



FRUTAS, VIANDAS Y HORTALIZAS FRESCAS

38-05-08

Requisitos sanitarios generales

1988

Food Sanitary Standards System.
Fresh Vegetables, Viands and
Fruits. General Sanitary Requi-
rements

Система санитарных стандартов питания.
Свежие овощи и продукты животного
происхождения. Общие санитарные требования.

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que se cumplirán en el cultivo, la recolección, beneficio, envasado, almacenamiento y transportación de las frutas, viandas y hortalizas frescas, destinadas al consumo humano.

1. Generalidades

Para el cumplimiento de 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 38-00-04:85 "SNSA Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales" y la NC 38-01-02:87 "SNSA Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales".

2. Requisitos sanitarios en las zonas de cultivo

2.1 En las zonas de cultivo y en las cercanas a éstas, no se permitirá el vertimiento de sustancias de origen químico o biológico que puedan dar lugar a un nivel inaceptable de éstas o de sus metabolitos en las frutas, viandas y hortalizas.

2.1.1 No se cultivarán frutas, viandas y hortalizas en áreas o suelos cuyas características fisicoquímicas estén afectadas por vertimientos de residuales industriales y representen un riesgo para la salud de los consumidores.

2.2 En las zonas de cultivo por las que pasen carreteras de tráfico intenso de vehículos, las siembras se realizarán a una distancia que no ofrezcan peligro de contaminación, por encima de los niveles permisibles debido a los gases de combustión y a polvos o sustancias químicas que se derramen en éstas.

2.3 El uso de plaguicidas en las zonas de cultivo se ajustará a las normas técnicas establecidas al efecto, garantizándose el cumplimiento de los términos de carencia. Los residuos de estos cumplirán los límites máximos establecidos para cada tipo de plaguicida y producto, según la NC 38-02-04:87 "SNSA Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias".

2.4 El agua empleada en el riego de las frutas, viandas y hortalizas no estará contaminada por residuos industriales u otros que afecten los productos en cultivo.

2. Requisitos sanitarios en la recolección y el beneficio

3.1 La recolección y el envasado, se realizará de manera que no aporte al producto sustancias contaminantes, y evite daños mecánicos.

3.2 El tiempo de permanencia de los productos recolectados en las zonas de recolección será tal que lo garantice la protección contra la contaminación y los evite daños.

3.3 Los procesos de beneficios de las frutas, viandas y hortalizas, se realizarán en instalaciones específicas, acondicionadas para este fin.

3.3.1 Las frutas, viandas y hortalizas no aptas para el consumo, se retirarán por medio mecanizados o mediante depósitos adecuados que no ofrezcan riesgo de contaminación para el resto de los productos, evitando la proliferación de los insectos y los malos olores.

3.3.2 En el caso de productos que requieran de procesos de lavado y enjuague, las sustancias utilizadas como, detergentes, germicidas o plaguicidas, serán aprobadas por las autoridades correspondientes y los residuos en el producto final garantizarán su inocuidad para el consumidor.

4. Almacenamiento y transporte

4.1 Las instalaciones de recepción de las frutas, viandas y hortalizas, poseerán áreas que posibiliten el adecuado almacenamiento de los productos, según su tipo y garantizarán además una buena ventilación, así como, la necesaria protección de los mismos, del sol y la lluvia.

4.2 Los productos que requieran de un almacenamiento prolongado se almacenarán en condiciones de refrigeración y de acuerdo a la temperatura y humedad relativa establecida en las normas de especificaciones de calidad de estos.

4.3 Los medios de transportación empleados para estos productos, estarán libres de residuos de sustancias químicas u otras que los contaminen y cumplirán lo establecido en la NC 38-03-02:86 "SNSA Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

- 4.4 Se podrán transportar frutas, viandas y hortalizas a granel siempre que estas no se deterioren o afecten en su conservación.
5. Requisitos sanitarios de los productos terminados
- 5.1 Las frutas, viandas y hortalizas no presentarán signos de deterioro por la acción de vectores ni contendrán residuos de sustancias químicas, biológicas o de sus metabolitos, en concentraciones superiores a las establecidas en las normas sanitarias vigentes.
- 5.2 Se garantizará la calidad sanitaria de los productos utilizados como materia prima en la industria alimenticia.
- 5.3 Los productos terminados destinados al consumo directo de la población cumplirán con las normas de especificaciones de calidad propias de cada uno de ellos, así como, con la NC 38-03-04:87 "SNSA Exposición, distribución y venta de alimentos. Requisitos sanitarios generales".
- 5.4 Los productos terminados utilizados como materia prima en los establecimientos de alimentación colectiva cumplirán con lo establecido en la NC 38-03-05:87 "SNSA Alimentación colectiva. Requisitos sanitarios generales".

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- | | |
|----------------|--|
| NC 38-00-03:85 | SNSA Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-00-04:85 | SNSA Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-02-04:87 | SNSA Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarios |
| NC 38-01-02:87 | SNSA Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-03-02:86 | SNSA Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-03-04:87 | SNSA Exposición, distribución y venta de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-03-05:87 | SNSA Alimentación colectiva. Requisitos sanitarios generales |

Normas estatales consultadas:

NC 77-08:80 Frutas , vegetales y cítricos. Términos y definiciones

NC 73-01:81 Horticultura. Viandas y hortalizas. Términos y definiciones

Bibliografía consultada:

MINSAP. Proyecto de Código Sanitario de la REPUBLICA DE CUBA,
1976.