará y secará el área afectada.

8.5 En los mercados, supermercados y otros establecimientos similares, la exposición y venta de carne, pescado, leche, frutas, viandas y vegetales se realizará por departamentos o áreas delimitadas y separadas unas de otras de forma que se garantice la conservación y no contaminación de los productos. Cada departamento o área contará con sus cámaras y equipos de refrigeración u otros cuando así proceda para su uso exclusivo, al igual que los otros equipos, utensilios y pesas utilizados para la manipulación.

8.6 Se controlara y registrara, la temperatura de las cámaras y equipos de refrigeración, al menos dos veces en el día.

8.7 Todos los equipos de medición estarán debidamente verificados.

8.8 Los molinos, batidoras, rebanadoras y otros equipos de fraccionamiento o desmenuzamiento de productos alimenticios, se lavarán antes de ser utilizados, al comienzo de la jornada laboral y cuantas veces sea necesario en el día, de acuerdo a su empleo y al tipo de producto procesado.

8.9 Los cuchillos, hachas, espátulas, utensilio de medida o porcionamiento, embudos y otros medios, utilizados en la manipulación de los productos alimenticios se mantendrán limpios y se fregarán cuantas veces sea necesario en el día.

8.10 Al utilizarse durante la manipulación de los productos no contaminarán o alterarán los alimentos con residuos de otros de diferentes características.

8.11 Los productos como leche, carne, pollo, pescado y otros que requieren refrigeración para su conservación y se alteren fácilmente, solamente se extraerán de las neveras o equipos refrigerados en la cantidad necesaria durante la venta.

Bibliografía

1. Alonso Castro, Luis. Seguridad e Higiene laboral en la Hotelería y restauración. Mundi-Prensa. 1ra Edición 1995. 412 p.
2. ARCIA TORRES JOSE. Industrias de alimentos. Condiciones sanitarias que deben considerarse en el diseño, microlocalización y construcción. Conferencia CUBA. 1981
3. Colectivo de autores. Higiene en el Servicio de alimentos. Manual del empleado. The education, Foundation” segunda Edición. 54 p.
4. Folgar O.F. GMP-HACCP. Buenas Prácticas de Manufactura. Análisis de peligros y control de punto críticos. Ediciones Macehi. Argentina, 2000. 225 p.
5. MINSAP. Código Sanitario de la REPUBLICA DE CUBA. Proyecto. 1976.
6. OMT. Manual de Calidad, Higiene e Inocuidad de los alimentos en el Sector Turismo. Santo Domingo. República Dominicana. 1999.
7. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización mundial e la Salud. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Comisión. Textos Básicos. Higiene de los Alimentos Roma, 1999
8. Parilli, E. Diseño de Restaurantes y Bares editorial Arte. Caracas Venezuela. 2005 248 pág
9. Pérez Pascual, José María. Técnicas y calidad de Servicio. Cuadernos Prácticos. Ediciones Hotel Madrid 1996