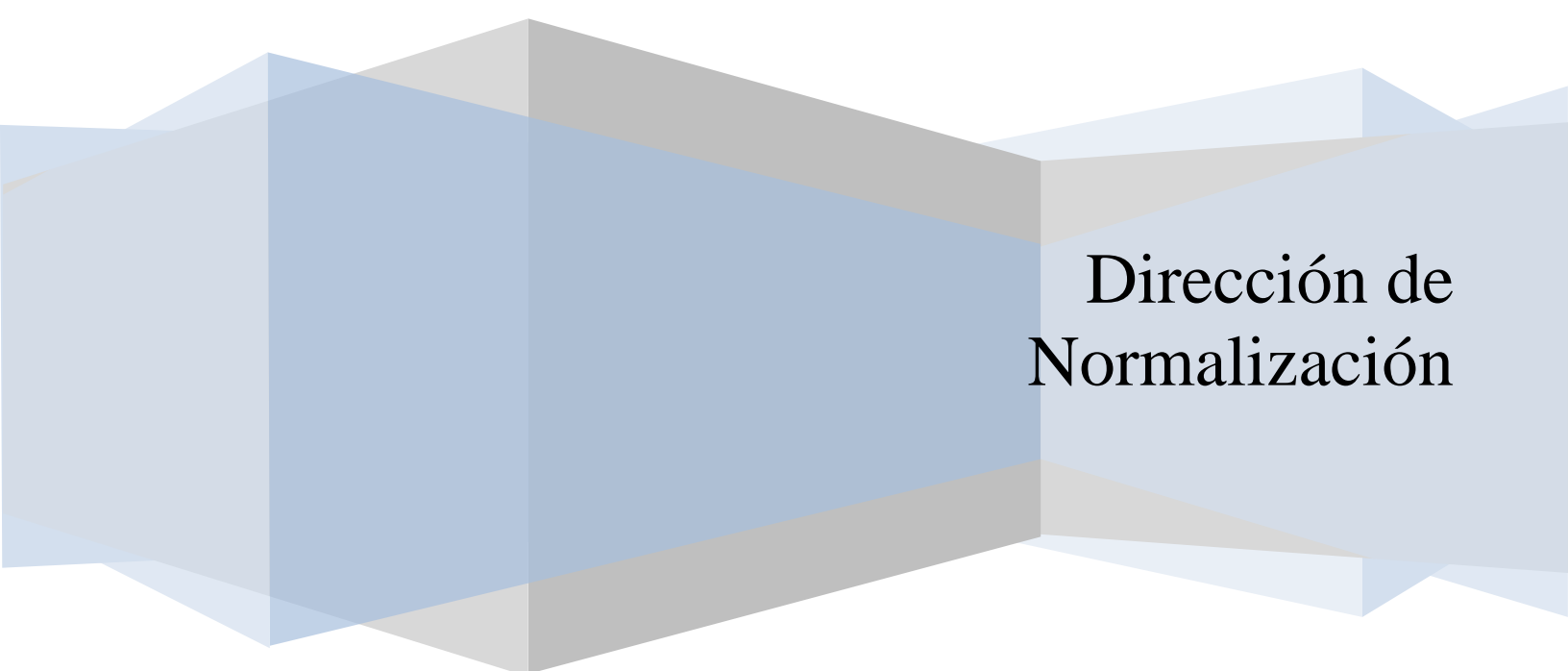


**INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD,
INDOCAL**

Informe del desarrollo de normas del Departamento de Normas de Alimentos y Salud, Abril-Junio 2015

Lic. Ángel Urbáez



**Dirección de
Normalización**

DEPARTAMENTO NORMAS DE ALIMENTOS Y DE SALUD

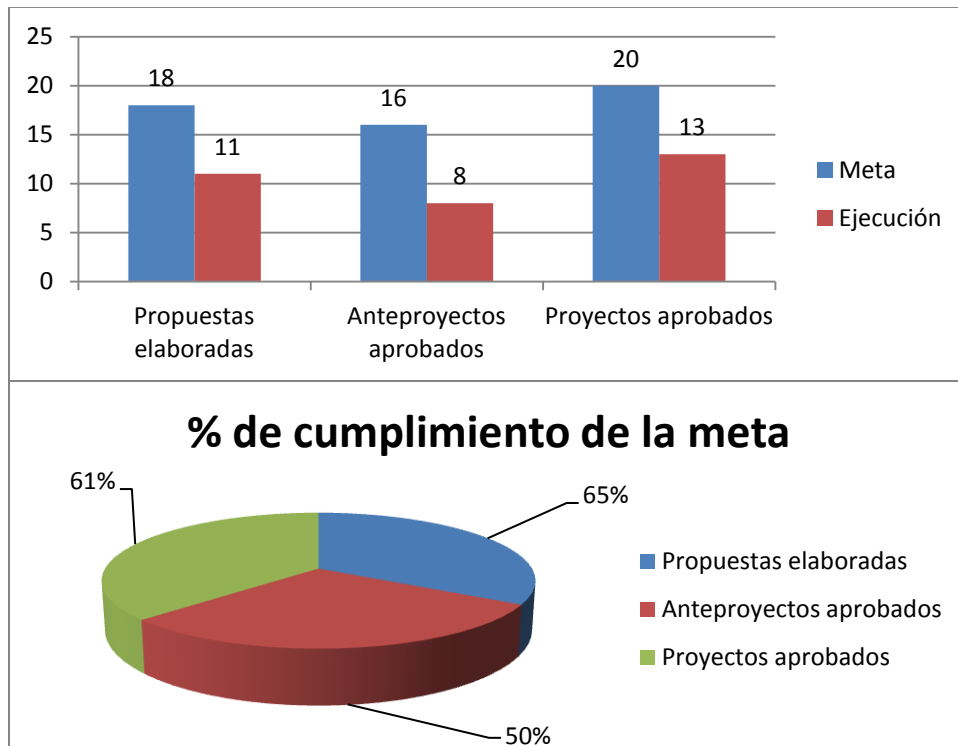
Este departamento de Normas de Alimentos y de Salud de la Dirección de Normalización tiene a su cargo todo lo concerniente a la planificación, ejecución, coordinación y control de los trabajos de Normalización en temas de alimentos y salud.

A tales fines, este Departamento de Normas de Alimentos y Salud de esta Dirección elaboró desde abril hasta junio 2015, once (11) propuestas de normas, de las cuales ocho (08) fueron aprobadas como anteproyectos, asimismo, trece (13) documentos normativos fueron aprobados como proyectos.

Por otro lado, en Encuesta Pública fueron publicados cuatro (04) documentos, los cuales fueron por un período de sesenta (60) días. Finalmente, fueron aprobadas tres (03) normas por la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Dominicano para la Calidad CODOCA, en su última reunión, el 18 de junio de este año.

RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR LA DIRECCION DE NORMALIZACIÓN EN EL AÑO 2015

ACTIVIDAD REALIZADA	CANTIDAD REALIZADA
Propuestas de Normas Elaboradas	11
Propuestas de Normas Aprobadas como Anteproyectos	08
Anteproyectos de Normas Aprobados como Proyectos	13
Preparación de Proyectos para envío a la Comisión Técnica de Expertos	04
Proyectos Aprobados como Normas Dominicanas	03
Comités Técnicos Activos	21
Encuestas Públicas publicadas	04
Reuniones del Consejo Dominicano para la Calidad CODOCA	02
Constitución de los Comités Técnicos	-
Reactivación de los Comités Técnicos	-
Impartición y asistencia a cursos	10



Actividades de Capacitación Específica en el Área de Normalización

El siguiente cuadro detalla las actividades de capacitación específicas para el área de normalización.

<u>Nombre Curso</u>	<u>Organizador y lugar</u>	<u>Cantidad Asistentes</u>
Participación en Curso-Taller Análisis de Riesgos en Inocuidad de los Alimentos	CEDAF	02
Charla sobre actualización de la norma ISO 9001	ADOEXPO	05
Curso-Taller“Control y Estadística de Proceso”	INDOCAL	02
Taller “Usos de materias primas cárnicas, nitritos y sal en la industria de embutidos”	IIBI	02
Curso Alfabetización Digital	INAP	01
Curso Introducción a la “Norma ISO 14001:2004”	INDOCAL	02
Primer Taller Internacional sobre Accidentes de Consumo, además, dejar constituido el comité gestor de la Red de Consumo nacional	OPS,Plaza de la Salud	01
Taller “Como exportar al Reino Unido	I*CEI-RD	01
Diplomado MSF	Ministerio Relaciones Exteriores	01
Taller Ecoturismo.	Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT. México	01

DESARROLLO DEL TRABAJO NORMATIVO

PROPUESTAS DE NORMAS ELABORADAS

1. NORDOM 598 (1er. Rev.) Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP). Directrices para su aplicación.
2. NORDOM 67:1-007 Leche concentrada.
3. NORDOM 623 (1^{ra}. Rev.) Directrices para el uso de aromatizantes.
4. NORDOM 71:8-004 Etiquetado de cosmético.
5. NORDOM 410 (1ra. Rev.) Productos cárnicos. Corte de carne de porcino.
6. NORDOM 360 (1ra. Rev) Productos cárnicos. Carne de bovino. Definición de canal, medio canal y cuartos de canal.
7. NORDOM 67:1-085 Leche y productos lácteos deslactosados.
8. NORDOM 67:2-010 Norma para determinadas legumbres.
9. NORDOM 399 Queso Ricotta.
10. NORDOM 67:1-088 Queso Danés.
11. NORDOM 67:11-009 Bebidas energéticas y energizantes. Especificaciones.

PROPUESTAS DE NORMAS APROBADAS COMO ANTEPROYECTOS

1. NORDOM 423 Queso Gouda. Definición y especificaciones.
2. NORDOM 67:21-004 Jengibre fresco. Especificaciones de calidad.
3. NORDOM 398 (1era. Rev.) Queso mozzarella. Definiciones y especificaciones.
4. NORDOM 67:1-087 Leche concentrada.
5. NORDOM 623 (1^{ra}. Rev) Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/G 66-2008)
6. NORDOM 632 (1^{ra}. Rev) Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (Codex Stan 193-1995, Enm. 2013).
7. NORDOM 581 Principios generales de higiene de los alimentos.
8. NORDOM 67:35-010 Directrices sobre preparados alimentarios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños.

ANTEPROYECTOS DE NORMA ENVIADOS A ENCUESTA PÚBLICA

1. NORDOM 591 Uso de términos lecheros
2. NORDOM 65:4-030 Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de los ajés.
3. NORDOM 477 (1ra. Rev.) Ron. Especificaciones.
4. NORDOM 586 (1^{ra} Rev.) Pescado seco salado tipo bacalao. Especificaciones.

ANTEPROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO PROYECTOS

1. NORDOM 65:4-025 Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo del tabaco (*Nicotiana tabacum*)
2. NORDOM 65:4-026 Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicida permitido para el cultivo y el manejo del apio (*apium graveolens*)
3. NORDOM 65:4-027 Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo de la lechosa (papaya) (*Carica papaya L.*)
4. NORDOM 65:4-029 Residuos de Plaguicidas en los alimentos. Límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos para el cultivo y el manejo de la zanahoria (*daucus carota*)
5. NORDOM 530 (1^{ra}. Rev.) Aguacate. Especificaciones generales de calidad
6. NORDOM 67:21-003 Tomate Especificaciones y clasificaciones (*Lycopersicon esculentum* Mill.)
7. NORDON 540 (1^{ra}. Rev.) Mayonesa. Especificaciones.
8. NORDOM 67:1- 081 Leche saborizadas. Definiciones y especificaciones
9. NORDOM 67:1-086 Bebidas lácteas. Definiciones y especificaciones.
10. NORDOM 67:32-025 Principios de establecimiento y aplicación de criterios Microbiológicos a los alimentos.
11. NORDOM 67:32-024 Código de prácticas frutas y hortalizas en conservas.
12. NORDOM 394 Aceites y grasas comestibles. Muestreo.
13. NORDOM 591 Uso de términos lecheros

PROYECTOS DE NORMAS APROBADOS COMO NORMA

1. NORDOM 67:6-005 Etiquetado de alimentos preenvasados. Directrices generales sobre Declaraciones de propiedades.
2. NORDOM 67:32-023 Higiene de los alimentos. Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en carnes de pollo.
3. NORDOM 65:4-024 Límites máximos de residuos de plaguicidas permitido para el cultivo y el manejo del tomate.