



Food Sanitary Standards
System. Fowls, Eggs and
Derivates. General Sanitary
Requirements

Система санитарных стандартов питания.
Птицы, яйца и его продукты. Общие
санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que se cumplirán en la elaboración, procesamiento, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta de las aves, huevos y derivados del proceso, destinados al consumo humano.

1. Generalidades

- 1.1 Para aplicar esta norma se tendrá en cuenta lo establecido en la NC 38-00-03:85 "SNSA Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales", la NC 38-01-01:86 "SNSA Equipos y utensilios en contacto con alimentos. Requisitos sanitarios generales" y la NC 38-03-01:86 "SNSA Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios".
- 1.2 Las nuevas granjas avícolas se ubicarán a una distancia no menor de 1 500 m del perímetro de las zonas urbanas, en sentido contrario a los vientos predominantes y cumplirán lo establecido en la NC 38-00-04:85 "SNSA Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

2. Almacenamiento y transportación de las aves y huevos

- 2.1 Los huevos recolectados, se almacenarán en locales limpios, ventilados y protegidos contra las inclemencias del tiempo; asimismo estarán convenientemente envasados y dispuestos sobre paletas o tarimas que los separen del piso, paredes y columnas.
- 2.2 Durante la transportación de las aves destinadas al beneficio, éstas se mantendrán en condiciones que no les afecten, ya sea por hacinamiento en las jaulas o por falta de ventilación. Desde el momento de la carga y hasta el del sacrificio, no transcurrirán más de 5 h.
- 2.3 La transportación de los huevos para consumo podrá realizarse en vehículos abiertos que presenten buenas condiciones higiénicas y posean los medios adecuados para garantizar la protección de los mismos.

3. Requisitos sanitarios de las instalaciones donde se manipulan las aves, huevos y sus derivados

- 3.1 Los mataderos avícolas dispondrán de un suministro abundante de agua potable.
- 3.2 Se garantizarán las temperaturas requeridas por el producto en las fases de escaldado y lavado, así como en la de preenfriamiento del producto terminado.
- 3.3 Las matanzas sanitarias de animales procedentes de focos de enfermedades, sólo se realizarán previa aprobación de la autoridad sanitaria competente.
- 3.4 En las restantes labores de limpieza y desinfección se cumplirá con lo establecido en la NC 38-00-05:86 "SNSA Limpieza y desinfección. Procedimientos generales", la NC 55-06:86 "Servicios Veterinarios. Desinfección. Regu- laciones generales", la NC 55-07:86 "Servicios veterina- rios. Desinfección. Supervisión y control químico" y la NC 55-08:86 "Servicios veterinarios. Desinfección. Con- trol bacteriológico".

4. Requisitos sanitarios en la elaboración

- 4.1 No se mantendrán aves vivas para el sacrificio en centros de alimentación colectiva, sin cumplir los requisitos sanitarios establecidos por la autoridad sanitaria compe- tente.
- 4.2 Durante el proceso de producción y dada su importancia sanitaria se tendrán en cuenta los requisitos siguientes:
 - 4.2.1 La insensibilización se realizará por método eléctrico u otros que no maten al animal, ni dañen la canal.
 - 4.2.2 El desangrado de las aves será rápido, eficiente e in- mediato al sacrificio. La sangre se evacuará por méto- dos higiénicos aprobados por la autoridad sanitaria com- petente.
 - 4.2.3 El desplume se realizará de forma tal que no ocasione daños al animal sacrificado. Se evitará la dispersión de las plumas, las cuales se recogerán en recipientes adecuados que se retirarán, al menos, diariamente.
 - 4.2.4 En los establecimientos que dispongan de tanques para el preenfriamiento, éstos no constituirán fuentes de contaminación para el producto y garantizarán una tem- peratura no mayor de 6°C. El agua se renovará periódicamente.
 - 4.2.5 La evisceración garantizará la correcta limpieza de la canal y el método utilizado estará aprobado por la auto- ridad sanitaria competente. De no contarse con métodos mecanizados se dispondrá de mesetas y paredes azulejea- das o de otro material autorizado de limpieza fácil.
 - 4.2.6 Las vísceras, partes no comestibles y canales que sean declaradas no aptas para el consumo humano, serán eli- minadas por sistemas continuos protegidos que garanti-

cen evitar la contaminación o los olores molestos o, se dispondrán en recipientes impermeables de limpieza fácil que se mantendrán tapados. Los mismos permanecerán en esta área no más de 2 h.

- 4.2.7 No se pondrá en contacto el contenido de las vísceras con la canal del ave; si por un accidente en la elaboración esto sucediera, se rechazará la canal para el consumo humano.
- 4.2.8 En las plantas de beneficio avícola las canales se refrescarán a una temperatura entre 4 y 10°C con agua enfriada, la cual se renovará periódicamente.
- 4.2.9 Para el envasado de las canales se utilizarán envases limpios aprobados por la autoridad sanitaria competente. Las mismas se envasarán individualmente en bolsas de polietileno o a granel en cajas específicas para este uso. Las vísceras podrán incluirse dentro de la canal siempre que se coloquen en una envoltura individual de polietileno.
- 4.2.10 Para la refrigeración se garantizará una temperatura entre 0 y 2°C durante 72 h. De no contarse con la refrigeración, los productos serán nevados y trasladados antes de 16 h, hacia los centros de consumo o frigoríficos.
- 4.2.11 El área de expedición se mantendrá en buenas condiciones higiénicas y los productos no estarán expuestos a factores que afecten su buen estado higiénico. No se distribuirán canales, partes de aves y vísceras que no hayan sido refrigeradas, congeladas o nevadas o que no posean el certificado de inspección veterinaria.
- 4.2.12 Se dispondrá de un área de limpieza y desinfección de equipos y utensilios que contará con agua caliente.
- 4.2.13 Los desechos sólidos originados en el área de expedición se depositarán en recipientes limpios y cerrados y se evacuarán diariamente, o cuantas veces sea necesario durante el día.
- 4.2.14 Cada operación del proceso se hará en un área determinada y sólo en ésta, para evitar el riesgo de contaminación. También para evitar la contaminación cruzada, se mantendrán los productos separados del subproducto (harina de consumo animal) y de los desechos.
- 4.3 Los establecimientos en los que se procese o utilice el huevo como materia prima, cumplirán los requisitos siguientes:
 - 4.3.1 Los huevos se utilizarán lo antes posible y hasta tanto, se guardarán en locales limpios y (o) refrigerados.
 - 4.3.2 Los embalajes para huevos no permanecerán en los locales donde se manipule el producto.

- 4.3.3 Los huevos sucios se lavarán con agua potable o clorada, antes de proceder al cascado. El agua cumplirá con la NC 93-02:85 "Higiene Comunal. Agua potable. Requisitos sanitarios y muestreo".
- 4.3.4 Los huevos cascados accidentalmente se separarán del resto de los huevos y serán examinados cuidadosamente por personal experimentado en la operación de cascado, antes de su utilización.
- 4.3.5 Los huevos rotos se rechazarán.
- 4.3.6 Al proceder a la operación de cascado de los huevos, éstos se examinarán en recipientes al efecto, para evaluar su aspecto y olor, rechazándose en caso de no reunir los requisitos establecidos o incorporándose a recipientes colectivos, en caso de pasar satisfactoriamente dicho examen.
- 4.3.7 Después de tocar el contenido de un huevo rechazado, el manipulador se lavará las manos con agua potable o clorada.
- 4.3.8 Todo huevo rechazado será declarado no apto para el consumo humano.
- 4.3.9 Durante el procesamiento, la separación de la yema de la clara, así como la eliminación de fragmentos de cáscara, se efectuará mediante métodos higiénicos.
- 4.3.10 Para los productos de huevo líquido que requieren de pasterización, ésta garantizará la destrucción de las salmonellas u otros microorganismos patógenos transmisibles por esta vía y el aparato pasterizador dispondrá de un mecanismo de agitación para mezclar el huevo líquido, a fin de garantizar la uniformidad de la temperatura.
- 4.3.11 Los envases destinados al almacenamiento, conservación y transportación de huevos permitirán una buena aireación y (o) refrigeración de los mismos.
- 4.3.12 Los huevos se envasarán en bandejas de cartón u otro material autorizado nuevo y en caso de ser reutilizadas no tendrán residuos de productos. Estos estarán dispuestos por el polo fino hacia abajo, para protegerlos de roturas y de la adherencia de la yema a la cáscara.
- 4.3.13 Los recipientes vacíos para huevos, se guardarán en lugares secos y se mantendrán libres de polvo, vectores y toda clase de materias extrañas, higienizándose y desinfectándose periódicamente.

5. Almacenamiento y distribución del producto terminado

- 5.1 Los huevos cumplirán lo establecido en la NC 38-03-03:86 "SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

- 5.2 El almacenamiento de los huevos reunirá las condiciones que prevengan las contaminaciones del producto por agentes microbianos y sustancias químicas tóxicas capaces de alterar el mismo.
- 5.3 Los huevos destinados a refrigeración, no excederán las 72 h de puestos.
- 5.4 Los huevos conservados en frigorífico, irán a consumo durante el tiempo de garantía establecido y una vez extraídos no podrán reingresar al mismo.
- 5.5 El consumo de huevos conservados en frigoríficos (más de 30 d) se permitirá hasta 5 días luego de extraídos, si se mantienen bajo condiciones de frío y hasta 3 días si la conservación es a temperatura ambiente, siempre que el lugar sea fresco y ventilado.
- 5.6 Los huevos para consumo inmediato (huevo fresco) que se almacenen a temperatura ambiente, lo harán por un período no mayor de 10 días, a partir de la fecha de puestos.
- 5.7 La conservación prolongada de los huevos en condiciones de refrigeración garantizará que los mismos mantengan sus características de calidad que los avalen como aptos para el consumo.
- 5.8 Las canales, partes de ave y vísceras, no se almacenarán junto a sustancias químicas, tóxicas u otras, que les comuniquen olores o sabores extraños.
- 5.9 El almacenamiento de las canales, partes de ave y vísceras se realizará a una temperatura no menor de -10°C , por períodos de hasta 120 d para los de producción nacional y de hasta 180 d para los de importación, a partir de la fecha de sacrificio.
- 5.10 Las canales y partes de ave se almacenarán tanto a granel como en sus envases, en cajas específicas para este fin, consignando la fecha y el lugar de sacrificio para su posterior identificación.
- 5.11 En los centros de consumo rápido, las aves sacrificadas se almacenarán en sus envases originales o en estantes que no afecten la distribución del frío. La temperatura de refrigeración será de -8°C y el tiempo máximo de conservación de 48 h.
- 5.12 El almacenamiento de las canales con otros productos cárnicos no elaborados, se permitirá siempre que se garantice la separación física de los mismos.
- 5.13 No se envasarán conjuntamente las canales y partes de ave con productos no relacionados con éstas.
- 5.14 Las canales, partes de ave y vísceras comestibles frescas se transportarán en vehículos cerrados que podrán ser refrigerados o isotérmicos.

- 5.15 Para la transportación de estos productos se cumplirá lo establecido en la NC 38-03-02:86 "SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales".
6. Requisitos sanitarios de los productos terminados y en la venta
- 6.1 -La exposición de las aves vivas destinadas a la venta, se hará en lugares destinados para este fin, en jaulas y (o) locales con condiciones higiénicas.
- 6.2 Para los residuos de plaguicidas en los productos, se cumplirá lo establecido en la NC 38-02-04:87 "SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias"
- 6.3 Para el uso de aditivos alimentarios se cumplirá lo establecido en la NC 38-02-05:87 "SNSA. Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias".

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- NC 38-00-03:85. SNSA. Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales
- NC 38-03-02:86 SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- NC 38-00-04:85. SNSA. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- NC 38-01-01:86 SNSA. Equipos y utensilios en contacto con alimentos. Requisitos sanitarios generales
- NC 38-03-03:86 SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- NC 38-03-01:86 SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios
- NC 38-02-04:87 SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias
- NC 38-02-05:87 SNSA. Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias
- NC 38-00-05:86 SNSA. Limpieza y desinfección. Procedimientos generales
- NC 55-06:86 Servicios veterinarios. Desinfección. Regulaciones generales.
- NC 55-07:86 Servicios veterinarios. Desinfección. Supervisión y control químico

NC 55-08:86 Servicios veterinarios. Desinfección. Control bacteriológico

NC 93-02:85 Higiene Comunal. Agua potable. Requisitos sanitarios y muestreo.

Bibliografía consultada:

GUNTER FARCHMIN. Inspección veterinaria de alimentos. 1977.