REPUBLICA DE CUBA

Sistema de Normas Sanitarias de Alimentos

NC

38-03-04

1987

EXPOSICION, DISTRIBUCION Y VENTA DE ALIMENTOS

Requisitos sanitarios generales

Food Sanitary Standards System. Food Exhibition, Distribution and Sale. General Sanitary Requirements

Система санитарных стандартов питания. Выставка, распределение и продажа продуктов. Общие санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que cumplirá todo tipo de establecimiento dedicado a la exposición, distribución y venta de alimentos.

1. Términos y definiciones

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

1.2 Puesto ambulante. Establecimiento de alimentos provisto de un sistema de rodamiento para su traslación, su actividad diaria puede realizarse de forma móvil o estable en diferentes lugares.

Para otro términos y definiciones véase la NC 38-00-02:85 "SNSA. Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones".

2. Proyecto y construcción de las instalaciones

2.1 En la exposición, distribución y venta de alimentos se cumplirá lo establecido en la NC 38-00-03:85 "SNSA Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales".

2.2 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.

2.2.1 Estos no se situarán frente o al lado de servicios sanitarios públicos, áreas de depósito 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 38-00-04:8 "SNSA. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos . Requisitos sanitarios generales".

Aprobada: Diciembre 1987

ESTA NORMA ES OBLIGATORIA

Vigente a partir de: Diciembre 1988

2.3 Los medios de transporte de pasajeros 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 higiene de los productos alimenticios.

3. Requisitos sanitarios de los equipos y utensilios

3.1 Se cumplirá lo establecido en la NC 38-01-01:86 "SNSA Equipos y utensilios en contacto con alimentos. Requisitos sanitarios generales".

3.2 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.

3.3 Las vitrinas climatizadas o no 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.

3.4 Los armarios, anaqueles, estantes, mostradores, tarimas y mesas 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.

3.5 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.

3.6 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 contaminará con residuos de otros.

Los alimentos listos para el consumo se pesarán protegidos con envolturas u otros medios y no en contacto directo con la superficie de las balanzas.

3.7 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.

4. Requisitos generales de la exposición, distribución y venta

4.1 Los establecimientos que así lo requieran contarán durante el desarrollo de sus actividades con suministro de agua corriente.

4.2 Los alimentos listos para el consumo, expuestos a temperatura ambiente en los establecimientos de autoservicios 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.

4.3 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.

4.4 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 si así procede en evitación de la afectación del resto de los productos.

4.5 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.

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

4.7 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.

4.8 Las cámaras y equipos de refrigeración se mantendrán limpios.

4.8.1 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

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

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

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

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

4.11 En los medios de transporte donde así se requiera, los alimentos se expenderán 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.

4.12 En todos los casos se cumplirá la NC 38-03-03:85 "SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios".

5. Requisitos sanitarios de la manipulación

5.1 Durante la exposición, distribución y venta de alimentos se cumplirá la NC 38-03-01:86 "SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

5.2 Los establecimientos dedicados a la venta de alimentos listos, para consumir fuera del mismo, lo venderán en sus envases originales o protegidos con envolturas de materiales y condiciones sanitarias aprobadas. Se cumplirá lo establecido en la NC 38-01-02:87 "SNSA. Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios".

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

5.4 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.

6. Requisitos sanitarios generales

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

6.2 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.

6.3 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.

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

6.5 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.

6.6 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.

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

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

6.8 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.

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

NC 38-00-04:85 SNSA Proyecto y construcción de los establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales

NC 38-03-01:86 SNSA Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios

NC 38-01-02:87 SNSA Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios

NC 38-01-01:86 SNSA Equipos y utensilios en contacto con alimentos. Requisitos sanitarios generales

NC 38-03-03:85 SNSA Almacenamiento de Alimentos. Requisitos sanitarios

NC 38-00-02:85 SNSA Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones

NC 38-00-03:85 SNSA Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales

Bibliografía consultada:

ARCIA TORRES JOSE. Industrias de alimentos. Condiciones sanitarias que deben considerarse en el diseño, microlocalización y construcción. Conferencia. CUBA. 1981

MINSAP. Código sanitario de la REPUBLICA DE CUBA. Proyecto 1976.