NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE DE REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS EXPENDIOS DE CARNE FRESCA

NORMA TÉCNICA N°. NTON 03 078-07, Aprobada el 17 de Enero del 2008

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial N°. 99 del 27 de Mayo del 2010

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

Derecho de reproducción reservado

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 078 – 07 ha sido revisada por el Comité de Alimentos de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de requisitos sanitarios que deben cumplir los expendios de carne fresca que estuvo conformado por:

Alma Ortega Leiva	Mercado Candelaria
Alejandro Espinoza	Mercado Roberto Huembes
Agne Azucena Canales	Mercado Mayoreo
Darío A. Zeledón	Industrias Carnicas Integradas
Mario Alonso Zeledón	Ind. Carnicas Integradas
Roberto Briceño	Anapa
Mauricio Chamorro	Pollo Rico/ANAPA
Lenardo Zambrana	Tip – Top / ANAPA
Luis Reyes Labrade	Tip – Top Industrial
María Rosario Valle C.	Mercado Iván Montenegro
Lorgia Morales López	Mercado Iván Montenegro
Maritza Sanchez G.	Mercado Iván Montenegro
Sofana Gutiérrez M.	Mercado Oriental
Carlos Vaca D.	Regulación de Alimentos - MINSA
Eduardo Madriz Mora	Silais Managua
Gustavo Rosales	Regulación de Alimentos – MINSA
Carlos Gurdián	Industrial San Martín
Ernesto Castillo	Chong Avícola la Estrella S.A.
Donaldo Blandón G.	Ministerio Agropecuario y Forestal
Carlos Gudian N.	San Martín
Ana Cecilia Vega	CADIN
Juana Irma Henen	COMMEMA
Rodolfo Nicaragua	Mercado Mayoreo
Maritza Sánchez	Mercado Juan M,
Roberto A. Salazar	Mercado Roberto Huembes

La Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 078 – 07 ha sido revisada por el

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316

Comité de Alimentos de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Requisitos Sanitarios que deben cumplir los Expendios de Carne Fresca que estuvo conformado por:

Esta norma fue aprobada por el Subcomité Técnico en su sesión de trabajo el día 17 de enero del 2008.

1. OBJETO

La presente Norma tiene por objeto establecer los requisitos higiénico– sanitarios que deben cumplir todos los expendios del país donde se comercialicen carnes frescas para el consumo humano.

2. CAMPO DE APLICACIÓN:

Esta Norma es aplicable a todos los expendios del territorio nacional que comercializan carnes frescas para el consumidor..

3. DEFINICIONES:

3.1 Carne. Es la parte comestible, sana y limpia de los músculos de los animales de abasto. Estos últimos comprende a las siguientes especies: bovinos, ovinos, porcinos y caprinos, se incluye además a las aves de corral, animales menores como conejos.

3.2 Carne fresca: Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales.

3.3 Carne Congelada: Carne que es sometida a un proceso de congelación a temperaturas menores de 0 grado Centígrado, congelando el agua de la misma.

3.4 Canal Caliente: El cuerpo de un animal después del faenado y que no ha sufrido ningún proceso de transformación o conservación..

3.5 Expendio. Todo local distinto de un matadero y/o plantas de proceso, , donde se prepara, manipula, envasa, almacena y comercializa carne fresca que haya sido aprobada por le Ministerio de Salud.

3.6 Agua potable. Agua tratada y exenta de contaminantes, apta para consumo humano.

3.7 Manipulador de alimento. Toda persona que manipula directamente materia prima e insumos, alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumplan con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316

3.8 Limpieza. La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias extrañas.

3.9 Inocuidad de los alimentos**.** 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.

3.10 Contaminante. Cualquier agente biológico, químico, físico añadidas intencionalmente o no a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o aptitud de los mismos.

3.11 Contaminación. La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

3.11 Desinfección. La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

3.12 Plagas. Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal, capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

3.13 Refrigeración. Es la operación por la cual se almacenan los diferentes cortes de las carnes, envasadas o no, a temperaturas comprendidas *entre 5 a 0 grados* Celsius.

3.14 Materia extraña. Cualquier contaminación física ajena a las características propias del producto..

4. REQUISITOS SANITARIOS DE LA CARNE FRESCA PARA CONSUMO HUMANO.

4.1. La carne fresca que ha sido aprobada como apta para el consumo humano, debe de cumplir con los siguientes requisitos:

a) Cumplir con los límites o parámetros establecidos en las normas especificas para cada producto.

b) Cumplir con las características organolépticas establecidas.

c) Cumplir con los controles higiénico sanitarios establecidos por las autoridades sanitarias para el proceso de matanza, transporte y comercialización.

d) Las carnes deben de proceder de rastros y mataderos oficiales rechazando las de procedencia clandestina1.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316

4.2. Características organolépticas de la carne fresca.

La carne fresca que se expende debe presentar las siguientes características:

Características	**Carne Fresca**
Color	Característico al tipo de animal
Olor	Característico a carne
Textura	Suave, de acuerdo al corte.
Apariencia	Fresca, sin manchas negras

4.3. Recepción de la carne fresca en los expendios.

4.3.1. Toda carne fresca que se reciba en los expendio, debe ir acompañada de una remisión o factura, que dé garantía al expendedor que la carne procede de matadero, planta de proceso y/o rastros públicos autorizados.

4.3.2. Los inspectores sanitario deben verificar y avalar la remisión o factura que determina la procedencia de la carne fresca.

4.3.3. Al recibirse la carne fresca en los expendios, no debe ponerse en contacto directo con el piso,

4.3.4. La carne fresca que llegue a los expendios, debe estar debidamente empacada en sacos y/o cajas como envase secundario, y como envase primario deberán contener bolsa plástica selladas y. deben utilizarse sacos limpios, desinfectados y en buenas condiciones.

4.3.5. La carne fresca que se exhibe en los expendios a temperatura ambiente para la venta al público debe permanecer hasta las 11:00 a.m.

4.3.6. La carne fresca que se exhibe en los expendios para la venta al público una vez transcurridas el tiempo establecido en el numeral 4.3.5 debe ser sometidas inmediatamente a temperaturas de refrigeración.

4.3.7. La carne fresca debe ser recibida en los expendios en recipientes higiénicos, de fácil limpieza y desinfección.

4.3.8. La carne fresca debe estar separada de las vísceras y no tener contacto entre ellas , tanto en la recepción como en la ubicación en los mostradores.

4.3.9. Las visceras deben estar separadas en recipientes diferentes.

4.3.10. Los productos que requieran refrigeración o congelación deben estar en

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316

recipientes que no permitan el contacto directo entre sí (que comparten el mismo equipo de frío).

5. DE LAS CONDICIONES DE LOS EXPENDIOS.

Los expendios dedicados al comercio de carne fresca, deben reunir las siguientes condiciones:

5.1. Ubicación.

5.1.1. Todos los expendios, de carne fresca, deben estar situados en zonas no expuestas a un medio ambiente contaminado y actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación. Estos expendios deben estar libres de olores desagradables y contar con modalidades para el retiro de desechos tanto sólidos como líquidos.

5.2. Alrededores.

5.2.1. Deben disponer de entradas y salidas directas a la vía pública o espacios abiertos para la circulación peatonal.

5.2.2. Los alrededores deben permanecer limpios, por tanto deben ser aseados las veces que sea necesario.

5.3. Locales.

5.3.1. Sus dimensiones mínimas deben de ser 2 metros de frente por 2 metros de fondo (Revisar este punto CONMEMA – Mercado Mayoreo se comprometa a traer las medidas de sus expendios.)

5.3.2. Los pisos y paredes de materiales sólidos, impermeables, sin grietas o hendiduras y fácilmente higienizable.

5.3.3. Los pisos deben tener una inclinación de alrededor de 1/8 plg. por pie hacia los desagües.

5.3.4. Cada expendio debe estar construido y dividido por paredes de concreto siendo impermeables, lisas, de fácil lavado e higienización y ser de buena altura.

5.3.5. Los techos deben ser de fácil limpieza.

5.3.6. Los expendios deben contar con equipo de refrigeración para el almacenamiento de la carne fresca

5.3.7. Todo propietario de expendio debe obtener la Autorización Sanitaria extendida

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316

por el Ministerio de Salud.

5.4. Agua.

5.4.1. Se debe contar con suministro suficiente de agua potable para garantizar las operaciones de higiene y desinfección.

5.4.2. Los recipientes para el almacenaje de agua deben estar limpios y desinfectados.

5.5. Disposición de desechos sólidos.

5.5.1. Se debe colocar recipientes con tapa de ajuste adecuado para la acumulación de desperdicios. Estos recipientes deben estar en lugares aislados de la carne, ser retirados, lavados y desinfectados diariamente.

Disposición de desechos líquidos.

5.6.1. Deben tener sistemas e instalaciones adecuadas de desagüe y eliminación de desechos. Deben ser diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de la carne. Los drenajes deben poseer rejilla que impida el paso de roedores.

5.7. Ventilación.

5.7.1. Debe existir una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y permitir la circulación de aire suficiente.

5.8. Iluminación.

5.8.1. Es esencial una iluminación adecuada, en consonancias con las dimensiones del local.

5.8.2. En los lugares o en los momentos en que no se dispone de una adecuada luz natural, debe haber luz artificial bien distribuida.

5.8.3. El expendio debe estar iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de la carne. La combinación de luz natural y artificial debe garantizar una intensidad mínima de 220 lux (20 candelas/ pie2) en locales de preparación.

5.9. Control de plagas.

5.9.1. Los expendios deben ser sometidos a las desinfecciones y control de roedores necesarias, las cuales serán realizadas por el personal autorizado, con los procedimientos y productos aprobados por las autoridades competente.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316

5.9.2. En ningún caso se deben utilizar los productos químicos sobre las carnes o sobre las superficies que entren en contacto con éstas, según prescripciones del fabricante y sin que éstos puedan transmitir a las carnes, propiedades nocivas o características anormales.

5.9.3. Las intendencias de los mercados y propietarios de expendios deben contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas en el sector de carnes.

5.10. Servicios sanitarios.

5.10.1. Los servicios sanitarios en los expendios deben estar alejados de las áreas de recepción, manipulación, almacenamiento y despacho de las carne fresca

5.10.2. Deben estar en buen estado y ser limpiados y desinfectados diariamente, así como contar con los implementos para un lavado y desinfección de las manos, como: jabón, toallas desechables y basureros con tapas.

6. DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.

Todo material que esté en contacto con la carne mantendrá las siguientes condiciones:

6.1. Las mesas de corte para la carne, deben ser de material de acero inoxidable.

6.2. Las barras y ganchos deberán ser de acero inoxidable, de tal forma que se evite la contaminación de la carne que se expende, con sarro u otros contaminantes.

6.3. Los utensilios como cuchillos, balanzas, deben ser de material anticorrosivo.

6.4. Se debe utilizar para el corte de la carne tablas plásticas para evitar riegos de contaminación.

6.5. Los utensilios no alterarán las características de composición, ni los caracteres organolépticos de las carnes.

6.6. Todos los materiales y utensilios que se usan en los expendios de carnes en los mercados, deben estar limpios y ser lavados e higienizados diariamente y las veces que se considere necesario.

6.7 Todo Expendio de carne debe contar con un sistema de refrigeración y congelación para la misma

7. HIGIENE EN EL TRANSPORTE DE LA CARNE

Los medios utilizados en el transporte de la carne deben reunir las condiciones

siguientes:

7.1 La superficie interna del vehículo debe estar recubierta íntegramente con material resistente a la corrosión, liso, impermeable, fácil de limpiar y desinfectar. Las puertas deben ser herméticas a fin de impedir el ingreso de agentes de contaminación.

7.2. La cabina del chofer debe estar completamente aislada del interior.

7.3. No se podrán transportar simultáneamente carnes y menudencias o carnes con otros productos. Las menudencias se transportaran en recipientes o envases completamente herméticos.

7.4 Si el transporte de la carne fresca y menudencias frescas durase más de 3 horas, el vehículo debe contar con un equipo de refrigeración, debiendo mantener en el interior del vehículo una temperatura de refrigeración durante el periodo de transporte.

8. CONDICIONES DE LOS MANIPULADORES.

Además de los estipulado en la NTON 03 026-99 Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos los manipuladores deben cumplir los siguiente:.

8.1. No podrán realizar actividades simultáneas dentro del expendio, o ninguna otra que suponga una fuente de contaminación de las carnes expendidas, sin tomar las medidas de higiene establecidas

8.2 Los manipuladores de la carne no deben estar en contacto con el dinero, para lo cual debe haber otra persona que reciba éste o en su defecto que se implemente una adecuada técnica de despacho.

9. MANIPULACIONES PROHIBIDAS

Además de las que no corresponden a una buena práctica comercial, queda expresamente prohibido:

9.1. Utilizar vías públicas en sustitución de las salas de ventas, ni siquiera mediante vehículos o automóviles.

9.2. Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío, fuera de los sistemas de refrigeración adecuados en cada caso.

9.3. No debe almacenarse en los equipos de refrigeración, productos distintos, que no sea la carne que se expende (revisar con el numeral Pendiente)..

9.4. No debe permitirse la entrada y permanencia de animales dentro de los expendios.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316

10. REFERENCIAS

10.1. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. NTON 01 001-96. Norma de Procedimientos que se debe seguir para la Redacción, Ordenación y Presentación de las Normas Técnicas Nicaragüenses

10.2. Ministerio de Salud. Compendio de Normas Técnicas Obligatorias de Alimentos. 1ra Edición. Managua, Nicaragua. Noviembre, 2005.

10.3. Reglamento Técnico de Buenas Prácticas de Manufactura de la Industria de Alimentos y Bebidas, Procesados.

10.4. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. NTON 01 026-99. Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.

10.5. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. NTON 03 021-99. Norma de Etiquetado de Alimentos Preenvasados para Consumo Humano.

10.6. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. NTON 03 040-03. Norma Técnica de Agua Envasada. Especificaciones de calidad Sanitaria.

10.7. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. NTON 03 023-99. Pollo Beneficiado listo para Cocinar (Pollo crudo), entero y en cortes, y sus menudos. Especificaciones.

10.8. Norma Oficial Mexicana NOM-034-ssa1-1993, Bienes y servicios, productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas, especificaciones sanitarias.

10.9. Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca. Cac/rep 11-1076, rev. 1 (1993).

11. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación de la norma estará a cargo del Ministerio de Salud (MINSA), a través de los SILAIS del país y la Dirección de Regulación de Alimento.

12. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio 1 año después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial.

13. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma debe ser sancionado conforme a lo establecido en la legislación vigente.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316

ÚLTIMA LÍNEA. –

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16316