

Reglamento Servicio Alimentación al Público

En uso de las facultades conferidas en los artículos 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política, 28, inciso b) de la Ley General de la Administración Pública, 2, 196 siguientes y concordantes de la Ley General de Salud,

Considerando:

1º.- Que a fin de evitar omisiones en las órdenes especiales dictadas por las Autoridades de Salud en materia de alimentos se hace necesario en resguardo de la salud de la población emitir una serie de regulaciones.

Por tanto,

DECRETAN:

El siguiente,

REGLAMENTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN AL PÚBLICO

CAPITULO I

Definiciones

ARTICULO 1º.- Para efectos del presente Reglamento deberán entenderse como:

Alimento: Se entiende por alimento o producto alimenticio, para los efectos legales y reglamentarios, toda sustancia o producto natural o elaborado, que al ser ingerido por el hombre proporcione al organismo los

elementos necesarios para su mantenimiento, desarrollo y todo aquel que, sin tener tales propiedades, se consuma por hábito o agrado.

Se consideran alimentos, para los mismos efectos, los aditivos alimentarios entendiéndose por tales, toda sustancia o producto natural o elaborado, que poseyendo o no cualidades nutritivas, se adicione a los alimentos para coadyuvar, modificar o conservar sus propiedades.

Alimento adulterado: Se considera adulterado, para los efectos legales y reglamentarios, todo alimento:

- a) Que contenga una o varias sustancias extrañas a su composición reconocida y autorizada.
- b) Al que se le haya extraído parcial o totalmente cualesquiera de sus componentes, haciéndoles perder o disminuir su valor nutritivo.
- c) El que haya sido adicionado, coloreado o encubierto en forma de ocultar sus impurezas o disimular su inferior calidad.
- d) Al que se le haya agregado un aditivo alimentario no autorizado por el Ministerio.

Alimento alterado o deteriorado: Se entiende por alimento alterado o deteriorado, para los efectos de esta ley y sus reglamentos, aquel que por cualquier causa natural haya sufrido perjuicio o cambio en sus características básicas, química o biológicas.

Alimento contaminado: Se considera alimento contaminado, para los efectos legales y reglamentarios, aquel que contenga microorganismos patógenos, toxinas o impurezas de origen orgánico o mineral repulsiva, inconvenientes o nocivas para la salud.

Se presumirá contaminado el alimento que sea de una elaboración, envase o manipulación realizados en condiciones sanitarias defectuosas o

en contravención a las disposiciones legales o reglamentarias.

Alimento falsificado: Se estimará falsificado, para los efectos legales y reglamentarios todo alimento:

- a) Que se designe o expendi bajo nombre o calificativo que no le corresponde.
- b) Cuyo envase o rotulación contenga cualquier diseño o indicación ambigua o falta que induzca a error al público, respecto de su calidad, ingredientes o procedencia.
- c) Que se comercie o distribuya sin haber sido registrado debidamente, cuando esto corresponda reglamentariamente, o cuando habiendo sido registrado, ha sufrido modificaciones no autorizadas.

Area: Sector de un establecimiento que es utilizado para la ejecución de una actividad o actividades específicas.

Autoridad de Salud: Entiéndase por tales el Ministerio de Salud, el Director General de Salud, la Dirección o Jefatura de Divisiones o Departamentos Médicos o Técnicos de Salud o de área geográfica de salud y aquellos funcionarios que hayan sido delegados por los antes mencionados para efectuar acciones específicas relativas a su cargo.

Calidad sanitaria: Es la condición que debe tener toda materia prima o producto terminado de cumplir con las características generales y específicas asignadas en las normas sanitarias y de calidad aprobadas por el Ministerio de Salud o suscritas por el Gobierno en virtud de convenios internacionales.

Carné de salud: Es el certificado emitido por el Ministerio de Salud que acredita que un manipulador de alimentos no sufre o es portador de enfermedades infectocontagiosas de declaración obligatoria.

Carné de manipulador: Es el certificado que extiende el Ministerio de Salud en el que se acredita que un manipulador posee los conocimientos sanitarios básicos e indispensables para laborar en un servicio de alimentación al público.

Clausura: Formal colocación de sellos que haga la Autoridad de Salud de un establecimiento de alimentos, por no reunir los requisitos o por no contar con permiso sanitario de funcionamiento.

Decomiso: Es la pérdida de un bien material que sufre el dueño en favor del Estado, cuando dicha propiedad ha sido causa de una infracción sanitaria o que son nocivos o peligros para la salud pública.

Equipo y utensilios: Es el conjunto de materiales y artículos empleados en la conservación, preparación, suministro, expendio y consumo de alimentos.

Establecimiento de alimentos: Es todo lugar permanente o de temporada destinado a la elaboración, manipulación, suministro y comercio de alimentos.

Desinfección: Es aquel tratamiento bactericida y micocida, mediante procesos térmicos o químicos por un tiempo determinado, que se aplica a los equipos o utensilios a fin de reducir su carga microbiológica hasta alcanzar un nivel que no de lugar a contaminación nociva de los alimentos.

Permiso sanitario de funcionamiento: Es el permiso que se otorga a los servicios de alimentación al público cuando hayan cumplido las disposiciones generales y específicas, legales y reglamentarias y otras disposiciones dictadas por la Autoridad de Salud.

Línea de proceso: Movimiento secuencial de las materias primas a través de sus diferentes etapas de proceso con el fin de obtener el

producto terminado.

Manipulador: Es toda persona que aplique su trabajo manual, directamente o por medio de instrumentos, a la prevención, conservación, envase, distribución, suministro o expendio de alimentos.

Servicio de alimentación al público: Es aquel establecimiento de alimentos, que se incluye dentro de las siguientes denominaciones: soda, restaurante, cafetería, bar, cantina, fonda, servicio institucional, expendios y afines de alimentos servidos en el local; dentro de esta clasificación no se incluyen los almacenes, depósitos y otros locales como pulperías, supermercados o abastecedores.

Ministerio: Entiéndase Ministerio de Salud.

Nivel local: Entiéndase los Centros de Salud y las Oficinas de Técnicos de Saneamiento Ambiental.

Retención: Consiste en mantener bajo prohibición de todo tipo de manipulación, bienes de dudosa naturaleza o condición hasta que se determine tales atributos.

Area de proceso: Espacio físico destinado al almacenamiento, mantenimiento y elaboración de materias primas y productos terminados.

Area de consumo: Espacio físico destinado al consumo de alimentos servidos en el propio local.

Area de servicios: Incluye los servicios sanitarios del personal y del público, la bodega de materiales de limpieza y desinfección, el espacio físico correspondiente a vestidores y guardarropa y otros servicios.

ARTICULO 2º.- Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento

serán de aplicación para:

Todo servicio de alimentación que opere en todo el territorio en el cual se elabore, manipule, comercie y suministre alimentos para consumo de la población.

ARTICULO 3º.- Inclúyase dentro de los servicios de alimentación al público los siguientes establecimientos:

- a) Restaurantes
- b) Sodas
- c) Cafeterías
- ch) Bares
- d) Tabernas
- e) Cantinas
- f) Servicios institucionales (educacionales, hospitalarios, asilos y similares)
- g) Otros establecimientos (taquerías, heladerías, reposterías y otros)

ARTICULO 4º.- Todo establecimiento de alimentos incluyendo los servicios de alimentación al público, deben obtener, previo al inicio de sus actividades, el correspondiente permiso sanitario de funcionamiento, para lo cual tienen que acreditar que cuentan con condiciones de ubicación, instalaciones y operación sanitariamente adecuadas.

ARTICULO 5º.- Queda prohibido elaborar, comerciar, manipular y

distribuir alimentos deteriorados, contaminados, adulterados o falsificados.

ARTICULO 6º.- Los alimentos deben ser producidos, manipulados, transportados, expendidos y suministrados al público en condiciones higiénicas y sanitarias, de forma que se minimice el riesgo de contaminación y en estricto apego a los requisitos legales y reglamentarios pertinentes.

ARTICULO 7º.- Todo alimento que se venda o distribuya en el país debe provenir de un establecimiento legalmente autorizado por el Ministerio de Salud.

CAPITULO II

Requisitos de los servicios de alimentación al público

ARTICULO 8º.- En materia de seguridad e higiene industrial todo servicio de alimentación al público cumplirá con las disposiciones establecidas en la Ley General de Salud, el Reglamento de Higiene Industrial, el Reglamento de Construcciones y las disposiciones del presente Reglamento.

ARTICULO 9º.- La ubicación del establecimiento deberá ser aprobada por el Departamento de Ingeniería Sanitaria o por el Nivel Local del Ministerio.

Su funcionamiento no ocasionará problemas o molestias a la comunidad.

ARTICULO 10.- El establecimiento deberá estar aislado de lugares declarados como insalubres por el Ministerio.

ARTICULO 11.- En los alrededores del local no debe haber acumulación de basuras ni estancamientos de aguas.

ARTICULO 12.- Un servicio de alimentación al público no podrá ser utilizado parcial o totalmente, a ninguna hora ni en ninguna circunstancia para otro fin distinto del autorizado por el Ministerio. No podrá tener comunicación directa con locales industriales o de vivienda.

REQUISITOS FISICOS

ARTICULO 13.- Todo servicio de alimentación al público tendrá claramente definidas sus áreas de:

- proceso
- consumo
- servicios sanitarios

La segunda no será indispensable en establecimientos como taquerías, heladerías, reposterías, etc.

ARTICULO 14.- La altura mínima del establecimiento será de 2,50 metros.

ARTICULO 15.- La superficie de las diferentes áreas deberá permitir el desarrollo cómodo de cada actividad. Por tanto esta dimensión estará en función de la capacidad o volumen de servicio que tenga el establecimiento.

ARTICULO 16.- Los pisos de las áreas de proceso y servicios sanitarios deberán ser material liso no poroso, impermeable, lavable, antideslizante, con un desnivel mínimo de 2% hacia el desagadero, el cual contará con una rejilla de 0,5 cm, separación máxima entre sus elementos.

ARTICULO 17.- Las paredes de las áreas de proceso y servicios sanitarios deberán ser de acabado liso, no poroso, impermeables, pintados con colores claros desde el nivel del piso hasta la altura del cielo raso. Podrán estar recubiertas con materiales atóxicos que cumplan con los requisitos mencionados; si el forro es metálico este debe ser inoxidable. Las paredes del área de consumo deberán como mínimo permitir su fácil lavado y mantenerse en buenas condiciones físicas.

ARTICULO 18.- Los cielos rasos serán lisos y estarán pintados con color claro, es indispensable en las áreas del proceso y servicios sanitarios si se utilizan vigas expuestas, su diseño no deberá facilitar la acumulación de polvo.

ARTICULO 19.- Las juntas o uniones entre las paredes y el piso
deberán ser cóncavas.

ARTICULO 20.- Las puertas de acceso del establecimiento abrirán hacia
afuera y tendrán un mecanismo automático de cierre, se ajustarán
completamente a los marcos y deberán de ser de material que permita su
lavado.

ARTICULO 21.- El área de servicios sanitarios deberá estar separado
por sexo, con entrada independiente de igual forma tendrán que definirse
recintos para uso exclusivo del personal del establecimiento y para uso
público.

Cada recinto tendrá ventilación al exterior, no podrán comunicar
directamente a las áreas de proceso y de consumo, y deberán contar mínimo
de los siguientes dispositivos:

HOMBRES

Capacidad Inodoro Urinario Lavatorio

1- 40 1 1 1

41- 90 2 1 2

91-150 2 2 2

151-225 3 2 2

226-300 3 3 3

301-400 4 3 3

MUJERES

Capacidad Inodoro Lavatorio

1- 40 1 1

41- 90 2 2

91-150 3 2

151-225 4 2

226-300 5 3

301-400 6 3

Si la capacidad excede de 400, se deberá tener un inodoro, un orinal y un lavatorio para cada 125 hombres.

Si la capacidad excede de 400, se deberá tener un inodoro y un lavatorio para cada 25 mujeres.

(Así reformado por el artículo 1º del decreto ejecutivo No.20044 del 31 de octubre de 1990)

ARTICULO 22.- En las áreas de proceso y consumo se instalarán lavamanos en número suficiente.

ARTICULO 23.- Anexo al área de servicios sanitarios del personal o en un local independiente, fuera del área de proceso, deberá definirse una zona específica para el cambio de ropa de calle por uniforme de trabajo. En dicha área se instalarán guardarropas en número y dimensiones adecuadas para el empleo del personal.

ARTICULO 24.- Cuando las condiciones laborales requieran que los manipuladores consuman sus alimentos en el establecimiento, ello deberá efectuarse en un comedor acondicionado fuera del área de proceso y de

servicios sanitarios o en su defecto en la propia área de consumo.

ARTICULO 25.- La iluminación será tanto natural como artificial; en el primer caso, la superficie de ventanas no será menor del 20% de la superficie del piso; en el segundo, la intensidad no será inferior a la suministrada por fuente natural y dará luz blanca. En el área de consumo podrán disminuirse la intensidad por razones de ambientación, pero sin llegar a un punto que dificulte la observación de las características de los alimentos servidos. Las lámparas ubicadas sobre la línea de proceso contarán con protectores que eviten la caída de vidrios en caso de rompimiento accidental del bombillo.

ARTICULO 26.- Los establecimientos poseerán ventilación natural o artificial de forma que, cada una por separado, garantice una temperatura ambiental que no sea incómoda o inconveniente para el proceso, el personal y el público.

Las ventanas, respiraderos, extractores o ventiladores deberán estar diseñados e instalados en forma que no permitan el acceso de polvo u otros contaminantes.

Las campanas extractoras de humos, olores, calor excesivo, etc, estarán diseñados de forma que permitan su fácil limpieza y no causen condensación, en sus paredes que puedan gotear sobre los alimentos.

ARTICULO 27.- Todo servicio de alimentación deberá contar con una zona, anexa al área de servicios sanitarios, o independiente pero fuera de

las restantes áreas, destinada al almacenamiento, lavado y desinfección del equipo de limpieza e higiene. En dicha zona se instalará una pileta con agua corriente y un armario para el guardado de los objetos empleados.

REQUISITOS SANITARIOS

ARTICULO 28.- Los servicios de alimentación al público deberán estar diseñados contar con las medidas necesarias para minimizar la presencia y mantenimiento de insectos y roedores.

ARTICULO 29.- Se prohíbe el empleo de productos químicos como cebos para control de roedores, a menos que dichas sustancias se hallen dentro de dispositivos que garanticen su confinamiento se prohíben los sistemas de control biológico de plagas.

ARTICULO 30.- Las fumigaciones deberán efectuarse periódicamente, tantas veces como sea necesario para minimizar las poblaciones de insectos y roedores. Las personas responsables de la fumigación así como los productos empleados deberán estar autorizados por el Ministerio y su aplicación se harán en momentos que no interfieran con el proceso o con los alimentos en sí. Posterior a la aplicación de los pesticidas se hará una limpieza adecuada que garantice al máximo su ausencia residual de las áreas tratadas, así como del inmobiliario y de equipo del establecimiento. Deberá contarse con un registro que indique la naturaleza de los productos empleados, su concentración y la fecha de aplicación.

ARTICULO 31.- Todo lavamanos deberán contar con jabón líquido colocado en dispensadores que permitan su fácil extracción.

Es obligatorio proveer toallas desechables o secadores de aire para las manos; se prohíbe la utilización de paños.

Próximo a las lavamanos se instalarán rótulos visibles alusivos a la práctica higiénica del lavado de manos.

ARTICULO 32.- En los recintos sanitarios deberán colocarse basureros herméticos lavables, con tapa ajustada de cierre automático. Bajo ninguna circunstancia deberá faltar el papel higiénico, ni se permitirá el empleo de materiales distintos al indicado.

ARTICULO 33.- Se prohíbe la presencia en el establecimiento de toda clase de animales.

ARTICULO 34.- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias tóxicas, incluyendo medicamentos, en el establecimiento, a menos que ello sea indispensable para la limpieza y desinfección del control de plagas o destinado al uso del personal.

En este caso serán mantenidos en lugares específicos y seguros para dicho propósito.

ARTICULO 35.- El local dispondrá de agua potable en cantidad y

presión suficiente para efectuar adecuadamente el proceso de elaboración y consumo de alimentos.

El agua potable procederá directamente de sistema de aprobado por el Ministerio. Deberá asegurarse que no existe conexión cruzada entre el suministro de agua potable y otros suministros de aguas no potables.

ARTICULO 36.- Los desechos sólidos o basuras deberán recogerse en recipientes herméticos, con tapa ajustada de cierre, diseñados con materiales que permitan su fácil limpieza; internamente podrán estar forrados con bolsas plásticas. La recolección de las basuras del área en proceso, consumo y servicio deberá ser, como mínimo, diaria, aunque podrá depositarse hasta el momento de su entrega a los servicios municipales, en recintos destinados específicamente para este propósito.

Dichos recintos deberán estar fuera del establecimiento y ser contruidos con materiales impermeables, de fácil limpieza y estar dotado de condiciones que obstaculicen el ingreso y proliferación de insectos y roedores en su interior.

ARTICULO 37.- Diariamente, antes o después de cualquier actividad de elaboración y consumo de alimentos deberá efectuarse la limpieza y desinfección del establecimiento, equipo, utensilios e inmobiliarios.

ARTICULO 38.- Es obligatorio el uso de agua caliente para el lavado del equipo y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

ARTICULO 39.- Se autoriza el empleo de los siguientes métodos de desinfección de equipos y utensilios:

- a) Inmersión durante medio minuto, como mínimo, en agua potable a una temperatura de 75°C., cuando menos.
- b) Inmersión durante un minuto, como mínimo en agua potable que contenga por lo menos 50 mg cl/l de agua u otro equivalente permitido, en concentración que no sobrepase el máximo autorizado.
- c) Tratamiento con vapor libre de contaminantes químicos.

ARTICULO 40.- Después de la desinfección y enjuague, todo el equipo y utensilios deberán secarse por aire antes de almacenarse, o almacenarlos en lugar protegido, en una posición que les permita el desagüe por sí mismo. Se prohíbe el empleo de paños o limpiones para su secado.

ARTICULO 41.- La loza sanitaria deberá limpiarse y desinfectarse como mínimo dos veces al día o tantas veces como sea necesario para disminuir el riesgo de contaminación, tanto del público como de los manipuladores.

ARTICULO 42.- No se permitirá el almacenamiento de objetos inservibles o en desuso dentro de las instalaciones del establecimiento.

ARTICULO 43.- El lavado de ropa dentro del local estará restringido a la mantelería y uniforme del personal, y se efectuará en un recinto

exclusivo para dicho propósito. Los manteles y servilletas de tela, así como los uniformes se lavarán y almacenarán por separado en bolsas plásticas dentro de muebles a fin de evitar su contaminación.

ARTICULO 44.- El lavado de las manos del personal antes de iniciar las labores se complementará como su inmersión en una solución yodo-cloro (5mg de yodo con 20 mg de cloro/litro de agua). Después de ello se enjuagarán con abundante agua potable corriente.

ARTICULO 45.- Los paños y esponjas empleados en la limpieza del inmobiliario deberán mantenerse, entre usos, en una solución desinfectante.

REQUISITO DE PROCESO

ARTICULO 46.- Los diferentes pasos dentro del proceso de elaboración deberán ser lineales y secuenciales de forma que no se faculte la contaminación.

ARTICULO 47.- La elaboración de los alimentos deberá ser ejecutada por los manipuladores, sujetándose a las especificaciones de la persona responsable del establecimiento.

PROCESAMIENTO

ARTICULO 48.- Los alimentos deberán mantenerse en condiciones

controladas de temperatura y humedad, de forma que garantice su protección contra contaminación y la conservación de sus características.

ARTICULO 49.- Los alimentos deberán ser manipulados y procesados en condiciones higiénicas y sanitarias, empleando técnicas de conservación aprobadas por el Ministerio.

ARTICULO 50.- Se prohíbe al presencia o tráfico de personas ajenas a la elaboración de los alimentos en el área de proceso.

ARTICULO 51.- El descongelamiento de los alimentos potencialmente peligrosos deberá regirse por los siguientes mecanismos:

- a) Bajo agua potable corriente a temperatura máxima de 10°C.
- b) En horno de microondas, siempre y cuando vaya a ser utilizado de inmediato.
- c) Como parte del proceso convencional a temperatura ambiental siempre y cuando vaya a ser utilizado de inmediato y no sean de nuevo congelados.

ARTICULO 52.- El hielo se obtendrá en forma picada, triturado o en cubos, empacado en bolsas plásticas selladas de fábrica y elaborado por una industria autorizada por Ministerio o en su defecto fabricado en el propio establecimiento.

CAPITULO III

Requisitos de los equipos y servicios

Elaboración

ARTICULO 53.- Todo equipo de elaboración estará en buen estado de funcionamiento, diseñado de forma que permita su fácil movilización y limpieza y construido con materiales atóxicos. Se mantendrán protegidos de contaminantes como: polvólo, humo, insectos, roedores y otros.

ARTICULO 54.- Se prohíbe el empleo de plomo, cadmio, cobre, zinc y otros elementos que reaccionen químicamente con los alimentos, como constituyentes totales o parciales del equipo o utensilios de conservación, elaboración y consumo.

ARTICULO 55.- Se prohíbe la utilización de equipo y utensilios abollados, agrietados, oxidados o astillados.

ARTICULO 56.- Toda superficie donde se elabore de forma directa o indirecta productos alimenticios deberá estar construida o forrada con materiales atóxicos, lisos, impermeables, no porosos, de fácil limpieza.

ARTICULO 57.- Todo establecimiento contará con los sistemas de refrigeración necesarios para el mantenimiento de los alimentos perecederos y potencialmente peligrosos. Dichos equipos estarán dotados de termómetros calibrados en grados centígrados, emplazados en forma que

midan la temperatura del aire en el lugar más caliente.

ARTICULO 58.- Deberán contarse con termómetros calibrados en grados centígrados, diseñados para medición de la temperatura interna de los alimentos.

ARTICULO 59.- Se deberá poseer el equipo necesario para mantener en caliente la temperatura requerida por los alimentos considerados potencialmente peligrosos (65°C).

ARTICULO 60.- El empleo de madera queda prohibido como constituyente total o parcial del equipo o utensilios que tengan contacto con los alimentos.

ARTICULO 61.- Si el equipo o utensilios son plásticos deberán ser de calidad tal que no permita su fácil deterioro.

ARTICULO 62.- El hierro solo podrá utilizarse como elemento de contacto con los alimentos cuando su superficie requiera ser calentada a temperaturas superiores a los 60°C, como en el caso de las parrillas.

Servicio al público

ARTICULO 63.- Los cubiertos y similares se suministrarán secos,

dentro de empaques o en dispositivos que permitan asirlos por el mango.

ARTICULO 64.- La vajilla se mantendrá seca, invertida sobre una superficie limpia y desinfectada hasta el momento del empleo.

ARTICULO 65.- Se prohíbe emplear más de una vez, los utensilios reconocidos como desechables.

ARTICULO 66.- El diseño de los utensilios de autoservicio de mesa como saleros, azucareros y similares, no debe prestarse para un contacto de las manos con los alimentos.

ARTICULO 67.- El hielo deberá servirse con pinzas u otros utensilios adecuados.

ARTICULO 68.- Los servicios de alimentación que ofrezcan la entrega a domicilio deberán contar con el equipo necesario para garantizar que, durante el traslado hasta su destino, la temperatura de los alimentos se mantendrá en el punto requerido y que las condiciones de entrega no facultarán su contaminación.

CAPITULO IV

Requisitos de los alimentos

Materias primas

ARTICULO 69.- Toda materia prima deberá reunir condiciones sanitarias y estar registrada cuando ello proceda reglamentariamente y provenir de establecimientos debidamente autorizados; por tanto deberá verificarse su procedencia antes de ser empleadas y poseerse documentos de compra.

ARTICULO 70.- El almacenamiento de las materias primas, producto en proceso o terminado, deberá efectuarse sobre tarimas con una altura mínima de 20 cm a partir del nivel del suelo, ubicadas como mínimo a 15 cm de las paredes.

Exhibición y servicio al público

ARTICULO 71.- Queda prohibida la transferencia directa de dinero por parte de los manipuladores que simultáneamente se encarguen del suministro de los alimentos.

ARTICULO 72.- La exhibición de alimentos deberá efectuarse en vitrinas térmicas autorizadas por el Ministerio según la naturaleza de los productos.

ARTICULO 73.- El empleo de mesas de vapor, baños María y análogos para mantener constante la temperatura de los alimentos, queda sujeta a la aprobación del Ministerio.

CAPITULO V

Requisitos de los manipuladores

ARTICULO 74.- Deberán contar con el Carné de Salud del Manipulador de Alimentos, expedido por las Autoridades Sanitarias del Nivel Local.

ARTICULO 75.- Poseer el certificado de Manipulador de Alimentos expedido por las Autoridades de Salud del Nivel Local.

ARTICULO 76.- Emplearán durante sus labores uniforme, consistente en gabacha, que cubra hasta el antebrazo y cobertor de cabello, de colores claros.

ARTICULO 77.- Como requisito adicional si fuere necesario a juicio de la Autoridad Sanitaria, tendrán que utilizar cobertor bucal, botas, guantes, anteojos, pinzas y otros implementos que determine la Autoridad de Salud.

ARTICULO 78.- Mientras laboren no podrán utilizar objetos personales en sus manos, tales como anillos, relojes y cadenas.

ARTICULO 79.- Tanto las uñas como el cabello deberán usarse recortados, sin embargo, en el segundo caso se podrá recurrir a la redecilla para recogerlo. Las uñas de los manipuladores no podrán estar pintadas con esmalte.

ARTICULO 80.- Se prohíbe el fumado durante la jornada laboral y en particular en el área de proceso.

ARTICULO 81.- Es obligatorio el lavado de las manos con suficiente agua potable y jabón, al inicio de las labores y después de asistir al servicio sanitario. El propietario, administrador o encargado del establecimiento velará porque frecuentemente el personal de proceso higienice sus manos, aún cuando no haya utilizado el servicio sanitario.

ARTICULO 82.- No se permitirá laborar a ningún manipulador con afecciones cutáneas, particularmente en manos; en las vías respiratorias o digestivas u otros tipos de enfermedad infecto-contagiosas.

ARTICULO 83.- El responsable del establecimiento velará porque no se den hábitos insalubres entre los manipuladores y referirá obligatoriamente al trabajador enfermo al Centro de Salud respectivo.

CAPITULO VI

De los permisos de funcionamiento

Disposiciones legales

ARTICULO 84.- El permiso sanitario de funcionamiento de los servicios de alimentación será válido por un año, salvo que se cometan infracciones que ameriten su cancelación anticipada o la clausura del establecimiento.

ARTICULO 85.- Los permisos sanitarios de funcionamiento son intransferibles por lo que en caso de cambio de ubicación de nombre o de tipo de establecimiento quedará sin efecto.

ARTICULO 86.- Para obtener el permiso sanitario de funcionamiento se tramitará ante el Área Rectora de Salud correspondiente y aplicará lo que establece el “Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos Sanitarios de Funcionamiento del Ministerio de Salud.

(Así reformado por el artículo 76 del decreto ejecutivo N° 34728 de 28 de mayo de 2008).

ARTICULO 87.- Una vez aceptada la documentación se efectuará la inspección del establecimiento, por parte del Técnico de Saneamiento asignado por el Nivel Local a fin de establecer sus condiciones físicas y sanitarias y dictar las medidas especiales que fuesen necesarias para el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento.

ARTICULO 88.- El Técnico en Saneamiento se regirá por el Manual de Inspección de Establecimiento de Alimentos.

ARTICULO 89.- Cuando proceda efectuar modificaciones el Inspector extenderá una orden sanitaria en la que se especifique la naturaleza de las mejoras y los plazos concedidos para su ejecución.

ARTICULO 90.- Una vez cumplidos los requerimientos indicados en el presente capítulo, se extenderá el permiso sanitario de funcionamiento.

ARTICULO 91.- Un mes antes del vencimiento del permiso se deberá presentar solicitud de renovación, en los términos indicados en el presente Reglamento.

ARTICULO 92.- Toda modificación física que se pretenda realizar en el establecimiento deberá previamente ser autorizada por el Ministerio.

ARTICULO 93.- La persona responsable del establecimiento deberá permitir, a cualquier hora o circunstancia, la entrada de funcionarios de Salud identificados y autorizados para inspeccionar el local; asimismo deberá suministrar bajo recibo las muestras que se requieran para establecer las condiciones sanitarias de los alimentos allí elaborados.

CAPITULO VII

De las sanciones

ARTICULO 94.- En caso de incumplimiento a las disposiciones del presente Reglamento, la Autoridad de Salud, debidamente facultada en las disposiciones contenidas en el artículo 363 de la Ley General de Salud, procederá a la clausura del establecimiento correspondiente.

ARTICULO 95.- Asimismo estará facultado la Autoridad de Salud con

base en el artículo 364 de la Ley General de Salud para cancelar o suspender el permiso sanitario de funcionamiento, si la situación sanitaria lo amerita.

ARTICULO 96.- Rige a partir de su publicación.