



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

Система санитарных стандартов питания.
Продукты и побочные продукты мукомольной
промышленности. Общие санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que cumplirán los productos y subproductos obtenidos de la molturación de cereales y leguminosas.

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"; NC 38-00-02:85 "SNSA. Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones"; NC 38-05-02:85 "SNSA. Cereales y granos. Requisitos sanitarios generales" y la NC 38-02-04:87 "SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias".

2. Requisitos sanitarios generales

- 2.1 Los cereales y granos empleados como materia prima se someterán a un proceso de selección y limpieza previo a su manipulación.
- 2.2 En los establecimientos (molinos) no se permitirá la presencia de cereales y granos destinados a semilla o a consumo animal a no ser que cuenten con la autorización del Ministerio de Salud Pública.
- 2.3 El agua utilizada en el acondicionamiento y procesamiento de los cereales y granos cumplirá lo establecido en la NC 93-02:85 "Higiene comunal. Agua potable. Requisitos sanitarios y muestreo".
- 2.4 Los restos provenientes de la limpieza, cribado y despuntado de los cereales y granos se dispondrán de modo tal que no afecten la higiene del establecimiento ni constituyan fuente de contaminación.
- 2.5 Las barreduras que se produzcan durante la manipulación o procesamiento no serán aptas para el consumo humano y las mismas se seleccionarán, envasarán e identificarán.

- 2.6 En los equipos e instalaciones que no proceda la utilización de soluciones detergentes y agua para la limpieza, ésta se efectuará por aspiración o soplado para la eliminación de suciedades de polvos o partículas, ya sean del producto o de otras materias extrañas, las incrustaciones se eliminarán con espátulas, paños u otros medios, los cuales se mantendrán en condiciones higiénicas.
- 2.7 Los envases utilizados en los productos de molinería y sus derivados cumplirán con lo establecido en la NC 38-01-02:87 "SNSA. Envases, Embalaje y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales".
- 2.8 El salvado, polvos y demás subproductos obtenidos durante la molturación de cereales y granos se envasarán, identificarán y almacenarán correctamente en áreas destinadas al efecto y separados los que van a destinar al consumo humano, de los que son para otros fines.
- 2.9 Las harinas de granos de soya que se destinen para el consumo humano deben haber recibido el tratamiento térmico superior a 100 °C que garantice la inactivación de los antinutrientes (inhibidores de la tripsina).
- 2.10 El tratamiento con plaguicidas de los productos, subproductos y materias primas estarán precedidos y seguidos de la limpieza del área de influencia que pueda representar un riesgo de recontaminación para los mismos.
- 2.11 La limpieza de los medios de transporte y de almacenamiento a granel (silos) será de forma tal que garantice la no contaminación o infestación del producto.

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- | | |
|----------------|---|
| NC 38-00-03:85 | SNSA. Higiene de los Alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-00-02:85 | SNSA. Nutrición e higiene de los Alimentos. Términos y definiciones |
| NC 38-05-02:85 | SNSA. Cereales y granos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 93-02:85 | Agua Potable. Requisitos sanitarios y muestreo |
| NC 38-01-02:87 | SNSA. Envases, Embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-02-04:87 | SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias |

Normas extranjeras consultadas:

ESPAÑA: UNE 34 401 h₁ Subproductos de molinería. Definiciones

ESPAÑA: UNE 34 401 h₂ Salvado de trigo

Bibliografía consultada:

MINSAP Dirección Nacional de Higiene. Higiene del Medio. Tomo II
Ciudad de la Habana. 1974.