



Food Sanitary Standards
System. Packagings and Aids.
General Sanitary Requirements

Система санитарных стандартов питания.
Упаковка, тара и вспомогательные средства.
Общие санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que cumplirán los envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos desde su obtención, producción, almacenamiento, transportación, hasta su distribución y consumo.

Esta norma se cumplirá para los envases, embalajes y medios auxiliares de producción nacional y de importación.

1. Generalidades

Los envases, embalajes y medios auxiliares estarán exentos de suciedades y constituidos y (o) revestidos por materiales resistentes al producto que contengan y no le cedan sustancias contaminantes en cantidades que excedan las tolerancias establecidas para dichos productos en las normas vigentes.

2. Términos y definiciones

Para los términos y definiciones utilizados en esta norma véase la NC 38-00-02:85 "SNSA. Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones", la NC 97-01:79 "Envases y embalajes. Envasado y embalado. Términos y definiciones" y la NC 97-07:80 "Envases y embalajes. Envases, embalajes y medios auxiliares. Términos y definiciones".

3. Requisitos sanitarios para las materias primas

3.1 Las materias primas utilizadas para la producción de envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos no cederán a los mismos sustancias contaminantes en cantidades que excedan las tolerancias establecidas para éstos, en las normas sanitarias vigentes y estarán aprobadas por la autoridad sanitaria correspondiente. Estas serán:

- Aluminio u hoja de papel de aluminio con el 98% de pureza como mínimo
- Aleaciones de aluminio, titanio o bario
- Clase hidrolítica IV, cuyo contenido en óxido de plomo sea inferior al 24%

- Materiales cerámicos, porcelana o barro cocido vidriado en su cara interna, resistente al ataque de ácidos
 - Papeles de primer uso que no contengan ácido bórico, formol u otros antisépticos
 - Cartón y películas celulósicas de primer uso de palpas de madera pura, que no tengan olor ni sabor y sean blancos o estén teñidos con colorantes aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente
 - Maderas atóxicas de primer uso, cuya superficie esté lisa y bien pulimentada
 - Tripas naturales o artificiales de gelatinas de calidad alimentaria
 - Compuestos macromoleculares, como caucho natural o sintético y lacas
- Hojalata electrolítica, hojalata estañada por inmersión en caliente y hojalata electrolítica diferencial de primer uso, cuya superficie se corresponda con la naturaleza del producto que ha de contener.
- Plásticos que no cedan monómeros, aditivos u otras sustancias contaminantes que afecten la salud del consumidor o las características organolépticas del alimento
 - Parafinas o ceras microcristalinas producidas para estos fines
 - Barnices, lacas y otras sustancias de recubrimiento interior que sean atóxicas y resistentes a la interacción con los productos y a los tratamientos a que éstos sean sometidos
 - Pinturas esmaltadas y productos para los decorados exteriores de los envases elaborados con colorantes inocuos, no permitiéndose el uso de aquellos que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, uranio, cobalto, plomo, mercurio y zinc bajo formas solubles
 - Fibras textiles de kenaf, yute u otros, de primer uso que garanticen una correcta manipulación y conservación
 - Otras materias primas aprobadas por la autoridad sanitaria correspondiente.

4. Requisitos sanitarios para la producción de envases, embalajes y medios auxiliares

- 4.1 Los envases garantizarán que durante el tiempo de durabilidad establecido para el producto y bajo las condiciones de almacenamiento adecuado, los contaminantes metálicos se mantengan dentro de los niveles establecidos en la

- 4.2 Los envases laqueados interiormente, presentarán la superficie completamente cubierta, utilizando la laca adecuada al tipo de producto que se trate.
- 4.3 Los envases, embalajes y medios auxiliares se construirán con materiales resistentes y que garanticen la protección del producto que vayan a contener, facilitando la adecuada manipulación y transportación.
- 4.4 Los envases, embalajes y medios auxiliares no tendrán superficies cortantes, punzantes u otras alteraciones que dañen al manipulador, o al producto contenido en los mismos.

5. Requisitos sanitarios para el cierre de los envases

- 5.1 Para las conservas enlatadas se utilizará preferentemente al cierre engatillado y las juntas de goma o sucedáneos u otros productos que se empleen facilitarán un cierre hermético.
- 5.2 El cierre de los envases se hará con:
 - Estaño técnicamente puro
 - Corcho y caucho de primer uso y sucedáneos
 - Plásticos que no cedan monómeros, aditivos u otras sustancias contaminantes
 - Materiales cerámicos ajustados sobre anillos de corcho, caucho y sucedáneos
 - Tapas metálicas y en particular de tipo corona y otras provistas, por su lado interior, de juntas de corcho, aluminio, estaño, plásticos u otros materiales
 - Vidrio y porcelana
 - Termosoldadura eléctrica en el caso de envases de plástico
 - Papel engomado
 - Hilo o cordón cosido a máquina o manualmente
 - Otros aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente.

6. Requisitos sanitarios para la utilización de los envases, embalajes y medios auxiliares

- 6.1 Los envases y medios auxiliares que se utilicen para cada tipo de alimento serán los específicamente aprobados. Cualquier modificación o introducción tendrá que ser aprobada por las autoridades sanitarias correspondientes.

- 6.2 Los envases de alimentos brindarán a éstos una adecuada protección contra posibles contaminaciones o adulteraciones.
- 6.3 Los envases flexibles serán de primer uso y una vez utilizados no podrán destinarse a estar en contacto con alimentos.
- 6.4 Se permitirá el empleo de envases retornables siempre que sea posible efectuar su correcta higienización antes de usarlos nuevamente y cuando no se les haya dado otro uso que el de envasar alimentos; éstos se mantendrán en buen estado físico y de higiene. En los productos que así lo requieran, dichos envases podrán recubrirse interiormente con papeles aprobados por la autoridad sanitaria correspondiente.
- 6.5 Los frascos, pomos y botellas cuyas superficies presenten fisuras o pérdidas de partículas que alteren su lisura, serán declarados como no aptos para estar en contacto con alimentos.
- 6.6 Los envases, embalajes y medios auxiliares tendrán las condiciones higiénico sanitarias requeridas para su empleo.
- 6.7 Los envases y embalajes poseerán la identificación del producto que contienen en lugares visibles y de forma clara e indeleble.
- 6.8 Las materias primas de importación empleadas en la fabricación de envases, embalajes y medios auxiliares, así como estos últimos, estarán amparados por el certificado de calidad emitido por la autoridad sanitaria correspondiente u otro organismo competente del país exportador y serán sometidos a la aprobación de la autoridad sanitaria del país importador.
- 6.9 No se utilizarán envases destinados al contacto con alimentos para envasar sustancias que puedan resultar dañinas a la salud, exceptuando aquellos casos en que dichos envases no sean reutilizables para contener alimentos y siempre que lleven impreso el tipo de sustancia que contengan. No se utilizarán envases de otras sustancias para contener alimentos.

7. Requisitos sanitarios para la transportación, manipulación y almacenamiento de los envases, embalajes y medios auxiliares vacíos

- 7.1 Los envases, embalajes y medios auxiliares vacíos no se transportarán conjuntamente con productos químicos que puedan afectarlos y estarán protegidos de las inclemencias del tiempo, así como de la contaminación con polvo u otras suciedades.
- 7.2 Durante la carga, transportación y manipulación general y (o) en la industria, se garantizará la integridad de los envases, embalajes y medios auxiliares para evitar

que se ocasionen daños que puedan provocar contaminaciones en las superficies de contacto con los alimentos.

- 7.3 El almacenamiento de los envases, embalajes y medios auxiliares se realizará en locales limpios, secos y bien ventilados, que no representen riesgos de contaminación, daño o deterioro para los mismos.

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- NC 38-00-02:85 SNSA. Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones
- NC 38-02-06:87 SNSA. Contaminantes metálicos. Regulaciones sanitarias
- NC 97-01:79 Envases y embalajes. Envasado y embalado. Términos y definiciones
- NC 97-07:80 Envases y embalajes. Envases, embalajes y medios auxiliares. Términos y definiciones

Recomendación internacional consultada:

CODEX Alimentarios CX 8.7/1973. Manual de Procedimiento

Bibliografía consultada:

- MINSAP. Proyecto de Código Sanitario de la REPUBLICA DE CUBA, 1976
- OPS/OMS. Manual de Higiene para el Servicio de Alimentos, 1980
- Legislación para el uso de materiales en contacto con los alimentos. Gaceta Oficial. Francia, 1963.