
NORMA CUBANA

Obligatoria

NC

492: 2021

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS — REQUISITOS SANITARIOS GENERALES

Food storage—General sanitary requirements

ICS: 55.220; 67.020

3. Edición Diciembre 2021
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 “Higiene de los Alimentos” en el que están representadas las siguientes entidades:
 - Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología-Ministerio de Salud Pública (INHEM / Minsap)
 - Dirección Nacional de Salud Ambiental - Ministerio de Salud Pública (DNSA / Minsap)
 - Oficina Nacional de Normalización - Ministerio de Ciencias, Tecnología y Medio Ambiente (ONN / Citma)
 - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimentaria-Ministerio de la Industria Alimentaria (IIIA / Minal)
 - Oficina Nacional de Inspección Estatal - Ministerio de la Industria Alimentaria (Minal)
 - Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos. Unión Central de Laboratorios Agropecuarios (LNHA/USCLA/Minag)
 - Ministerio de la Agricultura (Minag)
 - Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad - Oficina Nacional de Normalización (CGDC / ONN)
 - Oficina Territorial de Normalización de La Habana - (OTNLH / ONN)
 - Instituto de Investigación de Fruticultura Tropical - Ministerio de la Agricultura (IIFT / Minag)
 - Instituto de Farmacia y Alimentos -Universidad de La Habana -Ministerio de Educación Superior (IFAL / UH/ MES)
 - Facultad de Turismo-Universidad de La Habana- Ministerio de Educación Superior (UH/ MES)
 - Ministerio del Turismo (Mintur)
 - Unión Agropecuaria Militar (UAM-Minfar)
 - Universidad Tecnológica de La Habana (Facultad Ingeniería Industrial-MES)
- Sustituye a la NC 492:2014 *Almacenamiento de Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales*, la que se ha revisado técnicamente y se han actualizado todos los capítulos, específicamente el capítulo: 7. Requisitos de higiene.
- Ha tenido en cuenta los elementos aplicables del *Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos* (CXC 80:2020).

© NC, 2021

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.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS—REQUISITOS SANITARIOS GENERALES

1 Objeto

Esta Norma establece los requisitos Sanitarios Generales que se tendrán en cuenta para el almacenamiento de los productos alimenticios, materias primas y materiales empleados en su elaboración.

La presente norma será utilizada para la auditoria, control e inspección del cumplimiento de las regulaciones por las autoridades sanitarias y competentes encargadas de vigilar la conformidad de las disposiciones sobre higiene de los alimentos y por las propias entidades productoras y comercializadoras que almacenan productos en sus fábricas o en sus locales destinados a ese fin fuera de las mismas.

2 Referencias Normativas

Los siguientes documentos de referencia son indispensables para la aplicación de este documento. Para las referencias no fechadas, se aplica la última edición del documento de referencia (incluyendo cualquier enmienda).

NC 1228 Nutrición e Higiene de los alimentos. Términos y definiciones

NC 455 Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios generales

NC 108 Norma general para el etiquetado de los productos preenvasados

NC 143 Código de Prácticas .Principios Generales de Higiene de los Alimentos

NC 488 Limpieza y Desinfección en la Cadena Alimentaria. Procedimientos Generales

NC/ISO 8995. SNPHT Iluminación. Requisitos Sanitarios Generales

NC 512 Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios

NC ISO 780 Embalajes. Símbolos gráficos para la manipulación de mercancías

NC 902. Plaguicidas en Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales

NC 456 Equipos y utensilios en contacto con alimentos. Requisitos sanitarios generales

NC 371 Miel de abejas. Especificaciones

NC-ISO 17050-1 Evaluación de la conformidad. Declaración de conformidad del proveedor. Parte 1 Requisitos Generales

NC-ISO 17050-2 Evaluación de la conformidad. Declaración de conformidad del proveedor Declaración de conformidad del proveedor. Parte 2: Documentación de apoyo

NC 597 Silos metálicos. Requisitos Sanitarios

3 Términos y definiciones

Para los fines de la presente norma, se entenderá por:

3.1

almacén de alimentos

edificio, instalación o lugar destinado a conservar productos alimenticios garantizando la calidad e inocuidad y su integridad física durante la estadía prevista

3.2

estiba

colocación conveniente, ordenada y acomodada de los productos alimenticios en las áreas destinadas a su almacenamiento

Para el resto de los términos véase la NC 1228.

4 Generalidades

El almacenamiento de materias primas, materiales, productos alimenticios y demás suministros relacionados con los mismos, constituye una actividad económica fundamental para garantizar la entrega de bienes a los consumidores. Por lo tanto, estos productos serán protegidos de manera apropiada cumpliendo con la higiene del local y con lo establecido en las diferentes normas, para así evitar afectaciones económicas y daños a la salud de los consumidores.

Los productos alimenticios, sean materias primas, productos en proceso, productos terminados y materiales relacionados con los mismos, durante su estadía en el almacén, serán objeto de inspección periódica, practicada ésta por examen visual y de laboratorio, o ambas según se requiera, con el fin de evitar afectaciones de la calidad e inocuidad y de cualquiera otra índole.

En el almacenamiento de alimentos, materias primas y materiales utilizados en su elaboración se cumplirán con los requisitos de manipulación establecidos en la NC 455, los requisitos en el almacenamiento de alimentos que se establecen en la presente norma y en las NC 108, NC 143, NC 488, NC 1363, así como en las normas específicas de cada tipo de alimentos.

Los almacenes a que se refiere esta norma comprende:

Almacenes Generales
Cámaras de refrigeración
Frigoríficos
Silos
Tanques
Contenedores

5 Requisitos de diseño y construcción

5.1 Los almacenes serán diseñados y construidos conforme al uso previsto y de modo que permitan la recepción, almacenamiento y despacho de los productos, la inspección, protección y demás actividades técnico económicas del almacenamiento sin obstáculos de ningún género.

5.2 Los almacenes se construirán conforme a proyectos aprobados, en terrenos de buen drenaje y que no sufran inundaciones, alejados de lugares y fábricas productoras de sustancias tóxicas a una distancia de seguridad que la autoridad determinará en cada caso.

5.3 Los almacenes tendrán puertas de entrada, salida y emergencia, según se requiera al movimiento de carga, vehículos y personal, dispuestas de modo que faciliten la circulación, carga y descarga. Además, estarán provistos de andenes, mecanismos de izar, colgar y trasladar los productos y otros medios que se requieran para la protección y control de los productos y la seguridad de las personas.

5.4 El diseño del almacén preverá las áreas siguientes:

- Área de recepción
- Área de estibas
- Área de pasillos
- Área de expedición (despacho)
- Otras áreas que se requieran

5.5 Los almacenes estarán dotados de un sistema de ventilación y extracción de aire adecuados, que puede ser natural o forzado, teniendo en cuenta los requisitos de los productos que se almacenan. Para los productos que se conservan a baja temperatura se diseñará un sistema de enfriamiento que garantice la temperatura de almacenamiento de los productos.

5.6 Los almacenes estarán iluminados de forma tal que facilite el trabajo y las operaciones dentro del mismo y las lámparas estarán protegidas para evitar peligros al producto almacenado tal como se establece en la NC/ISO 8995

5.7 En la construcción y remodelación de los almacenes se tendrá en cuenta y se cumplirá lo establecido en la NC 512.

5.8 Debe tenerse en cuenta lo descrito en la NC 1363 para las condiciones en el almacenamiento adecuadas para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos.

6 Requisitos de explotación

6.1 Las áreas de almacén se organizarán conforme al uso previsto y ajustadas a las normas vigentes para la conservación de los productos, la protección contra incendios y la seguridad del trabajo.

6.2 Los medios tecnológicos para el movimiento de cargas no constituirán un factor de riesgo para la calidad de los productos, la higiene ambiental y la seguridad de las personas que trabajan.

6.3 Los planes de explotación se organizarán de modo que se garanticen la recepción de productos, estiba, despacho y cualquier otro movimiento interno necesario.

6.4 Las operaciones de descarga, estiba, despacho y cualquiera otra manipulación se realizarán con los cuidados necesarios para evitar roturas, averías, afectaciones de la

inocuidad y calidad y otros accidentes provocados por actos inseguros.

6.5 Los productos recepcionados serán colocados en el área de estiba que corresponda a su género, tipo y lote. Las estibas y bloques se dispondrán en las respectivas áreas de modo que se logre el aprovechamiento óptimo de la capacidad del almacén.

6.6 Los productos, para su recepción, serán autorizados, y estarán envasados, rotulados y etiquetados de acuerdo a lo establecido en la NC 108 o identificados conforme a las normas correspondientes. En todos los casos en el embalaje por parte de los proveedores se garantizará la identificación del lote y los datos del productor así como los símbolos gráficos para la manipulación de las mercancías que aparecen NC ISO 780.

6.7 Los productos que presentan signos de alteración, contaminación, adulteración o falsificación no serán recepcionados hasta tanto sean evaluados y se defina la situación creada por la autoridad sanitaria y competente.

6.8 El personal de almacén, durante la recepción, almacenamiento, manipulación, despacho y cualquiera otra operación relacionada con esta actividad, será capaz por sí mismo de adoptar medidas de seguridad e higiene de cualquiera otra índole que se requiera para evaluar avería, afectación de calidad u otras pérdidas.

6.9 Los almacenes no serán sometidos a una carga superior a la capacidad de su diseño.

6.10 Tanto las áreas de recepción y despacho de productos alimenticios y las cámaras de refrigeración y congelación estarán convenientemente señalizadas para su correcta identificación.

6.11 Debe tenerse en cuenta lo descrito en la NC 1363 para los requisitos de explotación en el almacenamiento adecuadas para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos.

7 Requisitos de Higiene

7.1 Los establecimientos, locales o instalaciones u otros equipos de almacenamiento de alimentos contarán con un programa de limpieza y desinfección y de un personal adiestrado para la ejecución de dicha actividad.

7.2 Las edificaciones y demás instalaciones de almacenamiento, así como los equipos y otros medios que en ellas se utilicen, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, al igual que sus alrededores.

7.2.1 Los pisos se mantendrán limpios, libres de residuos de grasa o alimentos, efectuándose el raspado de los mismos periódicamente con utensilios adecuados.

7.2.2 Las paredes y los techos se mantendrán limpios, pintados y no presentarán signos de enmohecimiento.

7.2.3 Estos locales permanecerán libres de insectos, roedores, aves y animales domésticos.

7.3 Los locales o establecimientos para el almacenamiento de alimentos se mantendrán libres de objetos o equipos en desuso, que entorpezcan las operaciones y constituyan guarida de insectos y roedores.

7.4 Los productos que durante el almacenamiento presentaran signos de deterioro de la inocuidad y calidad, infestación, contaminación, envases rotos u otras anomalías, serán retirados de la estiba sin pérdida de tiempo y colocadas en un área de seguridad ajena hasta que la autoridad sanitaria disponga su ulterior destino. En estos casos se tomarán medidas adicionales de limpieza y desinfección y otras que procedan para eliminar los riesgos al resto de los productos almacenados.

7.5 Todo establecimiento, local o instalación de almacenamiento contará con un programa de control de plagas. Las sustancias químicas tóxicas utilizadas no podrán tener contacto con los productos alimenticios almacenados. Las fumigaciones se realizarán por personal autorizado para este fin llevando los controles correspondientes.

7.6 La aplicación de plaguicidas a los productos alimenticios se realizará sólo cuando la infestación no sea posible eliminarla por otros métodos y cuando la magnitud de la misma así lo exija. Estos estarán aprobados por la autoridad sanitaria y el control de los residuos, antes y después de su aplicación, cumplirá los niveles establecidos en la NC 902 o lo dispuesto por la autoridad sanitaria correspondiente.

7.7 No se almacenarán productos químicos tóxicos u otros no alimenticios conjuntamente con los alimentos.

7.8 Se cumplirán los requisitos establecidos para los alimentos que requieran condiciones especiales de almacenamiento como son: la protección de la luz, aire, humedad u otro factor que pueda alterar los mismos.

7.9 Los estantes, paletas, bandejas, ganchos y otros medios en contacto con los alimentos utilizados en el almacenamiento, no representarán riesgos de contaminación y serán de fácil limpieza y desinfección. Cumplirán además, con lo establecido en la NC 456.

7.10 Los equipos de manipulación utilizados en las operaciones y actividades de almacenamiento, no representarán riesgos de contaminación para los productos alimenticios almacenados, por emanaciones de gases, derrame de grasas y combustible.

7.11 Los equipos de manipulación utilizados en apilamiento o transportación interna en las naves de almacenamiento a granel o instalaciones similares y cuyos medios de rodamiento pueden tener contacto con los productos, no saldrán o transitarán fuera de las instalaciones y cuando se requiera, serán sometidos a su limpieza y desinfección.

7.12 Los almacenes dispondrán de depósitos metálicos, plásticos u otro material resistente y superficie lisa con tapa de uso exclusivo para este fin y rotulados convenientemente, para los desperdicios, evacuándose y limpiándose diariamente.

7.13 No se almacenaran materias primas, material de empaque y productos semielaborados conjuntamente con los productos terminados o listos para el consumo, al igual que dos productos o más, cuando uno de ellos sea capaz de alterar, dañar o contaminar al otro.

7.14 Las estibas se organizarán agrupando los productos de un mismo tipo o género y de manera que las etiquetas o marcas que los identifiquen sean visibles fácilmente.

7.15 Las estibas se situarán sobre paletas o tarimas con una separación de 15 cm del piso como mínimo. La separación entre una estiba y la otra y entre éstas y la pared será a una

distancia no menor de 0,60 m.

7.15.1 La altura de las estibas será hasta una distancia no menor de 1 m del techo,

permitiéndose hasta 0,60 m en los locales climatizados, no obstante se tendrá en cuenta el tipo y características específicas de los productos, envase, embalaje y las indicaciones establecidas por el fabricante y documentos técnicos normalizativos.

7.15.2 Estas medidas pueden ser menores en los centros de distribución y venta de la red minorista, siempre y cuando los productos alimenticios estén separados de los pisos y paredes.

7.15.3 El producto estibado o almacenado a granel se mantendrá ventilado y aireado según sus características, garantizando su conservación.

7.16 Todo establecimiento de almacenamiento de alimentos contará con un registro de control de los productos existentes, donde se reflejará el nombre del producto, procedencia, fecha de entrada, fecha de producción y/o vencimiento, No de lote, existencia, salida, destino y observaciones, y se recoja la anomalía que pueda presentar el producto de acuerdo a la declaración de conformidad del proveedor, tal como se establece en las. NC – ISO 17050 parte 1 y parte 2 el cual se exigirá al proveedor por cada lote o carga que se reciba e igualmente se emitirá el mismo por cada lote que se expida del almacén.

7.17 Para los productos no conformes existirá un área bien identificada en el almacén y separada de los productos conformes.

7.18 El producto almacenado será rotado según su fecha de producción y/o vencimiento, de forma tal que quede en el almacén el producto más reciente. No se almacenarán productos alimenticios de producciones vencidas, en casos que se extienda la vida útil del alimento, este deberá contar con la evidencia de la autorización de la autoridad sanitaria. Además se garantizará la inversión de las cajas en aquellos productos que lo requieran periódicamente.

7.19 Se dejarán espacios en forma de pasillos centrales para facilitar el paso así como la transportación, el control y la inspección.

7.20 Las aberturas de entrada al almacén, puertas, ventanas, paso de cables y tuberías, estarán protegidas con telas de malla u otro medio apropiado para evitar la entrada de plagas.

7.21 Los productos alimenticios que despidan aromas y otras emanaciones que puedan afectar la calidad de otros productos serán colocados en áreas separadas para evitar tales afectaciones.

7.22 Todos los productos deben estar sobre soportes en buen estado (paletas) y en el caso de que se almacenen en envases de gran peso, se podrá habilitar en áreas con elevación superiores al pasillo del almacén, con excepción del almacenamiento de productos pesados como es la miel de abejas envasada en bidones de 210 litros, sobre piso de cemento, cumpliendo las buenas prácticas de higiene, que excluya el uso de paletas o similar y por supuesto no es aplicable el requisito 7.15. Para más información del almacenamiento de este producto, ver la NC 371.

7.23 Los productos en polvo o triturados, tales como harinas, mezclas en polvo, azúcar, sal, leches u otros, envasados en sacos de tela, yute, polietileno, multicapas de papel o similares se situarán solo sobre paletas de hierro, plástico o madera con cartones, láminas

de metal o plástico sobre la misma, que impidan que se le introduzcan astillas al contenido del saco y posteriormente pueda ocasionar un peligro para los alimentos que se preparen con estos polvos.

7.24 Los equipos con tipo de aire natural o forzado instalados en las partes altas tendrán colocadas bandejas aisladas para recoger el agua de condensación y llevarla a la red colectora de residuales. Las ubicadas cerca de los pisos tendrán desagües próximos para recoger estos líquidos higiénicamente.

7.25 Las aguas de limpieza, descongelación y cualquiera otro residual líquido o sólidos serán retiradas para impedir que entren en contacto con los productos almacenados.

7.26 Los almacenes de productos alimenticios, materias primas y materiales para la producción de alimentos serán para estos usos solamente.

7.27 Debe tenerse en cuenta lo descrito en la NC 1363 para los requisitos de higiene en el almacenamiento adecuadas para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos.

8 Requisitos para el almacenamiento climatizado

8.1 Las cámaras de refrigeración para la conservación de productos alimenticios por períodos largos de tiempo y las de grandes capacidades, estarán provistas de termómetros e higrómetro, u otros dispositivos indicadores o registradores de la humedad y de la temperatura y se llevará el control de estos parámetros diariamente.

8.2 El sistema de refrigeración empleado, garantizará la temperatura de conservación y la no contaminación del producto por el material refrigerante u otra sustancia.

8.3 Cualquier método de enfriamiento, logrará bajar la temperatura a los niveles deseados en el menor tiempo posible.

8.4 Las paredes interiores no azulejadas, estucadas o de otro material similar, al igual que los techos estarán protegidos con pinturas antifúngicas.

8.5 Los serpentines, difusores y bandejas se mantendrán descongelados y limpios. Las operaciones de limpieza no representaran peligros de contaminación para los productos almacenados.

8.5.1 Estas instalaciones se mantendrán en buen estado de funcionamiento y conservación y no presentarán escapes de material refrigerante que puedan contaminar o alterar los productos.

8.6 Los productos se almacenarán por tipo de alimentos, o materias primas de forma que no se contaminen o alteren unos a otros.

8.7 Aquellos productos, que así lo requieran serán extraídos de sus envases o embalajes

para su almacenamiento y conservación.

8.8 Los productos almacenados en cámaras de refrigeración y de congelación se colocarán de modo que el aire circule libremente alrededor de cada unidad o estiba a fin de mantener estable la temperatura central de la masa durante la estadía en almacén.

8.9 Los productos refrigerados o congelados que pierdan tal condición, podrán dársele un consumo inmediato sino presentan alteraciones organolépticas o cualquier

otro peligro para la salud. En caso de dudas debe consultarse a la autoridad sanitaria.

8.10 Los productos que se conservan en frío serán introducidos en las respectivas cámaras cuando la temperatura central de su masa sea la indicada en los documentos técnicos normalizativos o en procedimientos operacionales de trabajo.

8.11 En los almacenes refrigerados se evitará la condensación del vapor de agua, de cualquier origen, mediante el funcionamiento adecuado del medio refrigerante y el cumplimiento de las técnicas que se requieran a estos fines.

8.12 Debe tenerse en cuenta lo descrito en la NC 1363 para los requisitos en el almacenamiento climatizado en el almacenamiento adecuadas para evitar o reducir al mínimo la posibilidad de contacto cruzado con alérgenos.

9 Almacenamiento de productos en Silo

9.1 Los productos almacenados en silos se moverán periódicamente de silos. La frecuencia de estos movimientos se establecerá en las normas de proceso, procedimientos operacionales de trabajo o de especificaciones de calidad.

9.2 Los silos y otros depósitos destinados al almacenamiento de granos, se mantendrán en buen estado de conservación, limpio y tapado. Estos serán higienizados y desinfectados cada vez que se vacíen y no representarán peligro de contaminación ambiental ni para los productos que posteriormente se almacenen. Se cumplirá lo establecido en la NC 597.

10 Almacenamiento de productos en tanques o grandes recipientes

10.1 Los tanques utilizados para el almacenamiento prolongado de materias primas y producto terminado serán de acero inoxidable u otro material autorizado según NC 456, que no permita la contaminación metálica ni la migración de sustancias hacia el producto o estarán recubierto internamente con una resina inerte. No se permitirá el empleo de recipientes plásticos, a menos que sean fabricados y aprobados por la autoridad sanitaria para estos fines.

10.2 Los tanques utilizados para almacenar productos por largo periodo de tiempo, serán destinados exclusivamente a este fin y para un mismo producto o similares, y se limpiarán e higienizarán cada vez que se vacíen para volverlos a llenar.

10.3 Los tanques o recipientes destinados a este fin permanecerán tapados lo más herméticamente posible de forma tal que impida la entrada de vectores, polvo o cualquier sustancia a los mismos.

10.4 Los tanques destinados a conservar productos con atmósfera controlada, o asépticamente, estarán dotados de un mecanismo adecuado que mantenga y garantice la calidad e inocuidad del alimento.

10.5 Las piezas, y mangueras de goma ó plásticas así como los demás accesorios tales como inyectores de aire, tuberías, bombas etc. destinados a la carga y descarga de los tanques de almacenamiento además de ser de calidad alimentaria, no transmitirán sustancias tóxicas u otros contaminantes, en cantidades superiores a los niveles establecidos y no afectarán las características organolépticas del producto.

10.6 Cuando proceda, deberá haber instalaciones adecuadas y suficientes para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con

materiales resistentes a la corrosión, y que puedan limpiarse fácilmente, y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría y caliente en cantidades suficientes.

10.7 Debe tenerse en cuenta lo descrito en la NC 1363 para los requisitos en el almacenamiento de productos en tanques o grandes recipientes.

11 Almacenamiento de productos en contenedores

11.1 Los contenedores de bebidas y otros productos a granel serán de uso exclusivo para estos fines, y estarán dotados de cierre seguro a fin de conservar la calidad e inocuidad del alimento y lo preserve de posibles adulteraciones.

11.2 Los contenedores destinados a estos fines se limpiaran e higienizaran cada vez que se vacíen y cuando se vaya a volver a llenar.

11.3 Los contenedores solo serán utilizados en función del traslado de los productos alimenticios, pero bajo ningún concepto se podrán utilizar como local de almacenamiento, al no ser que estén climatizados y cumplan con los requisitos de esta norma. El tiempo de permanencia en puertos, aeropuertos y patios de descarga será el mínimo indispensable, lo que estará bajo el control sanitario competente.

11.4 No se situaran contenedores cargados con alimentos a la intemperie, previo al embarque, donde pueda estar expuesto al sol, la lluvia o al sereno o cerca de las costas.

11.5 Los contenedores destinados a estos fines se limpiaran e higienizaran cada vez que se vacíen y cuando se vaya a volver a llenar.

11.6 Debe tenerse en cuenta lo descrito en la NC 1363 para los requisitos en el almacenamiento de productos en contenedores si fuera el caso.

Bibliografía

- [1] NC 108:2012 Norma general para el etiquetado de los productos preenvasados
- [2] NC 136:2017 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación
- [3] NC 586: 2008 Cereales y Granos .Requisitos Sanitarios Generales
- [4] NC 634: 2008 Productos y Subproductos de Molinería. Requisitos Sanitarios Generales
- [5] NC 635: 2019 Bebidas. Requisitos Sanitarios Generales
- [8] 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
- [8] Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (CXC 80:2020).