



NORMA NACIONAL
DE LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

GB 31621-2014

**Norma Nacional de Seguridad Alimentaria
Prácticas de higiene para los procesos de operación de alimentos**

- Fecha de publicación: 2014-12-24
- Fecha de implementación: 2015-05-24
- Emitido por: Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar

Norma Nacional de Seguridad Alimentaria

Prácticas de higiene para los procesos de operación de alimentos

1. Alcance

Esta norma especifica los requisitos de seguridad alimentaria en los procesos de operación de alimentos, como adquisición, transporte, inspección y aceptación, almacenamiento, subenvasado y embalaje, venta, *etc.*

Esta norma se aplica a todos los tipos de actividades de operación de alimentos.

Esta norma no se aplica al comercio de alimentos en línea, servicios de catering y actividades de operación de alimentos de comida hecha en el sitio.

2. Adquisiciones

2.1 Durante la adquisición de alimentos, las licencias de los proveedores y las pruebas documentales de conformidad alimentaria se verificarán de acuerdo con las reglamentaciones nacionales pertinentes y se establecerá una base de datos de proveedores calificados establecidos.

2.2 Para una empresa de operación de alimentos que implementa un modo unificado de operación de distribución, la sede de la empresa puede verificar uniformemente las licencias de los proveedores y la evidencia documental de conformidad alimentaria y registrar la recepción de la inspección de alimentos.

2.3 Los envases y materiales de empaque utilizados durante el proceso de adquisición de alimentos a granel deberán cumplir con los requisitos de las leyes, reglamentos y normas nacionales relevantes.

3. Transporte

3.1 Las herramientas de transporte dedicadas se utilizarán para el transporte de alimentos, que están equipadas con facilidades a prueba de lluvia y polvo.

3.2 Las herramientas de transporte deberán estar equipadas con instalaciones de refrigeración y congelación adecuadas o instalaciones de protección utilizadas para la prevención de daños mecánicos, *etc.*, de acuerdo con los requisitos de seguridad alimentaria y mantenerse bajo funcionamiento normal.

3.3 Las herramientas y contenedores de transporte, herramientas y equipos utilizados para la carga y descarga de alimentos deberán mantenerse limpias y desinfectadas regularmente.

3.4 Las herramientas de transporte de alimentos no deben transportar sustancias tóxicas y peligrosas para evitar la contaminación de los alimentos.

- 3.5 Los alimentos deben manipularse con cuidado durante el proceso de transporte para evitar que los alimentos sufran daños mecánicos.
- 3.6 Los alimentos deben cumplir los requisitos especiales, como la temperatura, necesarios para garantizar la seguridad alimentaria durante el proceso de transporte.
- 3.7 El tiempo de carga y descarga de alimentos refrigerados y congelados debe ser estrictamente controlado. El aumento de la temperatura de los alimentos durante la carga y descarga no supera los 3 °C.
- 3.8 Cuando se transportan diferentes alimentos en la misma herramienta de transporte, deben ser subenvasados, separados o aislados para evitar la contaminación cruzada.
- 3.9 Los alimentos a granel se sellarán, envasarán y transportarán en contenedores de alimentos o materiales de embalaje que cumplen con las leyes, regulaciones y estándares nacionales relevantes para prevenir la contaminación durante el transporte.

4. Inspección y aceptación

- 4.1 El alimento estará sujeto a verificación de cumplimiento e inspección de muestreo sensorial de acuerdo con las leyes, reglamentos y normas nacionales pertinentes, y la temperatura de transporte será determinado para alimentos con requisitos de control de temperatura.
- 4.2 Se comprobarán las pruebas documentales de conformidad alimentaria y se guardarán las pruebas relacionadas. Los documentos relacionados con los alimentos deben ser verdaderos y tener una correspondencia directa con los alimentos. Para alimentos con inspección especial y requisitos de aceptación, estas operaciones deben implementarse de acuerdo con la normativa pertinente.
- 4.3 El nombre, especificación, cantidad, fecha de producción, vida útil y fecha de compra del alimento, así como el nombre, la dirección y la información de contacto del proveedor deberán registrarse con precisión. Documentos tales como los registros y las facturas serán verdaderos, y su período de retención no será inferior a 6 meses después de vencimiento de la vida útil de los alimentos; el período de retención no será inferior a 2 años si la vida útil no es clara.
- 4.4 Los alimentos pueden almacenarse solo después de pasar la inspección de aceptación. Alimentos que no deben aceptarse los criterios de aceptación y deben almacenarse por separado, marcarse y manejarse como tan pronto como sea posible.

5. Almacenamiento

- 5.1 Los sitios de almacenamiento deben mantenerse intactos con un ambiente limpio y ordenado, y deben estar efectivamente separados de fuentes de contaminación tóxica y dañina.
- 5.2 Los terrenos de los sitios de almacenamiento deben estar endurecidos, planos y antideslizantes, fáciles de limpiar y desinfectar y debe haber medidas apropiadas para evitar la acumulación de agua.
- 5.3 Debe haber buena ventilación, dispositivos de escape para mantener el aire fresco y libre de olores extraños. Los dispositivos deben estar lejos de la luz solar directa.
- 5.4 Para alimentos con requisitos especiales de temperatura y humedad, se asegurará que el almacenamiento de los equipos e instalaciones cumplen con los requisitos de seguridad alimentaria correspondientes. El refrigerador o congelador está equipado con equipos e instrumentos externos que son convenientes para monitoreo y control, y estos equipos e instrumentos se calibran y mantienen regularmente para garantizar la precisión y eficacia.
- 5.5 Los artículos almacenados deben mantenerse a una distancia adecuada de las paredes y los terrenos para evitar que se oculten insectos y facilitar la circulación del aire.
- 5.6 Se deben usar medidas apropiadas para separar los alimentos que se contaminan fácilmente, como los alimentos crudos y alimentos cocinados, y el lugar de almacenamiento debe ser fijo y estar claramente identificado.
- 5.7 Al almacenar alimentos a granel, el nombre, la fecha de producción y la vida útil de los alimentos, el nombre y la información del contacto productor, *etc.* se indicará en el lugar de almacenamiento.
- 5.8 Se seguirán los principios de primero en entrar, primero en salir, los alimentos en inventario se inspeccionarán periódicamente y los alimentos que se deterioran o exceden la vida útil se manejarán de manera oportuna.
- 5.9 Equipos de almacenamiento, herramientas, contenedores, *etc.* deberán mantenerse higiénicos y limpios y medidas efectivas (como cortina de gasa, elemento de gasa, protección contra ratas, lámpara a prueba de moscas, cortina de aire, *etc.*) se deben tomar para evitar la intrusión de roedores e insectos, *etc.* Si hay rastros de roedores e insectos, sus fuentes serán trazados para eliminar los peligros ocultos.
- 5.10 Cuando los agentes físicos, químicos o biológicos se utilizan para eliminar y matar insectos, no deben afectar la inocuidad de los alimentos y contaminar las superficies, equipos, herramientas, contenedores y empaques en contacto con materiales; cuando se produce una contaminación accidental, se deben limpiar a fondo para eliminar las contaminaciones.

- 5.11 Los detergentes, desinfectantes, insecticidas y otras sustancias se envasarán por separado, claramente identificados y colocados por separado de los alimentos y materiales de empaque.
- 5.12 Los tiempos de almacenamiento de alimentos y temperaturas de almacenamiento y sus cambios en el almacén y en el almacén serán registrados.

6. Ventas

- 6.1 Habrá un sitio de ventas que corresponda a la variedad de alimentos operados y a escala. Las ventas de sitio deben tener un diseño razonable. Se establecerá el área de operación de alimentos y el área de operación no alimentaria por separado. El área de alimentos crudos debe estar separada del área de alimentos cocinados. El área de alimentos para ser procesados deberá estar separados del área de alimentos listos para comer. El área de operación de productos acuáticos deberá estar separado de otras áreas de operación de alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- 6.2 Habrá instalaciones y equipos de venta que correspondan a la variedad de alimentos operados y escala. Los equipos, herramientas y recipientes que entren en contacto con las superficies de los alimentos deberán estar hechos de materiales que son seguros, no tóxicos, inodoros, a prueba de absorción y a prueba de corrosión y que pueden ser limpiados y desinfectados repetidamente. Deben limpiarse y mantenerse fácilmente.
- 6.3 Los requisitos para la construcción de instalaciones, control de temperatura y humedad, y control de plagas en sitios de ventas debe referirse a las disposiciones pertinentes de 5.1 ~ 5.5, 5.9 y 5.10.
- 6.4 Cuando se venden alimentos con requisitos de control de temperatura, refrigeración y congelación apropiadas, el equipo deberá estar equipado y mantenerse en funcionamiento normal.
- 6.5 Las instalaciones especiales de almacenamiento de residuos que estén razonablemente diseñadas, a prueba de fugas y de fácil limpieza deberán ser siempre que sea necesario, las instalaciones de almacenamiento temporal de residuos se instalarán en lugares apropiados. Las instalaciones de almacenamiento de residuos y los contenedores deberán estar claramente identificados y los residuos deberán eliminarse de manera oportuna.
- 6.6 Si es necesario instalar instalaciones de iluminación directamente sobre los alimentos desnudos, las instalaciones de iluminación seguras se utilizarán o se tomarán medidas de protección.
- 6.7 Las medidas pertinentes de control de inocuidad de los alimentos, como el control de la temperatura, se establecerán para los alimentos que son fáciles de estropear, como carne, huevos, leche y alimentos congelados rápidamente, y deben implementarse.

- 6.8 Para la venta de alimentos a granel, el nombre, la composición o la lista de ingredientes, la fecha de producción, la fecha de caducidad de los alimentos, así como el nombre y la información de contacto, *etc.* del operador de producción se indicará en el contenedor o embalaje externo de los alimentos a granel para garantizar que los consumidores puedan ser claros y fáciles de información comprensible. La fecha de producción marcada en el alimento a granel será la misma que la fecha de producción marcada por el productor en el momento de la entrega.
- 6.9 Para los alimentos envasados o subenvasados en el proceso de operación, su fecha de producción original no deberá ser alterado y la vida útil no se extenderá. Los materiales de embalaje y envases de envases o los alimentos subenvasados deben ser no tóxicos, inofensivos y sin olor, y deben cumplir los requisitos de leyes, reglamentos y normas nacionales relevantes.
- 6.10 La empresa operadora dedicada al negocio de venta al por mayor de alimentos deberá registrar sinceramente el nombre, especificación, cantidad, fecha de producción o número de lote de producción, vida útil, fecha de venta al por mayor de alimentos, así como el nombre, dirección, información de contacto, *etc.* del comprador al vender la comida, y mantener facturas relevantes. El período de retención de registros y comprobantes no será inferior a 6 meses después del vencimiento de la vida útil de los alimentos; Si la vida útil de los alimentos no está definida, el período de retención no será menos de dos años.

7. Rastreabilidad y recuperación de productos

- 7.1 Cuando se descubra que el alimento operado no cumple con los estándares de seguridad alimentaria, la operación se detendrá de inmediato y se notificará a los operadores y consumidores de producción pertinentes de manera efectiva y precisa, y las condiciones para la operación y notificación discontinua serán grabadas.
- 7.2 La trazabilidad y la recuperación pertinentes se llevarán a cabo en coordinación con la producción de alimentos de operadores pertinentes y departamentos competentes de seguridad alimentaria para evitar o mitigar los peligros.
- 7.3 Para los problemas encontrados, los operadores de alimentos deben buscar el registro de cada enlace, analizar las causas de los problemas, y mejorarlos de manera oportuna.

8. Gestión de higiene

- 8.1 La empresa de operación de alimentos deberá establecer un sistema de monitoreo para los enlaces de control clave que tienen importancia significativa para garantizar la seguridad alimentaria de acuerdo con las características de los alimentos y los

requisitos de higiene del proceso de operación, garantizar la implementación efectiva y la inspección periódica, y corrija rápidamente cualquier problema encontrado.

- 8.2 La empresa de operación de alimentos deberá establecer un sistema de monitoreo de higiene para el ambiente de la operación, personal de operación de alimentos, equipos e instalaciones, y establecer el alcance, objeto y frecuencia de monitoreo interno. Los resultados del monitoreo serán registrados y archivados, el estado y la efectividad de la implementación deben verificarse periódicamente y los problemas encontrados deben ser corregidos puntualmente.
- 8.3 El personal de operación de alimentos deberá cumplir con los requisitos de salud del personal en regulaciones nacionales relevantes y deberán mantener la higiene personal y la gorra y la ropa limpias al entrar en el sitio de operación para prevenir la contaminación de alimentos.
- 8.4 Después de usar el baño o hacer contacto con artículos que puedan contaminar los alimentos, el personal deberá lavar y esterilizar las manos antes de participar en actividades relacionadas con las operaciones de alimentos, como contactar alimentos, herramientas de alimentos, contenedores, equipos de alimentos y materiales de empaque una vez más.
- 8.5 Comer, fumar, escupir en todas partes, tirar basura, *etc.* no se permitirá durante la operación del proceso de alimentos.
- 8.6 La máscara de gasa, los guantes y la gorra deben usarse y los pelos no deben quedar expuestos al tocar alimentos para comer o alimentos a granel que se pueden procesar sin lavar.

9. Entrenamiento

- 9.1 La empresa de operación de alimentos deberá establecer sistemas de capacitación para puestos relevantes y proporcionar capacitación correspondiente de conocimiento de seguridad alimentaria para empleados.
- 9.2 La empresa de operación de alimentos deberá promover a los empleados de todos los puestos para que cumplan con los requisitos nacionales pertinentes, las leyes, reglamentos y normas a través de la capacitación fortalecen la conciencia y la responsabilidad de implementar varios sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos y aumentar los niveles correspondientes de conocimiento.
- 9.3 La empresa de operación de alimentos deberá formular e implementar un plan anual de capacitación en inocuidad de alimentos y realizar exámenes basados en las necesidades reales de diferentes puestos y mantener registros de capacitación. Cuando se actualizan los reglamentos y normas de inocuidad de los alimentos, la capacitación se llevará a cabo de manera oportuna.

9.4 El plan de capacitación se revisará y se evaluará periódicamente, se evaluará la efectividad de la capacitación, y se realizarán inspecciones de rutina para asegurar la implementación efectiva del plan de capacitación.

10. Sistemas de gestión y personal

- 10.1 La empresa de operación de alimentos estará equipada con personal profesional y técnico y personal de gestión de seguridad alimentaria, y establecerá un sistema de gestión para garantizar la seguridad alimentaria.
- 10.2 El sistema de gestión de inocuidad alimentaria debe coincidir con la escala de operación, el equipo y el nivel de las instalaciones, y la variedad de alimentos, y el sistema de gestión de inocuidad alimentaria se mejorará continuamente basado en la operación real y las experiencias de implementación.
- 10.3 El personal en cada puesto debe estar familiarizado con los principios básicos y las normas operativas de los alimentos de inocuidad, y tener responsabilidades y autoridades claras para informar sobre los problemas de inocuidad alimentaria que surgen durante los procesos de operaciones comerciales.
- 10.4 El personal de gestión debe tener los conocimientos, habilidades y experiencias necesarias para poder juzgar los peligros potenciales, tomar las medidas preventivas y correctivas apropiadas y garantizar la efectividad de administración.

11. Gestión de registros y documentos

- 11.1 La adquisición, inspección y aceptación, almacenamiento, ventas y otros enlaces en la operación de alimentos, el proceso se registrará en detalles. El contenido de los registros debe ser completo, verdadero, claro y fácil de identificar y recuperado, y garantizará que todos los enlaces puedan rastrearse de manera efectiva.
- 11.2 El nombre, lote, especificación, cantidad del alimento retirado, el motivo del retiro y el plan de seguimiento de rectificación se registrará fielmente.
- 11.3 Los documentos se gestionarán de manera eficaz y garantizarán que los documentos utilicen los sitios relevantes y sean versiones válidas.
- 11.4 Se recomienda utilizar los medios tecnológicos avanzados (como la información electrónica del sistema de cómputo) para registrar y gestionar documentos.