

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007

2005-07-22

NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



E: SANITARY NORMALIZATION FOR FOOD HANDLING



Ministerio de Comercio, Industria
y Turismo
Dirección de Turismo

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: restaurantes; manipulación de
alimentos, requisitos sanitarios;
alimentos.



I.C.S.: 03.200.00

Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)
Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. 6078888 - Fax 2221435

Prohibida su reproducción

Editada 2005-0x-XX

PRÓLOGO

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, ICONTEC, según el decreto 2269 de 1993 del Ministerio de Desarrollo Económico, descentralizó el proceso de elaboración de normas técnicas a cada sector que lo requiera y determine sus necesidades.

La Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, es la Unidad Sectorial de Normalización que representa al gremio.

La misión primordial de la Unidad Sectorial de Normalización es brindar soporte para el incremento de la competitividad del sector gastronómico, logrando una mejor calidad en los productos y el servicio.

La elaboración de la norma esta representa por el comité técnico competencias laborales, integrado por representantes de la industria gastronómica, delegados del gobierno, academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma.

La NTS-USNA 007 fue ratificada por el Consejo Directivo de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica (USNA) el 2005-07-22

A continuación se relacionan las empresas que participaron en el estudio de esta norma a través del Comité Técnico ACODRES 176 Buenas Practicas de Manufactura.

ACODRES NACIONAL	RESTAURANTE CARBON DE PALO, SUC.
ACODRES BOGOTÁ	PARQUE NACIONAL – BOGOTÁ
ICONTEC	RESTAURANTE EL SAGAL- BOGOTÁ
MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO	RESTAURANTE MADEROS- BOGOTÁ
RESTAURANTE CLAROSCURO Y NU-BOGOTÁ	RESTAURANTE EL BOLICHE- BOGOTÁ
RESTAURANTE QUINTA DE USAQUÉN - BOGOTÁ	UNITEC
	RESTAURANTE BARAKA- BOGOTÁ
	CORPORACIÓN CUN

En Consulta Pública el proyecto de norma se puso a consideración de las siguientes entidades:

GREMIO

ACODRES-CAPÍTULO ATLÁNTICO	ARCHIE´S
ACODRES-CAPÍTULO BOYACÁ	BALCÓN PAISA CÚCUTA
ACODRES-CAPÍTULO BOLIVAR	BANQ ROYAL SERVICE
ACODRES-CAPÍTULO HUILA	BRASA BRASIL
ACODRES-CAPÍTULO MAGDALENA	BELLINI
ACODRES-CAPÍTULO NARIÑO	CAFÉ DEL MONO NÚÑEZ
ACODRES-CAPÍTULO NORTE DE SANTANDER	CAFÉ GAITAN
ACODRES-CAPÍTULO QUINDÍO	CAFÉ SHAMUA
ACODRES-CAPÍTULO RISARALDA	CAFÉ Y CREPES
ACODRES-CAPÍTULO VALLE	CARBÓN DE PALO
ALIMENTOS Y BEBIDAS	CARPACCIO
	CASA CANELA

CASA EXTERNADISTA
CASA SAN ISIDRO
CASA VIEJA
CLAROOSCURO
CREPES & WAFFLES
DIALIMENTOS
DICERMEX S.A.
DOMICILIOS MEXICANOS
D'LUCCA
EL BOLICHE
EL CORRAL
EL PORTICO
ESTANCIA CHICA
FRAICO S.A
FRACTALES LTDA.
GATO NEGRO
GIL Y BOHÓRQUEZ
GUISEPPE VERDI
HARD ROCK CAFÉ
HATO GRANDE
HATSUHANA
HEALTH FOOD
HORELSAHOTEL BACATA
HOSTERIA SAN GABRIEL
HOTEL ALMIRANTE - CARTAGENA
HOTEL CAPITAL
HOTEL CASA MEDINA
HOTEL LA FONTANA
HOTEL ROSALES PLAZA
HOUSTON S.A.
IL POMODORO
INMACULADA GUADALUPE
INVERSIONES BUITRAGO
KATA LTDA AND FRIDAY
KHALIFA
LA CASA DE LA PAELLA
LA FRAGATA NORTE
LA FOGATA ARMENIA QUINDIO
LA TABLA DE MICHEL
LA TAQUERIA
LAO KAO WOK

LAS MARGARITAS
LEÑOS Y SILVESTRE
LOMOS PARRILLA
MAMA'S
MATEO PARRILLA
MISTER LEE SIA LTDA.
MISTER RIBS
MONDONGO Y MUCHO MÁS
MUSEO DEL TEQUILA
MISTER BABILLA
NIKKO CAFÉ
OLIVETTO PIZZA
OMA
PAESA LTDA.
PESQUERA DEL MAR BUCARAMANGA
PIÑESCO LTDA.
P.P.C
PALOS DE MOGUER
PANEROLI
PESQUERA BRISA MARINA
PESCADERO GUILLERMO BOHÓRQUEZ
PESQUERA JARAMILLO
PICO E GALLO
PUNTO G RESTAURANTE
PUNTO RAPIDO
RESTAURANTE MI VIEJO
1492 RESTAURANTE LATINO
RESTAURANTE SALINAS
RESTAURANTE SAN SEBASTIÁN
RIO DE ENERO LTDA
SAN ANGEL
T.G.I. FRYDAYS
TINAJA Y TIZÓN
TOMATTE PARRILLA
TOY WAN
TRAMONTI LTDA
VENTURA SOPAS Y ENSALADAS
VÍA MARÍA
VINOPOLIS
WELCOME

ACADEMIA

COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA - MEDELLÍN – ANTIOQUIA
COLEGIO MAYOR DE BOLIVAR CARTAGENA – BOLIVAR
CORPORACIÓN EDUCATIVA DEL LITORAL – BARRANQUILLA
CORPORACIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR CRES CALI – VALLE
INPAHU – BOGOTÁ
UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO BOGOTA

ENTIDADES DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES DEL SECTOR TURISMO

ALCALDÍA MUNICIPAL - MELGAR (TOLIMA)
ALCALDÍA MUNICIPAL - SAN AGUSTÍN (HUILA)
ALCALDÍA DE VALLEDUPAR - VALLEDUPAR (CÉSAR)
CORPORACIÓN TURISMO CARTAGENA DE INDIAS – CARTAGENA (BOLIVAR)
CORPORACIÓN DE TURISMO - GIRARDOT (CUNDINAMARCA)
DIRECCIÓN DE PLANEACIÓN DEPARTAMENTAL - PEREIRA (RISARALDA)
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN - IBAGUÉ (TOLIMA)
ETURSA - SANTA MARTA (MAGDALENA)
GOBERNACIÓN DE CALDAS MANIZALES (CALDAS)
GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA MONTERÍA (CÓRDOBA)
GOBERNACIÓN DE NARIÑO PASTO – (NARIÑO)
GOBERNACIÓN DEL NORTE DE SANTANDER CÚCUTA (NORTE DE SANTANDER)
GOBERNACIÓN DE SANTANDER BUCARAMANGA (SANTANDER)
INSTITUTO DE CULTURA Y TURISMO MANIZALES (CALDAS)
INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE CULTURA Y TURISMO - FLORENCIA (CAQUETÁ)
OFICINA DE FOMENTO Y TURISMO- LA DORADA (CALDAS)

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE TURISMO- BOGOTA (CUNDINAMARCA)
INSTITUTO DE TURISMO DEL META- VILLAVICENCIO (META)
INSTITUTO DE TURISMO DE PAIPA- PAIPA (BOYACA)
INSTITUTO DISTRITAL DE CULTURA Y TURISMO – BOGOTA (CUNDINAMARCA)
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO – HONDA (TOLIMA)
OFICINA ASESORA DE CULTURA Y TURISMO- SANTAMARTA (MAGDALENA)
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO – ARAUCA (ARAUCA)
OFICINA DEPARTAMENTAL DE TURISMO-SINCELEJO (SUCRE)
OFICINA DE TURISMO – ARMENIA (QUINDIO)
OFICINA DE TURISMO- MEDELLÍN (ANTIOQUIA)
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONÓMICO- CASANARE (YOPAL)
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONÓMICO- RIOHACHA (GUAJIRA)
SOCIEDAD INVERSIONES TURÍSTICAS DEL HUILA- NEIVA (HUILA)
SECRETARIA DE TURISMO- MOMPOX (BOLIVAR)
SECRETARIA DE TURISMO- SAN ANDRÉS ISLAS
SUBSECRETARIA DE TURISMO DE BOYACÁ-TUNJA

NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma es aplicable a todos los establecimientos de la industria gastronómica, a los productos procesados, cocinados y precocidos, que se expenden en servicios de comida y a todas aquellas áreas donde se manipulen alimentos, tanto en su procesamiento, recepción de materias primas, almacenamiento, transporte y comercialización.

3. DEFINICIONES

3.1

alimentos de alto riesgo

alimentos sin ácidos y altos en proteínas (como carne, pescado, huevos, aves y leche), que son más susceptibles al crecimiento de gérmenes.

3.2

área de proceso

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

3.3

contaminación

la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (instalaciones, equipos, elementos y personal)

3.4

contaminante

cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos.

3.5**desinfección**

la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente (instalaciones, equipos, elementos y personal), por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.

3.6**desechos**

es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin determinado.

3.7**escaldar**

cocer en un medio líquido (agua, almíbar de azúcar, alcohol) sin que llegue a hervir, quedando cubierto el producto del líquido solo lo estrictamente necesario.

3.**higiene de los alimentos**

todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

3.9**hortalizas**

plantas de huerta, cuyos frutos, semillas, hojas, tallos o raíces son comestibles.

3.10**inocuidad de los alimentos**

es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

3.11**limpieza**

la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables o indeseadas.

3.12**manipulador de alimento**

es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. tales como administrador, chef, cocineros, auxiliares de cocina, meseros y barman, entre otros.

3.13**medios de protección**

son elementos que tienen como fin cuidar o proteger algo o alguien. En el caso de las personas hablamos de cascos, gorros, delantales, tapabocas.

3.14**P.E.P.S**

sistema que se usa para la correcta rotación de las materias primas. Consiste en aplicar en los productos "primeros en entrar, primeros en salir", lo cual se puede hacer, registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido o preparado. Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fecha vencida.

3.15**práctica antihigiénica**

son hábitos o gestos cotidianos de comportamiento no recomendables, tales como: tocarse la nariz, rascarse la cabeza, mojarse la punta del dedo con saliva para pasar una hoja, refregarse los ojos, fumar en el sitio de trabajo, comer, beber, masticar chicle, probar los alimentos con los mismos utensilios usados para cocinar, estornudar o toser sobre los alimentos.

3.16**riesgo**

un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud humana y del consumidor.

3.17**unidad de frío**

equipos donde se refrigera o congela la materia prima tales como: neveras, refrigeradores y congeladores.

4. REQUISITOS GENERALES

4.1 El personal contratado por el establecimiento cumple con los requisitos de las normas:

NTS-USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.

NTS-USNA 002: Servicio a los clientes con los estándares establecidos.

NTS-USNA 003: Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad.

NTS-USNA 004: Manejo de recursos cumpliendo las variables definidas por la empresa.

NTS-USNA 005: Coordinación de la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.

NTS-USNA 006: Infraestructura básica en los establecimientos de la industria gastronómica

4.2 Cumplir con las normas legales vigentes.

4.3 Aquellos alimentos y materias primas que por sus características propias así lo requieran, además de cumplir con lo establecido en la presente norma, cumplirán con medidas específicas de manipulación según sea el caso.

5. REQUISITOS PARA LA RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

5.1 Al llegar la materia prima se deben observar las características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado.

5.2 Al llegar las materias primas a la cocina, además de verificar esas características, se debe medir y registrar su temperatura a aquellos productos que vienen refrigerados o congelados, los cuales deben venir máximo a 4 °C y a menos 18 °C respectivamente.

5.3 Toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, debe trasladarse a recipientes propios del establecimiento,

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007

como cajones plásticos o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al lugar.

5.4 Se debe programar la recepción de materia prima fuera de las horas pico y organizarlas de forma regular de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo.

5.5 Se debe planificar con anticipación la llegada de las materias primas, asegurándose que el responsable de la recepción cuente con suficiente espacio en las unidades de frío.

5.6 El encargado de recibir la materia prima se debe lavar las manos con agua caliente y jabón, después de haber ido al baño o haber realizado cualquier otra tarea no higiénica como manipular dinero, sacar la basura o realizar tareas de limpieza y desinfección, previo a la recepción de la materia prima.

5.7 El encargado de recibir la materia prima debe verificar que las condiciones de transporte de materia prima, cumplan con las normas legales vigentes.

5.8 El encargado de la recepción de la materia prima debe verificar que cumpla con las normas legales vigentes sobre rotulado: Fecha de elaboración, Fecha de vencimiento, cantidad, proveedor (dirección y teléfono), ingredientes y recomendaciones para el almacenamiento.

5.9 Se deben almacenar los productos en las unidades de frío según corresponda a cada producto inmediatamente después de recibido, con el fin de mantener la cadena de frío.

6. REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

6.1 A todas las materias primas se les debe registrar la fecha y otras características en que fueron recibidas o preparadas.

6.2 El encargado de almacenar la materia prima debe tener en cuenta el sistema P.E.P.S (primeros en entrar primeros en salir).

6.3 La materia prima una vez inspeccionada debe ser colocada fuera de la zona de peligro (temperaturas entre 4 °C y 60 °C) tanto de las unidades de frío como de áreas de almacenamiento.

6.4 La temperatura de refrigeración y congelación debe ser verificada y registrada como mínimo cada 4 h.

6.5 Las áreas de almacenamiento deben permanecer limpias, secas y aireadas.

6.6 Los pisos, paredes, unidades de frío y todas las áreas en general deben mantenerse limpias y desinfectadas para prevenir la contaminación de la materia prima.

6.7 En las áreas destinadas al almacenamiento de materia prima no se deben almacenar productos químicos o de limpieza. Del mismo modo, no se deben almacenar alimentos en los baños, vestuarios, bajo las escaleras u otras áreas donde puedan resultar contaminados.

6.8 Todo establecimiento de la industria gastronómica que prepara alimentos, debe tener por lo menos dos tipos de área de almacenamiento debidamente aisladas y separadas: una para guardar materia prima y otra para sustancias químicas, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007

6.9 Para el almacenamiento de materia prima “refrigerada” se establecen los siguientes requisitos:

6.9.1 Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el refrigerador.

6.9.2 Los alimentos de alto riesgo se deben mantener a una temperatura inferior a los 4 °C para evitar la multiplicación de microorganismos.

6.9.3 El almacenamiento de la materia prima no debe ser tal, que obstruya la circulación del aire por toda la unidad de frío.

6.9.4 El proceso de porcionado debe hacerse en pequeñas cantidades para mantener la temperatura de seguridad en toda la materia prima almacenada.

6.9.5 Los alimentos se deben mantener cubiertos con material que los aisle, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

6.9.6 La materia prima precocida o lista para consumir debe colocarse en la parte superior debidamente tapada para evitar contaminaciones cruzadas por goteo.

6.9.7 Una vez salga la materia prima de refrigeración no se debe volver a refrigerar.

6.10 PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA “CONGELADA” SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS

6.10.1 Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador.

6.10.2 La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que al hacerlo se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos.

6.10.3 Una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen.

6.11 PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA “EN SECO” SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS

6.11.1 La temperatura ambiente de las áreas de almacenamiento de materias primas que no requieran refrigeración ni congelación deben estar entre 10 °C y 21 °C y con una humedad entre 50 % y 60 %, verificado por un termómetro y un medidor de humedad.

6.11.2 Si la materia prima es retirada de su empaque original, se debe colocar en recipientes cubiertos, identificados, protegidos y de fácil limpieza.

6.11.3 Los enlatados una vez abiertos se deben cambiar inmediatamente a recipientes de seguridad y deben ser consumidos lo antes posible.

6.12 PARA EL ALMACENAMIENTO DE “SUSTANCIAS QUÍMICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN” SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS

6.12.1 Se debe destinar un área única y exclusivamente para el almacenamiento de sustancias químicas utilizadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos de higiene y control de plagas del establecimiento.

6.12.2 Se debe mantener esta área limpia y aireada.

6.12.3 Los productos deben estar debidamente ordenados y etiquetados.

6.12.4 Nunca se deben usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar químicos así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos.

6.12.5 Los productos químicos deben ser mantenidos en su envase original y en caso que se requiera transferirlos a otro envase, es necesario etiquetar los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso.

7. REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

7.1 Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

7.2 Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes.

7.3 Los manipuladores de alimentos no podrán desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

7.4 Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal:

- Los manipuladores se deben lavar las manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario, antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad o, después de utilizar el servicio sanitario.
- El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. Se debe utilizar cepillo personal para el lavado de las uñas.
- El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte
- Cabello limpio, recogido y cubierto por gorro.
- Uso de ropa de trabajo limpia (uniforme, delantal), botas o zapatos cerrados adelante.

7.4.1 No usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, *piercing* visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007

7.5 Los manipuladores no utilizarán durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como: perfumes, cremas y maquillaje.

7.6 Los medios de protección utilizados por los manipuladores se deben mantener en condiciones tales que no constituyan riesgos de contaminación ni para los alimentos ni para ellos mismos.

7.7 El manipulador de alimentos que se encuentre trabajando con materias primas alimenticias, debe efectuar previamente el lavado y desinfección de las manos y antebrazos antes de realizar otras actividades como manipular productos en las fases de elaboración o productos terminados

7.8 En caso que el manipulador de alimentos deba realizar labores de limpieza de los servicios sanitarios, de las áreas de desecho o de alguna otra área, en ningún caso podrá manipular alimentos sin antes haberse cambiado de uniforme, lavado y desinfectado las manos.

8. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

8.1 La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

8.2 La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.

8.3 Todas las operaciones de manipulación durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben 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.

8.4 Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.

8.5 Ningún alimento o materia prima se debe depositar directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado. para ello se debe utilizar estibas plásticas o de acero.

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

8.7 Para la manipulación de productos “cárnicos y aves” se establecen los siguientes requisitos:

8.7.1 Recepción

8.7.1.1 Se debe realizar una evaluación visual para establecer si la apariencia, olor y color de las carnes son normales y para detectar la presencia de materiales extraños, tejidos desgarrados y otros defectos o anomalías.

8.7.1.2 La temperatura de los productos cárnicos al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C.

8.7.2 Adecuación

8.7.2.1 El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 °C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío.

8.7.2.2 Antes y después de cortar la carne se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, al igual que al finalizar el proceso.

8.7.2.3 Se debe evitar el corte de carnes crudas y cocidas con el mismo elemento con el fin de evitar la contaminación cruzada.

8.7.2.4 Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.

8.7.3 Almacenamiento

8.7.3.1 Se debe almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.

8.7.3.2 En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie: carne vacuna, pollo o cerdo.

8.7.3.3 Se debe almacenar por separado y en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

8.7.4 Preparación

8.7.4.1 Las preparaciones que contengan carne deben cocinarse hasta calentar todas las partes del alimento, a una temperatura mínima de 70 °C sin interrupción del proceso de cocción.

8.7.4.2 Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación final.

8.7.4.3 No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

8.7.5 Servicio

8.7.5.1 Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.

8.8 Para la manipulación de los pescados y mariscos se establecen los siguientes requisitos:

8.8.1 Recepción

8.8.1.1 Debido a que los pescados y mariscos son altamente perecederos, se debe conservar en hielo o por congelación desde el mismo momento de la captura, en el transporte hasta el establecimiento y antes de la preparación.

8.8.1.2 Desde el ingreso al establecimiento, se debe verificar las condiciones de transporte y de temperatura de llegada de los productos, así como la evaluación para identificar las características de olor, textura, color del producto y el correcto eviscerado.

8.8.1.3 El pescado debe llegar a una temperatura cercana a los cero grados si es refrigerado, o a menos de 18 °C si es congelado.

8.8.1.4 Los mariscos se deben recibir a una temperatura de -18 °C. Si están precocidos y/o salados se pueden mantener refrigerados.

8.8.2 Adecuación

8.8.2.1 Se deben desinfectar los cuchillos, superficies y equipos, donde se va a filetear el pescado, o desvenar los mariscos.

8.8.2.2 Todas las superficies del equipo y utensilios empleados en las zonas donde se manipula el pescado y los mariscos, deben ser de material no tóxico, de fácil limpieza, lisas e impermeables y hallarse en buen estado (sin fisuras ni hendiduras), de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado evitando el riesgo de contaminación microbiana.

8.8.2.3 Se debe realizar la actividad de adecuación en el menor tiempo posible para mantener la cadena de frío y evitar la contaminación microbiana.

8.8.3 Almacenamiento

8.8.3.1 Los pescados y mariscos deben mantenerse congelados (a temperatura inferior a -18 °C) hasta 3 meses, (a temperatura inferior a -40 °C) hasta 12 meses o refrigerados máximo 1 d.

8.8.3.2 Se debe reducir al mínimo la acumulación de desechos sólidos, semisólidos o líquidos para impedir la contaminación del pescado.

8.8.3.3 Los recipientes y equipos empleados en el almacenamiento dispondrán de un drenaje apropiado; no se debe permitir que las aguas de drenaje contaminen el pescado.

8.8.3.4 El pescado se debe almacenar de manera que se eviten daños a causa del apilamiento o llenado excesivos en la unidad de frío.

8.8.4 Preparación

8.8.4.1 Para descongelar el pescado y los mariscos se debe rodear de cantidad suficiente de hielo picado o de una mezcla de hielo y agua, el tiempo requerido para lograr su descongelación total.

8.8.4.2 La preparación de los pescados y mariscos debe hacerse inmediatamente antes de su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.

8.8.5 Servicio

8.8.5.1 El alimento una vez se prepare debe servirse inmediatamente.

8.9 Para la manipulación de las verduras, frutas y hortalizas se establecen los siguientes requisitos:

8.9.1 Recepción

8.9.1.1 Se debe realizar una evaluación visual, para establecer si la apariencia, olor y color de las frutas son normales y para detectar la presencia de materiales extraños y otros defectos o anomalías.

8.9.1.2 Al recibir las frutas y hortalizas se debe verificar que no tengan magulladuras, que estén libres de impurezas como tierra, insectos, entre otros.

8.9.2 Adecuación

8.9.2.1 Las frutas y hortalizas se deben lavar, pues en su superficie pueden quedar restos de pesticidas, que si se ingieren pueden ser nocivos para la salud.

8.9.2.2 Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.

8.9.2.3 Los recipientes en los cuales se trasladen las hortalizas deben estar limpios y estar previamente desinfectados.

8.9.2.4 Se deben desinfectar adecuadamente las hortalizas que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.

8.9.3 Almacenamiento

8.9.3.1 Las frutas y hortalizas frescas, se deben almacenar por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, en empaques que faciliten la aireación.

8.9.4 Preparación

8.9.4.1 Cuando se utilicen vegetales crudos para la elaboración de ensaladas, éstos se sumergirán durante 30 minutos en agua con unas gotas de desinfectante y después se lavarán con abundante agua corriente.

8.9.5 Servicio

8.9.5.1 Las frutas y hortalizas deben mantenerse en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de la naturaleza de su preparación.

8.10 Para la manipulación de los productos lácteos y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:

8.10.1 Recepción

8.10.1.1 Para la recepción de los lácteos se debe verificar: Marca, fabricante. Ingredientes, fecha de elaboración fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante nos da.

8.10.1.2 La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.

8.10.2 Almacenamiento

8.10.2.1 Los lácteos deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones de rotulado y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S

8.10.2.2 Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

8.10.3 Preparación

8.10.3.1 Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.

8.10.4 Servicio

8.10.4.1 Deben mantenerse en temperaturas de seguridad.

8.10.4.2 Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente o se debe conservar en temperatura de seguridad.

8.11 Para la manipulación de huevos se establecen los siguientes requisitos:

Al recibir los huevos se debe verificar que no estén fisurados, ni rotos; limpios, ausencia de plumas, sangre y excremento, con cáscara lisa y color uniforme.

9. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERIA Y UTENSILIOS

9.1 Para la limpieza e higiene de las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.

9.1.1 Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos.

9.1.2 Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.

9.1.3 Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.

9.1.4 Para una correcta limpieza se debe eliminar la suciedad (materia orgánica), utilizando detergentes y a continuación, retirar con abundante agua hasta acabar con cualquier resto de detergente, ya que éstos pueden interferir en el proceso de desinfección. Por último se debe utilizar desinfectantes con el fin de inactivar los microorganismos que persistan a la fase anterior.

9.1.5 En las superficies o elementos en los que simplemente sea necesario limpiar el polvo, la limpieza se hará con bayetas humedecidas o aspiradores mecánicos.

9.2 PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS

9.2.1 Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.

9.2.2 Cuando se renueve el aceite de la freidora, esta se debe vaciar por completo y se debe limpiar a fondo.

9.3 PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DEL MENAJE Y UTENSILIOS SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS

9.3.1 Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada. Los que están en contacto con alimentos crudos (pescados, carne, frutas y hortalizas) se deben limpiar frecuentemente durante el día, y después de cada interrupción o cuando se cambie de un producto alimenticio a otro.

9.3.2 El menaje se debe lavar cada vez que se utilice.

9.3.3 El secado del menaje se debe realizar con paños limpios o con papel desechable.

9.3.4 La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado.

10. REQUISITOS PARA LA ELIMINACIÓN DE DESECHOS

10.1 En las áreas donde se preparen alimentos, los productos secundarios y residuos se recogerán en bolsas desechables contenidas en recipientes de uso repetido, con tapa los cuales deben estar etiquetados.

10.2 Cuando las bolsas contenidas en los recipientes estén llenas, se deben cerrar para ser retiradas del área donde se están preparando los alimentos.

10.3 Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.

10.4 Dicha zona estará alejada de la zona caliente, estará bien ventilada, protegida de insectos y roedores y deberá ser fácil de limpiar, lavar y desinfectar.

10.5 Las canecas de basura se limpiarán y desinfectarán cada vez que se vacíen.

ANEXO A
(Informativo)

Para la elaboración de esta norma se tomaron en cuenta:

DECRETO 3075, Ministerio de Salud 1997.

CODEX ALIMENTARIUS

ANEXO B
(Informativo)

BIBLIOGRAFÍA

NORMA CUBANA, Manipulación de Alimentos. 1987 NC 126: 2001

NORMA NICARAGUA, Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos – NTON 03 026-99

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO 3761 REAL DECRETO, 202/2000 (ESPAÑA)

NORMA ARGENTINA, “Servicios de Alimentos” IRAM 14201

REGLAMENTARIA

Decreto 3075, Ministerio de Salud 1997 por el cual se reglamenta la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.