



Las Normas Nacionales de la República Popular China

GB 20799-2016

Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria

Especificaciones de higiene para la gestión de carne y productos cárnicos

Issued on Dec 23, 2016 Implemented on Dec 23, 2017

Publicado por la Administración Nacional de Salud y Planificación Familiar de la
Administración Estatal de Alimentos y Medicamentos de la República
Popular China

Prefacio

Esta norma sustituye a GB/T 20799-2014, "Condiciones de transporte de carne fresca y congelada", GB/T 21735-2008, "Especificaciones logísticas de carne y productos cárnicos" y SB/T 10395-2005, "Especificaciones técnicas de operaciones sanitarias para la circulación de productos ganaderos y de aves de corral".

En comparación con GB/T 20799-2014, GB/T 21735-2008 y SB/T 10395-2005, los principales cambios de esta norma son los siguientes:

----- El nombre de esta norma se ha cambiado a "National Food Standards Hygiene Specifications for Meat and Meat Product Management";

----- se han cambiado los términos y definiciones.

Normas Nacionales de Seguridad Alimentaria

Especificaciones de higiene para la gestión de carnes y productos cárnicos

1. Alcance

Esta norma define los requisitos de inocuidad de los alimentos en los procesos operativos, tales como adquisición, transporte, inspección y aceptación, almacenamiento, ventas, etc. de la carne y los productos cárnicos.

Esta norma es aplicable a las actividades de funcionamiento de la carne y los productos cárnicos. La carne de esta norma incluye carne fresca, carne refrigerada, carne congelada, subproductos comestibles, etc.

Esta norma no es aplicable a las actividades operativas de la carne y los productos cárnicos relacionados con las transacciones alimentarias en línea, la restauración de alimentos y bebidas, la producción y venta de los productos en el sitio.

2. Términos y definiciones

2.1 Carne fresca

Después de que el ganado y las aves de corral son sacrificadas, la carne pasa por el proceso de enfriamiento natural, pero no incluyen aquellas carnes que se enfrían con refrigeración artificial.

2.2 Carne fría (carne fresca refrigerada)

Después del ganado y las aves de corral son sacrificadas la carne pasa por el tratamiento de enfriamiento con la temperatura ambiental mantenida a 0 oC a 4oC durante el proceso de funcionamiento.

2.3 Carne congelada

La carne que ha pasado por el proceso de congelación con su temperatura central no superior a -15oC.

2.4 Subproductos comestibles

Los subproductos comestibles, como órganos internos, grasas, sangre, huesos, pieles, cabezas, pezuñas (o garras), colas, etc., después de que el ganado y las aves de corral son sacrificados y procesados.

2.5 Productos cárnicos

Los productos cárnicos crudos o cocidos que utilizan la carne de ganado y aves de corral o sus subproductos comestibles, etc. como materias primas principales, añadiendo o no ingredientes suplementarios, producidos por los procesos de producción relacionados, tales como salazón, salmuera, salsa, humeante, hirviendo, fumando, asando a la parrilla, horneando, secando, freír, dar forma, fermentar, preparar, etc.

3. Adquisiciones

3.1 Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 2 de GB 31621-2014.

3.2 Al adquirir carne fresca, carne refrigerada, carne congelada y subproductos comestibles, comprobará e inspeccionará documentos calificados admisibles, como "Certificado de conformidad para condiciones preventivas de epidemias animales", etc.

3.3 La carne fresca, la carne refrigerada, la carne congelada y los subproductos comestibles deberán tener la certificación de conformidad para la inspección por epidemias de animales, así como el logotipo de inspección por epidemias de animales.

3.4 No adquirirá el ganado y la carne de aves de corral procedentes de la muerte de enfermedades, envenenamiento o cualquier causa desconocida de muerte y sus productos transformados. Además, no adquirirá carne que no haya respetado el Reglamento para llevar a cabo la cuarentena y la inspección, o que no se hayan adaptado a la cuarentena y a la inspección, ni a los productos cárnicos que aún no hayan sido inspeccionados o hayan fracasado en el proceso de inspección.

4. Transporte

- 4.1 Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 3 de GB 31621-2014.
- 4.2 Antes de la carga de la carne fresca y los subproductos comestibles frescos para su transporte, se enfriarán a temperatura ambiente. A temperatura ambiente, el tiempo de transporte no superará las 2 horas.
- 4.3 Antes de la carga de la carne refrigerada y de los subproductos comestibles refrigerados para su transporte, se reducirá la temperatura del núcleo de los productos a 0 oC a 4 oC. La temperatura dentro del contenedor durante el proceso de transporte se mantendrá entre 0oC y 4oC. También se llevará a cabo el registro de la temperatura.
- 4.4 Antes de la carga de la carne congelada y los subproductos comestibles congelados para su transporte, se reducirá la temperatura central de los productos a -15 oC o menos. La temperatura dentro del contenedor durante el proceso de transporte se mantendrá a -15oC o menos. También se llevará a cabo el registro de la temperatura.
- 4.5 Los productos cárnicos que requieran transporte refrigerado deberán cumplir las disposiciones conexas de 4.3. Los productos cárnicos que requieran transporte refrigerado deberán cumplir las disposiciones conexas de 4.4.
- 4.6 En condiciones de transporte refrigerado o refrigerado, las herramientas de transporte estarán equipadas con dispositivos de control de temperatura y también se llevará a cabo el registro de la temperatura.
- 4.7 Las paredes internas de las herramientas de transporte deberán ser completas, lisas, seguras, libres de veneno, antiabsorción, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar.
- 4.8 Las herramientas de transporte estarán equipadas con las instalaciones de colocación y a prueba de polvo necesarias. Mientras transporta rodajas de carne fresca, deberá tener instalaciones colgantes. Para aquellos que utilicen el método de suspensión para el transporte, los productos se mantendrán a distancias apropiadas entre sí. Los productos no estarán en contacto con la sección inferior de las herramientas de transporte.
- 4.9 La carne fresca, la carne refrigerada, la carne congelada y los subproductos comestibles no se transportarán en el mismo vehículo con ganado vivo y aves de corral.
- 4.10 Las cabezas, pezuñas (o garras), órganos internos, etc. se cargarán y transportarán con contenedores impermeables. El estómago, el intestino y el corazón, el hígado, el pulmón, el riñón que aún no se hayan embalado en sellos apretados no se colocarán en el mismo recipiente.
- 4.11 La carne fresca, la carne refrigerada, la carne congelada y los subproductos comestibles llevarán a cabo las medidas de aislamiento adecuadas.
- 4.12 No utilizará los instrumentos de transporte, que transportan ganado y aves de corral, para transportar la carne y los productos cárnicos.
- 4.13 La carne cargada y descargada estará estrictamente prohibida con el estampado a pie y la caída de los productos al suelo.

5. Inspección y Aceptación

- 5.1 Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 4 de GB 31621-2014.
- 5.2 Al inspeccionar y aceptar la carne fresca, la carne refrigerada, la carne congelada y los subproductos comestibles, comprobará e inspeccionará la certificación de conformidad para la cuarentena animal, el logotipo de cuarentena animal, etc. Además, también iniciará el control de la temperatura del núcleo de la carne refrigerada y la carne congelada.
- 5.3 Al inspeccionar y aceptar la carne y los productos cárnicos, comprobará e inspeccionará las condiciones higiénicas y la situación de mantenimiento de las herramientas de transporte de la carne y los productos cárnicos. En el caso de los productos cárnicos y cárnicos que tengan requisitos de temperatura, deberá comprobar e inspeccionar los registros de temperatura de las herramientas de transporte.

6. Almacenamiento

- 6.1 Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 5 en GB 31621-2014.
- 6.2 Las instalaciones y equipos que almacenen la carne refrigerada, los subproductos comestibles refrigerados y los productos cárnicos refrigerados se mantendrán entre 0oC y 4oC. También se llevará a cabo el registro de la temperatura.
- 6.3 Las instalaciones y equipos que almacenen la carne congelada, los subproductos comestibles congelados y los productos cárnicos congelados se mantendrán a -18 oC o menos. También se llevará a cabo el registro de la temperatura.
- 6.4 No almacenará los productos que puedan causar contaminación por olor en el mismo almacén.
- 6.5 El tiempo de almacenamiento de la carne y los productos cárnicos se aplicará de conformidad con el Reglamento conexo.

7. Ventas

- 7.1 Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 6 de GB 31621-2014.
- 7.2 La carne fresca, la carne refrigerada, la carne congelada y los subproductos comestibles se venderán en zonas separadas o en armarios separados con los productos cárnicos.
- 7.3 La carne refrigerada, los subproductos comestibles refrigerados y los productos cárnicos que requieran refrigeración para las ventas se venderán en los armarios frigoríficos a una temperatura de 0 oC a 4 oC. La carne congelada, los subproductos comestibles congelados y los productos cárnicos que requieran congelación para las ventas se venderán en los armarios frigoríficos a una temperatura de -15 oC o inferior. También se llevará a cabo el registro de la temperatura.
- 7.4 Los productos a vender se comprobarán y verificarán con sus fechas de caducidad y condiciones de higiene para que pueda detectar inmediatamente cualquier problema. En caso de que se produzca un olor extraño, un sabor rancio, un color y brillo anormales, moco, moho y cualquier otra anomalía, se les impedirá vender.
- 7.5 Al vender directamente productos importados que aún no han sido herméticamente sellados en envases, se pondrá la máscara y los guantes desechables que cumplan las normas pertinentes.
- 7.6 Al vender la carne y los productos cárnicos que aún no han sido herméticamente sellados en el embalaje, deberá estar equipado con las medidas preventivas higiénicas necesarias, como el uso de guantes desechables, etc., para evitar que los productos se perduren durante el proceso de compra.

8. Trazabilidad y recuperación del producto

Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 7 de GB 31621-2014.

9. Gestión de la Higiene

- 9.1 Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 8 de GB 31621-2014.
- 9.2 El personal que participe en el proceso de transporte, almacenamiento y venta deberá respetar el principio de separación de los productos crudos con los productos cocidos durante su período de trabajo.
- 9.3 Para los cuchillos, recipientes, mesas de operación, tablas de cortar, etc. utilizados en el proceso de almacenamiento y venta, deberá utilizar agua caliente de 82oC o superior o detergentes y desinfectantes que cumplan las normas pertinentes para llevar a cabo la limpieza y la desinfección.
- 9.4 Las herramientas de transporte se mantendrán limpias e higiénicas. Deberán limpiarse y desinfectarse por completo antes y después de su uso.

10. Entrenamiento

Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 9 en GB 31621-2014.

11. Sistema de Gestión y Personal

Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 10 en GB 31621-2014.

12. Gestión de Registros y Documentación

Cumplirá las disposiciones correspondientes del capítulo 11 de GB 31621-2014.
