

ISSN 1687-7538

Oficina Nacional de Normalización
Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente

No. 06/2020

Boletín **Páginas Seltas**

**Centro de Gestión y Desarrollo
de la Calidad**

- ✓ Normoteca al día:
 1. Sumario de últimas publicaciones recibidas
 2. Resúmenes de los artículos
- ✓ El CGDC publica
- ✓ Notibreves NC
- ✓ Notas On line



Créditos

Análisis y redacción ICT: Lic. Sulkary Michael Reinoso

Selección de Contenido y Análisis de la información: Equipo de Redacción

Corrección y edición: Ing. Caridad V. Hernández de la Torre

Digitalización: Lic. Isis Pedraza Sánchez

Los artículos firmados no expresan necesariamente la opinión del boletín PÁGINAS SUELTAS. Los autores son los únicos responsables de los criterios por ellos emitidos.

Se permite la reproducción total o parcial de los materiales aquí publicados siempre y cuando se indique la fuente.

Normoteca al día

Sumario de últimas Publicaciones recibidas

Publicación: Normas y calidad	
No.: 125 (Edición ESPECIAL)	
Vol.: -	
Mes: junio	
Año: 2020	
País: Colombia	
Organización: ICONTEC	
Editorial. ICONTEC, al servicio del país por la crisis de la COVID-19	4
Siguiendo las normas	
Requisitos para la seguridad y el desempeño de equipos de soporte ventilatorio	6
Especificaciones normativas para la fabricación de mascarillas quirúrgicas	14
Los laboratorios clínicos, ante un desafío mayor	20
Normas para la elaboración de ropa quirúrgica	24
La continuidad de negocio en tiempos de pandemia	28
Acciones y servicios de ICONTEC para implementar protocolos de bioseguridad	30
Dispositivos médicos y protocolos de bioseguridad, con certificado de calidad	32
ISOFOCUS	
Fortalecimiento de comunidades en tiempos difíciles	34
Novedades	
Portafolio de servicios creado para atender la pandemia	35

Resúmenes de los artículos

Normas y calidad. Edición 125, Especial. Junio 2020. Colombia.

Editorial. ICONTEC, al servicio del país por la crisis de la COVID-19 p. 4

Vivimos un periodo de alta complejidad en el país debido a la emergencia sanitaria por la propagación del contagio del nuevo coronavirus COVID-19, y por lo tanto se requiere del aporte, el compromiso y el trabajo mancomunado de todas las entidades públicas y privadas, al igual que de toda la sociedad, para salir airosos ante este desafío sin precedentes en la historia reciente de la humanidad. Ciertamente, este hecho inesperado ha puesto a prueba nuestras capacidades profesionales y humanas para proteger la vida de las personas y asegurar para ellas condiciones sociales y económicas dignas mientras se reactiva la economía en todo el mundo.

Siguiendo las normas

Requisitos para la seguridad y el desempeño de equipos de soporte ventilatorio p.6

Ante la emergencia sanitaria por la propagación de la **COVID-19**, ICONTEC realizó una adopción de normas por emergencia para que la fabricación y utilización de estos dispositivos cumpla los estándares de calidad que garanticen el bienestar de los pacientes.

Especificaciones normativas para la fabricación de mascarillas quirúrgicas p.14

También llamados tapabocas, ICONTEC ha modificado algunos de los procesos de normalización para atender la crisis relacionada con la COVID-19, con el fin de normalizar aspectos técnicos, los cuales están a disposición de los interesados para responder a las necesidades y exigencias actuales.

Los laboratorios clínicos, ante un desafío mayor p.20

Claves en la obtención, manipulación y procesamiento de pruebas, la COVID-19 reclama de ellos el cumplimiento riguroso de los estándares de calidad. ICONTEC ajustó la normativa vigente para que cumplan su trabajo con altura.

Normas para la elaboración de ropa quirúrgica p.24

El desempeño que requieren los productos utilizados para cubrir a los pacientes, al personal clínico y al equipo es una clave para evitar la transmisión de agentes infecciosos como la COVID-19.

La continuidad de negocio en tiempos de pandemia p.28

ICONTEC ha puesto a disposición de las organizaciones una serie de normas con el propósito de que estas se preparen para brindar los controles y mantener las capacidades que les ayuden a gestionar sus operaciones y continuar con ellas durante y después de la crisis por la COVID-19.

Acciones y servicios de ICONTEC para implementar protocolos de bioseguridad p.30

La implementación de los **protocolos de bioseguridad** desarrollados por el Gobierno en la situación actual y el futuro inmediato, serán fundamentales para ayudar al manejo y **solución de la crisis de salud** y para la reactivación económica.

Dispositivos médicos y protocolos de bioseguridad, con certificado de calidad p.32

ICONTEC interviene para garantizar que el país disponga de elementos que cumplan las condiciones idóneas en su elaboración y utilización.

ISOFOCUS

Fortalecimiento de comunidades en tiempos difíciles p.34

Todos estamos sintiendo el impacto de la **COVID-19**, pero algunas personas están en mayor riesgo que otras. ¿Cómo pueden las comunidades **identificar a quienes son más vulnerables** y asegurarse de que reciban las ayudas que necesitan? **Una orientación estructurada** sobre cómo hacerlo puede proporcionar una línea de vida a las comunidades que ya **están al límite**.

Novedades

Portafolio de servicios creado para atender la pandemia p.35

En el marco de la atención de esta emergencia sanitaria, **ICONTEC desarrolló los siguientes servicios** para dejar una huella de confianza en las entidades y personas, asegurando la bioseguridad y la calidad de programas procesos y servicios, y apoyando la continuidad de las organizaciones.



Edición Especial de la publicación: Normas y Calidad. sobre las Normas para el control de la COVID-19, compartiendo parte del trabajo que les interesa difundir para el bien de su país y de más personas que se puedan ver beneficiadas con la aplicación de las normas.

Se puede descargar en el enlace: <https://bit.ly/NyC-ED125>

CGDC publica

La Normalización en los tiempos de la Covid-19: Inocuidad de los Alimentos

Tomado de: Conferencia "Inocuidad de los Alimentos"

Promovida por: Oficina Nacional de Normalización (ONN), órgano rector de la Normalización, Metrología y Calidad de la República de Cuba y el Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad (CGDC).

Impartida por: Dr.MV Jorge Félix Medina Pérez, MSc. (autor)

Coautores: Ing. René Fernández Infante; MSc. Nuria Dávila Fernández; EPG. Tania Pevida Fernández, Pedro L. Rodríguez Valdés, MSc. Daimy Díaz Mena; MSc. Lourdes Pérez Méndez; MSc. Isabel Ayala Ávila; Lic. Liena Rodríguez Encinosa; Lic. Lismary Mas Rodríguez y Lic. Eliany Rodríguez Herrera.

En el contexto de la Pandemia de COVID-19, constituye una prioridad para nuestro país satisfacer las necesidades alimentarias de la población con productos inocuos y con calidad. En tal sentido, cobra vital importancia el encadenamiento y participación de todos los actores de la cadena alimentaria nacional en el incremento, diversificación y agilización de los procesos de producción, transporte y manipulación de alimentos de amplio consumo, en el reforzamiento de las medidas de limpieza y desinfección y en el cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios que establecen las Normas Cubanas.

El portafolio de Normas Cubanas del sector alimentario lo conforman hoy **677** documentos, e incluye la normalización tanto de los productos que conforman la canasta familiar normada, como los principales fondos exportables y sustitutos de importaciones alimentarios de la nación, que son desarrollados por los Comités Técnicos de Normalización con representaciones de las entidades que intervienen en la cadena alimentaria (productores, consumidores, comercializadores, distribuidores, exportadores e importadores, ANR, laboratorios, universidades, centros de investigaciones y otras).

Esta base normativa se caracteriza por tener un elevado nivel de armonización y actualización con las exigencias del mercado nacional e internacional y con las normas internacionales y regionales homólogas: Codex, Organización Internacional de Normalización (ISO), Organización Oficial de Químicos Analistas (AOAC), Federación Internacional de Lechería (IDF), Comisión Internacional de Métodos y Análisis Uniformes de Azúcar (ICUMSA), Directivas Europeas y otras.

El 9,5% de las normas alimentarias han sido aprobadas como obligatorias, adquiriendo otras ese carácter al ser aplicadas en los procesos de contratación y el 10% de ellas tienen como objeto principal establecer requisitos higiénico sanitarios obligatorios.

Algunos de estos documentos normativos, que son importantes tener en cuenta en la situación actual, están disponibles para la descarga libre de costo en el sitio web de la Oficina Nacional de Normalización.

Es importante conocer algunas definiciones sobre higiene e inocuidad de los alimentos, según aparecen en las normas cubanas relacionadas con los requisitos sanitarios generales y gestión de la inocuidad de los alimentos.

Inocuidad de los alimentos

Concepto que implica que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo con el uso previsto.

Cadena alimentaria

Secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

La inocuidad de los alimentos no es negociable y debe garantizarse, cumpliendo con las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, durante toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final.

En Cuba todo alimento, materias primas, materiales en contacto con los alimentos y aditivos destinados al consumo humano que se pretendan importar, exportar, producir, maquilar, envasar, conservar, almacenar, distribuir y comercializar son aprobados por el Registro Sanitario radicado en el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología.

Peligro

Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Riesgo

Función de la probabilidad de un efecto adverso para la salud (enfermar) y la gravedad de ese efecto (muerte, hospitalización), como consecuencia de peligros en el alimento.

Cuando hablamos de inocuidad de los alimentos, el peligro es que agentes químicos, biológicos o físicos estén presentes en un alimento y el riesgo es la probabilidad de que estos causen una afectación a la salud de las personas. Por lo que es muy importante, que durante toda la cadena alimentaria se identifiquen los riesgos y los peligros asociados a la elaboración y manipulación de los alimentos, y que se tomen las medidas higiénico-sanitarias para su reducción.

Contaminación cruzada

Consiste en la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a otro no contaminado (limpio). También puede ocurrir por la transferencia de microorganismos de equipos o utensilios sucios a los alimentos y del manipulador al alimento.

Debemos resaltar que la contaminación cruzada es un incumplimiento de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, que puede ocurrir en los centros de elaboración y expendio de alimentos y provocar enfermedades transmitidas por los alimentos, como por ejemplo la salmonelosis y las infecciones por estafilococos.

Área de elaboración

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

Las áreas de elaboración se deben identificar teniendo en cuenta el nivel de riesgo existente, pues no es lo mismo un área como el lunch en la que se trabaja con productos terminados que un *legumier* que trabaja con productos crudos o un área de cocción, donde el control de la temperatura es lo más importante.

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.

Por el impacto que tiene el manipulador en la inocuidad de ese alimento, este debe estar capacitado, cumplir con las buenas prácticas de higiene y manipulación y conocer los riesgos asociados al área donde labora.

Limpieza

Procedimiento mediante el cual ocurre la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables de las superficies, mediante el cepillado, frotado, aspirado, agua a presión u otras formas.

En un proceso de elaboración de alimentos, gana importancia la limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos, por lo que todos los centros de elaboración y expendio de alimentos deben contar con un plan de limpieza y desinfección, que se cumpla y sea eficaz.

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 compromete la inocuidad o la aptitud del alimento.

Como se puede observar, no es lo mismo la limpieza que es solo la retirada de los residuos sólidos de las áreas, que la desinfección que es la reducción de los microorganismos que puedan estar presente en las superficies, como por ejemplo cuando empleamos el hipoclorito de sodio al 0.5 % que es una solución desinfectante que es de uso muy frecuente en esta rama.

Los códigos de prácticas de higiene son Normas Cubanas Obligatorias armonizadas internacionalmente para controlar eficazmente el cumplimiento de los requisitos de higiene de

los alimentos y son aplicables en toda la cadena alimentaria. Ejemplos de estos documentos normativos son:

La NC 143 Principios generales de higiene de los alimentos, del que se derivan:

- NC 242:2009 Elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente
- NC 850:2011 Elaboración y expendio de alimentos en la vía pública
- NC 876:2012 Transporte de alimentos a granel y semienvasados
- NC 594:2019 Alimentos envasados refrigerados de larga duración
- NC 1254:2019 Alimentos de bajo contenido de humedad

Las directrices y principios son Normas Cubanas alimentarias, para proporcionar un marco de referencia sobre aplicaciones en el control de criterios y riesgos microbiológicos, virus y resultados de ensayos, como son:

- NC 982:2013 Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene para el control de virus en alimentos.
- NC 556:2015 Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos en alimentos.
- NC 895:2013 Directrices para la solución de controversias sobre resultados de ensayos.

Estas normas están armonizadas internacionalmente y basadas en el Codex Alimentarius, organismo internacional que se ocupa de la elaboración de normas alimentarias con el objetivo de proteger a los consumidores y propiciar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Regulaciones y requisitos sanitarios generales

Entre las normas de Requisitos Sanitarios Generales por tipos de productos, se encuentran las relacionadas con: los productos cárnicos, lácteos, cereales, agua potable huevo que son aplicaciones específicas de la norma cubana NC 143:2010 Código de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos.

Dentro de las 28 Normas Cubanas alimentarias **que** conforman este grupo, que es el más numeroso de las normas relacionadas con la higiene y sanidad de los alimentos, el 88% son obligatorias, pudiéndose agrupar convencionalmente del siguiente modo:

- Tipos de productos (12)
- Procesos (8)
- aditivos y contaminantes (6)
- contacto con alimentos (2)

En cuanto a las normas cubanas referidas a requisitos higiénico-sanitarios de diversos procesos de la cadena alimentaria, se encuentran las vinculadas a: la transportación, almacenamiento, alimentación colectiva, distribución, exposición y venta, limpieza y desinfección, manipulación de los alimentos, entre otras.

En Cuba está adoptada la norma del Codex Alimentarius, NC 982:2013 Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene para el control de virus en alimentos, que contiene las directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos, la cual plantea en su introducción que los coronavirus pueden ser transmitidos por los alimentos, lo cual no entra en contradicción con lo hasta el momento se ha venido planteando por el Ministerio de Salud Pública, pues si el alimento entra en contacto con una superficie contaminada puede enfermar a la persona que lo consuma.

Disponemos de un Grupo de Normas Cubanas alimentarias de alto impacto, referidas a requisitos higiénico-sanitarios de aditivos y contaminantes, como las de contaminantes metálicos y microbiológicos y las de métodos de análisis de los mismos.

Existe otro grupo de Normas Cubanas fundamentales que establecen los requisitos sanitarios generales que se deben cumplir obligatoriamente para el envase, embalaje, medios auxiliares, equipos y utensilios en contacto con el alimento y las de etiquetado general y nutricional.

Entre los requisitos básicos para manipuladores de alimentos y el cumplimiento de buenas prácticas, están los referentes a las materias primas, a la transportación, el almacenamiento y la conservación de los alimentos.



Las materias primas son un grupo genérico en el que se encuentran los productos primarios, como las carnes, las hortalizas y frutas, las leches, los aditivos, las especias, entre otras. Deben cumplirse requisitos tales como utilizar materias primas, ingredientes e insumos con la calidad e inocuidad requerida. Controlar visualmente los productos que pueden formar parte de una preparación (por ejemplo verificar características organolépticas, presencia de cuerpos extraños, insectos, lugar en que están expuestos).



Controlar la temperatura de los alimentos refrigerados y congelados. Adquirir insumos e ingredientes de proveedores seguros que estén debidamente envasados y que presenten una garantía o marca de fabricación. Verificar la fecha de vencimiento de estos y efectuar el control durante la recepción de los mismos. Emplear aquellos aditivos e ingredientes permitidos por la autoridad sanitaria competente.



En cuanto a la transportación, almacenamiento y conservación se deben utilizar cestas, cajas, canastas, vasijas, cubos, o carros limpios. Se debe evitar la contaminación cruzada. Mantener la cadena de frío. No exponer los alimentos a la zona de temperatura peligrosa (entre 5-65 °C). Mantener los alimentos perecederos (leche, pescados, carnes y mariscos) refrigerados o congelados.



Conservar los alimentos no perecederos cubiertos en recipientes cerrados, a la temperatura y humedad adecuada. Ubicar los productos separados del suelo, de los techos y las paredes, evitando el abarrotamiento almacenados en sacos u otros recipientes. Se debe respetar que el primer producto en entrar, debe ser el primero en salir.



Los alimentos deben mantenerse en áreas separadas de los recipientes que contengan sustancias tóxicas o venenosas, ordenados en lugares limpios y estanterías.

Las áreas de almacenamiento y los medios de transportación deben estar limpios y desinfectados, se debe evitar el acceso de animales domésticos y tener un buen control de plagas.



En las áreas de los centros de elaboración de alimentos, se prohíbe la presencia de animales domésticos o de objetos en desuso y potencialmente peligrosos. El lugar de trabajo debe estar organizado. Los alimentos se deben preparar en locales destinados exclusivamente a tal fin. Los materiales de limpieza (escobas, cubos, paños, etc.), deben estar lejos de la zona de trabajo.



Los alimentos expuestos a la venta deben estar cubiertos y protegidos contra la contaminación.

ESTADO DE SALUD



Los manipuladores de alimentos se someterán a exámenes médicos preempleo y periódicos o después de contraer una enfermedad. Informarán a la dirección sobre síntomas o enfermedades que padezcan que puedan transmitirse por medio de los alimentos y no tendrán acceso los manipuladores enfermos a ninguna área de elaboración.



Los manipuladores de alimentos deben mantener un esmerado aseo personal, usando ropa protectora, cubrecabeza y calzado adecuado, las uñas recortadas y limpias, sin esmaltes y evitarán manipular los alimentos listos para el consumo.

Se lavarán las manos y antebrazos

Al iniciar:

- sus labores,
- Al cambiar de un proceso de elaboración de un alimento para otro

Después de:

- Saludar, hablar por teléfono, sonarse la nariz, peinarse, tocarse ojos u oídos. Cobrar, limpiar mesas, manipular depósitos de desechos.
- Manipular sustancias tóxicas.
- Manipular productos crudos o antes de tocar alimentos cocidos.
- Tocar animales y objetos inanimados.
- Usar limpiadores o Usar el servicio sanitario.

El 60% de los casos de las enfermedades transmitidas por alimentos es causa de una mala higiene.



Los manipuladores evitarán fumar, escupir, masticar, comer, estornudar o toser sobre alimentos no protegidos y hablar mientras manipulan el alimento. No depositarán ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos y no utilizarán joyas, relojes, ni uñas postizas.



En las áreas de elaboración No se permitirán actos o prácticas antihigiénicas.

Los manipuladores de alimentos efectuarán la limpieza de los locales o áreas sucias, solamente después de haber terminado su jornada laboral y demostrarán dominio de los principios generales de higiene de los alimentos, de limpieza y desinfección aplicables a la actividad que realiza.

Elaboración y manipulación de los alimentos

En las áreas de elaboración y manipulación de alimentos:

- Se restringirá el acceso de personal no autorizado.
- Cuando el manipulador se encuentre trabajando con materias primas alimenticias o subproductos, no podrá manipular productos en otra fase de elaboración más avanzada.
- Todos los utensilios, equipos y medios auxiliares a utilizar se deben mantener en buen estado, lavando los utensilios con agua potable y detergente antes y después de introducirlos en el recipiente.
- No se deben emplear recipientes o utensilios que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico.
- Después de cada operación, se deben lavar con agua potable, detergente y cepillo las superficies que entren en contacto con los alimentos.
- Se debe evitar el contacto directo o indirecto entre los alimentos crudos y los cocinados o preparados, separándose del proceso de elaboración los productos con alteraciones o signos de contaminación.



En la preparación de los alimentos:

- Los que se consumen crudos (por ejemplo, ensaladas y frutas peladas o cortadas) se debe prestar especial atención a la higienización de los mismos.
- Se debe cumplir con el tiempo y temperatura de cocción suficientes para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos y no preparar los alimentos con demasiada anticipación a su consumo. Los alimentos no deben recalentarse más de una vez y, únicamente, debe recalentarse la porción de alimentos que vaya a servirse.
- Las grasas y aceites saturados son perjudiciales para la salud, por lo que deben evitarse los recalentamientos excesivos que favorezcan los procesos de oxidación y filtrarse antes de cada operación de fritura. Se debe comprobar rigurosamente la calidad del aceite o la grasa respecto al olor, y el color del humo, cambiándolo al perder sus características organolépticas.
- La descongelación de las carnes puede hacerse en un refrigerador a una temperatura de 4°C o inferior, en un Local climatizado menor o igual a 15 °C de temperatura por 24 o 48 horas con disposición final de los líquidos exudados, con agua segura corriente mantenida

a temperatura no superior a los 21 °C durante no más de 4 horas en bolsas cerradas o en un horno de microondas.

- El agua para beber y el agua que se utiliza para preparar alimentos y bebidas calientes o frías, incluyendo el hielo, debe ser potable. El hielo debe manipularse y almacenarse de manera que quede protegido de la contaminación.

Un aspecto importante a tener en cuenta en esta situación epidemiológica (pandemia), cuando se le acerca los alimentos a los grupos vulnerables, es que éstos deben envolverse en papel, plástico o en cualquier otro material adecuado y limpio, para protegerlos de los insectos, roedores, otros animales y de la contaminación ambiental y que no debe usarse papel o plástico impreso.



- Durante la exposición y venta, los alimentos se protegerán utilizando materiales de vidrio, de plástico o cubriéndolos con medios adecuados y fáciles de limpiar.
- Los alimentos expuestos mantendrán las temperaturas adecuadas, para evitar la proliferación de microorganismos: los que se sirven calientes a 65 °C o más y los que se sirven fríos a 5 °C o menos.
- No deberá soplarse dentro de las bolsas de material plástico, envolturas ni envases utilizados para alimentos.
- La vajilla en la que se sirvan los alimentos y las bebidas, debe ser de fácil limpieza. En caso de que se utilice vajilla no desechable, fregarla después de cada uso y las desechables son de un solo uso.
- Las comidas y bebidas preparadas que no se hayan vendido durante el día, no podrán utilizarse al día siguiente.

La normalización y la inocuidad de los alimentos



Garantizar la inocuidad de los alimentos es una premisa en todo momento, pero el escenario actual requiere de mayor cuidado para evitar brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, que puedan empeorar la situación general del estado de salud de las personas y provocar el empleo de parte de los recursos destinados a enfrentar la situación epidemiológica del país para contener esos brotes.

El gran desafío que enfrentan todos los actores de la cadena alimentaria, es el cumplimiento de las normas de requisitos higiénico-sanitarios y las buenas prácticas de elaboración, para garantizar que los alimentos que lleguen a la población sean inocuos y con calidad.

Bibliografía

1. NC 488:2009 Limpieza y desinfección en la cadena alimentaria. Procedimientos generales
2. NC 923:2012 Servicios gastronómicos en establecimientos con alimentos ligeros. Requisitos generales
3. NC 453:2014 Alimentación colectiva. Requisitos sanitarios generales
4. NC 143:2010 Código de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos
5. NC 571:2019 Exposición, distribución y venta de alimentos. Requisitos sanitarios generales
6. NC 1228:2017 Higiene de los alimentos. Términos y definiciones
7. NC 136:2017 Sistema de Análisis de Peligros y Puntos críticos de Control. Requisitos
8. NC-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria
9. NC 242:2019 Elaboración y manipulación de alimentos congelados rápidamente
10. NC 850:2011 Elaboración y expendio de alimentos en la vía pública
11. NC 876:2012 Transporte de alimentos a granel y semienvasados
12. NC 594:2019 Alimentos envasados refrigerados de larga duración
13. NC 1254:2019 Alimentos de bajo contenido de humedad
14. NC 982:2013 Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene para el control de virus en alimentos.
15. NC 556:2015 Principios para el establecimiento y aplicación de criterios microbiológicos en alimentos.
16. NC 895:2013 Directrices para la solución de controversias sobre resultados de ensayos.
17. NC 492:2014 Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales
18. NC 456:2014 Equipos y utensilios en contacto con los alimentos. Requisitos sanitarios generales
19. NC 452:2014 Envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto de los alimentos. Requisitos sanitarios generales.
20. NC 455:2015 Manipulación de los alimentos. Requisitos sanitarios generales
21. NC 454:2014 Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales
22. NC 108:2020 Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados
23. NC 312:2014 Directrices para el Etiquetado Nutricional
24. NC 493:2015 Contaminantes metálicos en alimentos. Regulaciones sanitarias
25. NC 277:2016 Aditivos alimentarios. regulaciones sanitarias
26. NC 1205:2017 Norma General para los Contaminantes y las toxinas en los alimentos y piensos
27. NC 585:2017 Contaminantes microbiológicos en alimentos. Requisitos sanitarios

Notibreves NC

Un asunto de todos

Por: Ledys Camacho Casado

El **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos** se celebró el **7 de junio** con el objetivo de promover acciones que garanticen la prevención de los riesgos transmitidos por alimentos y contribuir a la salud humana y una prosperidad económica sostenible.

La seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida entre gobiernos, productores y consumidores, precisados a desempeñar un papel activo y consciente desde la granja hasta la mesa para evitar daños a la salud y reducir enfermedades por esa vía.

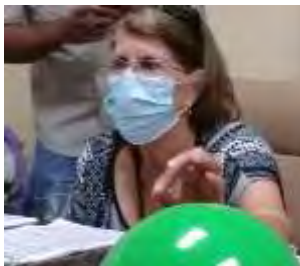


En conferencia de prensa ofrecida con motivo de la fecha, presidida por la Dra.C. Nancy Fernández Rodríguez, directora general de la Oficina Nacional de Normalización (ONN); la Dra. Mayra Martí Pérez, jefa del Departamento de Higiene de los Alimentos y Nutrición del Ministerio de Salud Pública; la Ing. Mariana Pérez Periche del Ministerio de la Agricultura y el Dr.MV. Jorge Félix Medina Pérez, secretario del Comité Nacional del Codex Alimentarius en Cuba, abordaron este **asunto**.



La Dra.C. Nancy Fernández, informó que nuestro país tiene muchos retos que enfrentar aún en materia de inocuidad de los alimentos, pero se cuenta con voluntad política y el respaldo de un Decreto Ley recién aprobado y que cuenta con diversidad de normas para la seguridad alimentaria; sólo falta hacerlas cumplir cabalmente y lograr que este sea un asunto de todos.

Cuba arriba a este 7 de junio, mejor preparada que el año anterior para enfrentar los múltiples retos en esa materia, con un Decreto ley recién aprobado y la expresa voluntad política de las máximas autoridades del país, el tema demuestra su relevancia al ser reconocida en la nueva Constitución la seguridad alimentaria como un derecho de cada ciudadano.



Según la Dra. Mayra Martí Pérez, al menos un 70% de las enfermedades de transmisión en el mundo se asocian a la ingestión de productos dañinos o en mal estado y subrayó el esfuerzo del sistema de salud por reducir riesgos y favorecer la inocuidad alimentaria sobre todo en las actuales circunstancias de pandemia global, al impulsar medidas sanitarias, requisitos veterinarios y de bioseguridad.

Desde una licencia sanitaria hasta las inspecciones estatales a almacenes u otros centros; todas las acciones tributan a la salud como un bien de todos.



La Ing. Mariana Pérez Periche coincidió al reafirmar la relevancia de integrar saberes y esfuerzos para preservar la cadena alimentaria desde la granja y la industria hasta la mesa, desde el productor hasta el consumidor.



Por su parte, el Dr.MV. Jorge Félix Medina explicó que se cuenta con más de 50 normas obligatorias de alimentos y requisitos sanitarios generales para las buenas prácticas de manipulación, elaboración e higiene, en todos los eslabones de la cadena desde la granja y la industria hasta la mesa. Resaltó el papel de la Comisión del Codex Alimentarius a nivel global al establecer normas para proteger la salud de los consumidores y las prácticas justas en el comercio.

Destacó el papel de esa entidad en las actuales condiciones de pandemia global, regida por la Agencia de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Codex Alimentarius establece normas alimentarias internacionales con vistas a proteger la salud de los consumidores y la aplicación de prácticas justas en el comercio.

Según cifras oficiales los alimentos no seguros cuestan a la humanidad unos 95 000 millones de dólares de pérdidas al año sobre todo en países subdesarrollados.

Hoy se estima que una de cada diez personas se enferma después de consumir alimentos contaminados y 420 000 fallecen cada año, siendo los niños los más perjudicados.

Señaló que nuestro país cuenta con las normas fundamentales y las medidas sanitarias y de higiene para la obtención o manipulación de alimentos, por lo que el llamado es al incremento de conocimientos e implementación de éstas, con el esfuerzo de todos.

Ante la necesidad de una mayor percepción del riesgo en el enfrentamiento a la COVID-19, la ONN y el Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad (CGDC), han publicado en sus sitios WEB, a disposición de todos de manera libre y gratuita, un pliego de más de 30 normas referidas a la elaboración de alimentos y sanidad, laboratorios clínicos, equipos médicos y agua potable, entre otras.



Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2020

Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos

El segundo Día Mundial de la Seguridad Alimentaria (siglas en inglés: WFSD) se celebró el **7 de junio de 2020** para llamar la atención e inspirar acciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso al mercado, el turismo y desarrollo sostenible.

Tras el éxito de la primera celebración en 2019, este año nuevamente la celebración de la fecha refuerza el llamado a fortalecer el compromiso para aumentar la seguridad alimentaria realizado por la Conferencia de Addis Abeba y el Foro de Ginebra en 2019 bajo el paraguas de "El futuro de la seguridad alimentaria".

Bajo el lema: "**Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos**", la campaña orientada a la acción de promover la conciencia mundial sobre la seguridad alimentaria y exhortar a los países y a los responsables de la toma de decisiones, el sector privado, la sociedad civil, las organizaciones de las Naciones Unidas y el público en general a tomar medidas.

La seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida entre gobiernos, productores y consumidores. Todos tenemos un papel que desempeñar desde la granja hasta la mesa para garantizar que los alimentos que consumimos sean seguros y no causen daños a nuestra salud. A través del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria, la Organización Mundial de la Salud (OMS), continúa sus esfuerzos para incorporar la seguridad alimentaria en la agenda pública y reducir la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos a nivel mundial.

El **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos** se adoptó el 20 de diciembre de 2018 por la Asamblea General de las Naciones Unidas mediante una resolución que observa que: no existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos; que cualquier incidente adverso relativo a la inocuidad de los alimentos puede tener efectos negativos en la salud pública, el comercio y la economía mundiales; la mejora de la inocuidad de los alimentos repercute positivamente en el comercio, el empleo y la reducción de la pobreza.



La Normalización en tiempos de la Covid-19

La Oficina Nacional de Normalización, órgano rector de la Normalización, Metrología y Calidad de la República de Cuba, como parte del programa de preparación para la implementación de los decretos-leyes recién aprobados, referidos a los sistemas de Normalización, Metrología, Calidad, Acreditación y la Inocuidad Alimentaria, continua publicando conferencias dirigidas al enfrentamiento a la pandemia de la enfermedad COVID-19.

Conferencia:

• La Normalización en tiempos de la Covid-19:

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo










Tiene por objetivo contribuir a elevar en la sociedad los conocimientos sobre la importancia de contar con servicios eficaces de salud y seguridad en el trabajo ante la amenaza global del coronavirus, COVID19, que pone en riesgo la salud de todos y que supone un reto para las organizaciones ante la epidemia de la Covid-19.

Las conferencias están a disposición en los sitios web: www.ncnorma.cu y www.cgdc.cu

Normoteca del Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad (CGDC) atesora el fondo de normas cubanas, extranjeras e internacionales más completo del país; alrededor de 70 000 referencias de esas normas se encuentran en bases de datos a disposición del público. Además, contamos con una hemeroteca especializada en temas de **NORMALIZACIÓN** y **CALIDAD**. Para acceder a nuestros servicios, además de la consulta en sala que es **GRATUITA**, usted puede acogerse al **SISTEMA DE ABONADOS**.



SISTEMA DE ABONADOS

-  Servicio de referencia en sala. Préstamos de normas, revistas y libros
-  Asesoramiento técnico en ICT
-  Lectura en sala de normas en formato digital
-  Búsqueda bibliográfica
-  Recibir el Catálogo de Normas Cubanas en formato electrónico
-  Recibir el boletín Páginas Sueltas en formato electrónico
-  Recibir la revista Normalización en formato electrónico
-  Recibir el boletín NC le actualiza en formato electrónico
-  Recibir las normas cubanas, hasta 750 páginas, en formato electrónico

No necesita saberlo todo,
necesita saber dónde encontrarlo.

CUENTA CON NOSOTROS

Normoteca del CGDC

Reina no. 412 e/ Gervasio y Escobar, Centro Habana. La Habana



7862-21-97



fen@cgdc.c



CGDC412



CGDCCENTRO

Ir a portada

Notas On line

Celebrando el Día Mundial de la Acreditación

Por: *Clare Naden*, 8 de junio de 2020

Tomado de: <https://www.iso.org/news/ref2521.html>

Nunca antes la higiene, incluyendo la de los alimentos, había sido objeto de tanta atención. Teniendo en cuenta que el **Día Mundial de la Acreditación** de este año se enfoca en la inocuidad de los alimentos, la ISO tiene nuevas normas en proyecto.

Hoy todos nosotros entendemos bien lo relativo al lavado de las manos, pero... ¿está claro para todas las demás personas? Y lo que es más importante, ¿cómo saber si los que trabajan en la cadena de suministro de alimentos han tomado todas las medidas higiénicas adecuadas para mantenernos protegidos?

Si bien hay muchas leyes y regulaciones con ese fin, lo que nos ofrece seguridad de que se cumplen esos requisitos es la evaluación de la conformidad, incluyendo la inspección, el ensayo y la certificación. Pero si el órgano de ensayo no da la talla, el sistema entero se desmorona. Aquí es donde la acreditación comienza a jugar su papel, garantizando que quienes realizan las evaluaciones sean competentes e imparciales y produzcan los resultados esperados.



La ISO ha desarrollado muchas de las Normas Internacionales que utilizan los reguladores para evaluar la competencia de los órganos de inspección, los laboratorios y los órganos de certificación en toda la cadena de suministro de alimentos, desde la producción de cultivos y animales hasta la distribución, el almacenamiento, el abastecimiento y el envasado, entre otras actividades.

Entre ellas se incluyen: ISO/IEC 17020, Evaluación de la conformidad. Requisitos para la operación de diversos tipos de órganos que realizan la inspección; ISO/IEC 17021-1, Evaluación de la conformidad – Requisitos para los órganos que realizan la auditoría y certificación de sistemas de gestión. Parte 1: Requisitos; y ISO/IEC 17065, Evaluación de la conformidad. Requisitos para los órganos que certifican productos, procesos y servicios.

En respuesta a las necesidades inmediatas de la industria, se trabaja en este momento en un grupo de requisitos específicos de la inocuidad de los alimentos que se deben cumplir además de las normas existentes. Pronto se publicará ISO 22003-2, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los órganos que realizan la auditoría y certificación de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Parte 2: Requisitos para los órganos que realizan auditorías de elementos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos junto con la certificación de productos/procesos alimentarios inocuos. Esta norma especificará otros requisitos a la medida que se deben utilizar simultáneamente con ISO/IEC 17065 e incluirá elementos del sistema de gestión y principios de inocuidad de los alimentos internacionalmente aceptados.

Asimismo, actualmente se está revisando y mejorando la especificación técnica ISO/TS 22003-1, que define requisitos para los órganos que realizan la auditoría y certificación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos, para alcanzar la categoría de Norma Internacional. Este documento ofrecerá elementos comunes para la certificación de la inocuidad de los alimentos que sirven de complemento a la norma ISO/IEC 17021-1.

Las nuevas adiciones se preparan en respuesta a los cambios en las regulaciones de la industria para lograr una mayor armonización y coherencia de los requisitos, lo cual, a fin de cuentas, permitirá mejorar el proceso de evaluación de la conformidad y la inocuidad de los alimentos.

El desarrollo de la serie de normas ISO/IEC sobre evaluación de la conformidad, en la que se incluyen ISO/IEC 17020, ISO/IEC 17065 e ISO/IEC 17021-1, está a cargo de CASCO, el Comité ISO para evaluación de la conformidad.

El Comité Técnico ISO/TC 34, *Productos alimenticios*, Subcomité SC 17, *Sistemas de gestión para la inocuidad de los alimentos*, está preparando las normas ISO 22003-1 e ISO 22003-2 conjuntamente con CASCO.

Para saber más sobre evaluación de la conformidad y acreditación, visite la [dedicated page](#) en el sitio ISO.org.





Normas para ayudar a la recuperación del turismo post-pandemia de COVID-19

Por: *Barnaby Lewis*, 15 de junio de 2020.

Tomado de: www.iso.org/linkedin

El miembro ISO por España, ha preparado directrices nacionales para revitalizar uno de sus sectores más importantes luego de su prolongada clausura. La Asociación Española de Normalización (UNE) y el Instituto de España para la Calidad del turismo (ICTE), publicaron recientemente una serie de especificaciones nacionales con orientaciones y recomendaciones sobre la COVID-19.

Muchos entre los millones de turistas, tanto españoles como extranjeros, que van dejando atrás las medidas de aislamiento, buscan un descanso merecido de las tensiones que puede causar el confinamiento. De nuevo las personas dirigen la mirada hacia las playas de clase mundial y las ciudades históricas de España. Las nuevas especificaciones, conocidas como UNE 0066, incluyen directivas y medidas de seguridad que ayudarán a los trabajadores del turismo a mantener bajo control el coronavirus.

Las especificaciones se aplican a una gama de sectores y operadores, entre ellos las agencias de viaje y oficinas de turismo, los restaurantes, los hoteles y apartamentos de renta, el transporte público, las bodegas de vino, los museos y las áreas patrimoniales. En respuesta a una urgente necesidad, el proyecto recibió el pleno apoyo del Secretario de Turismo de España y se desarrolló en tiempo récord. El ICTE se dio a la importante tarea de redactar los documentos y lograr el consenso de las partes interesadas pertinentes para preparar un protocolo claro y armonizado de alcance nacional.

El Ministerio de Salud de España ofreció su apoyo a las especificaciones, destacando la eficacia de la asociación de los sectores público y privado que sustentan la iniciativa. Estas directrices complementan las normas UNE sobre turismo, así como las medidas de salud pública aplicables tanto a residentes como a visitantes, incluyendo el distanciamiento social, las conductas preventivas y el uso de nasobucos de protección. Pero las nuevas especificaciones van mucho más lejos, pues cubren actividades tales como la limpieza y la desinfección, la evaluación y el control del acceso, los medios de protección para el personal, los sistemas de pago y reservación a distancia y la preparación de planes de contingencia.

Uno de los retos que los individuos y las empresas han enfrentado en muchos países en el enfrentamiento a la pandemia de COVID-19, ha sido la falta de un enfoque coherente, incluso a nivel nacional. Ahora, la UNE nos entrega un conjunto unificado de orientaciones que se pueden aplicar en todas partes y destaca la importante función de las normas para garantizar claridad y crear confianza.

En su reunión plenaria programada para celebrarse vía Internet, el comité técnico de ISO para el turismo y servicios afines se concentró en la búsqueda de vías para apoyar la industria y prevenir que se siga propagando la COVID-19. Las directrices de la UNE tienen la capacidad de tornarse en una base sólida que el ISO/TC 228 puede utilizar para continuar logrando el consenso a nivel internacional.

Con las nuevas especificaciones, España tiene la esperanza de que la recuperación económica y el disfrute de unas vacaciones bien ganadas no se logren a expensas de la salud pública. Las empresas turísticas, independientemente de su tamaño, se beneficiarán de esta guía comprensible y de acceso gratuito, sobre cómo proteger tanto a sus empleados como a sus clientes.



¿Cuándo es el Día del Padre en el 2020?

La festividad suele tener fecha fija, pero en ocasiones no es fácil de recordar y un olvido puede dejar a uno en situación incómoda.

Además, el día de celebración de esta tradición varía en función del país. En lugares como España e Italia se festeja el **19 de marzo** (por San José, padre de Jesús), debido a la tradición cristiana. Pero en muchos otros se conmemora el **tercer domingo de junio**, por influencia de Estados Unidos.

En el país norteamericano, la iniciativa de celebrar un Día del Padre partió de *Sonora Smart*, una mujer que en 1910 quiso **homenajear a su progenitor** por haber criado en solitario a ella y a sus cinco hermanos. La festividad fue ganando adeptos con los años (quedó institucionalizada en 1966 de la mano del presidente *Lyndon B. Johnson*) y desde ahí se extendió por gran parte del mundo.

Fecha del Día del Padre por países

- **23 de febrero:** Rusia
- **19 de marzo:** España, Marruecos, Andorra, Bolivia, Croacia, Honduras, Italia, Liechtenstein, Mozambique, Portugal, Ticino (Cantón de Suiza)
- **8 de mayo:** Corea del Sur
- **10 de mayo:** Rumanía
- **17 de mayo:** Tonga
- **21 de mayo:** Alemania
- **5 de junio:** Dinamarca
- **7 de junio:** Suiza (excepto el cantón de Ticino), Lituania
- **14 de junio:** Austria, Bélgica
- **17 de junio:** El Salvador, Guatemala
- **21 de junio:** Argentina, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos, México, Panamá, Paraguay, Perú, Puerto Rico, Venezuela, Afganistán, Albania, Antigua y Barbuda, Aruba, Bahamas, Baréin, Bangladesh, Barbados, Belice, Bermuda, Birmania, Brunéi, Canadá, Camboya, China, Curaçao, Chipre, República Checa, Dominica, Egipto, Eslovaquia, Etiopía, Filipinas, Francia, Ghana, Grecia, Guyana, Hong Kong, Hungría, India, Irlanda, Jamaica, Japón, Jordania, Kenia, Kosovo, Kuwait, Laos, Líbano, Macao, Madagascar, Malasia, Malta, Namibia, Nigeria, Omán, Países Bajos, Palestina, Pakistán, Qatar, Reino Unido, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Singapur, Siria, Sudáfrica, Sri Lanka, Surinam, Trinidad y Tobago, Túnez, Turquía, Uganda, Vietnam, Zambia, Zimbawe.
- **23 de junio:** Nicaragua, Polonia
- **28 de junio:** Haití
- **12 de julio:** Uruguay
- **26 de julio:** República Dominicana
- **8 de agosto:** Taiwán
- **9 de agosto:** Brasil, Samoa
- **6 de septiembre:** Australia, Fiyi, Nueva Zelanda, Papúa Nueva Guinea
- **13 de septiembre:** Letonia
- **20 de septiembre:** Ucrania
- **4 de octubre:** Luxemburgo
- **8 de noviembre:** Estonia, Finlandia, Indonesia, Islandia, Noruega, Suecia
- **12 de noviembre:** Indonesia
- **5 de diciembre:** Tailandia
- **26 de diciembre:** Bulgaria

El **Día del padre de 2020** difícilmente se nos olvidará. Esta celebración nos llegó en medio de la [pandemia del coronavirus](#), tratando de manejar nuestra [ansiedad por la enfermedad](#) y también por el encierro, que se prevé más largo de los 15 días anunciados. Al mismo tiempo, se nos hizo **más necesario que nunca estar con la familia**, precisamente porque no podíamos hacerlo. Otros años quizá no hubiéramos celebrado el **19 de marzo**, pero este anhelamos más que nunca sentirnos cerca de nuestra familia. Por ello se dieron algunas ideas de regalos digitales y celebraciones a distancia para este anómalo Día del padre **sin salir de casa ni hacer ningún envío a domicilio**.



Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad

CUENTA CON NOSOTROS

Usted puede ser parte de nuestro Equipo de Trabajo

Envíe su opinión, sugerencias o críticas sobre el presente número y de la publicación en general.

Para hacernos llegar sus criterios usted puede dirigirse a:

CONTÁCTENOS:

Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad
Reina 412 entre Gervasio y Escobar
Centro Habana, La Habana.
Cuba

Comercial

Teléfonos: 7863-3282 / 7861-0863
e-mail: contactenos@cgdc.cu

Normoteca

Teléfono: 7862-2197
e-mail: fen@cgdc.cu

