



REPÚBLICA DE CUBA
MINISTERIO DE LA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE GESTIÓN DE LA CALIDAD

Principales Regulaciones y Normativas Aplicables para la Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

La Habana, 7 de marzo 2022



REPÚBLICA DE CUBA
MINISTERIO DE LA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE GESTIÓN DE LA CALIDAD

A continuación se relacionan las principales regulaciones y normativas nacionales aplicables a los alimentos y sistemas alimentarios, en la versión vigente en el momento de la publicación de este folleto.

Cita del Raúl Castro - Clausura Segundo Período de Sesiones de la VII Legislatura de la ANPP - 2008.12.28

“Todo requiere regulación como guía sobre la cual basar el trabajo. Exigir conlleva controlar, educar, orientar, prevenir y hacer cumplir lo dispuesto; pero lo dispuesto tiene que estar escrito, no es por lo que se le ocurra a cada cual.”

Principales Base Legal, Regulatoria y Normativa

- **Decreto Ley 8/2020** y Decreto 16/2020 De Normalización, Metrología, Calidad y Acreditación.
- **Decreto Ley 9/2020** y Decreto 18/2020 Inocuidad Alimentaria
- **Decreto Ley 10/2020** y Decreto 17/2020 Autoridades Nacional Reguladora

Ministerio de la Agricultura.

- Resolución 23/2001. Crea el Registro Nacional de Productos para la Alimentación Animal
- **Resolución 442/2020** del Ministro de la Agricultura, Reglamento para el muestreo, conservación y remisión de las muestras de alimentos para el consumo humano y animal objeto de análisis.
- Decreto Ley 153/1994 Regulaciones de Sanidad Vegetal
- Resolución Conjunta 575/2007 Minsap-Minag. Reglamento de uso de formulados plaguicidas
- **Resolución 441/2020** Reglamento para el Registro de las áreas de producción de artículos reglamentados con destino a la exportación.

Controlaría General de la Republica

- Resolución No. 60/ 2011. Norma del Sistema de Control Interno.

Ministerio Comercio Exterior y la Inversión Extranjera

- Resolución 50/2014. Reglamento General sobre la Actividad de Importación y Exportación



REPÚBLICA DE CUBA
MINISTERIO DE LA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- Resolución 30/2018 Procedimiento para el Control del Cumplimiento de las Regulaciones Técnicas en los Productos de Importación y Exportación y las Indicaciones para la Elaboración del Procedimiento de Inspección de Mercancías.
- Resolución 315/2020 “Reglamento que rige las relaciones comerciales en las operaciones en moneda libremente convertible entre las entidades autorizadas a realizar actividades de comercio exterior y las formas de gestión no estatal”,

Ministerio del Comercio Interior

- Resolución 54/2018 “Indicaciones para la organización y ejecución de la protección al consumidor en el sistema de comercio interno”.

Principales Normativas

Normas cubanas obligatorias:

1. NC 108:2020 Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
2. NC 109: 2009 Conservas alimenticias. Requisitos Sanitarios
3. NC 143: 2021 Código de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
4. NC 242: 2006. Código de Prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente.
5. NC 277: 2016 Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias
6. NC 452: 2021. Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos Sanitarios Generales
7. NC 454: 2021. Transportación de alimentos. Requisitos Sanitarios generales.
8. NC 455: 2022 Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales
9. NC 456: 2021. Equipos y Utensilios en contacto con los alimentos. Requisitos Sanitarios Generales
10. NC 488: 2020 Limpieza y desinfección en la cadena alimentaria. Procedimientos Generales.



REPÚBLICA DE CUBA
MINISTERIO DE LA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 11.NC 492: 2021. Almacenamiento de alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.
- 12.NC 493: 2015 Contaminantes metálicos en alimentos. Regulaciones Sanitarias
- 13.NC 500: 2010 Directrices para la Producción y Elaboración de Alimentos por Métodos Orgánicos.
- 14.NC 512: 2018. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos Sanitarios Generales
- 15.NC 513: 2020 Código de Prácticas Recomendado de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas.
- 16.NC 517: 2020.Código Internacional de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas frescas.
- 17.NC 571:2018 Distribución, exposición y venta de los alimentos. Requisitos sanitarios generales
- 18.NC 585: 2017 Contaminantes microbiológico en alimentos. Requisitos sanitarios
- 19.NC 586: 2008 Cereales y granos. Requisitos sanitarios generales.
- 20.NC 587: 2019 Código de Prácticas de Higiene para la Carne.
- 21.NC 597: 2009. Silos Metálicos. Requisitos Sanitarios generales
- 22.NC 604: 2012 Residuos de Medicamentos Veterinarios. Requisitos Sanitarios Generales.
- 23.NC 637: 2019 Especies, condimentos y plantas aromáticas. Requisitos sanitarios
- 24.NC 679: 2009 Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos.
- 25.NC 816: 2010 Grasas y aceites comestibles envasados. Requisitos sanitarios generales.
- 26.NC 827.2017 Agua potable. Requisitos sanitarios
- 27.NC 850: 2011 Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública.
- 28.NC 876: 2012 Código de prácticas de higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semienvasados.



REPÚBLICA DE CUBA
MINISTERIO DE LA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- 29. NC 884:2012 Códigos de Buenas Prácticas de Alimentación Animal
- 30. NC 902: 2012 Plaguicidas en alimentos. Requisitos sanitarios generales
- 31. NC 983: 2013 Hortalizas de hoja verde frescas. requisitos sanitarios
- 32. NC 1073: 2015 Huevo fresco. Requisitos Sanitarios Generales.*
- 33. NC 1133: 2015 Leche cruda. Requisitos Sanitarios Generales.
- 34. NC 1205:2017 Norma General para los Contaminantes y toxinas presentes en los animales y piensos.
- 35. NC 1228:2017 Higiene de los alimentos. Términos y definiciones.
- 36. NC 1254. 2018 Alimentos con bajo contenido de humedad. Requisitos sanitarios generales
- 37. NC OIML R 79: 2018 Requisitos para el etiquetado de los productos preempacados.

Normas cubanas recomendadas:

- 38. NC 136: 2017 Directrices para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- 39. NC 556: 2015 Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos.
- 40. NC 557:2007 Código de prácticas para la reducción al mínimo y contener la resistencia de los antimicrobianos en el uso de estos en animales productores de alimentos.
- 41. NC 570: 2020 Principios y aplicación práctica para el análisis de riesgos en el sector alimentario.
- 42. NC 650:2015 Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos.
- 43. NC 651:2008 Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos.

Normas cubanas de Sistemas de Gestión

- 44. NC/ISO 31000: 2018 Sistema Gestión del Riesgos. Principios y directrices



REPÚBLICA DE CUBA
MINISTERIO DE LA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE GESTIÓN DE LA CALIDAD

45. NC/ISO/IEC 31010: 2015 Gestión del Riesgo. Técnicas de apreciación del riesgo.
46. NC/ISO 9001: 2015 Sistema de Gestión de la Calidad. Requisitos para cualquier Organización en la cadena alimentaria.
47. NC/ISO 14000: 2015 Sistema de Gestión Ambiental.
48. NC/ISO 45 000 Sistemas de Gestión de la seguridad y salud en el trabajo — requisitos con orientación para su uso [iso 45001: 2018, (traducción certificada), idt]
49. NC 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria [iso 22000:2018, (traducción certificada), idt]
50. NC 22005: 2008 Trazabilidad de Alimentos Requisitos Generales.
51. NC/ISO/IEC 17025: 2017 Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de ensayo y de calibración
52. NC/ISO/IEC 17050-1:2005 y NC ISO 17050-2:2005. Evaluación de la conformidad. Declaración de conformidad del proveedor. Requisitos generales.
53. NC/ISO 10001: 2019 Gestión de la calidad. Satisfacción del Cliente. Directrices para los Códigos de conducta de las Organizaciones.

Otros documentos normativos aplicables:

- Normas: de especificaciones o requisitos, métodos de ensayos, muestreo.
- Normas privadas
- Manual de Buenas Prácticas
- Procedimientos
- Instructivos técnicos
- Resoluciones e Instrucciones