



Food Sanitary Standards
System. Meat and Meat By-
Products. General Sanitary
Requirements

Система санитарных стандартов питания.
Мясо и мясные продукты. Общие санитарные
требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que se cumplirán en la crianza, obtención, sacrificio, elaboración, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta de la carne y los productos cárnicos, destinado al consumo humano.

Esta norma se aplicará a las carnes y los productos cárnicos de producción nacional y de importación, a excepción de la carne de ave.

1. Generalidades

- 1.1 Se considerará como ganado propio para la obtención de carne y productos cárnicos destinados al consumo humano, el bovino, ovino, caprino, porcino, cunícula y equino.
- 1.2 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".
- 1.3 Las nuevas instalaciones para la obtención y elaboración de la carne y productos cárnicos cumplirán con lo establecido en la NC 38-00-04:85 "SNSA. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales".
- 1.4 En las labores de limpieza y desinfección se cumplirá con lo establecido en la NC 38-00-05:86 "SNSA. Limpieza y desinfección. Regulaciones generales", la NC 55-06:86 "Servicios veterinarios. Desinfección. Regulaciones generales", la NC 55-07:86 "Servicios veterinarios. Desinfección. Supervisión y control químico" y la NC 55-08:86 "Servicios veterinarios. Desinfección. Control bacteriológico".
- 1.5 Las autoridades competentes comprobarán las condiciones higiénicas periódicamente, incluyendo la evaluación microbiológica del ambiente y de los medios de trabajo, las concentraciones de las soluciones desinfectantes y de detergentes, así como las temperaturas establecidas para las mismas.

- 1.6 En las áreas productivas no existirán objetos ajenos a los locales, ni acumulación excesiva de materiales propios del área que dificulten su utilización.
- 1.7 Al aplicar un plaguicida en la instalación, se sacarán la carne y los productos cárnicos del local, y se cubrirán todos los equipos y utensilios; después de la aplicación éstos se lavarán, evitándose que queden residuos de plaguicidas en los mismos.
- 1.8 Los desechos sólidos originales en las instalaciones se ajustarán a lo establecido en la NC 93-05:86 "Higiene Comunal. Desechos sólidos. Almacenamiento, recolección y transportación. Requisitos higiénico sanitarios".
- 1.9 El estado higiénico de los locales, equipos y utensilios se comprobará después de concluida la limpieza y antes de comenzar la faena, si fuera necesario.
2. Requisitos sanitarios del ganado destinado a la obtención de carne
 - 2.1 Las zonas de crianza del ganado destinado a la obtención de la carne para el consumo humano, serán aprobadas por las autoridades sanitarias correspondientes.
 - 2.2 Se considerarán como zonas inadecuadas para la crianza de ganado destinado al consumo humano, aquellas que presenten contaminación de las aguas, suelos o pastos con sustancias químicas, tóxicas, plaguicidas o radioactivas que pueden transmitirse por la carne y productos cárnicos al consumidor.
 - 2.3 Las carnes destinadas al consumo humano se obtendrán de animales que no hayan sido expuestos a contaminaciones por efecto del medio ambiente o de la alimentación.
 - 2.4 La carne destinada al consumo humano se obtendrá de animales amparados por un Certificado de Salud, expedido en el lugar de origen, por parte de las autoridades veterinarias.
 - 2.5 Los animales y (o) carnes que se envíen a los mataderos y empacadoras se obtendrán en locales y áreas aprobados por el Instituto de Medicina Veterinaria y el Ministerio de Salud Pública. En el caso de los animales, éstos habrán cumplido el tiempo de reposo antemorten establecido para cada especie.
 - 2.6 Las carnes obtenidas de animales que mueren por causas ajenas al sacrificio y las procedentes de animales sacrificados en locales de necropsia, sólo se destinarán a consumo humano, previa aprobación de la autoridad sanitaria.

- 2.7 La carne obtenida de animales que hayan sufrido tratamiento con medicamentos, será destinada al consumo humano, sólo una vez transcurrido el tiempo de eliminación de los mismos, que garantice que no se sobrepasen los límites que constituyen riesgos para la salud de los consumidores.
- 2.8 Durante la transportación del ganado destinado a sacrificio, éste se mantendrá en condiciones que no le afecte, ya sea hacinamiento o por falta de ventilación.

3. Requisitos sanitarios para el sacrificio

- 3.1 Los sacrificios sanitarios de animales procedentes de focos de enfermedades, sólo se realizarán previa aprobación de las autoridades sanitarias competentes.
- 3.2 En la fase previa al sacrificio, los animales serán convenientemente higienizados y se evitarán hacinamientos y golpeaduras que provoquen afectaciones.
- 3.3 Los métodos de insensibilización utilizados para el sacrificio no deben producir la muerte del animal, evitándose alteraciones que afecten la calidad de la carne y la sangre a obtener.
- 3.4 No deberá producirse la acumulación de animales insensibilizados. El desangrado deberá ser inmediato y el faenado se efectuará en el tiempo establecido en los documentos técnicos correspondientes.
- 3.5 El desangrado y faenado de los animales sacrificados se efectuará por métodos higiénicos, para evitar la contaminación de las carnes y derivados.
- 3.6 La sangre destinada a la elaboración de productos cárnicos para el consumo humano, provendrá de animales sanos y se recolectará y manipulará higiénicamente.
- 3.6.1 Los recipientes utilizados para la recolección de la sangre serán de colores claros y de limpieza y desinfección fáciles.
- 3.6.2 Los métodos de conservación de la sangre obtenida del sacrificio de los animales, estarán aprobados por la autoridad sanitaria competente.
- 3.6.3 El método utilizado para el desangrado evitará el contacto de la sangre con la piel o secreciones del animal y será aprobado por la autoridad sanitaria.
- 3.7 La sala de deshuese en mataderos y plantas procesadoras de las carnes, estará preferiblemente climatizada para garantizar temperaturas bajas que permitan la higiene de estas operaciones.
- 3.8 Los tanques de escaldado para los animales sacrificados se mantendrán con una renovación constante del agua a través del rebozo, o ésta se cambiará periódicamente de acuerdo a los procedimientos establecidos por la autoridad sanitaria competente.

- 3.9 Los subproductos comestibles obtenidos durante el faenado no contactarán con los pisos; serán recogidos en recipientes resistentes a la corrosión y no tóxicos. Estos recipientes no se llenarán excesivamente y sus fondos exteriores no contactarán con las carnes y se colocarán según el área que corresponda.
- 3.10 Los subproductos no comestibles se extraerán a la mayor brevedad del local de faenado, garantizando la no contaminación del local y (o) subproductos aptos para el consumo.
- 3.11 La carne aprobada como apta para el consumo se manipulará, almacenará y transportará de modo que sea protegida contra la contaminación y el deterioro.
- 3.12 El sacrificio de los animales en los mataderos de urgencia o de campo destinado al consumo directo, se efectuará según lo establecido por la autoridad sanitaria correspondiente.

4. Requisitos sanitarios para la elaboración industrial de las carnes y productos cárnicos

- 4.1 Los requisitos sanitarios inherentes al proceso de elaboración serán aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente.
- 4.2 Se controlará la correcta identificación de las carnes y productos cárnicos con vistas a garantizar el destino final previsto para los mismos.
- 4.3 Los locales de inyección de los productos curados y las salas de embutido estarán preferiblemente climatizados para lograr condiciones ambientales favorables, desde el punto de vista higiénico durante el proceso.
- 4.4 Las materias primas utilizadas para la elaboración de la carne y los productos cárnicos procederán de fuentes reconocidas y controladas por las autoridades sanitarias correspondientes.
- 4.5 Para la elaboración de carnes y productos cárnicos, no se emplearán ingredientes que:
- No hayan sido aprobados por la autoridad sanitaria.
 - Que hayan sufrido cualquier proceso de descomposición
 - Que hayan sido contaminados por sustancias nocivas o microorganismos patógenos.
- 4.6 Las autoclaves y cámaras de horneado utilizadas en el proceso de elaboración de los productos cárnicos, dispondrán de los medios de medición necesarios para el control de la presión y/o temperatura según corresponda.
- 4.7 Toda cocción o ahumado de productos cárnicos se realizará en zonas separadas y adecuadamente equipadas para este fin.

En los productos de curado rápido el tratamiento térmico garantizará que en el centro del producto se alcancen 70°C y los de curado lento cumplirán con la NC 38-02-04:87 "SNSA. Contaminantes microbiológicos. Regulaciones sanitarias".

- 4.8 En el proceso de curado de las carnes se empleará salmuera de calidad higiénica, la cual se renovará de modo que se garantice la efectividad del tratamiento de acuerdo a lo establecido por el control de calidad y la autoridad sanitaria correspondiente.
- 4.9 Los envases para carnes y productos cárnicos serán los aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente.
- 4.10 Los procesos de limpieza y (o) preparación de los subproductos comestibles se realizarán en zonas separadas del resto de las áreas de elaboración de las carnes.
- 4.11 Las tripas utilizadas en los productos cárnicos, reunirán los requisitos sanitarios para su consumo y serán aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente.
- 4.12 Las carnes o productos cárnicos devueltos al matadero o empacadora se reinspeccionarán por la autoridad sanitaria correspondiente para dictaminar sobre el destino final de los mismos.

5. Requisitos sanitarios de los productos terminados

- 5.1 La carne y productos cárnicos estarán exentos de materias extrañas y sustancias tóxicas que constituyan un riesgo para la salud humana.
- 5.2 Las carnes con coloración no característica se someterán a inspección para determinar su aptitud para el consumo y destino final.
- 5.3 Cuando se detecten olores o sabores desagradables (sexual, alimentario, medicinal u otros) en las carnes y no existan otros indicadores contrarios a su utilización, éstas se someterán a proceso de aireación bajo refrigeración durante 48 h y luego a la prueba de cocción. Si desaparece totalmente el olor o sabor extraño, se podrán destinar al consumo directo de la población.
- 5.4 La carne y productos cárnicos cumplirán con lo establecido en la NC 38-02-04.
- 5.5 La carne y productos cárnicos satisfarán los requisitos sobre residuos de plaguicidas, contaminantes metálicos y aditivos alimentarios establecidos en la NC 38-02-01:87 "SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias", la NC 38-02-05:87 "SNSA. Contaminantes metálicos. Regulaciones sanitarias" y la NC 38-02-02:87 "SNSA. Aditivos Alimentarios. Regulaciones sanitarias".
- 5.6 Durante la comercialización y la venta de la carne y productos cárnicos se tendrá en cuenta la durabilidad de los

productos, y se cumplirán las condiciones de almacenamiento y conservación establecidos para los mismos.

- 5.7 La exposición y venta de las carnes y productos cárnicos se hará en lugares destinados para este fin que garanticen la conservación y condiciones higiénicas del producto.
- 5.8 Las carnes y subproductos obtenidos en mataderos de urgencia o de campo y que se destinen para su consumo directo se distribuirán en un tiempo no mayor de 6 horas a partir de su obtención.
6. Requisitos sanitarios para el almacenamiento, transportación y distribución del producto terminado
 - 6.1 Los productos cárnicos que así lo requieren, se conservarán y almacenarán sobre paletas o estantes, en neveras de refrigeración higienizadas que garanticen una correcta conservación de éstos, según la temperatura que requieran y de acuerdo a lo establecido en las normas de especificaciones de calidad, con el objeto de evitar los riesgos de contaminación.
 - 6.2 La carne y productos cárnicos que se encuentren en mal estado no podrán almacenarse conjuntamente con los restantes productos.
 - 6.3 En el almacenamiento de la carne se cumplirá con la NC 38-03-03:86 "SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales".
 - 6.4 En la transportación se cumplirá con la NC 38-03-02:86 "SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales".
 - 6.5 Las carnes conservadas en frigoríficos, irán a consumo durante el tiempo de garantía establecido y una vez extraídas si tienen que retornar se requerirá la inspección de la autoridad sanitaria para definir su destino.
 - 6.6 Las carnes y productos cárnicos no se almacenarán junto a sustancias químicas, tóxicas u otros que les comuniquen olores o sabores extraños.
 - 6.7 En los centros de consumo rápido (alimentación social) las carnes y productos cárnicos se almacenarán cumpliendo con lo establecido en las normas de especificaciones de calidad.
 - 6.8 No se almacenarán conjuntamente con las carnes y productos cárnicos, productos no relacionados con éstos.
 - 6.9 La carne y productos cárnicos se distribuirán en transportes cerrados, refrigerados o isotérmicos de uso exclusivo para esta actividad.

6.10 La carne y productos cárnicos se transportarán en ganchos, piñas u otros recipientes aprobados por la autoridad sanitaria. Se colocarán sobre parrillas para evitar el contacto directo del producto con el piso.

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- | | |
|----------------|--|
| NC 38-00-03:85 | SNSA. Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales. |
| NC 38-01-01:86 | SNSA. Equipos y utensilios en contacto con alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-03-01:86 | SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios |
| NC 38-00-04:85 | SNSA. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| 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 93-05:86 | Higiene Comunal. Desechos sólidos. Almacenamiento, recolección y transportación. Requisitos higiénico sanitarios |
| NC 38-02-4:87 | SNSA. Contaminantes microbiológicos. Regulaciones sanitarias |
| NC 38-02-01:87 | SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias |
| NC 38-02-05:87 | SNSA. Contaminantes metálicos. Regulaciones sanitarias |
| NC 38-02-02:87 | SNSA. Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias |
| NC 38-03-03:86 | SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-03-02:86 | SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales |

NC 79-07:81 Tripas elaboradas de ganado porcino. Especificaciones de calidad

NC 79-08:82 Tripas elaboradas de ganado bovino. Especificaciones de calidad

Bibliografía consultada:

FAO/OMS Proyecto de código internacional recomendado para el dictamen ante mortem y post mortem de los animales de matanza y productos cárnicos elaborados. Roma. Octubre, 1976

MINSAP. Higiene del Medio. Tomo II. Cuba 1976

LAS 2-15 Código específico de prácticas de higiene. 1974

FAO/OMS Higiene de la carne. 1969

GARNER. Toxicología veterinaria. Edición del año 1975

GUNTER FARCHMIN. Inspección veterinaria de alimentos. Editorial Orbe. La Habana, 1977

SAENZ EGANA. Enciclopedia de la carne. Edición del año 1966

FAO/OMS/CAC/RCP 11/13 Código internacional recomendado de prácticas de higiene para carne fresca, sobre inspección ante y post mortem de animales de matanza para los productos cárnicos elaborados. Roma 1976.