

Normas cubanas relativas a la gestión de un Servicio de Alimentación

En este acápite se colocan las normas cubanas promulgadas por el Comité Estatal de Normalización y Control de la Calidad que se refieren a la gestión de un Servicio de Alimentación, en la esperanza que sean incorporadas en el acervo cultural y tecnológico de las instituciones de salud del país.

La Autora.

1. NC 38-03-02:86 SNSA Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales (obligatoria).
2. NC 38.03.05:87 SNSA Alimentación colectiva. Requisitos sanitarios generales (obligatoria).
3. NC 53-161:85 EPC. Comedores para la red cerrada de la alimentación social. Especificaciones de proyecto y método de cálculo.
4. NC-ISO 6658:02 Análisis sensorial, metodología. Guía general.
5. NC-ISO 9000:01 Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario.
6. NC-ISO 9001:01 Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.
7. NC-ISO 9004:01 Sistemas de gestión de la calidad. Directrices para la mejoría del desempeño.
8. NC-ISO 9004:02.98 Sistemas de gestión de la calidad y elementos de los sistemas de calidad. Parte 2. Directrices para los servicios.
9. NC-ISO 9004-04.99 Sistemas de gestión de la calidad. Parte 4. Directrices para el mejoramiento de la calidad.
10. NC-ISO 10005:97 Gestión de la calidad. Directrices para los planes de calidad.
11. NC 38-00-02:85 SNSA Nutrición e Higiene de los Alimentos. Términos y definiciones. (obligatoria).
12. NC 38-00-04:85 SNSA. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales. (obligatoria).
13. NC 38-03-01:86 SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios. (obligatoria).