

**NORMA
ARGENTINA**

**IRAM-NM
324***

Primera edición
2010-11-18

Industria de los alimentos
Buenas prácticas de manufactura

Requisitos

Food Industry
Good manufacturing practices
Requirements

* La presente reemplaza a la norma IRAM 14102: 2007.



Referencia Numérica:
IRAM-NM 324:2010

Prefacio

El Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) es una asociación civil sin fines de lucro cuyas finalidades específicas, en su carácter de Organismo Argentino de Normalización, son establecer normas técnicas, sin limitaciones en los ámbitos que abarquen, además de propender al conocimiento y la aplicación de la normalización como base de la calidad, promoviendo las actividades de certificación de productos y de sistemas de la calidad en las empresas para brindar seguridad al consumidor.

IRAM es el representante de la Argentina en la International Organization for Standardization (ISO), en la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT) y en la Asociación MERCOSUR de Normalización (AMN).

Esta norma IRAM es el fruto del consenso técnico entre los diversos sectores involucrados, los que a través de sus representantes han intervenido en los Organismos de Estudio de Normas correspondientes.

Corresponde a la adopción idéntica de la norma MERCOSUR NM 324:2010.

La presente reemplaza a la norma IRAM 14102: 2007.

Primera edición / *Primeira edição*
2010-07-25

**Industria de los alimentos - Buenas prácticas de
manufactura - Requisitos**

**Indústria alimentícia - Boas práticas de fabricação -
Requisitos**



**ASOCIACIÓN
MERCOSUR DE
NORMALIZACIÓN**

Número de referencia
NM 324:2010



Índice

Prefacio

Introducción

- 1** Objeto y campo de aplicación
- 2** Términos e definiciones
- 3** Requisitos generales de las materias primas
- 4** Requisitos generales del establecimiento
- 5** Requisitos de higiene del establecimiento
- 6** Requisitos sanitarios y de higiene del personal
- 7** Requisitos de higiene en la elaboración
- 8** Almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados
- 9** Control de alimentos
- 10** Otros requisitos de calidad

Bibliografía

Sumário

Prefácio

Introdução

- 1** Escopo
- 2** Termos e definições
- 3** Requisitos gerais para as matérias-primas
- 4** Requisitos gerais para o estabelecimento
- 5** Condições de higiene para o estabelecimento
- 6** Requisitos sanitários e de higiene pessoal
- 7** Requisitos de higiene na preparação
- 8** Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados
- 9** Controle de alimentos
- 10** Outros requisitos de qualidade

Bibliografia



Prefacio

La AMN - Asociación MERCOSUR de Normalización - tiene por objeto promover y adoptar las acciones para la armonización y la elaboración de las normas en el ámbito del Mercado Común del Sur - MERCOSUR, y está integrada por los Organismos Nacionales de Normalización de los países miembros.

La AMN desarrolla su actividad de normalización por medio de los CSM - Comités Sectoriales MERCOSUR - creados para campos de acción claramente definidos.

Las Normas MERCOSUR son elaboradas en acuerdo con las reglas dadas en las Directivas AMN, Parte 2.

Los proyectos de Norma MERCOSUR, elaborados en el ámbito de los CSM, circulan para votación nacional por intermedio de los Organismos Nacionales de Normalización de los países miembros.

La aprobación como norma MERCOSUR por parte de la AMN requiere la aprobación por consenso de sus miembros.

Esta Norma fue elaborada por el CSM 26 - Comité Sectorial MERCOSUR de Seguridad de alimentos.

Para el estudio de esta Norma se tomó como texto base la Norma IRAM 14102:2007, *Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura*.

Se solicita atención para la posibilidad de que algunos elementos de este documento puedan ser objetos de derechos de patente. La AMN no es responsable por la identificación de cualquier o tales derechos de patente.

Prefácio

A AMN - Associação MERCOSUR de Normalização tem por objetivo promover e adotar as ações para a harmonização e a elaboração das normas no âmbito do Mercado Comum do Sul - MERCOSUL, e é integrado pelos Organismos Nacionais de Normalização dos países membros.

A AMN desenvolve sua atividade de normalização por meio dos CSM - Comitês Setoriais MERCOSUL criados para campos de ação claramente definidos.

As Normas MERCOSUL são elaboradas de acordo com as regras dadas nas Diretivas AMN, Parte 2.

Os projetos de Norma MERCOSUL, elaborados no âmbito dos CSM, circulam para votação nacional por intermédio dos Organismos Nacionais de Normalização dos países membros.

A homologação como Norma MERCOSUL por parte da AMN requer a aprovação por consenso de seus membros.

Esta Norma foi elaborada pelo CSM 26 - Comitê Setorial MERCOSUL de Segurança de alimentos.

Para o estudo desta Norma se tomou como texto base a IRAM 14102:2007, *Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura*.

Solicita-se atenção para a possibilidade de que alguns elementos deste documento possam ser objetos de direitos de patente. A AMN não é responsável pela identificação de qualquer ou tais direitos de patente.



Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos

Indústria alimentícia - Boas práticas de fabricação - Requisitos

1 Objeto y campo de aplicación

Establecer los requisitos generales de higiene y de buenas prácticas de manufactura para alimentos elaborados e industrializados para el consumo humano.

Esta Norma es aplicable a establecimientos en los cuales se realicen algunas de las actividades siguientes: elaboración, industrialización, fraccionamiento, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos e insumos en contacto con ellos.

2 Términos y definiciones

Para los fines de la presente Norma se aplican las definiciones siguientes:

2.1

adecuado

suficiente para alcanzar el fin que se persigue

2.2

alimento

toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, que ingeridas por el ser humano aporte a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos

NOTA La designación *alimento* incluye, además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

2.3

almacenamiento

etapa en la cual se dejan en depósito materias primas, insumos y productos (alimento terminado o semielaborado) durante la cual se debe aplicar un conjunto de procedimientos y de requisitos para su correcta conservación

2.4

buenas prácticas de manufactura

procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos

NOTA Se las conoce, generalmente, como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), o, en inglés, *Good Manufacturing Practices* (GMP).

2.5

contaminación

presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presuma nociva o no para la salud

1 Escopo

Estabelecer os requisitos gerais de higiene e boas práticas de fabricação para alimentos produzidos e industrializados para consumo humano.

Esta Norma é aplicável aos estabelecimentos que exercem algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos e insumos em contato como alimentos.

2 Termos e definições

Para fins desta Norma aplicam-se as seguintes definições:

2.1

adequado

suficiente para atingir a finalidade a que se destina

2.2

alimento

qualquer substância ou mistura de substâncias naturais ou elaboradas, que ingeridas pelo ser humano disponibiliza ao seu organismo substâncias e energia necessárias ao desenvolvimento de seus processos biológicos

NOTA A designação *alimento* também inclui as substâncias ou misturas de substâncias que são ingeridas por hábito, costume ou como co-adjuvantes, com ou sem valor nutricional.

2.3

armazenamento

etapa na qual um alimento é mantido em um estoque e durante a qual deve ser aplicado um conjunto de procedimentos e requisitos para sua correta conservação

2.4

boas práticas de fabricação

procedimentos necessários para garantir alimentos seguros

NOTA Elas são conhecidas geralmente como Boas Práticas de Fabricação (BPF), ou, em Inglês, *Good Manufacturing Practices* (GMP).

2.5

contaminação

presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que se presuma ser ou não nociva à saúde



2.6

contaminación cruzada

contaminación producida cuando un proceso, producto y/o materia prima pueden ser contaminantes de otro proceso, producto y/o materia prima

2.7

contaminante

cualquier sustancia, no añadida intencionalmente a un alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción, la fabricación, la elaboración, la preparación, el tratamiento, el envasado, el empaquetado, el transporte o el almacenamiento de dicho alimento, o como resultado de la contaminación ambiental

NOTA. Este término incluye, también, fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

2.8

desinfección

reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no de lugar a contaminación del alimento que se elabora

2.9

desinsectación

eliminación de insectos mediante operaciones adecuadas y controladas

2.10

desinfestación

eliminación de plagas mediante operaciones adecuadas y controladas

2.11

establecimiento de alimentos elaborado

local y área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de obtener un alimento elaborado, así como el almacenamiento y transporte de alimentos y de materias primas

2.12

fraccionamiento de alimentos

operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original

2.13

insumo

conjunto de bienes empleados en la producción de otros bienes

2.14

limpieza

eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables

2.6

contaminação cruzada

contaminação produzida quando um processo, produto e/ou matéria-prima podem ser contaminantes de outro processo, produto e/ou matéria-prima

2.7

contaminante

qualquer substância, não adicionada intencionalmente a um alimento, mas que está presente em tal alimento como resultado da produção, da fabricação, da elaboração, da preparação, do tratamento, do acondicionamento, do empacotamento, do transporte ou do armazenamento do mesmo, ou como resultado da contaminação ambiental

NOTA Este termo inclui, também, fragmentos de insetos, pelos de roedores e outros materiais estranhos.

2.8

desinfecção

redução, mediante agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos nas edificações, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não permita a contaminação do alimento que é produzido

2.9

desinsetização

eliminação de insetos mediante operações adequadas e controladas

2.10

desinfestação

eliminação de pragas mediante operações adequadas e controladas

2.11

estabelecimento de alimentos processados

local e área até o limite perimetral que o rodeia no qual se realizam um conjunto de operações e processos com a finalidade de obter um alimento processado, assim como o armazenamento e transporte de alimentos e matérias-primas

2.12

fracionamento dos alimentos

operações pelas quais se divide um alimento sem alterar a sua composição original

2.13

insumo

conjunto de bens utilizados na produção de outros bens

2.14

limpeza

eliminação de terra, restos de alimentos, poeira ou outros materiais indesejados

**2.15****manipulación de alimentos**

toda operación que se efectúa sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución

2.16**manufactura o elaboración de alimentos**

conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado

2.17**peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos**

agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o la condición en que éste se halla, que puede ocasionar un efecto adverso para la salud

NOTA 1 Adaptado de la referencia [9].

NOTA 2 El término peligro no se debe confundir con el término riesgo el cual, en el contexto de la inocuidad de los alimentos, significa una función de la probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud (por ejemplo enfermar) y la gravedad de ese efecto (muerte, hospitalización, baja laboral, etc.) cuando estamos expuestos a un peligro especificado. En la Guía ISO/IEC 51 riesgo está definido como la combinación de la probabilidad de ocurrencia de un daño y de la severidad de ese daño.

NOTA 3 Los alérgenos forman parte de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

NOTA 4 En lo que concierne a los alimentos para animales y sus ingredientes, los peligros pertinentes relacionados con la inocuidad de los alimentos son aquellos que pueden presentarse en éstos, y que posteriormente pueden ser transferidos a los alimentos a través de su consumo por los animales, y por lo tanto pueden tener el potencial para causar un efecto adverso para la salud humana. En lo que concierne a otras operaciones aparte de las que implican una manipulación directa de los alimentos para animales y alimentos para consumo humano (por ejemplo productores de materiales de envase y embalaje, agentes de limpieza, entre otros), los peligros pertinentes relacionados con la inocuidad de los alimentos son aquellos que pueden transferirse directa o indirectamente a los alimentos debido al uso previsto de los productos, servicios proporcionados o ambos, y por lo tanto pueden tener el potencial para causar un efecto adverso para la salud humana.

3 Requisitos generales de las materias primas

Este Capítulo tiene por objeto establecer los requisitos generales en la recepción de materias primas para la producción de alimentos elaborados que aseguren la calidad suficiente a los efectos de no ofrecer riesgos a la salud humana.

Las materias primas, ingredientes y embalaje deben ser sometidos a inspección y aprobados en la recepción.

2.15**manipulação de alimentos**

toda operação realizada com a matéria-prima até o produto final em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento, transporte e distribuição

2.16**fabricação ou processamento de alimentos**

conjunto de todas as operações e processos realizados para a obtenção de um produto final

2.17**perigo relacionado com a segurança dos alimentos**

agente biológico, químico ou físico, ou condição do alimento, com potencial de causar um efeito adverso à saúde do consumidor

NOTA 1 Adaptado da referência [9].

NOTA 2 O termo "perigo" não deve ser confundido com o termo "risco". Risco, no contexto de segurança de alimentos, significa a função da probabilidade de ocorrência de um efeito adverso à saúde (por exemplo: ficar doente) e a severidade deste efeito (morte, hospitalização, ausência no trabalho etc.) quando há exposição a este perigo específico. Risco é definido no *ISO/IEC Guide 51* como a combinação da probabilidade de ocorrência do dano e a severidade do dano.

NOTA 3 Perigos relacionados à segurança de alimentos incluem os alergênicos.

NOTA 4 No contexto da alimentação animal e de seus ingredientes, perigos relevantes relacionados à segurança de alimentos são aqueles que podem estar presentes na alimentação animal ou em seus ingredientes, e que podem ser subsequentemente transferidos para humanos através do consumo deste pelo animal, podendo ter o potencial para causar um efeito adverso à saúde humana. No contexto das operações, exceto aquelas diretamente ligadas à alimentação animal e à alimentação humana (por exemplo, produtores de materiais de embalagem, de agentes de limpeza etc.), os perigos relevantes relacionados à segurança de alimentos são aqueles que podem ser transferidos direta ou indiretamente para o alimento para humanos devido à intenção de uso dos produtos e/ ou dos serviços fornecidos, podendo assim causar um efeito adverso à saúde humana.

3 Requisitos gerais das matérias-primas

Esta Seção tem por objetivo estabelecer os requisitos gerais na recepção das matérias-primas para a produção de alimentos processados para garantir a qualidade necessária para não oferecer riscos à saúde humana.

As matérias-primas, ingredientes e embalagem devem ser submetidos à inspeção e aprovação no momento da recepção.



El establecimiento debe adquirir preferentemente insumos inspeccionados, certificados o de reconocida calidad en el mercado.

NOTA Conviene tener proveedores que posean Buenas prácticas implementadas.

Se recomienda que, en el caso de productos agrícolas, se cumpla con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

3.1 Áreas de procedencia

3.1.1 Áreas de producción, cría, extracción, cultivo o cosecha

Se deben producir, cultivar, cosechar o extraer alimentos o crías de animales destinados a alimentación humana, en áreas donde la presencia de sustancias potencialmente nocivas no provoque la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

3.1.2 Protección contra la contaminación por residuos

Las materias primas alimenticias deben estar protegidas contra la contaminación por residuos de origen animal, doméstico, industrial y/o agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

3.1.3 Protección contra la contaminación por el agua

No se deben cultivar, producir ni extraer alimentos o crías de animales destinados a la alimentación humana, en las áreas donde el agua utilizada en los diversos procesos productivos pueda constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud del consumidor.

3.1.4 Control de plagas y enfermedades

Las medidas de control que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deben ser aplicadas solamente bajo la supervisión directa del personal que conozca los peligros potenciales que estos agentes representan para la salud. Tales medidas deben ser aplicadas de conformidad con las recomendaciones de los organismos oficiales competentes.

3.2 Cosecha, producción, extracción y faena

3.2.1 Procedimientos

Los métodos y procedimientos para la cosecha, la producción, la extracción y la faena deben ser

O estabelecimento deve adquirir preferencialmente insumos inspecionados, certificados ou de reconhecida qualidade no mercado.

NOTA Convém ter fornecedores que possuem boas práticas implementadas.

Recomenda-se que, no caso de produtos agrícolas, o cumprimento das Boas Práticas Agrícolas (BPA).

3.1 Áreas de procedência

3.1.1 As áreas de produção, criação, extração, cultivo ou colheita

Deve-se produzir, cultivar, colher ou extrair alimentos ou criação de animais destinados à alimentação humana em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas não causam a contaminação destes alimentos ou seus derivados em níveis que possam constituir um risco para a saúde.

3.1.2 Proteção contra a contaminação por resíduos

As matérias-primas alimentícias devem ser protegidas de qualquer contaminação por resíduos de origem animal, doméstico, industrial e/ou agrícola, cuja presença possa atingir níveis suscetíveis de constituir um risco à saúde.

3.1.3 Proteção contra a contaminação pela água

Não deve se cultivar, produzir ou extrair alimentos ou criar animais destinados para a alimentação humana em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, através dos alimentos, um risco para a saúde do consumidor.

3.1.4 Controle de pragas e doenças

As medidas de controle que envolvem o tratamento com produtos químicos, biológicos ou físicos devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal que conheça os perigos potenciais que estes agentes representam para a saúde. Tais medidas devem ser aplicadas em conformidade com as recomendações dos órgãos oficiais competentes.

3.2 Colheita, produção, extração e abate

3.2.1 Procedimentos

Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e o abate devem ser higiênicos,



higiénicos, sin que constituyan un peligro potencial para la salud ni provoquen la contaminación de los productos alimenticios.

3.2.2 Equipamientos y recipientes

El equipamiento y los recipientes que son utilizados en los procesos productivos deben ser de un material inalterable que permita la limpieza y la desinfección completas de sus superficies.

Aquellos recipientes y equipamientos que hayan sido utilizados con materias tóxicas no deben ser utilizados para el contacto con alimentos, ingredientes, o insumos o para estar en contacto con ellos.

3.2.3 Remoción de materias primas inadecuadas

Las materias primas que son inadecuadas para el consumo humano se deben separar y retirar tan pronto como sea posible para evitar su almacenamiento e ingreso en los procesos productivos, de manera de evitar la contaminación de los alimentos, del agua y del medio ambiente.

Se deben usar envases fabricados con materiales aprobados por la legislación vigente.

3.3 Almacenamiento en el local de producción

Las materias primas se deben almacenar en condiciones que garanticen su protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros de su calidad y su inocuidad.

3.4 Transporte

3.4.1 Medios de transporte

Los medios para transportar alimentos, materias primas e insumos deben ser adecuados y de materiales que permitan su limpieza, desinfección, desinfectación, y desinfectación y que cumplan con la legislación vigente.

3.4.2 Procedimientos de manipulación

Los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales transportados.

4 Requisitos generales del establecimiento

Este Capítulo tiene por objeto establecer los requisitos generales y de buenas prácticas de elaboración a los que se debe ajustar todo establecimiento para obtener alimentos aptos para el consumo humano.

sem que constituam um perigo potencial para a saúde ou causem a contaminação de alimentos.

3.2.2 Equipamentos e recipientes

O equipamento e os recipientes que forem utilizados em processos produtivos devem ser de um material que permita a limpeza e desinfecção completa das superfícies.

Aqueles recipientes e equipamentos que foram utilizados com materiais tóxicos não devem ser utilizados para armazenar alimentos, ingredientes ou insumos alimentícios ou mesmo para estar em contato com estes mesmos.

3.2.3 remoção de materias-primas inadecuadas.

As matérias-primas que são inadecuadas para o consumo humano devem ser separadas e retiradas o mais breve possível para evitar seu armazenamento e introdução nos processos produtivos, de modo a evitar a contaminação de alimentos, da água e do meio ambiente.

Deve se utilizar embalagens fabricadas com materiais aprovados pela legislação vigente.

3.3 Armazenamento em local de produção

As matérias-primas devem ser armazenadas em condições que assegurem a sua proteção contra a contaminação e minimizem os danos e a deterioração da sua qualidade e sua segurança.

3.4 Transporte

3.4.1 Meios de transporte

Os meios de transporte para alimentos, matérias-primas e insumos devem ser adequados e de materiais que permitam sua limpeza, desinfecção, desinfectação e que cumpram a legislação vigente.

3.4.2 Procedimentos de manuseio

Os procedimentos de manuseio devem ser tais que impeçam a contaminação dos materiais transportados.

4 Requisitos gerais do estabelecimento

Esta Seção visa estabelecer requisitos gerais e de boas práticas de fabricação aplicáveis a qualquer estabelecimento para a obtenção de alimentos próprios para o consumo humano.



4.1 Instalaciones

4.1.1 Emplazamiento

Los establecimientos deben asegurar que los contaminantes externos, como por ejemplo, humo, polvo y otros, no constituyan un riesgo para los alimentos producidos; y que los establecimientos no estén emplazados en zonas inundables salvo que se tomen las medidas de seguridad apropiadas.

4.1.2 Vías de tránsito interno

Las vías y zonas utilizadas en el establecimiento, que se encuentran dentro de su cerco perimetral, deben tener una superficie dura y/o pavimentada, apta para el tránsito rodado. Se debe disponer de desagües que permitan su adecuado mantenimiento.

4.1.3 Construcción de edificios e instalaciones

4.1.3.1 Los edificios e instalaciones deben ser de construcción sólida y sanitariamente adecuada. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento de las instalaciones deben ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

4.1.3.2 Para las instalaciones se debe tener en cuenta la disposición de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

4.1.3.3 El diseño debe ser tal que permita el fácil acceso para una limpieza adecuada, y facilite la debida inspección de la higiene.

4.1.3.4 Los edificios y las instalaciones deben ser diseñados de manera tal que:

- impidan la entrada de plagas u otros contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor, entre otros;
- permitan separar, por partición, ubicación u otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada;
- las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado;
- garantice, además, condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado; e
- las zonas limpias y las sucias estén debidamente delimitadas e identificadas.

4.1 Instalações

4.1.1 Localização

Os estabelecimentos devem assegurar que os contaminantes externos, como por exemplo, fumaça, poeira e outros não representam um risco para os alimentos produzidos, e que as instalações não estão localizadas em zonas sujeitas à inundação, a menos que se tomem as medidas de segurança adequadas.

4.1.2 Vias de trânsito internas

As vias e zonas utilizadas no estabelecimento, localizadas dentro do cerco perimetral, devem ter uma superfície dura e/ou pavimentada, adequada para o tráfego de veículos. Deve-se dispor de drenagem que permita a sua manutenção adequada.

4.1.3 Construção de edifícios e instalações

4.1.3.1 Os edifícios e instalações devem ser de construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais utilizados na construção e na manutenção das suas instalações devem ser tais que não transmitam a quaisquer substâncias indesejadas ao alimento.

4.1.3.2 Para instalações deve-se levar em conta a disponibilidade de espaços suficientes para o desempenho satisfatório de todas as operações.

4.1.3.3 O projeto deve ser tal que permita o acesso fácil para a limpeza adequada, e facilite a devida inspeção de higiene.

4.1.3.4 Os edifícios e instalações devem ser projetados de modo que:

- impeçam a entrada de pragas e outros contaminantes do meio, como fumaça, poeira, vapor, etc;
- permitam separar, por setores, setores localização ou outros meios eficazes, as operações que possam causar contaminação cruzada;
- as operações possam ser realizadas sob nas condições higiénicas adequadas desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final;
- garanta a condições adequadas para a produção e para o produto final; e
- as zonas limpas e sujas estejam devidamente delimitadas e identificadas.



4.1.3.5 En las zonas de manipulación de alimentos, los pisos deben ser de material resistente al tránsito, impermeables, no absorbentes, lavables y antideslizantes; no deben tener grietas y deben ser fáciles de limpiar y de desinfectar. Los líquidos deben escurrir hacia las bocas de los sumideros (de tipo sifoide o similar) e impedir su acumulación en los pisos.

4.1.3.6 Las paredes se deben construir o revestir con materiales no absorbentes y lavables, y deben ser de color claro. Éstas deben ser lisas y sin grietas, y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielorrasos, deben ser de fácil limpieza.

4.1.3.7 Las ventanas y otras aberturas deben estar construidas de manera tal que se evite la acumulación de suciedad, y las que se comuniquen con el exterior deben estar provistas de protección contra plagas. Las protecciones deben ser de fácil limpieza y buena conservación. Las puertas deben ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

4.1.3.8 Las escaleras fijas, los montacargas y las estructuras auxiliares (como plataformas, escaleras de mano y rampas), deben estar construidas y situadas de manera tal que no sean una posible causa de contaminación.

4.1.3.9 En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y los accesorios elevados deben ser instalados de manera tal que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y del material de envase, por condensación y goteo, y, además, que no entorpezcan las operaciones de limpieza.

4.1.3.10 Los alojamientos, los vestuarios y los cuartos de aseo del personal del establecimiento deben estar completamente separados de las zonas de manipulación de alimentos, y no deben tener acceso ni comunicación directa con ellas.

4.1.3.11 Los insumos, las materias primas y los productos terminados se deben ubicar sobre tarimas, o encastrados, separados de las paredes, para permitir la correcta higienización de la zona.

4.1.3.12 No se debe usar materiales que no se puedan limpiar y desinfectar adecuadamente, por ejemplo la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

4.1.4 Abastecimiento de agua

Se debe disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable, a presión adecuada y a

4.1.3.5 Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes; não devem ter rachaduras e devem ser fáceis de limpar e desinfetar. Os líquidos devem ser drenados até os ralos (de tipo sifonados ou similar) e impedir a sua acumulação nos pisos.

4.1.3.6 As paredes devem ser construídas ou revestidas com materiais não absorventes, laváveis e devem ser claras. Elas devem ser lisas e sem fendas e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre paredes, entre as paredes e os pisos, entre as paredes e o teto ou forros devem ser fáceis de limpar.

4.1.3.7 As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar acúmulo de sujidades e aquelas que se comunicam com o exterior devem possuir proteção contra pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação. As portas devem ser de material não-absorvente e de fácil limpeza.

4.1.3.8 As escadas fixas, escadas rolantes e estruturas auxiliares (tais como plataformas, escadas e rampas), devem ser construídos e localizadas de maneira tal que não sejam uma possível causa de contaminação.

4.1.3.9 Nas áreas de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de modo a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por condensação e gotejamento, e também não dificultem as operações de limpeza.

4.1.3.10 Os alojamentos, vestiários e banheiros do pessoal do estabelecimento devem estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, e não devem ter acesso nem comunicação direta as mesmas.

4.1.3.11 Os insumos, as matérias-primas e os produtos acabados devem ser colocados em estrados, ou encastrados, separados das paredes para permitir oocorreta higienização da área.

4.1.3.12 Não se deve utilizar materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, como por exemplo a madeira, a menos que a tecnologia assim o exija e que não constitua uma fonte de contaminação.

4.1.4 Abastecimento de água

Deve haver um abastecimento adequado de água potável, com pressão adequada e temperatura



temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección apropiada contra la contaminación. Se deben efectuar controles periódicos de potabilidad en los puntos de utilización del agua.

En caso necesario de almacenamiento, se debe disponer de instalaciones apropiadas y en las condiciones indicadas anteriormente.

El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies no deben contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud, ni contaminar el alimento.

El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, se debe transportar por tuberías completamente separadas e identificadas, preferentemente por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

Se debe realizar periódicamente la limpieza de los tanques cisterna y de las cañerías de distribución

4.1.5 Evacuación de efluentes y aguas residuales

Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual se debe mantener, en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deben ser lo suficientemente grandes para soportar cargas máximas, y se deben construir de manera tal que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable. En el caso que se requiera, según requisitos legales, reglamentarios u otros, se debe efectuar el tratamiento previo de los efluentes evacuados.

4.1.6 Vestuarios y cuartos de aseo

Todos los establecimientos deben disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados, convenientemente situados para garantizar la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deben estar bien iluminados y ventilados, y no deben tener comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Deben estar situados de tal manera que el personal tenga que pasar por ellos al volver a la zona de manipulación, debe haber lavamanos con agua fría o agua fría y agua caliente, provistos de productos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarlas. No se deben utilizar

convenientes, com um sistema de distribuição adequado com proteção apropriada contra contaminação. Deve-se efetuar controles periódicos da potabilidade nos pontos de utilização de água.

Em caso de necessidade de armazenamento deve-se dispor de instalações apropriadas e nas condições descritas anteriormente.

O vapor e o gelo utilizados em contato direto com alimentos ou superfícies não devem conter nenhuma substância que possa ser perigosa à saúde, nem contaminar o alimento.

A água não potável é utilizada para produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outras finalidades não relacionadas com os alimentos devem ser transportadas por tubulações completamente separadas e identificadas, de preferência por cores, sem que haja qualquer ligação cruzada ou refluxo com as tubulações que levam água potável.

Deve-se realizar limpeza periódica dos reservatórios e tubulações de distribuição.

4.1.5 Descarte de efluentes e águas residuais

Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de descarte de efluentes e águas residuais, que deve ser mantido sempre em boas condições de funcionamento. Todas as linhas de efluentes (incluindo sistemas de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídas de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável. Quando necessário, conforme requisitos legais, regulamentários ou outros, deve-se realizar tratamento prévio dos efluentes lançados.

4.1.6 Os vestiários e banheiros

Todos os estabelecimentos devem ter vestiários e instalações sanitárias adequadas, convenientemente localizadas para assegurar a eliminação segura das águas residuais. Esses lugares devem ser bem iluminados e ventilados, e não devem ter comunicação direta com a área onde o alimento é manipulado. Devem estar situados de modo que o pessoal tenha que passar por eles ao retornar à área de manipulação, deve haver pia de lavagem de mãos com água fria ou água fria e água quente, equipadas com produtos adequados para a lavagem das mãos e meios higiénicos para a secagem. Não se devem utilizar toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de



toallas de tela. En el caso de usar toallas de papel, debe haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas, con una reposición periódica adecuada.

Se deben poner avisos en los que se indique al personal que siempre se debe lavar las manos después de usar los servicios sanitarios.

4.1.7 Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración

Se deben proveer instalaciones exclusivas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos y en número suficiente para atender todos los manipuladores, siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones.

Estos dispositivos deben ser, preferiblemente de accionamiento indirecto, para evitar el contacto manual, que es una fuente importante de contaminación.

Se debe disponer de agua fría o de agua fría y agua caliente y de productos adecuados para la limpieza y desinfección de las manos. Debe haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. No deben utilizarse toallas de tela. En caso de usar toallas de papel, debe haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para dichas toallas, con una reposición periódica adecuada. Las instrucciones para el lavado de manos deben estar disponibles y visibles.

Las instalaciones deben estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

4.1.8 Instalaciones de limpieza y desinfección

Se debe contar con instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipos de trabajo. Estas instalaciones se deben construir con materiales resistentes a la corrosión, que se puedan limpiar fácilmente, y deben estar provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o agua fría y agua caliente en cantidades suficientes. Estas instalaciones no se deben utilizar para el lavado de manos.

4.1.9 Iluminación e instalaciones eléctricas

Los locales de los establecimientos deben tener una iluminación (natural y/o artificial) que posibilite la realización de las tareas y no afecte la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas en zonas donde haya riesgo de contaminación deben ser apropiadas, inocuas y estar protegidas contra roturas.

papel, deve haver um número suficiente de toalheiros, com reposição sempre que necessário.

Deve-se colocar informativos indicando a necessidade da lavagem das mãos após o uso dos sanitários.

4.1.7 Instalações para lavagem das mãos em áreas de processamento

Deve-se disponibilizar instalações exclusivas e convenientemente localizadas para lavar e secar as mãos e em número suficiente para atender a todos os manipuladores, de acordo com a necessidade e a natureza das operações.

Os dispositivos devem ser, preferencialmente de acionamento indireto, para evitar o contato manual, que é uma das principais fontes de contaminação.

Deve-se dispor de água fria ou água fria e quente e de produtos adequados para a limpeza e desinfecção das mãos. Deve haver um meio higiénico adequado para a secagem das mãos. Não devem ser utilizadas toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel, deve haver um número suficiente de toalheiros, com reposição sempre que necessário. As instruções para a lavagem das mãos devem estar disponíveis e visíveis.

As instalações devem possuir tubulações devidamente sifonadas que realizem o escoamento adequado das águas residuais.

4.1.8 Instalações de limpeza e desinfecção

Deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos. Essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que podem ser limpas com facilidade e providas de meios adequados de abastecimento de água fria ou água fria e quente em quantidades suficientes. Estas instalações não devem ser utilizadas para a lavagem das mãos.

4.1.9 Iluminação e instalações elétricas

As instalações dos estabelecimentos devem ter uma iluminação (natural e/ou artificial) que possibilite a realização das tarefas e não dificulte a higiene dos alimentos. As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou aplicadas em áreas onde haja risco de contaminação devem ser apropriadas, seguras e protegidas contra a quebra.



La iluminación no debe alterar los colores. Las instalaciones eléctricas pueden ser empotradas o exteriores y en este último caso deben estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos. No debe haber cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos.

Se puede admitir otra forma de instalación o modificación de las instalaciones descritas cuando así se justifique y no afecte la inocuidad del alimento.

45.1.10 Ventilación

Se debe proveer una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo, y para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire debe ir de una zona limpia a una zona sucia. Se debe contar con aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes. Estas protecciones se deben mantener en condiciones adecuadas de limpieza y deben ser incluidas en el plan de limpieza vigente.

4.1.11 Almacenamiento de residuos y materias no comestibles

Se debe disponer de medios para el almacenamiento de los residuos y materiales no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas y con ello se evite la contaminación de materias primas, insumos, personas, alimento, agua potable, equipos y edificios o vías de acceso a los locales.

NOTA Se recomienda la implementación de un sistema de clasificación de residuos.

4.1.12 Devolución de los productos y productos no conformes

Los productos devueltos, no conformes y potencialmente no conformes se deben ubicar en sectores separados e identificados hasta tanto se determine su destino.

4.2 Equipos y utensilios

4.2.1 Materiales

Todo equipo y utensilio empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con ellos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores, ni sabores y sea de material no absorbente, resistente a la corrosión, capaz de tolerar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

A iluminação não deverá alterar as cores. As instalações elétricas podem ser embutidas ou, quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. Não deve haver cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de alimentos.

Pode-se admitir outra forma de instalação ou modificação das instalações descritas quando assim se justificar e não afetar a segurança de alimentos.

4.1.10 Ventilação

Deve proporcionar uma ventilação adequada para evitar calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de poeira, e para eliminar o ar contaminado. A direção da corrente do ar deve ser de uma área limpa para área suja. Deve-se contar com aberturas de ventilação, providas de proteções e sistemas correspondentes para impedir a entrada de contaminantes. Estas proteções devem ser mantidas em condições adequadas de limpeza e devem ser incluídas no plano de limpeza vigente.

4.1.11 Armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis

Deve-se dispor de meios para o armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis, antes da sua retirada do estabelecimento, de modo a impedir a entrada de pragas e, assim, evitar a contaminação de matérias-primas, pessoas, alimentos, água potável, equipamentos e edifícios ou vias de acesso às instalações.

NOTA Recomenda-se a implementação de um sistema de classificação de resíduos.

4.1.12 Retorno de mercadorias e de produtos não conformes

Os produtos devolvidos, não conformes e potencialmente não conformes devem ser segregados e identificados até que se determine o seu destino.

4.2 Equipamentos e utensílios

4.2.1 Materiais

Todo equipamento e utensílio usados nas áreas de manipulação de alimentos e que possam entrar em contato com os mesmos devem ser de material que não transmita substâncias tóxicas, odores, nem sabores e quesejam de material não absorvente, mas resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.



Las superficies deben ser lisas y estar exentas de hoyos, grietas u otras imperfecciones que puedan afectar la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación.

No se debe usar madera ni otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente según los procedimientos documentados de la organización elaboradora del alimento.

En algunas industrias se pueden presentar excepciones por las características propias del proceso tecnológico, donde se utilice madera, como por ejemplo, en la industria vitivinícola (barricas, barriles, entre otros). En estos casos, la madera debe estar en condiciones adecuadas para no contaminar el alimento, en el caso de estar en contacto directo con él.

En el caso de materiales metálicos, se debe tener en cuenta que no genere corrosión en su interfase.

4.2.2 Diseño y construcción

Todos los equipos y los utensilios deben estar diseñados y contruidos de modo de asegurar que no contaminen el alimento, y deben permitir una fácil y completa limpieza, desinfección e inspección. Los recipientes para materias no comestibles y residuos deben estar contruidos de material no absorbente, que sea de fácil limpieza y eliminación de su contenido. Sus estructuras y tapas deben garantizar que no se produzcan pérdidas ni emanaciones, se deben identificar para su uso y no se deben emplear para productos comestibles.

Se deben identificar inequívocamente los recipientes para residuos.

Se debe tener un programa de control de todos los equipos que incluya la calibración de los instrumentos de medición, tales como termómetros, registradores de temperatura y humedad de las cámaras frigoríficas. Se debe mantener un registro de control y de identificación de los equipos y utensilios de acuerdo con sus especificaciones.

Todos los locales refrigerados deben estar provistos de un termómetro que indique temperaturas máximas y mínimas, o de registro de la temperatura, de modo de asegurar su uniformidad para la conservación de materias primas y productos.

As superfícies devem ser lisas e livres de buracos, rachaduras e outras imperfeições que possam afetar a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

Não se deve utilizar madeira ou outros materiais que não podem ser limpos e desinfetados, de acordo com os procedimentos documentados da organização. Não deve ser usado também, material metálico, cujo contato, possa causar corrosão.

Alguns tipos de indústria podem apresentar excessões devido a características próprias do processo tecnológico na utilização da madeira, como por exemplo, a indústria vinícola (tonéis, barrís, entre outros). Nestes casos, a madeira deve estar em condições adequadas para não contaminar o alimento, no caso de estar em contato direto com ele.

No caso de materiais metálicos, deve-se assegurar que não gere corrosão.

4.2.2 Concepção e construção

Todos os equipamentos e utensílios devem ser concebidos e contruídos de forma a assegurar que nenhum alimento seja contaminado por ele e deve permitir uma fácil e completa limpeza e desinfeção e inspecção. Contentores para resíduos não comestíveis devem ser contruídos de material não absorvente que seja fácil de limpar e remover seu conteúdo. Suas estruturas e tampas devem garantir que não ocorram perdas ou derramamentos e devem ser identificados para o uso e não devem ser utilizados para produtos comestíveis.

Deve-se identificar claramente os contentores de resíduos.

Deve-se ter um programa de controle de todos os equipamentos que consista na calibração dos instrumentos de medição, tais como termômetros, mostradores de temperatura e umidade das câmaras frigoríficas. Deve-se manter um registro de controle e de identificação dos equipamentos e utensílios de acordo com suas especificações.

Todos os equipamentos de refrigeração devem ser equipados com um termómetro para indicar temperaturas máximas e mínimas, ou registrar a temperatura, de modo a assegurar a uniformidade de conservação das matérias-primas e produtos.



5 Requisitos de higiene del establecimiento

5.1 Conservación

Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones del establecimiento, incluidos los desagües, se deben mantener en buen estado de conservación y funcionamiento. Las salas deben estar exentas de vapor, polvo, humo y agua de lavado u otras sustancias que puedan contaminar los alimentos en su elaboración

5.2 Limpieza y desinfección

5.2.1 Cada establecimiento debe asegurar su limpieza y desinfección a través de un programa aprobado y vigente.

5.2.2 El personal debe estar capacitado en técnicas de limpieza y desinfección y deben estar disponibles los registros de dicha capacitación.

5.2.3 Para impedir la contaminación de los alimentos, tanto la zona de manipulación de alimentos, como los equipos y utensilios se deben limpiar con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan. Se debe disponer de recipientes adecuados, en número y en capacidad, para verter los residuos o materias no comestibles.

5.2.4 Se deben tomar las precauciones adecuadas para impedir la contaminación de los alimentos cuando las salas, los equipos y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y productos de limpieza o con desinfectantes o soluciones de éstos. Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido.

5.2.5 En los procedimientos de limpieza y desinfección no se deben utilizar sustancias odorizantes ni desodorantes en cualquiera de sus formas, en las zonas de manipulación de los alimentos y para evitar su contaminación y que no se enmascaren los olores.

5.2.6 Todos los productos de limpieza y desinfección que se apliquen deben cumplir con la legislación vigente. Deben estar identificados y guardados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos y con acceso restringido.

5.2.7 Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos se deben eliminar mediante un lavado minucioso con agua potable antes que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.

5.2.8 Se deben tomar las precauciones adecuadas en limpieza y desinfección cuando se realicen

5 Requisitos de higiene no estabelecimento

5.1 Conservação

Os edifícios, equipamentos, utensílios e todas as outras instalações do estabelecimento, incluindo drenagem, devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As áreas devem estar isentas de vapor, poeira, fumaça e água de lavagem ou de outras substâncias que possam contaminar os alimentos na sua preparação.

5.2 Limpeza e desinfecção

5.2.1 Cada instalação deve assegurar a sua limpeza e desinfecção através de um procedimento aprovado e em vigor.

5.2.2 Funcionários devem ser capacitados em técnicas de limpeza e desinfecção e devem estar disponíveis os registros desta capacitação.

5.2.3 Para evitar a contaminação dos alimentos, tanto a área de manipulação, como equipamentos e utensílios devem ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias o exigirem. Deve haver recipientes adequados em número e capacidade para o descarte dos resíduos ou materiais não comestíveis.

5.2.4 Deve-se tomar as precauções adequadas para evitar a contaminação de alimentos, durante os procedimentos de limpeza e desinfecção, das áreas, equipamentos e utensílios, com água e produtos de limpeza ou desinfetantes e suas soluções. Detergentes e desinfetantes devem ser adequados para a finalidade pretendida.

5.2.5 Nos procedimentos de limpeza e desinfecção não devem ser utilizadas substâncias odorizantes ou desodorizantes em qualquer forma, nas áreas de manipulação de alimentos, para evitar sua contaminação e não mascarar odores.

5.2.6 Todos os produtos de limpeza e desinfecção utilizados devem ser autorizados pela legislação pertinente. Eles devem ser identificados e mantidos em local fora das áreas de manipulação de alimentos e com acesso restrito.

5.2.7 Os resíduos destes produtos que permanecem em superfícies susceptíveis de entrar em contato com os alimentos devem ser removidos por lavagem cuidadosa com água potável antes que a área ou o equipamento sejam novamente utilizados para manipulação de alimentos.

5.2.8 Deve-se tomar as precauções adequadas de limpeza e desinfecção quando são realizadas



operaciones de mantenimiento general y/o particular en cualquier local del establecimiento, equipos, utensilios o cualquier elemento que pueda contaminar el alimento.

5.2.9 Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada, o cuantas veces sea conveniente y necesario (de acuerdo con un plan de limpieza aprobado y vigente), se deben limpiar adecuadamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

5.2.10 Los vestuarios y cuartos de aseo se deben mantener limpios, como así también sus vías de acceso y los patios en las inmediaciones de éstos.

5.3 Manipulación, almacenamiento y eliminación de residuos

Los residuos se deben manipular de manera tal que se evite la contaminación de los alimentos, sus ingredientes, sus aditivos y del agua potable.

Se debe impedir el acceso de las plagas al lugar del almacenamiento de estos residuos. Se deben retirar de la zona de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesaria (por lo menos, una vez al día).

Inmediatamente después de la evacuación de los residuos, los recipientes utilizados para el almacenamiento y todos los equipos que hayan entrado en contacto con ellos se deben limpiar y desinfectar según un plan establecido, como así también el lugar de su almacenamiento.

5.4 Ausencia de animales domésticos

Se debe impedir la entrada de animales domésticos en todas las instalaciones y zonas anexas afectadas al proceso productivo.

5.5 Sistema de control de plagas

5.5.1 Se debe aplicar un programa eficaz, eficiente y continuo de control de plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes se deben inspeccionar periódicamente de modo de disminuir al mínimo los riesgos de contaminación.

5.5.2 En el caso de que alguna plaga invada los establecimientos se deben adoptar medidas inmediatas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos autorizados para su uso en la industria alimentaria sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del personal capacitado en el uso de esos agentes, y especialmente en los riesgos para la salud que pueden originar los residuos retenidos en el producto.

operações de manutenção geral e/ou individuais em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer superfície que possa contaminar os alimentos.

5.2.9 Imediatamente após a finalização dos trabalhos para o dia, ou sempre que necessário e apropriado (de acordo com um plano de limpeza aprovado e em vigor) devem ser devidamente limpos os pisos, incluindo o sistema de drenagem, estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos.

5.2.10 Os vestiários e banheiros devem ser mantidos limpos, bem como das respectivas vias de acesso e pátios perto deles.

5.3 Manuseio, armazenamento e descarte de resíduos

Os resíduos devem ser tratados de uma forma que evite a contaminação dos alimentos, ingredientes, aditivos e água potável.

Deve-se evitar o acesso das pragas ao local de armazenamento desses resíduos. Devem ser removidos da área de manipulação de alimentos e outras áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias (pelo menos uma vez por dia).

Inmediatamente após a retirada dos resíduos, os recipientes utilizados para o armazenamento de resíduos e todos os equipamentos que entram em contato com eles devem ser limpos e desinfetados, de acordo com um plano estabelecido, bem como o local de armazenagem.

5.4 Ausencia de animais domésticos

Deve-se impedir a entrada de animais domésticos em todas as instalações e áreas adjacentes ao processo de produção.

5.5 Programa de controle de plagas

5.5.1 Deve-se implementar um programa eficaz, eficiente e contínuo de controle de pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes devem ser inspecionados periodicamente, de modo a minimizar os riscos de contaminação.

5.5.2 No caso de entrada alguma de praga no estabelecimento devem-se adotar medidas imediatas para erradicação. As medidas de controle que envolvem o tratamento com produtos químicos, físicos ou biológicos autorizados para uso na indústria de alimentos devem ser aplicados somente sob a supervisão direta de funcionários capacitados no uso destes produtos, especialmente nos riscos para a saúde causados por resíduos retidos no produto.



5.5.3 Sólo se deben emplear plaguicidas si no se pueden aplicar con eficacia otras medidas de prevención. Antes de aplicar plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación.

Luego de la aplicación, se deben seguir los procedimientos apropiados según el producto aplicado para asegurar la limpieza minuciosa del equipo y los utensilios que pudieran estar contaminados, con el fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos. La desinfección interna en el establecimiento no debe realizarse durante las etapas de producción.

La empresa o el personal que realice el control de plagas debe estar habilitada por el organismo oficial competente según la legislación vigente.

5.6 Almacenamiento de sustancias peligrosas y contaminantes

Los plaguicidas, solventes u otras sustancias que puedan representar un riesgo para la salud deben estar en su envase original y conservar su rótulo original que informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos se deben almacenar en salas separadas o en armarios cerrados con llave, ambos separados de la zona de manipulación, especialmente destinados al efecto y deben ser distribuidos o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente capacitado, o por personas bajo estricta supervisión de personal competente.

Se deben mantener registros de las sustancias peligrosas.

5.7 Ropa y efectos personales

No se deben depositar ropas ni otros efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos, y se deben mantener guardados en las áreas establecidas a tal fin.

En el caso puntual de abrigos, podrán ubicarse en percheros perfectamente señalizados y ubicados en zonas estratégicas cercanas a la de elaboración pero que no aporten ningún tipo de contaminación.

6 Requisitos sanitarios y de higiene del personal

Se deben tomar todas las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos por acciones del personal.

5.5.3 Só devem ser utilizados pesticidas se outras medidas preventivas não puderem ser aplicadas. Antes da aplicação de pesticidas deve-se tomar cuidados necessários para proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação.

Após a aplicação, deve-se seguir os procedimentos conforme o produto aplicado para garantir a limpeza cuidadosa do equipamento e os utensílios contaminados antes de serem reutilizados para que os resíduos tenham sido eliminados. A desinfestação interna não deve ser realizada durante as fases de produção.

A empresa ou o pessoal que executa o controle de pragas deve estar habilitado pelo órgão oficial competente de acordo com a legislação vigente.

5.6 Armazenamento de substâncias perigosas e contaminantes

Pesticidas, solventes ou outras substâncias que possam constituir um risco para a saúde devem estar em suas embalagens originais, e manter o rótulo de origem que informe sobre a sua toxicidade e emprego. Estes produtos devem ser armazenados em salas separadas ou armários trancados, ambos devendo estar separados da área de manipulação, especialmente destinados a esse fim e devem ser distribuídos ou manipulados somente por pessoal autorizado e devidamente capacitado, ou por pessoas sob estrita supervisão de pessoal competente.

Devem-se manter registros das substâncias perigosas.

5.7 Vestuário e objetos pessoais

Não deve-se manter roupas ou outros objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos, e devem ser guardados em áreas previstas para esta finalidade.

No caso da utilização de uniformes para proteção (Ex: casacos ou capas), cabides ou cabideiros sinalizados e localizados em áreas próximas à de elaboração podem ser usados, desde que não causem contaminação.

6 Requisitos sanitários e de higiene pessoal

Deve-se tomar todas as precauções necessárias para evitar a contaminação de alimentos através de ações de pessoal.



6.1 Enseñanza de higiene

La Dirección del establecimiento debe tomar las disposiciones necesarias para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una capacitación adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.

6.2 Estado de salud

6.2.1 Las personas que están en contacto con los alimentos durante su trabajo, además de realizar los exámenes médicos que fije la legislación vigente, previo a su ingreso y en forma periódica, se recomienda efectuar exámenes médicos adicionales según corresponda, teniendo en cuenta sus condiciones clínicas o epidemiológicas.

6.2.2 La Dirección debe tomar las medidas necesarias para que las personas que padecen alguna enfermedad infectocontagiosa o condición que pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean portadores de tales enfermedades, no tengan acceso a ninguna zona de manipulación o elaboración de alimentos. Toda persona afectada o que se sospeche de estarlo debe comunicarlo inmediatamente a la Dirección del establecimiento, o a la persona de quien dependa. Su reincorporación debe estar autorizada por un profesional médico.

Toda persona afectada de lesiones o heridas externas, no debe trabajar en la zona de manipulación o en otra área en la que haya posibilidad de contaminación del alimento. En el caso de que se les autorice a seguir trabajando, los vendajes de las heridas deben ser adecuados e impermeables y no deben estar en contacto directo con los alimentos.

6.3 Lavado de manos

6.3.1 Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos se debe lavar las manos de manera frecuente y eficaz con agentes de limpieza y desinfección autorizados, y con agua potable, fría o fría y caliente, de acuerdo con un procedimiento escrito y documentado.

6.3.2 Dicha persona se debe lavar las manos todas las veces que sea necesario, como por ejemplo, antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber usado los sanitarios, después de manipular material contaminado, entre otras.

6.3.3 Se deben colocar avisos suficientes y en lugares adecuados que indiquen y recuerden la obligación de lavarse las manos. Se debe realizar un control adecuado y periódico para garantizar el cumplimiento de este requisito.

6.1 Capacitação em higiene

A direção do estabelecimento deve tomar medidas necessárias para assegurar que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam uma capacitação adequada e contínua sobre manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal.

6.2 Estado de saúde

6.2.1 As pessoas que entram em contato com os alimentos durante o seu trabalho, além de realizar os exames médicos estabelecidos pela legislação vigente, antes da admissão e, periodicamente, é recomendável efetuar exames médicos adicionais se necessário, considerando as suas condições clínicas ou epidemiológicas.

6.2.2 A direção deve tomar medidas para assegurar que as pessoas que sofrem de doença infectocontagiosa ou condição que possa ser transmitida pelos alimentos ou que sejam portadores de tais doenças, não tenham acesso a qualquer área de manipulação de alimentos ou de preparação. Qualquer pessoa afetada ou com suspeitas deve informar imediatamente a direção do estabelecimento, ou a pessoa responsável. Seu retorno deve ser autorizado por um profissional médico.

Toda pessoa afetada por lesões ou ferida externas, não deve trabalhar na área de manipulação ou em outra área na qual haja possibilidade de contaminação do alimento. No caso em que seja autorizada a continuar trabalhando, os curativos das feridas devem ser adequados e impermeáveis e não devem entrar em contato direto com os alimentos.

6.3 Lavagem das mãos

6.3.1 Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve lavar as mãos com frequência e de forma eficaz com produtos de limpeza e desinfecção autorizados e com água potável, fria ou fria e quente, de acordo com um procedimento escrito e documentado.

6.3.2 A pessoa deve lavar as mãos sempre que necessário, por exemplo, antes de iniciar o trabalho, imediatamente depois de usar o banheiro, depois de manusear material contaminado, entre outros.

6.3.3 Deve-se afixar em locais adequados e em número suficiente, avisos que indiquem e lembrem a obrigatoriedade de lavar-se as mãos. Deve-se realizar um controle adequado e periódico para garantir o cumprimento deste requisito.



67.4 Higiene personal

6.4.1 Toda persona que esté trabajando en la zona de manipulación de alimentos debe mantener una esmerada higiene personal, y en todo momento durante el trabajo debe llevar ropa protectora, calzado adecuado y cofias y barbijos cuando sea necesario. Estos elementos deben ser lavables, a menos que sean descartables, y se deben mantener limpios, de acuerdo con la naturaleza del trabajo que se desempeñe.

6.4.2 No debe retirarse de la empresa con el uniforme de trabajo ni transitar por otras áreas de la empresa que puedan causar una contaminación cruzada, ni ingresar en las áreas de manipulación con ropa personal. El responsable designado debe asegurar que los uniformes estén limpios y disponibles para el personal que lo necesite. Las zonas limpias y las sucias deben estar delimitadas e identificadas.

6.4.3 Para la manipulación de materias primas y la elaboración de alimentos el personal debe quitar todos los objetos personales de adorno, y mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte de uñas.

6.5 Conducta personal

En las zonas donde se manipulen o elaboren alimentos no se deben efectuar tareas que puedan dar lugar a la contaminación de éstos. Tampoco se debe comer, fumar, salivar ni realizar otras prácticas antihigiénicas.

6.6 Guantes

Si se emplean guantes para manipular los alimentos u otros productos de elaboración, éstos se deben mantener en perfectas condiciones de higiene y de conservación. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

6.7 Visitantes

Este concepto incluye a toda persona que no pertenezca a las áreas o sectores que manipulen alimentos.

Se deben tomar adecuadas precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a su manipulación. Las precauciones deben incluir el uso de ropas protectoras. Los visitantes deben cumplir las disposiciones establecidas en los Apartados 5.9, 6.2 a 6.6 de esta Norma.

6.4 Higiene pessoal

6.4.1 Toda pessoa que trabalhe na área de manipulação de alimentos deve-se manter com uma higiene pessoal cuidadosa e em todos os momentos durante o trabalho deve usar vestuário protetor, calçado apropriado e toucas e máscaras, quando necessário. Esses elementos devem ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e devem ser mantidos limpos, de acordo com a natureza do trabalho realizado.

6.4.2 Não se deve sair do estabelecimento com o uniforme de trabalho nem transitar por outras áreas do estabelecimento que possam causar uma contaminação cruzada, nem ingressar nas áreas de manipulação com a roupa pessoal. O responsável designado deve assegurar que os uniformes sejam devidamente limpos e disponibilizados para o pessoal conforme necessário. As áreas limpas e sujas devem ser definidas e identificadas.

6.4.3 Para o manuseio de matérias-primas e processamento de alimentos deve-se remover todos os itens de adorno pessoal, e manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte.

6.5 Conduta Pessoal

Em áreas de manipulação de alimentos não se deve efetuar tarefas que possam contaminar os alimentos. Também não se deve comer, fumar, ou cuspir nem realizar outras práticas anti-higiénicas.

6.6 Luvas

Se forem utilizadas luvas ao manusear alimentos ou outros produtos na produção, devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene e manutenção. O uso de luvas não exime o operador na lavagem cuidadosa das mãos.

6.7 Visitantes

Considera-se visitante qualquer pessoa que não pertença às áreas ou setores que manipulem alimentos.

Deve-se tomar precauções adequadas para impedir que os visitantes contaminem os alimentos nas áreas onde se procede à sua manipulação. As precauções devem incluir o uso de roupas de proteção. Os visitantes devem observar o disposto nas Subseções 5.9, 6.2 a 6.6 da presente Norma.



6.8 Supervisión

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal y su verificación respecto de los requisitos establecidos en los Apartados 6.1 a 6.7, se debe asignar específicamente al personal supervisor competente.

7 Requisitos de higiene en la elaboración

7.1 Requisitos aplicables a la materia prima

7.1.1 El establecimiento no debe aceptar ninguna materia prima o ingrediente que contengan parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o preparación o elaboración.

7.1.2 Las materias primas o ingredientes se deben inspeccionar y clasificar antes de llevarlos a la línea de elaboración y, en caso necesario, se deben efectuar ensayos de laboratorios adecuados. En la elaboración sólo se deben utilizar materias primas o ingredientes en condiciones aceptables respecto de su inocuidad, según el proceso de elaboración.

7.1.3 Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento se deben mantener en condiciones que eviten su deterioro y los protejan contra la contaminación. Se debe asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes de modo de usarlos en el momento oportuno.

7.2 Prevención de la contaminación cruzada

7.2.1 Se deben tomar medidas eficaces para evitar la contaminación del alimento por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en cualquier etapa del proceso de elaboración.

7.2.2 Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados no deben entrar en contacto con ningún producto final hasta que no se hayan cambiado toda la ropa protectora y cumplan con los Apartados 6.3 y 6.4.

7.2.3 Todo equipo que haya entrado en contacto con materias primas, productos semielaborados o material contaminante se debe limpiar y desinfectar cuidadosamente según un procedimiento escrito, antes de ser utilizado nuevamente.

7.3 Empleo del agua

7.3.1 Como principio general, en la manipulación y elaboración de los alimentos sólo se debe utilizar agua potable.

6.8 Monitoramento

A responsabilidade pelo cumprimento e verificação dos requisitos estabelecidos em 6.1 a 6.7, referentes aos funcionários, deve ser designado ao pessoal de supervisão competente.

7 Requisitos de higiene na preparação

7.1 Exigências aplicáveis às matérias-primas

7.1.1 O estabelecimento não deve aceitar matérias-primas ou ingredientes que contenham parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, que não possam ser reduzidos a níveis aceitáveis, pelos procedimentos normais de classificação e/ou preparação ou produção.

7.1.2 As matérias-primas ou ingredientes devem ser inspecionados e classificados antes de levá-los para a linha de produção e, se necessário, deve-se realizar testes laboratoriais apropriados. Na produção só devem ser usados matérias-primas ou ingredientes em condições aceitáveis em relação à inocuidade, considerando o processo produtivo.

7.1.3 As matérias-primas e ingredientes armazenados nas instalações do estabelecimento devem ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração e os proteja contra a contaminação. É preciso garantir a rotação adequada do estoque de matérias-primas e ingredientes, para usá-los no momento oportuno.

7.2 Prevenção de contaminação cruzada

7.2.1 Deve-se tomar medidas eficazes para evitar a contaminação dos alimentos por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontre em qualquer etapa do processo de produção.

7.2.2 As pessoas que manipulam matérias-primas ou produtos semi-elaborados não devem entrar em contato com nenhum produto final até que tenham trocado toda a roupa protetora e que cumpram o estabelecido em 6.3 e 6.4.

7.2.3 Qualquer equipamento que tenha entrado em contato com matérias-primas, produtos semi-elaborados ou material contaminante deve ser cuidadosamente limpo e desinfectado, de acordo com um procedimento escrito, antes de ser utilizado novamente.

7.3 O uso de água

7.3.1 Como princípio geral na manipulação e processamento de alimentos só deve ser utilizado água potável.



7.3.2 Se puede utilizar agua no potable para la producción de vapor que no esté en contacto con alimentos en ningún momento y para otros fines análogos no relacionados con los alimentos (ver 4.1.4).

7.3.3 El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento se debe tratar y mantener en condiciones tales que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud de los consumidores. El proceso de tratamiento se debe mantener bajo constante vigilancia.

7.3.4 Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior se puede utilizar en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud ni contamine la materia prima. Para el agua recirculada debe haber un sistema separado de distribución que pueda identificarse fácilmente.

7.3.5 Los tratamientos de aguas recirculadas y su utilización en cualquier proceso de elaboración de alimentos deben estar aprobados por la legislación vigente.

7.4 Elaboración

7.4.1 La elaboración de los alimentos debe ser realizada por personal capacitado y supervisada por personal técnicamente competente.

7.4.2 Todas las operaciones del proceso de producción, incluido el envasado, se deben realizar sin demoras y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de alteraciones del alimento en cualquiera de sus etapas de elaboración.

7.4.3 Los envases se deben tratar con sumo cuidado, según un procedimiento adecuado, para evitar toda posibilidad de contaminación del producto elaborado.

7.4.4 Los métodos de conservación y los controles necesarios deben ser tales que protejan al alimento elaborado contra la contaminación, su deterioro y eviten la aparición de un riesgo para el consumidor.

7.5 Envasado

7.5.1 Todo el material que se emplee para el envasado se debe almacenar en condiciones sanitarias en lugares destinados a tal fin. El material debe ser apropiado para el producto a envasar según las condiciones previstas de almacenamiento, y no debe transmitir al producto sustancias perjudiciales en una medida que

7.3.2 Água não potável pode ser utilizada para produção de vapor que não entre em contato com os alimentos, em nenhum momento e para outros propósitos similares não relacionados com alimentos (ver 4.1.4).

7.3.3 A água recirculada para ser reutilizada dentro de um estabelecimento deve ser tratada e manter-se em condições tais que seu uso não possa representar um risco para a saúde dos consumidores. O processo de tratamento deve ser mantido sob constante vigilância.

7.3.4 Por outro lado, a água recirculada que não tenha recebido tratamento prévio pode ser usada com a condição que seu uso não constitua um risco para a saúde nem contamine a matéria-prima. Para a água recirculada deve haver um sistema separado de distribuição que possa ser facilmente identificado.

7.3.5 O tratamento de água recirculada e a sua utilização em qualquer processo de produção de alimentos devem ser aprovados pela legislação vigente.

7.4 Preparação

7.4.1 A preparação dos alimentos deve ser realizada por pessoal capacitado e supervisionado por pessoal tecnicamente competente.

7.4.2 Todas as operações do processo de produção, incluindo embalagem, devem ser realizadas sem demora e sob condições que excluam qualquer possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação dos microrganismos patogênicos e dos causadores de alterações dos alimentos em qualquer de suas etapas de produção.

7.4.3 As embalagens devem ser tratadas com cuidado, cumprindo um procedimento adequado, para evitar qualquer possibilidade de contaminação do produto acabado.

7.4.4 métodos de conservação e os controles necessários devem ser tais que protejam os alimentos produzidos contra a sua contaminação, deterioração e evitem o aparecimento de um risco para o consumidor.

7.5 Embalagem

7.5.1 Todo material empregado para embalagem deve ser armazenado em condições sanitárias nos locais destinados a esse fim. O material deve ser apropriado para o produto a ser embalado nas condições previstas de armazenamento e não deve transmitir substâncias prejudiciais em níveis que ultrapassem os limites aceitáveis definidos pela



exceda los límites aceptables según la legislación vigente y las especificaciones propias.

7.5.2 El material de envasado debe ser satisfactorio para el producto que contendrá, y debe conferir una protección apropiada contra la contaminación.

7.5.3 Los envases y los recipientes utilizados no deben haber sido previamente utilizados para ningún otro fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto envasado.

7.5.4 Los envases y los recipientes deben inspeccionarse antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados. Cuando se laven, se deben escurrir bien antes del llenado. En la zona de envasado o llenado sólo deben permanecer los envases o recipientes que se van a utilizar.

El envasado se debe hacer en condiciones establecidas, según un procedimiento documentado, que eviten la contaminación del producto.

7.6 Dirección y supervisión

Los tipos de control y de supervisión necesarios dependen del volumen y del carácter de la actividad de elaboración y de los tipos de alimentos de que se trate. La Dirección debe tener conocimiento suficiente sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder juzgar los posibles riesgos y asegurar una vigilancia y una supervisión eficaces.

7.7 Subproductos

Los subproductos se deben almacenar de manera adecuada, y aquellos resultantes de la elaboración que fuesen vehículo de contaminación se deben retirar de las zonas de trabajo con la frecuencia que se requiera.

7.8 Documentación y registro

7.8.1 Se deben mantener procedimientos y registros apropiados de la elaboración, producción, almacenamiento y distribución, conservándolos durante un período de tiempo mayor al de la vida útil del alimento.

7.8.2 Se deben mantener registros adecuados de las sustancias utilizadas en el establecimiento durante el proceso de elaboración.

7.8.3 Se recomienda la redacción y la aplicación efectiva de un manual de buenas prácticas de manufactura.

legislação vigente e pelas especificações individuais.

7.5.2 O material de embalagem deve ser satisfatório para que o produto a ser contido e deve conferir proteção adequada contra contaminação.

7.5.3 As embalagens e recipientes utilizados não devem ter sido anteriormente utilizados para qualquer outra finalidade que possa causar contaminação do produto embalado.

7.5.4 As embalagens e os recipientes devem ser inspecionados antes do uso, a fim de garantir que estejam em boas condições, limpos e desinfectados. Após a lavagem, devem ser bem escurridos, antes do envase. Na área de embalagem ou de envase devem permanecer apenas as embalagens ou recipientes que serão utilizados.

A embalagem deve ser realizada sob as condições estabelecidas em um procedimento documentado que evite a contaminação do produto.

7.6 Gestão e supervisão

Os tipos de controle e supervisão necessários dependem do volume e da natureza da atividade da produção e dos tipos de alimentos envolvidos. A direção deve ter conhecimento suficiente sobre os princípios e práticas de higiene dos alimentos, a fim de avaliar os perigos potenciais e assegurar uma vigilância e supervisão eficazes.

7.7 Derivados

Os subprodutos devem ser armazenados adequadamente, e aqueles resultantes da produção que possam ser veículos de contaminação devem ser retirados das áreas de trabalho tantas vezes quanto necessário.

7.8 Documentação e registro

7.8.1 Deve-se manter procedimentos e registros apropriados do desenvolvimento, produção, armazenamento e distribuição, mantendo-os por um período de tempo superior ao da vida útil dos alimentos.

7.8.2 Deve-se manter registros adequados das substâncias utilizadas no estabelecimento durante o processo produtivo.

7.8.3 Convém que um manual de boas práticas de fabricação seja elaborado e efetivamente implementado.



8 Almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados

8.1 Las materias primas, los insumos y los productos terminados se deben almacenar en sectores separados y transportar en condiciones tales que impidan su contaminación física, química y biológica.

8.2 Durante el almacenamiento se debe efectuar una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo, y se cumplan con las especificaciones aplicables.

8.3 Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos para evitar su contaminación y la del aire por los gases de combustión y se debe evitar, durante el transporte, la posible contaminación con otros agentes.

8.4 El vehículo de transporte debe ser adecuado para el tipo de producto transportado y se recomienda que los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, cuenten con medios adecuados que permitan verificar el mantenimiento de la temperatura y la humedad adecuadas.

9 Control de alimentos

El establecimiento debe instrumentar los controles de laboratorio propios o tercerizados suficientes y con la metodología analítica reconocida, y vigente, a los efectos de asegurar la elaboración de alimentos aptos para el consumo.

NOTA 1 Se recomienda que los laboratorios desarrollen sus actividades en el marco de la Norma NM ISO/IEC 17025 o equivalente.

NOTA 2 Se considera técnicamente que si una metodología es reconocida para ser usada para un fin específico no es necesario validarla (ya fue validada para ese uso).

10 Otros requisitos de calidad

10.1 Evaluación de proveedores

10.1.1 Se recomienda que se establezcan criterios documentados de evaluación y de aceptación de los proveedores y que se mantengan actualizados los registros del cumplimiento de las especificaciones establecidas para ellos.

10.1.2 El nivel de control que desea ejercer una organización sobre su proveedor depende de la naturaleza y el uso que le dará a cada material. Los componentes que estén en contacto directo con el producto, deben ser controlados más rigurosamente

8 Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados

8.1 As matérias-primas, insumos e produtos acabados devem ser armazenados em setores separados e devem ser transportados em condições tais que evitem a contaminação física, química e biológica.

8.2 Durante o armazenamento se deve realizar uma inspeção periódica dos produtos acabados, de modo que apenas sejam expedidos alimentos próprios para consumo, e em conformidade com as especificações aplicáveis.

8.3 As operações de carga e descarga dos veículos de transporte devem realizadas fora do local de preparação dos alimentos para evitar sua contaminação e a do ar por gases de combustão e deve-se evitar, durante o transporte, a possível contaminação com outros agentes.

8.4 O veículo de transporte deve ser adequado ao tipo de carga e recomenda-se que veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados, sejam devidamente equipados para monitorar a manutenção da temperatura e a umidade adequadas.

9 Controle de alimentos

O estabelecimento deve implementar controles de laboratório próprio ou terceirizado que julgar necessário, com metodologia analítica reconhecida, validada e vigente, e com instrumentos controlados, para assegurar a preparação de alimentos próprios para consumo,.

NOTA 1 Convém que os laboratórios desenvolvam as suas atividades com base na NM ISO/IEC 17025 ou equivalente.

NOTA 2 Considera-se tecnicamente que se uma metodologia é reconhecida para ser utilizada para uma finalidade específica, não é necessário validá-la (já que foi validada para este uso).

10 Outros requisitos de qualidade

10.1 Avaliação de fornecedores

10.1.1 Recomenda-se que se estabeleçam critérios documentados de avaliação e de seleção de fornecedores e que sejam mantidos atualizados os registros do cumprimento das especificações estabelecidas para eles.

10.1.2 O nível de controle que uma organização deve exercer sobre o seu fornecedor depende da natureza e do uso a que se destina cada material. Os componentes que estejam em contato direto com o produto, devem ser controlados de modo



que cualquier otro que no tenga que ver con la producción de alimentos, tal como el equipamiento de oficinas.

10.1.3 Se recomienda que la compra de materias primas y de todo otro producto vinculado con la elaboración del alimento esté contemplada o incluida en alguna forma de especificación documentada, y que estas especificaciones tengan en cuenta la variabilidad inherente de estos productos y contemplen la necesidad de incluir controles especiales de la organización y del cliente y el cumplimiento de los requisitos legales vigentes.

10.2 Satisfacción del cliente

Se recomienda contar con un sistema de atención al cliente, mediante el cual se reciban sus sugerencias o reclamos y se les dé alguna respuesta satisfactoria. Se recomienda llevar un registro de los mensajes telefónicos, de encuestas de satisfacción del cliente, de planillas de reclamos, o de cualquier otra información relacionada con las respuestas al cliente.

10.3 Trazabilidad

Se debe tener registros de la trazabilidad del producto.

NOTA Se recomienda cumplir con los requisitos necesarios para establecer un sistema de trazabilidad adecuado (Ver NM ISO 22005).

mais rigoroso do que qualquer outro que não tem nada a ver com a produção de alimentos, tais como equipamentos de escritórios.

10.1.3 Convém que a compra de matérias-primas e quaisquer outros produtos associados à preparação do alimento esteja contemplada ou incluída em alguma forma de especificação documentada e que esta especificação leve em conta a variabilidade inerente a esses produtos e contemplem a necessidade de incluir controles especiais da organização e do cliente e o cumprimento das exigências legais vigentes.

10.2 Satisfação do cliente

Convém que o estabelecimento conte com um sistema de atendimento ao cliente, através do qual possa receber sugestões ou reclamações e transmitir as respostas pertinentes. Convém que seja realizado um registro das mensagens telefônicas, das pesquisas de satisfação de clientes, das planilhas de reclamações ou de quaisquer outras informações relacionadas com comunicação com os clientes.

10.3 Rastreabilidade

Deve-se ter registros da rastreabilidade do produto.

NOTA Recomenda-se cumprir os requisitos necessários para o estabelecimento de um sistema de rastreabilidade adequado (Ver a NM ISO 22005).



Bibliografía

Bibliografia

- [1] IRAM 14102:2001, Industria de alimentos - Buenas prácticas de manufactura
- [2] ISO 15161:2002, *Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry*
- [3] Resolución N° 80/96, Reglamento Técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos / *Regulamento Técnico Mercosul sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos*
- [4] CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO - Capítulo II - Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos de los establecimientos.
- [5] CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO - Capítulo III - Condiciones generales de la conservación y tratamiento de los alimentos conservados o preservados.
- [6] FAO/OMS - CODEX ALIMENTARIUS
CAC/RCP 1 - 1969, Rev.3 (1997), Volume 1B. *Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene*
- [7] ABNT NBR 15635:2008, Serviços de alimentação - Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais
- [8] NM ISO 22000:2008, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos - Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria (ISO 22000:2005, IDT) / *Sistema de gestão para segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos (ISO 22000:2005, IDT)*
- [9] NM ISO 22005:2009, Trazabilidad en la cadena alimentaria humana y animal - Principios generales y requisitos básicos para el diseño y la implementación del sistema (ISO 22005:2007, IDT) / *Rastreabilidade na cadeia produtiva de alimentos e rações - Princípios gerais e requisitos básicos para planejamento e implementação do sistema (ISO 22005:2007, IDT)*
- [10] NM ISO/IEC 17025:2006, Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración / *Requisitos gerais para a competência de laboratórios de ensaio e calibração*



ICS 67.020

Descriptores: servicio de alimentación; buena práctica; control operacional

Palavras chave: serviço de alimentação; boa prática; controle operacional

Número de páginas: 22

Anexo A - IRAM (Informativo)

Integrantes de los organismos de estudios

El estudio de esta norma ha estado a cargo de los organismos respectivos, integrados en la forma siguiente:

Subcomité Inocuidad alimentaria - Grupo de trabajo Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Integrante	Representa a:
Téc. José Humberto BARBIERI	MIEMBRO ESPECIALISTA
Ing. Gerardo BLASCO	UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Ing. Ana María CHERASCO	FOOD SAFETY S.A.
Ing. Norberto A. ESARTE	GATECH S. R. L.
Lic. Laura GUBBAY	MIEMBRO ESPECIALISTA
Lic. Silvina GUISANDE	HOSPITAL NACIONAL A. POSADAS
Ing. Ricardo César LEN	FIRST-INGENIERÍA EN SEGURIDAD
Dra. Silvia MICHANIE	CONSULTORA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA
Lic. Mónica OKSENGENDLER	ADEIA - CONSULTORES
Sra. María Bernarda SOLER	MIEMBRO ESPECIALISTA
Bioq. Pablo ZALTZ	MIEMBRO ESPECIALISTA
Lic. Andrea CORNELI	IRAM
Lic. María del Carmen FERNÁNDEZ	IRAM
Ing. Verónica VISOVICH	IRAM
Lic. María Cecilia CALIMÁ	IRAM

Comité General de Normas (C.G.N.)

Integrante	Integrante
Dr. José M. CARACUEL	Ing. Samuel MARDYKS
Lic. Alberto CERINI	Lic. Héctor MUGICA
Ing. Ramiro FERNÁNDEZ	Ing. Tulio PALACIOS
Ing. Jorge KOSTIC	Sr. Ángel TESTORELLI
Ing. Jorge MANGOSIO	Ing. Raúl DELLA PORTA
Tco. Hugo D. MARCH	

ICS 67.020
* CNA 8900