
NORMA CUBANA

Obligatoria

NC

455: 2022

MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS — REQUISITOS SANITARIOS GENERALES

Food manipulation — General sanitary requirements

ICS: 67.020

3. Edición Febrero 2022
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 El Vedado, La Habana. Cuba.
Teléfono:7830-0835;Correo electrónico:nc@ncnorma.cu; Sitio Web: www.ncnorma.cu



Cuban National Bureau of Standards

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC) es el Órgano Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos normativos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

Esta Norma Cubana:

- Ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización NC/CTN 62 de Higiene de los Alimentos e n el que están representadas las siguientes entidades:
 - Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología. (INHEM / Minsap)
 - Dirección Nacional de Salud Ambiental (DNSA / Minsap)
 - Oficina Nacional de Normalización (ONN / Citma)
 - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimentaria-Ministerio de la Industria Alimentaria (IIIA / Minal)
 - Oficina Nacional de Inspección Estatal. (ONIE/Minal)
 - Dirección de Calidad y tecnología.(Minal)
 - Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos. (LNHA/USCLA/Minag)
 - Dpto. Independiente de gestión de Calidad (Minag)
 - Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad (CGDC / ONN)
 - Oficina Territorial de Normalización de La Habana (OTNLH / ONN)
 - Instituto de Investigación de Fruticultura Tropical (IIFT / Minag)
 - Instituto de Farmacia y Alimentos y Facultad de Turismo Universidad de La Habana (IFAL / UH/ MES)
 - Ministerio del Turismo (Mintur)
 - Unión Agropecuaria Militar (UAM-Minfar)
 - Universidad Tecnológica de La Habana (Facultad Ingeniería Industrial-MES)
 - CIMEX
- Se actualizó técnicamente tomando en cuenta los *Principios Generales de Higiene de los alimentos (CXC 1-1969)*, adoptado en 1969. enmendado en 1999. Revisado en 1997, 2003,2020, con una corrección editorial en 2011, cuya redacción se ha perfeccionado, así como se ha mejorado su comprensión e interpretación, considerando la experiencia acumulada en su aplicación durante los últimos 6 años. Además toma en cuenta los elementos aplicables de los documentos: *Código de Prácticas de Higiene de Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los servicios de Comidas para Colectividades (CAC/RCP 39 1993)* ,el *Código de Prácticas de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos en la Vía Pública (Norma Regional - América Latina y el Caribe, CAC/RCP 43-1995)* y el *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (CXC 80:2020)* del Codex Alimentarius. También se añade el capítulo 3 de Referencias normativas.
- Sustituye a la NC 455:2015. Manipulación de los alimentos. Requisitos sanitarios generales

© NC, 2022

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:

Oficina Nacional de Normalización (NC)

Calle E No. 261, El Vedado, La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba.

0 introducción

0.1 Esta norma será utilizada para la fiscalización y cumplimiento de las regulaciones por las autoridades sanitarias¹ y Competentes encargadas de vigilar la observancia de las disposiciones sobre higiene de los alimentos. La finalidad de su publicación es que sirva de orientación y fomente la elaboración y el establecimiento de requisitos sanitarios aplicables a los alimentos con miras a su armonización y de esta forma, facilitar el comercio, lo que permitirá su amplia utilización y comprensión por los gobiernos provinciales, las autoridades sanitarias y competentes, las industrias alimentarias, los hoteles, restaurantes, cafetería, los productores individuales primarios los elaboradores, los vendedores, almacenista, transportadores, la venta ambulante de alimentos, así como todos los manipuladores de alimentos y los consumidores.

0.2 En esta norma se ofrecen las orientaciones generales para la manipulación y para los manipuladores de alimentos, a la vez que se reconoce que los detalles para su aplicación pueden variar según las circunstancias de los establecimientos alimentarios o la fase de la cadena alimentaria donde sean aplicables.

¹ Aún las ANR , no se encuentran como tal y se le dicen sanitarias.

MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS — REQUISITOS SANITARIOS GENERALES

1 Objeto

Esta Norma Cubana establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los manipuladores y cualquier otro personal en actividades similares; en las operaciones de manipulación de los alimentos durante su obtención, elaboración, procesamiento, envasado, recepción, almacenamiento, transportación y venta.

2 Referencias Normativas

Los documentos que se mencionan seguidamente son indispensables para la aplicación de esta Norma Cubana. Para las referencias fechadas, sólo se toma en consideración la edición citada. Para las no fechadas, se toma en cuenta la última edición del documento de referencia (incluyendo cualquier enmienda).

NC 143 Código de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos

NC 1363 Código de prácticas sobre la Gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos

3. Términos y definiciones

A los fines de esta norma se aplican los términos y definiciones de la NC 143 y la NC 1363 por su importancia las siguientes:

2.1

área de proceso

toda zona o lugar donde el alimento se somete a cualquiera de sus fases de elaboración o beneficio

2.2

manipulador de alimentos

toda persona que manipule alimentos envasados o no, equipos y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera por tanto que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos

4 Requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos

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

4.2 Todo manipulador de alimentos debe recibir un adiestramiento básico inicial 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.

4.2.1 El manipulador debe demostrar dominio de los principios generales de higiene de los alimentos y de limpieza y desinfección aplicables a la actividad que realiza.

4.3 Todo manipulador debe requerir de un examen médico preempleo, y de otros exámenes periódicos planificados por la entidad y aprobados por la autoridad sanitaria, donde se debe tener en cuenta los aspectos de examen físico, lesiones de la piel o el padecimiento por él o sus familiares de enfermedades transmisibles como diarrea, fiebre tifoidea, hepatitis o infección respiratoria aguda entre otras, el cual debe avalarse mediante el correspondiente "Comprobante de examen médico". Los manipuladores están en la obligación de informar cuando presenten cualquier afectación de las antes descritas por él o sus familiares.

4.4 No pueden manipular alimentos aquellas personas que padezcan de infecciones o lesiones dérmicas, infecciones gastrointestinales, respiratorias, dolor de garganta con fiebre, secreciones de las orejas, la nariz, oculares o de otro tipo, susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación porque éstas constituyen fuentes de infección que pueden contaminar los alimentos al entrar en contacto con ellos.

4.4.1 Los cortes no infectados deben estar totalmente protegidos por un vendaje impermeable firmemente sostenido, que se cambiará con regularidad.

4.4.2 Cada jefe administrativo de área debe chequear estos aspectos diariamente en sus trabajadores y si detecta cualquier alteración de su salud se separa de la manipulación y se le comunica al médico y en los establecimientos que cuenten con personal médico permanente asignado, éste supervisa dos veces por semana esta actividad.

4.5 Los manipuladores, deben mantener una correcta higiene personal y conducta proporcional al peligro existente, la que estará dada por:

- Buen aseo personal.
- Uñas recortadas y limpias. En el caso de las mujeres sin esmaltes (no deben utilizarse uñas postizas).
- Cabello cubierto por gorro u otros medios adecuados, el que se usa durante todo el proceso de elaboración de los alimentos, para evitar el contacto de éstos con la ropa y evitar la posibilidad de que caigan cabellos sobre los alimentos.
- Deben utilizarse calzados y medias que cubran los pies. Se deben emplear botas adecuadas a la actividad que realicen en los casos que se requiera.
- Bigote y barba bien rasuradas; en caso contrario se deben mantener bien cubiertas con un tipo de nasobuco o tapaboca que cubra totalmente el área pilosa, preferentemente desechables, de no ser posible deben mantenerse limpios, se cambiarán diariamente y cuantas veces se requiera.
- No usarán prendas (ejemplos: anillos, aretes de cualquier tamaño, broches, pulsos de cualquier naturaleza, relojes) u otros objetos que constituyan riesgo de contaminación mientras se manipulan alimentos. En el caso de las cadenas podrán utilizarse siempre y cuando estén cubiertas por la ropa sanitaria.
- Utilizarán nasobucos con una correcta higiene en los casos específicos, que se orienten

por las autoridades sanitarias competentes; o por las administraciones previa consulta con éstas. Estos se cambiarán diariamente y cuantas veces sea necesario para que mantengan las condiciones de higiene requeridas. Preferiblemente deben ser desechables.

- El personal que trabaja en áreas de proceso que requieran condiciones extremas de higiene no podrán ir a los servicios sanitarios u otras áreas insalubres con sus botas sanitarias o uniformes de trabajo.

Nota: Por condición extrema se entiende manipulación en áreas donde se elabore productos listos para el consumo.

- Los manipuladores de alimentos donde así lo requieran utilizarán guantes, preferiblemente desechables. El manipulador no deben tomar con los guantes objetos sucios, como depósitos de desperdicios u otros.
- Los manipuladores deben utilizar el uniforme reglamentario, batas sanitarias con mangas o en su defecto ropa de colores claros acorde con las exigencias sanitarias de la actividad que estén realizando e incluso se pueden utilizar para diferenciar al personal por áreas de proceso.
- El manipulador debe tener hábitos higiénicos elementales, tales como no toser ni estornudar sobre los alimentos, no utilizar sobre su cuerpo sustancias que puedan afectar a los alimentos transfiriéndoles olores extraños.
- No se debe manipular dinero y alimentos simultáneamente, porque el dinero es un elemento contaminante. La persona que manipula alimentos no tocará dinero, pero si ello fuera inevitable, se lavará las manos antes de volver a manipular alimentos.

4.6 Los manipuladores se deben lavar 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, soplado la nariz, e inmediatamente después de manipular un material posiblemente contaminado para lo cual deben existir las instalaciones pertinentes dotadas de los medios requeridos para ello.

4.6.1 El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua corriente potable y jabón sólido o líquido, gel de mano u otras sustancias deterativas siempre que no aporte olores a perfumes o sabores extraños que puedan afectar a los alimentos y en los casos que se oriente por la autoridad competente, se realizará además el cepillado y (o) desinfección.

4.6.2 Todo manipulador, que por las funciones que realice deba alternar las actividades de manipulación de alimentos con otras como cobrar, deberá antes de reiniciar la manipulación realizar el perfecto lavado de sus manos.

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

4.7 Los medios de protección utilizados por los manipuladores se deben mantener en buenas condiciones de higiene, guardarse en sitios adecuados y no constituir riesgos

de contaminación para los alimentos.

4.8 El manipulador que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias o subproductos, no puede 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, debe efectuar el cambio de vestuario correspondiente.

4.9 Los manipuladores de alimentos no deben simultanear 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 debe permitir realizar la limpieza de los servicios sanitarios o de las áreas y locales para desechos.

4.10 Todo manipulador de alimentos debe tener los conocimientos y capacidades necesarias para cumplir con las buenas prácticas de elaboración e higiénicas en su actividad.

4.10.1 Entre los factores que hay que tener en cuenta para la capacitación figuran entre otras los siguientes:

- La manera de manipular y envasar los alimentos, incluidas los tipos y vías de contaminación, la naturaleza del alimento.
- El grado y tipo de elaboración o de la preparación ulterior antes del consumo final.
- Las condiciones de conservación.
- Las normativas vigentes inherentes a los requisitos sanitarios generales.

4.10.2 Deben efectuarse evaluaciones periódicas de la eficacia de los programas de capacitación e instrucción, así como supervisiones y comprobaciones de rutina para asegurar que los procedimientos se apliquen con eficacia.

4.10.3 Los programas de capacitación se deben actualizar y periódicamente. Se debe disponer de sistemas para asegurar que quienes manipulan alimentos se mantengan al tanto de todos los procedimientos necesarios para conservar la inocuidad de éstos.

4.10.4 Los directores y supervisores de los procesos de elaboración de alimentos deben tener los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.

5 Requisitos sanitarios para la manipulación de los alimentos

5.1 La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas establecidas al efecto, de acuerdo al tipo de proceso al que sean sometidos los mismos.

5.2 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.

5.3 Las visitas a las áreas de manipulación de los alimentos deben cumplir con los requisitos de uso de bata sanitaria, gorro y nasobuco en los casos que se requiera. Éstas deben realizarse

desde las áreas más limpias a las más contaminadas o sucias. El establecimiento les suministrará la ropa a los visitantes.

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

5.5 Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, elaboración, procesamiento y envasado, almacenamiento, transportación y venta se debe realizar 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.

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

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

5.8 Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente sobre el piso durante su manipulación, independientemente de estar o no envasado.

5.9 La manipulación durante la carga, descarga, transportación y almacenamiento no debe constituir un riesgo de contaminación, ni ser causa de deterioro de los alimentos.

5.10 En las áreas de manipulación de alimentos no pueden depositarse ropas ni objetos personales de los trabajadores.

5.11 Debe tenerse en cuenta la NC 1363 para la manipulación de los alimentos cuando estamos en presencia de alérgenos en la elaboración de los mismos.

Bibliografía

[1] Principios Generales de Higiene de los alimentos (CXC 1-1969), adoptado en 1969. enmendado en 1999. Revisado en 1997, 2003,2020, con una corrección editorial en 2011.

[2] (CAC/RCP 39 1993) Código de Prácticas de Higiene de Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los servicios de Comidas para Colectividades.

[3] Cuba: Ciudad de La Habana. 2001, MINSAP/MINTUR Programa de Salud y Seguridad en el Turismo.

[4] CXC 80:2020Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos.