



Food Sanitary Standards System.
Food Handling.
Sanitary Requirements

СИСТЕМА САНИТАРНЫХ СТАНДАРТОВ ПИТАНИЯ.
МАНИПУЛЯЦИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Esta norma establece los requisitos sanitarios que cumplirán los manipuladores y los que se observarán en las operaciones de manipulación de los alimentos durante su obtención, elaboración, procesamiento, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta.

1. Generalidades

Durante la manipulación de los alimentos se evitará que estos entren en contacto con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños mecánicos o de otra índole, capaces de contaminarlos o deteriorarlos.

Aquellos productos y materias primas que por sus características así lo requieran, además de cumplir lo establecido en la presente norma, cumplirán las medidas específicas de manipulación que se dicten en estos casos.

2. Términos y definiciones

Area de proceso. Toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración o beneficio.

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

3. Requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos

- 3.1 Todo manipulador de alimentos recibirá un adiestramiento básico en materia de higiene de los alimentos, para desarrollar estas funciones y cursará los adiestramientos continuados, de acuerdo a la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias para cada caso, exceptuando los manipuladores específicos que intervienen solamente en la transportación.
- 3.2 Todo manipulador requerirá de un examen médico preempleo, el cual se avalará mediante el correspondiente "Comprobante de examen médico". En el caso del personal que intervenga en la manipulación de alimentos listos para el consumo, se efectuarán también anualmente los análisis de parasitología de heces fecales y coprocultivo.

3.3 Podrán requerir de una periodicidad menor para los exámenes médicos además de otros complementarios, aquellos manipuladores en los que por las características de las actividades que desempeñen y por los riesgos epidemiológicos que éstas representen, así lo exijan.

3.4 No podrán manipular alimentos aquellas personas que padezcan de infecciones o lesiones dérmicas, infecciones gastrointestinales, respiratorias, oculares o de otro tipo, susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

3.5 Los manipuladores que así lo requieran, mantendrán una correcta higiene personal, así como de las prendas que conforman el vestuario, la que estará dada por:

- Buen aseo personal
- Uñas recortadas y limpias
- Cabello cubierto por gorro u otros medios adecuados
- Uso del vestuario adecuado al puesto de trabajo
- No usarán prendas u otros objetos que constituyan riesgos de contaminación para el alimento
- Emplearán guantes

Nota. Se utilizarán nasobucos con una correcta higiene, en los casos específicos que se orienten por la autoridad sanitaria competente.

3.6 Los manipuladores se lavarán las manos y los antebrazos antes de iniciar las labores y cuantas veces sea necesario, así como siempre que hayan hecho utilización de los servicios sanitarios.

3.6.1 El lavado de las manos y antebrazos se efectuará con jabón u otra sustancia detergente y en los casos que se oriente por la autoridad sanitaria, se realizará además, el cepillado y (o) desinfección.

3.6.2 El secado se realizará por métodos higiénicos, empleando servilletas desechables, toallas, secadores de aire u otros medios que garanticen la ausencia de cualquier posible contaminación durante esta operación.

3.7 Los manipuladores no utilizarán sobre su cuerpo durante sus labores, sustancias que puedan afectar a los alimentos transfiriéndoles olores o sabores extraños.

3.8 Los medios de protección utilizados por los manipuladores se mantendrán en buenas condiciones de higiene y no constituirán riesgos de contaminación para los alimentos.

3.9 El manipulador que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias o subproductos, no podrá manipular productos en otra fase de elaboración más avanzada, ni productos terminados, sin previamente efectuar el lavado y desinfección de las manos y los antebrazos. En los casos que así lo requieran, se efectuará el cambio de vestuario correspondiente.

3.10 Los manipuladores de alimentos no simultanearán sus labores con las de la limpieza de locales; solamente podrán realizar éstas al concluir sus actividades específicas de manipulación. En ningún caso se les permitirá realizar la limpieza de los servicios sanitarios o de las áreas y locales para desechos.

4. Requisitos sanitarios para la manipulación de los alimentos

4.1 La manipulación de los alimentos se realizará en las áreas destinadas al efecto, de acuerdo al tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

4.2 La manipulación durante el fraccionamiento y (o) porcionamiento de un alimento se hará higiénicamente, mediante el empleo de procedimientos que no lo contaminen y empleando para ello los utensilios adecuados, los cuales estarán limpios y secos.

4.3 Si al manipularse un alimento o materia prima se apreciara su contaminación o alteración, se procederá a su segregación del proceso de elaboración según proceda.

4.4 Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, elaboración, procesamiento y envasado, se realizarán en condiciones y en un tiempo tal que se evite la posibilidad de contaminación, la pérdida de los nutrientes y el deterioro o alteración de los alimentos o proliferación de microorganismos patógenos.

4.5 En las áreas de elaboración, conservación y venta no se permitirá fumar, comer, hablar encima de los alimentos, así como tocarlos innecesariamente, escupir en los pisos o efectuar cualquier otra práctica antihigiénica.

4.6 Se evitará que los alimentos queden expuestos a la contaminación ambiental mediante el empleo de tapas, paños, mallas u otros medios correctamente higienizados.

4.7 Ningún alimento o materia prima se depositará directamente en el piso durante su manipulación, independientemente de estar o no envasado.

5. Requisitos de la manipulación durante el almacenamiento y la transportación de los alimentos

La manipulación durante la carga, descarga, transportación y almacenamiento no constituirá un riesgo de contaminación, ni será causa de deterioro de los alimentos.

Norma estatal de referencia:

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

Norma internacional consultada:

CODEX: CAC/Volumen A. Edición 1. Código internacional recomendado de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos. 1979

Bibliografía consultada:

OPS - OMS Normas Sanitarias de Alimentos, 1968

MINSAP. Ponencias del II Fórum Nacional de Higiene y Epidemiología. Tomo I. La Habana, 1974

MINSAP. Dirección Nacional de Higiene. Higiene del medio. Tomo II. Ciudad de La Habana, 1974.