



REPÚBLICA DE CUBA

Sistema de Normas Sanitarias de Alimentos
EQUIPOS Y UTENSILIOS EN CONTACTO CON
ALIMENTOS

Requisitos sanitarios generales



38-01-01

1986

Food Sanitary Standards System.
Equipments and Utensils in
Contact with Food.
Sanitary General Requirements

Система санитарных стандартов питания.
Приборы и посуда для питания. Общие
санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que cumplirán los equipos y utensilios destinados al contacto con alimentos, con excepción de los utilizados en la industria azucarera.

La presente norma se aplicará en la importación y producción de equipos y utensilios destinados al contacto con alimentos, establecerá los requisitos sanitarios de las materias primas para su fabricación y los requerimientos higiénicos para su utilización.

1. Términos y definiciones

- 1.1 Equipos. Dispositivos de diferentes grados de complejidad, capaces de beneficiar o modificar las características de un alimento.
- 1.2 Utensilio. Instrumento de uso manual y frecuente en las labores relacionadas con alimentos.
- 1.3 Para los términos y definiciones empleados en esta norma véase la NC 38-00-02:85 "SNSA. Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones".

2. Requisitos para el diseño y fabricación de equipos y utensilios

- 2.1 Los equipos y utensilios destinados al contacto con alimentos serán exclusivamente para este fin.
- 2.2 El diseño de los equipos y utensilios utilizados en la alimentación será de forma tal que garantice su adecuada limpieza y desinfección, así como, serán construidos con materiales resistentes a la corrosión y no serán absorbentes.

Aprobada:
Agosto 1986

ESTA NORMA ES OBLIGATORIA

Vigente a partir de:
Agosto 1987

- 2.3 El diseño y producción de equipos y utensilios garantizará que la superficie de los mismos sea lisa y no tendrán juntas abiertas, hendiduras, grietas internas y esquinas difíciles de limpiar.
- 2.4 Los equipos y utensilios no tendrán superficies cortantes o punzantes. Los que requieran lubricación se diseñarán de forma que no contaminen los productos. Las tuberías se proyectarán de manera que desagüen libremente y que impidan las obstrucciones. Los grifos, válvulas y bombas serán desmontables para su limpieza e inspección. Los obturadores serán mecánicos y los cojinetes estarán fuera de la zona de los alimentos y serán cerrados o autolubrificantes.
- 2.5 En los equipos que no están diseñados para ser limpiados en el lugar de trabajo, las superficies que entran en contacto con los alimentos estarán accesibles para su inspección y limpieza sin tener que desmontarlos o emplear herramientas, utilizando para ello únicamente instrumentos simples.
- 2.6 Los equipos que se diseñan para limpiarlos en el lugar de trabajo, se harán de forma que las soluciones de limpieza y desinfección puedan circular a través de un sistema fijo, que entren en contacto con todas las superficies interiores que tocan alimentos y que el sistema sea de desagüe automático o capaz de ser evacuado completamente, aplicando un régimen eficaz de limpieza y desinfección.
- 2.7 Las superficies del equipo que no entren en contacto con los alimentos, pero que están expuestas a salpicaduras o restos de alimentos, o que por otras razones requieran limpieza frecuente, estarán diseñadas y fabricadas de forma que sean lisas, fáciles de lavar, estarán libres de bordes o proyecciones innecesarias o de grietas que permitan un fácil acceso para su limpieza y estarán construidas de un material que será fácil de mantener limpio y en buen estado sanitario.
- 2.8 Los sombreretes o campanas de ventilación serán diseñados de forma que eviten la acumulación de grasa o condensación en las paredes o techos y de forma que no goteen en la comida o en las superficies que entran en contacto con ésta. Los filtros y otros equipos extractores de grasa, se desmontarán fácilmente para la limpieza y reemplazo.
- 2.9 Los termómetros han de ser sumergidos en el alimento o medio de cocción y no representarán riesgos para los mismos.
- 2.10 Los equipos destinados a la conservación de alimentos que requieren bajas temperaturas, se diseñarán con dispositivos interiores que garanticen la distribución uniforme del frío, el adecuado almacenamiento de los productos y la fácil limpieza de todas sus partes.

- 2.11 Los equipos utilizados para contener alimentos, tendrán mecanismos que permitan el vaciamiento de los mismos de forma higiénica.
- 2.12 La fabricación de los equipos y utensilios en contacto con los alimentos, estará avalada por un certificado de la autoridad sanitaria correspondiente.

3. Requisitos para las materias primas utilizadas

- 3.1 Las materias primas y demás materiales utilizados en la fabricación de equipos y utensilios destinados al contacto con alimentos, serán de identidad y pureza conocida.
- 3.2 Los componentes utilizados en la producción de equipos y utensilios no cederán a los alimentos, sustancias tóxicas u otros contaminantes que dañen la salud del consumidor o modifiquen las características organolépticas de los alimentos.
- 3.3 Los materiales autorizados para la fabricación de equipos y utensilios destinados al contacto y consumo de alimentos son los siguientes:
- Aceros inoxidables
 - Aluminio del 98 % de pureza como mínimo, siendo exclusivamente el resto hierro o silicio
 - Aleaciones de aluminio manganeso y aluminio silicio magnesio
 - Níquel y cromo técnicamente puros
 - Vidrio ordinario o especial, cuyo contenido en óxido de plomo sea inferior al 24 % y que no ceda sílice, plomo o algún otro compuesto, al ser atacado por los ácidos orgánicos
 - Materiales cerámicos (porcelana, barro cocido vidriado en su parte interna) que no cedan plomo u otros compuestos nocivos
 - Mármol y otros materiales pétreos y cemento siempre y cuando las superficies de los mismos sean lisas y bien pulimentadas

- Plásticos que no cedan, metales, monómeros u otras sustancias tóxicas al alimento que dañen la salud del consumidor o que alteren las características organolépticas de los alimentos y que hayan sido autorizadas para este fin
- Madera dura, atóxica, de superficie lisa y bien pulimentada, solamente en los utensilios en que sea imprescindible la utilización de este material
- Goma de caucho natural que cumpla los requisitos sanitarios necesarios para estar destinada al contacto con alimentos y se utilizará solamente en los casos en que no se pueda usar alguno de los materiales antes mencionados.

3.4 Podrá utilizarse cualquier otro material en la producción de equipos y utensilios, no relacionado en el apartado anterior, solamente cuando éste sea valorado y aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente.

4. Requisitos para la instalación y ubicación de equipos

- 4.1 Los equipos no se colocarán debajo de las tuberías de aguas residuales u otras fuentes de contaminación o de conductos de agua potable no protegidos.
- 4.2 Los equipos que se colocan en mesas o mostradores, a menos que sean portátiles, se sellarán a la mesa o al mostrador, o estarán elevados en patas que dejen un espacio mínimo de 10 cm entre la mesa o mostrador y el equipo, y se instalarán de forma que se facilite la limpieza del equipo y zonas adyacentes.
- 4.3 Los equipos montados en el piso, a menos que sean fáciles de mover, estarán:
 - a) Sellados al piso
 - b) Instalados sobre una plataforma de concreto u otro material de construcción, liso de forma que satisfaga todos los requisitos relativos al sellado o espacio libre sobre el suelo
 - c) Elevados en patas, de forma que dejen un espacio libre mínimo de 20 cm entre el piso y el equipo, excepto para aquellos equipos que por su altura imposibiliten su fácil manipulación, por lo que se permitirá hasta 10 cm entre el suelo y el equipo.

4.4 Los equipos fáciles de mover estarán montados sobre ruedas o rulos y no estarán conectados a la red de servicios de electricidad y agua, a menos que se desconecten fácilmente o tengan un conducto de conexión flexible, con una longitud de acuerdo a los requerimientos del equipo y que permita el traslado del mismo para su fácil limpieza.

4.5 Los pasillos y espacios de trabajo entre las unidades de equipos y paredes, estarán libres de obstrucciones y tendrán una anchura que permita que los operarios lleven a cabo sus trabajos con facilidad, de acuerdo a los requerimientos de las operaciones y sin que los alimentos o superficies que entren en contacto con ellos sean contaminados por la ropa o contacto personal.

5. Requisitos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios

5.1 Los equipos y utensilios después de cada utilización u operación en la jornada laboral, así como después de cada interrupción de las operaciones durante la cual haya contaminación, se limpiarán cumplimentando los programas de limpieza y desinfección establecidos.

5.2 Las superficies de todo equipo y utensilio que entren en contacto con los alimentos, tendrán que mantenerse limpias.

5.3 Los equipos y utensilios que presenten deterioro en sus superficies que mantienen contacto con el alimento, serán cambiadas inmediatamente, así como ante cualquier alteración que atente contra su adecuado estado higiénico.

5.4 La manipulación de los equipos y utensilios durante su limpieza y utilización, será cuidadosa, evitando los golpes y daños mecánicos a su superficie.

5.5 La limpieza de los equipos y utensilios será en lugares establecidos para este fin y los mismos no tendrán contacto con el piso u otras superficies de contaminación.

5.6 Se cumplirá lo establecido en la NC 38-00-05:86 "SNSA. Limpieza y desinfección. Procedimientos generales".

6. Requisitos para la manipulación y el almacenamiento de equipos y utensilios

6.1 Los equipos y utensilios limpios y desinfectados, se manipularán de tal forma que se les proteja de toda contaminación. Las cucharas, cuchillos y tenedores sólo se tocarán por sus mangos; las copas, vasos, tazas, platos y artículos similares se manipularán sin tocar las superficies interiores y las superficies que entran en contacto con la boca del usuario.

- 6.2 Los equipos y utensilios limpios y desinfectados se almacenarán en estantes a 15 cm como mínimo sobre el nivel del piso, en un lugar limpio y seco, de forma que se les proteja contra la contaminación por salpicaduras, polvo, vectores y otros. Las superficies del equipo fijo que entran en contacto con los alimentos, también se protegerán de toda contaminación.
- 6.3 Los utensilios se secarán con paños limpios u otros medios aprobados por la autoridad sanitaria competente antes de almacenarlos y se almacenarán protegidos del polvo, vectores u otros materiales contaminantes.
- 6.4 Los vasos y copas se almacenarán invertidos; otros utensilios almacenados se cubrirán o invertirán cada vez que sea práctico. El almacenamiento de los cuchillos, tenedores y cucharas, se hará de manera que presenten el mango hacia el empleado o consumidor.

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- NC 38-00-02:85 SNSA. Nutrición e higiene de los alimentos.
Términos y definiciones
- NC 38-00-05:86 SNSA. Limpieza y desinfección. Procedimientos
generales

Bibliografía consultada:

- OPS/OMS. Manual de higiene para el servicio de alimentos.
Washington, 1980
- MINSAP. Anteproyecto de código sanitario de la República de
Cuba, 1970.