



Food Sanitary Standards System.
Food Import and Export.
General Sanitary Requirements

Система санитарных стандартов питания.
Импорт и экспорт продовольственных
товаров. Общие санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales para la importación y exportación de alimentos (materia prima y producto terminado) su carga, descarga y transportación y durante su almacenamiento. Es aplicable a las terminales marítimas y aéreas.

1. Generalidades

- 1.1 Para cumplimiento de esta norma se tendrá en cuenta lo establecido en la NC 38-00-03:85 "SNSA. Higiene de los alimentos. Requisitos generales", la NC 38-03-02:86 "SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales" y la NC 38-00-04:85 "SNSA. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

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

2. Requisitos sanitarios generales

- 2.1 Existirán almacenes de tránsito en las terminales marítimas y aéreas destinadas exclusivamente al almacenamiento de alimentos, en el caso que no exista esta posibilidad se delimitarán e identificarán áreas específicas para este fin, las cuales reunirán las condiciones higiénicas establecidas en la NC 38-03-03:87 "SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales".
- 2.2 Las áreas al aire libre destinadas solamente al almacenamiento de contenedores, tendrán suficiente drenaje en sus pisos y con la iluminación artificial requerida, para el trabajo nocturno.
- 2.3 No se permitirá a los trabajadores el uso del calzado que haya estado en contacto con el piso, cuando se tenga que trabajar sobre las estibas de sacos que contienen alimentos. Para ello se utilizará el calzado destinado a esa operación.

2.4 El personal que intervenga en la manipulación de alimentos, cumplirá lo establecido en la NC 38-03-01:86 "SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

3. Requisitos de higiene en las operaciones de carga y descarga

- 3.1 Se utilizarán los medios de izar apropiados de acuerdo al tipo de embalaje que se desea manipular. Con ello se evitará daños mecánicos y contaminaciones en los alimentos.
- 3.2 Se evitarán excesos de peso en la eslingada en función del embalaje y tipo de alimento para evitar daños mecánicos que incidan en la higiene del producto.
- 3.3 Cuando la carga requiera de almacenamiento por corto tiempo en la terminal aérea o marítima (variante indirecta) ésta se pondrá sobre una lona destinada a este fin en buen estado higiénico y posteriormente se pasará sobre burros en los andenes y almacenes hasta su destino final y la permanencia de los productos no perecederos, no excederá de 15 días.
- 3.4 Los alimentos perecederos no se almacenarán en la terminal aérea o marítima (variante directa), su descarga y transportación cumplirá con las normas de especificaciones de calidad.

4. Requisitos de higiene en la transportación

- 4.1 No se permitirá la transportación de sustancias tóxicas junto con alimentos, aditivos y materiales que vayan a estar en contacto con alimentos en el mismo compartimiento de carga o en contenedor de alimentos.
- 4.2 En los casos en que se haya transportado con anterioridad productos tóxicos y químicos, se procederá a la descontaminación de los compartimientos de carga, con los medios mecánicos y químicos necesarios para ello.
- 4.3 Los contenedores utilizados en la transportación de sustancias tóxicas deben identificarse y no se podrán utilizar para la transportación de alimentos.

5. Requisitos sanitarios

- 5.1 Consideraciones generales para la importación de productos alimenticios.

- 5.1.1 La autoridad sanitaria competente tomará muestras del alimento importado, con el objetivo de determinar su aptitud sanitaria.
- 5.1.2 Cuando los análisis practicados denoten alteraciones en sus resultados, la autoridad sanitaria procederá a retener el alimento para evitar su diseminación.
- 5.1.3 Las empresas importadoras darán a conocer a las autoridades sanitarias competentes los nuevos productos que importarán, para ello informarán:
- Tipo de producto y marca comercial
 - País de origen
 - Especificaciones de calidad del mismo
 - Reseña de la etiqueta
 - Composición
 - Durabilidad
 - Norma de proceso
 - Aditivos utilizados, dosis añadidas y residuos en el producto final
 - Límite máximo permisible de contaminantes metálicos y microbiológicos
 - Características de su transportación y almacenamiento
 - Claves utilizadas para leer el código impresor en recipientes y (o) embalaje del alimento.
- 5.1.4 Las empresas importadoras entregarán a las autoridades sanitarias competentes muestras del alimento que se pretende importar, con vistas a realizar su investigación en el laboratorio para autorizar su importación.
- 5.1.5 Las autoridades sanitarias competentes, otorgarán por un período de 3 años la autorización para la importación del producto solicitado, pudiendo ser revocado en cualquier momento si constituye un peligro inminente para la salud (humano, animal o vegetal)

Se podrán otorgar los certificados siguientes:

- Autorizado. Indicará que reúne todos los requisitos exigidos por la autoridad sanitaria.
- Autorizado provisionalmente. Indicará que el producto, su envase y lo etiquetado no reúne algún requisito no fundamental exigido por la autoridad sanitaria competente y se otorgará un plazo para el cumplimiento; vencido el cual si mantiene las mismas condiciones pasará a la categoría de prohibido.
- Prohibido. Indicará que el producto no reúne las condiciones sanitarias, nutricionales o de presentación para ser distribuido en el país.

5.2 Consideraciones generales para la exportación de alimentos

5.2.1 Para la exportación de los productos alimenticios, la autoridad sanitaria solicitará la siguiente información en cada embarque que se efectúe:

- Certificado de concordancia
- Temperatura que se utilizará en su transportación
- Característica del almacenamiento a bordo de la nave
- Cualquier otra información que se considere de interés sanitario
- Certificado Veterinario oficial cuando se trate de productos de origen animal.

5.2.2 La autoridad sanitaria inspeccionará los compartimientos de carga, observando su estado de limpieza, además solicitará al capitán de la nave la información sobre el tipo de carga que se transportó en el viaje anterior.

5.2.3 Una vez liberada la nave por la cuarentena exterior o al servicio veterinario de frontera, la autoridad sanitaria autorizará la carga de la nave, una vez que se hayan cumplimentado los requisitos antes señalados y confeccionará la Ficha de control de alimentos de exportación y el modelo de autorización de carga de alimentos de exportación (véase Anexos C y D).

5.2.4 Cuando los productos con destino a la exportación sean rechazados por no ajustarse a lo establecido en las normas sanitarias vigentes en el país importador, su destino estará sujeto a la determinación emanada por la autoridad competente.

5.3 Consideraciones generales para la inspección de los alimentos de importación

5.3.1 Se realizará la inspección documental antes de iniciar la descarga, verificando lo siguiente:

- Manifiesto de la carga
- Plano de la carga
- Certificado de fumigación cuando se requiera
- Registro de temperatura, cuando se trate de cargas refrigeradas
- Incidencias ocurridas durante la travesía que pudieran haber afectado la carga
- Existencia de acta de protesta suscrita por el capitán.

5.3.2 Los productos de importación serán inspeccionados de forma visual durante el tiempo que transcurra la descarga, la cual estará en dependencia del tipo de alimento. En todos los casos se observarán especialmente el envase y embalaje.

Con relación al embalaje se verá:

- Tipo, dimensión y material utilizado

Con relación al envase se verá:

- Etiqueta en la que se observará: tipo del producto, marca comercial, país de origen, fecha de producción, identificación del lote, composición, ingredientes, masa neta y durabilidad del producto.
- Materiales utilizados y resistencia
- Alteraciones de cualquier tipo.

5.3.3 Los productos autorizados se acreditarán con el modelo de Autorización Sanitaria de Extracción de Alimentos (véase Anexo A) una vez efectuada la inspección sanitaria.

En los casos que el producto resulte alterado se declarará en conflicto para un estudio de éste y la autorización de extracción será PROVISIONAL para dictaminar el destino final del mismo.

- 5.3.4 Los contenedores de alimentos se inspeccionarán en el lugar de destino para lo cual la empresa comercializadora dará comunicación a la autoridad sanitaria del arribo de los mismos.
- 5.3.5 En los casos que ocurran accidentes durante la transportación; carga o descarga, la autoridad sanitaria determinará el grado de la afectación del o los productos implicados y dictaminará su aptitud o no para el consumo humano.
- 5.3.6 Los productos que hayan sido dictaminados aptos para el consumo humano después de haber sufrido averías durante las operaciones de descarga, se reenvasarán y extraerán de inmediato como parte del cargamento.
- 5.3.7 Las barreduras que se produzcan durante las operaciones de manipulación del alimento, no serán aptas para el consumo humano debiendo ser controlados por las autoridades veterinarias, quienes determinarán su destino final. Los mismos se colocarán alejados de los alimentos hasta su pronta extracción.
- 5.3.8 Todo alimento de importación poseerá la Ficha de control de alimentos de importación (véase Anexo B) elaborada por la autoridad sanitaria competente, para su control.

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- | | |
|----------------|--|
| NC 38-00-02:85 | SNSA Nutrición e Higiene de los Alimentos. Términos y definiciones |
| NC 38-00-04:85 | SNSA Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| 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 38-03-03:87 | SNSA Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-03-01:86 | SNSA Manipulación de los alimentos. Requisitos sanitarios generales |

Normas extranjeras consultadas:

- Colombia. ICONTEC Transporte y embalaje. Reglas generales para el transporte marítimo de mercancías peligrosas
- España. UNE 49028 Embalaje y transporte de mercancías peligrosas. Clasificación y definiciones de mercancías peligrosas.

Bibliografías consultadas:

- FAO. Manual de control de la calidad Parte 6. Alimentos para la exportación. Roma del año 1979
- MINSAP. Resolución Ministerial No. 143 del año 1984
- MITRANS El contenedor refrigerado, una nueva tecnología en la manipulación de productos perecederos, diciembre del año 1974
- Cuba Decreto Ley 54
- XMMV Reglamento de Veterinaria para importaciones de productos de cualquier origen susceptible de causas peligrosas a la salud animal. 1980

Reglamento Sanitario Internacional.

ANEXO A

"MODELO DE AUTORIZACION SANITARIA DE EXTRACCION"

Fecha: _____

J' de Distrito Aduanal

Terminal _____

Presente.

C O M P A Ñ E R O :

Por la presente autorizamos a la extracción del producto (s):

perteneciente a la descarga de la motonave o aeronave

_____ Manifiesto _____ Partido (s) _____

Revolucionariamente,

FUNCIONARIO ACTUANTE

(CUÑO)

FICHA DE CONTROL DE ALIMENTOS DE IMPORTACION

Producto (s): _____

Procedencia: _____

Motonave o Aeronave: _____

Cantidad por tipo de productos, bultos y peso: _____

Manifiesto: _____ Partida (s) : _____

Fecha de inicio de la descarga: _____

Fecha de la inspección: _____

Fecha de autorización de extracción: _____

Resultados de la inspección macroscópica realizada al producto: _____

Características del envase: _____

Características del embalaje: _____

Certificados de concordancia de calidad que ampara al cargamento: _____

ALMACENAMIENTO A BORDO

	Temperatura °C	Condiciones higiénicas
Bodega 1	_____	_____
Bodega 2	_____	_____
Bodega 3	_____	_____
Bodega 4	_____	_____
Bodega 5	_____	_____

Destino del producto: _____

Funcionario (s) actuante (s): _____

Observaciones: _____

ANEXO C

FICHA DE CONTROL DE CARGAMENTOS DE ALIMENTOS PARA LA EXPORTACION

Producto (s)

Unidad productora :

Cantidad por tipo de productos. Bultos y peso:

País de destino.

--

Motonave o Aeronave:

--

Tipo de carga transportada anteriormente:

Resultados de la inspección macroscópica realizada al producto:

Características del envase:

Características del embalaje:

Nombre de la terminal: _____

Fecha de carga : _____

Fecha de inspección : _____

Fecha de autorización de la carga: _____

Certificados de concordancia de calidad emitidos por la empresa exportadora:

Empresa u organismo que expide los certificados: _____

Almacenamiento a bordo

	<u>Temperatura °C</u>	<u>Condiciones higiénicas</u>
Bodega 1	_____	_____
Bodega 2	_____	_____
Bodega 3	_____	_____
Bodega 4	_____	_____
Bodega 5	_____	_____

Funcionario actuante : _____

Observaciones : _____

ANEXO D

AUTORIZACION SANITARIA DE CARGA DE ALIMENTOS DE EXPORTACION

Fecha: _____

J' Distrito Aduanal

Terminal _____

Presente.

C O M P A Ñ E R O :

Por la presente autorizamos la carga de exportación consistente
en los productos : _____

destinados al buque _____

Por haberse cumplimentado los requisitos sanitarios requeridos.

Revolucionariamente,

(CUÑO)

Funcionario actuante