



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

Система санитарных стандартов питания.
Молоко и молочные продукты. Общие
санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que se cumplirán en la obtención, elaboración, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta de la leche y sus derivados destinados al consumo humano.

Esta norma se aplicará a la leche y sus derivados de producción nacional y de importación.

1. Generalidades

- 1.1 Se considerará como ganado propio para la obtención de leche y derivados destinados al consumo humano, el bovino, ovino, caprino 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 leche y sus derivados 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 En la obtención, acopio, elaboración, distribución y venta de la leche no se permitirá la adulteración de la misma mediante modificaciones en la composición original del producto en cuestión.
- 1.6 En la obtención, acopio, elaboración, envasado, almacenamiento y transportación de la leche y sus derivados no se permitirá el empleo de recipientes de cinc, hierro esmal-

tado, plásticos o gomas tóxicos u otros envases no aprobados por las autoridades sanitarias correspondientes.

2. Requisitos sanitarios para la obtención de la leche

- 2.1 Las zonas de crianza del ganado destinado a la obtención de la leche para el consumo humano, serán aprobadas por las autoridades sanitarias correspondientes.
- 2.2 Se considerarán como zonas inadecuadas para la crianza de ganado lechero destinado al consumo humano, aquellas que presenten contaminación de las aguas, suelos o pastos con sustancias químicas, tóxicas plaguicidas o radioactivas que puedan transmitirse por la leche y derivados al consumidor. Las áreas o secciones donde se realice la obtención de la leche mantendrán un buen estado higiénico tratando de evitar la presencia de charcos, pantanos y alambres.
- 2.3 La leche 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.
- 2.4 La leche destinada al consumo humano se obtendrá de animales que no hayan sido expuestos a contaminaciones por efecto del medio ambiente o de la alimentación.
- 2.5 El estado higiénico de los locales, equipos y utensilios se comprobará antes de iniciarse la actividad de la obtención, garantizándose que durante la misma y (o) en las labores de limpieza final, no se produzcan riesgos de contaminaciones para la leche con destino humano.
- 2.6 La leche 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.
- 2.7 La leche obtenida en centros afectados por Brucelosis o Tuberculosis se identificará y enviará a la pasteurizadora asignada por las autoridades sanitarias correspondientes.
- 2.8 Los locales de almacenamiento de la leche, en las instalaciones cuyas características constructivas así lo permitan, estarán aisladas de los lugares de crianza y salas de obtención, con el objetivo de evitar contaminaciones.
- 2.9 Durante la transportación de la leche enfriada a los centros industriales o de acopio se emplearán transportes isotérmicos, conservándose a temperaturas entre 4 y 10°C.
- 2.10 La leche refrescada se enfriará en la industria a temperaturas entre 4 y 10°C preferiblemente dentro de tres horas a partir de su obtención.

2.11 La leche enfriada en vaguería a temperaturas entre 4 y 10°C se acopiará dentro de las 24 horas a partir de su obtención y no antes de 90 min. de terminado el ordeño.

3. Requisitos sanitarios para la elaboración de la leche y sus derivados

- 3.1 Las áreas exteriores e interiores de los centros de elaboración de los productos lácteos estarán debidamente protegidas y libres de basuras, estancamientos de agua y residuos de leche.
- 3.2 Las materias primas utilizadas para la elaboración de la leche y sus derivados, procederán de fuentes reconocidas y controladas por las autoridades correspondientes y serán sometidas a inspección para decidir su aptitud para el consumo.
- 3.3 La leche recepcionada con presencia visible de grumos, sangre u otras afectaciones en sus características organolépticas será considerada como no apta para el consumo humano.
- 3.4 No se permitirá la mezcla de leche de distintas especies animales en la elaboración de la leche pasteurizada.
- 3.5 El proceso de pasteurización de la leche se efectuará entre 72 y 76°C durante 15 s, como mínimo o cualquier otra combinación tiempo-temperatura que garantice la eliminación de los gérmenes patógenos.
- 3.6 Durante el proceso de pasteurización de la leche se emplearán sistemas de control de temperatura que aseguren la efectividad del mismo.
- 3.7 Las autoridades competentes controlarán los resultados de los ensayos microbiológicos del ambiente, equipos y utensilios, así como las soluciones de desinfección empleadas, para comprobar la efectividad de los métodos de limpieza y desinfección.
- 3.8 En las zonas de elaboración no existirán acumulaciones de envases, equipos o materiales ajenos a dicho proceso.
- 3.9 No se permitirá el empleo de insecticidas en el piso de los locales de elaboración de la leche y sus derivados y su uso en paredes y techos deberá estar aprobado por la autoridad sanitaria y ejecutoras bajo la vigilancia de ésta.
- 3.10 Los desechos sólidos en la elaboración, cumplirán con la NC 93-05:86 "Higiene Comunal. Desechos sólidos. Almacenamiento, recolección y transportación. Requisitos higiénico sanitarios".
- 3.11 No se permitirá la repasteurización de la leche, de retorno de la distribución.

3.12 El procesamiento de los productos lácteos que tengan alteraciones que pueden provocar riesgos a la salud, tendrá que realizarse con la aprobación de la autoridad sanitaria correspondiente.

4. Requisitos sanitarios de los productos terminados

4.1 La leche y sus derivados estarán exentos de materias extrañas y sustancias tóxicas que constituyen un riesgo para la salud humana.

4.2 La leche y sus derivados cumplirán lo establecido en la NC 38-02-04:87 "SNSA. Contaminantes microbiológicos. Regulaciones sanitarias".

4.3 La leche y sus derivados 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".

4.4 Los envases a utilizar en la leche y sus derivados serán aprobados por la autoridad sanitaria competente. Así como se garantizará la adecuada limpieza y desinfección de los mismos.

4.5 Durante la comercialización y la venta de la leche y sus derivados se tendrán en cuenta la durabilidad mínima de los productos y se cumplirán las condiciones de almacenamiento y conservación establecidas para los mismos.

5. Requisitos sanitarios para el almacenamiento y distribución del producto terminado

5.1 Los derivados lácteos que así lo requieran, 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 objetivo de evitar los riesgos de contaminación.

5.2 La leche y sus derivados que se encuentren en mal estado no podrán almacenarse conjuntamente con los restantes productos siempre que ello implique riesgo de contaminación o modificación de las características organolépticas del producto terminado.

5.3 En el almacenamiento de la leche se cumplirá con la NC 38-03-03:86 "SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

5.4 En su transportación se cumplirá con la NC 38-03-02:86 "SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

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 los 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 38-03-02:86	SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales
NC 38-03-03:86	SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales
NC 38-02-01:87	SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias
NC 38-02-06:87	SNSA. Contaminantes metálicos. Regulaciones sanitarias
NC 38-02-07:87	SNSA. Contaminantes microbiológicos. Regulaciones sanitarias
NC 38-02-05:87	Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias
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 93-02:85	Higiene Comunal. Agua potable. Requisitos sanitarios y muestreo
NC 93-05:86	Higiene Comunal. Desechos sólidos. Almacenamiento, recolección y transportación. Requisitos higiénico sanitarios

Bibliografía consultada:

MINSAP. Higiene del medio. Tomo II. Dirección Nac. de Higiene.
1974

INMV. La leche. Manual de procedimiento. Serie 1, 1970.

FAO/OMS Código de principios referentes a la leche, los productos lácteos y normas derivadas. Italia, 1966.