

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

DECRETO EJECUTIVO N° 41332-S-MTSS

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA, LA MINISTRA DE SALUD Y EL MINISTRO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL

En uso de las facultades que les confieren los artículos 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política; 25 inciso 1), 27 inciso 1), 28 inciso 2) acápite b) y 103 inciso 1) de la Ley N° 6227 del 2 de mayo de 1978 "Ley General de Administración Pública"; 4, 7, 218, 218 bis, 232 y 236 de la Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 "Ley General de Salud"; 2 incisos b) y c) de la Ley N° 5412 del 8 de noviembre de 1973 "Ley Orgánica del Ministerio de Salud"; y los artículos 1 y 6 de la Ley N° 1860 del 21 de abril de 1955 "Ley Orgánica del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social".

CONSIDERANDO:

1º- Que es función del Estado velar por la protección de la salud de la población y garantizar el bienestar de los ciudadanos, no obstante, ello no debe ser obstáculo para el establecimiento de condiciones de competitividad que contribuyan en el desarrollo de la actividad económica del país.

2°.- Que la salud de la población es un bien de interés público tutelado por el Estado, correspondiéndole al Ministerio de Salud, la definición de la Política Nacional de Salud, la regulación, planificación y coordinación de todas las actividades públicas y privadas relativas a la salud, así como la ejecución de aquellas actividades que le competen conforme a la legislación nacional.

3°-Que corresponde al Ministerio de Salud velar porque las personas físicas o jurídicas dedicadas a actividades relacionadas con los alimentos y su manipulación, observen las disposiciones legales y reglamentarias pertinentes, con el fin de eliminar o minimizar el riesgo para la salud de las personas.

4°.- Que mediante la adición del artículo 218 bis de la Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 "Ley General de Salud", las municipalidades podrán regular los supuestos en los que se podrán otorgar permisos temporales para la venta de frutas y para la preparación y venta de alimentos y bebidas en los sitios que previamente ellas definan; siempre y cuando se cuente con los servicios públicos necesarios para garantizar la protección de la salud pública.

5°.- Que dicha adición del artículo 218 bis a la Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 "Ley General de Salud", dispone que el Ministerio de Salud emitirá un reglamento especial, sobre los citados servicios públicos necesarios para garantizar la protección de la salud pública.

6°. – Que es deber de las personas físicas que cuenten con un permiso temporal, otorgado por la municipalidad respectiva para la venta de frutas y para la preparación y venta de alimentos y bebidas en los sitios que la municipalidad defina, garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas, para garantizar la salud de la población.

7°. – Que de conformidad con el artículo 6 de la Ley N° 1860 del 21 de abril de 1955 “Ley Orgánica del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social”, la orientación de la política laboral y social se encuentra a cargo del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, mediante la promoción de las condiciones sociales, económicas, educativas y culturales que permitan el pleno desenvolvimiento y dignidad del costarricense y su familiar, así como el impulso del mejoramiento del nivel económico – social de la clase trabajadora y el estímulo de las actividades productoras de riqueza en el país.

8°. – Que de conformidad con el artículo 12 bis del Decreto Ejecutivo No. 37045-MP-MEIC del 22 de febrero de 2012 y su reforma “Reglamento a la Ley de Protección al Ciudadano del Exceso de Requisitos y Trámites Administrativos”, la persona encargada de la Oficialía de Simplificación de Trámites del Ministerio de Salud, ha completado como primer paso la Sección I denominada Control Previo de Mejora Regulatoria, que conforma el formulario de Evaluación Costo Beneficio. Las respuestas brindadas en esa Sección han sido todas negativas, toda vez que la propuesta no contiene trámites ni requisitos. No obstante, la Dirección de Mejora Regulatoria del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, mediante Informe DMR-DAR-INF-114-18 del 18 de setiembre del 2018, señaló que esta regulación cumple con los principios de mejora regulatoria.

Por tanto,

DECRETAN:

**REGLAMENTO ESPECIAL PARA EL CONTROL DE RIESGOS SANITARIOS
EN VENTAS AUTORIZADAS, DE ACUERDO CON EL
ARTÍCULO 218 BIS DE LA LEY GENERAL DE SALUD**

**CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1.- Objeto. El presente reglamento tiene como objeto regular de forma especial, el control de riesgos sanitarios en la venta de frutas y en la preparación y venta de alimentos y bebidas en los sitios permitidos por las autoridades municipales, siempre y cuando se cuente con los servicios públicos necesarios para garantizar la salud pública.

Artículo 2.- Alcance. Este reglamento aplica en todo el territorio nacional y será de acatamiento obligatorio para el otorgamiento del permiso por parte de la municipalidad correspondiente, para la venta de frutas y la preparación y venta de alimentos y bebidas de carácter artesanal y que sean preparadas exclusivamente en los sitios que previamente definan las municipalidades.

Artículo 3.- Definiciones.

- 1) **Agua potable:** Agua tratada que cumple con las disposiciones de valores recomendables o máximos admisibles estéticos, organolépticos, físicos, químicos, biológicos, microbiológicos y radiológicos establecidos en el Decreto Ejecutivo No.38924-S del 12 de enero del 2015 “Reglamento para la Calidad del Agua Potable”, y que al ser consumida por la población no causa daño a la salud.
- 2) **Alimento:** Es toda sustancia procesada, semi-procesada o no procesada, que se destina para la ingesta humana y que proporciona al organismo los elementos necesarios para su crecimiento, mantenimiento, desarrollo y actividad, incluidas las bebidas, así como cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo.
- 3) **Alimento artesanal:** Es un alimento o producto alimenticio que no cuenta con registro sanitario y que no es un producto comercial o producido de forma industrial.
- 4) **Alimento contaminado:** Es aquel alimento que contenga cualquier agente físico, biológico o químico, que puede comprometer la inocuidad o la calidad de los alimentos tomados y que no cumpla con los criterios microbiológicos del Anexo 1 del presente reglamento.
- 5) **Alimentos para llevar:** Son aquellos alimentos preparados que se venden al consumidor final, para su consumo fuera del sitio definido por la municipalidad en donde se preparan.
- 6) **Alimento perecedero:** Alimento que, en razón de su composición y características físico químicas, puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que por lo tanto exige condiciones especiales de proceso

conservación, almacenamiento, transporte y expendio. Ejemplos: las carnes, frutas, verduras, leche, productos del mar, entre otros.

- 7) **Alimentos preparados:** Elaboración culinaria que resulta de la preparación en crudo o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas listas para su consumo.
- 8) **Alimento sin cocción:** Es aquel alimento que no ha sido sometido a un proceso térmico.
- 9) **Carné de manipulador de alimentos:** Documento de uso personal, mediante el cual el Ministerio de Salud autoriza a la persona portadora, para el desempeño en labores de manipulación de alimentos, según el Decreto Ejecutivo N° 36666-S del 27 de abril del 2011 “Reglamento para el Otorgamiento del Carné de Manipuladores de Alimentos y Reconocimiento de la Oficialización de Capacitadores del Curso de Manipulación de Alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje”.
- 10) **Contaminación:** Presencia en los alimentos de microorganismos, sustancias extrañas o dañinas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radiactivas o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes.
- 11) **Contaminación cruzada:** Es aquella que se da cuando un alimento contamina a otro, o cuando una superficie contamina a un alimento.
- 12) **Inocuidad:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor, cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- 13) **Manipulador de Alimentos:** Toda persona que aplique su trabajo manual directamente o por medio de instrumentos o artefactos a la preparación, conservación, envase, distribución, expendio o suministro de alimentos.

14) **Ministerio:** Ministerio de Salud.

Artículo 4.- Condiciones de los sitios para la venta de frutas y la preparación y venta de alimentos y bebidas:

- 1) Todas las zonas y puestos autorizados por las municipalidades para la venta de los productos regulados por el presente reglamento deben contar con servicios sanitarios, agua potable, alcantarillado sanitario, alcantarillado pluvial y servicio diario de recolección de residuos sólidos. Las instalaciones de agua potable deben ser independientes para cada puesto autorizado.
- 2) **Ubicación.** Los sitios definidos por la municipalidad para la venta de frutas y la preparación y venta de alimentos y bebidas y su localización serán tales que no presenten molestias por ruido o de otro tipo, a las actividades residenciales. Deben establecerse en zonas exentas de olores o emanaciones tóxicas que afecten a la salud y a una distancia igual o mayor a 10 metros del límite de la propiedad de otras actividades de tipo industrial y comercial, o de sitios de tratamiento de residuos biológicos o residuos no utilizables y botaderos de basura no autorizados.
- 3) **Alrededores.** Las Municipalidades deben garantizar que los alrededores de las ventas de frutas y la preparación y sitios de venta de alimentos y bebidas se mantengan en buenas condiciones de manera que se protejan contra la contaminación a los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener en buenas condiciones los alrededores se incluyen:

- a) No almacenar equipo en desuso, residuos sólidos y mantener las zonas verdes recortadas cuando existan, de manera que éstas que no constituyan una atracción o refugio para insectos, reptiles y roedores.
 - b) Mantener los patios y lugares de estacionamiento (cuando existan), limpios para que éstos no constituyan una fuente de contaminación.
 - c) Mantener los conductos o canales que evacuan las aguas pluviales limpios y funcionando correctamente para evitar el estancamiento del agua.
- 4) **Dimensiones.** Las diferentes áreas de las ventas de frutas y sitios para la preparación y venta de alimentos y bebidas deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, evitar contaminación cruzada, almacenamiento de productos, facilidad y comodidad para servir los alimentos y la circulación de empleados y consumidores.
- 5) **Instalaciones para Gas LP.** Cuando se utilice combustible de gas LP, se deben adoptar medidas de seguridad para evitar fugas de este gas y se den incendios y peligros de explosión. Deben mantenerse en buenas condiciones de operación las tuberías o mangueras, llaves de salida del cilindro y de los aparatos de cocción. Los cilindros o tanques de almacenamiento de gas deben estar sujetos y ubicarse en lugares ventilados y frescos de manera que evite los riesgos de un accidente.

La instalación de los sistemas de gas licuado de petróleo (GLP) debe realizarse tomando como referencia la norma NFPA 58, edición 2004 o el equivalente en las versiones más recientes.

Todo contenedor de GLP debe colocarse en el exterior del edificio, debe estar ventilado y protegido contra colisiones de vehículos.

La tubería y conexiones de sistemas de GLP deben ser en cobre, hierro galvanizado o manguera certificada para uso en instalaciones de GLP.

- 6) **Instalaciones eléctricas:** Éstas deben contar con interruptores automáticos (caja de “breaker” con tapa) en buen estado de funcionamiento. El cableado eléctrico debe estar entubado, los tomacorrientes e interruptores correctamente anclados y en buenas condiciones de funcionamiento al igual que los enchufes. El cableado y las zonas de control de las instalaciones eléctricas deben mantenerse protegidas de la intemperie y secas, así como protegidas de los humos y vapores de cocción.
- 7) **Abastecimiento de Agua para Consumo Humano.** Toda venta de frutas y sitios para la preparación y venta de alimentos y bebidas, deberá disponer siempre de agua potable suficiente para efectuar satisfactoriamente las labores de preparación de alimentos, lavado y desinfección de utensilios y equipo, así como la limpieza general de las instalaciones. Ningún sitio de los regulados en el presente reglamento puede operar sin suministro de agua potable.

Artículo 5.- De los encargados y trabajadores de los puestos autorizados. Todas las personas que laboren en una venta de frutas y sitios para la preparación y venta de alimentos y bebidas, obligatoriamente deben contar con el carné de manipulador de alimentos que los acredite como tales, conforme a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 36666-S del 27 de abril del 2011 “Reglamento para el Otorgamiento del Carné de Manipuladores de Alimentos y Reconocimiento de la Oficialización de Capacitadores del Curso de Manipulación de Alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje”.

CAPÍTULO II

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 6.- Características. Los equipos y utensilios para la preparación, que estén en contacto directo con los alimentos, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión (preferiblemente de acero inoxidable), que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. No se permite la utilización de equipos o utensilios fabricados con materiales como plomo, hierro u otro elemento capaz de migrar y contaminar el alimento. Deben resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. No se permite el uso de utensilios de madera o con mangos de madera.

Artículo 7. - Tablas de Picar. Las tablas de picar deben ser de material impermeable, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. No podrán ser de madera. Las tablas deben estar identificadas según su uso, a fin de prevenir la contaminación cruzada, considerando la naturaleza del producto, según lo establecido en el Anexo 2 del presente reglamento.

Artículo 8. - Fregaderos o Pilas. Los fregaderos o pilas de lavado de los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos, deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, estar en buen estado de conservación e higiene, con una capacidad acorde con el volumen del servicio. En estos fregaderos o pilas, no deben ser lavados los trapos de limpieza de piso o limpiones.

Artículo 9.- Almacenamiento de equipo y utensilios. Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios para la preparación de alimentos, éstos deben guardarse boca abajo sobre una superficie limpia, seca y protegida de posibles contaminantes y a no menos de 30 cm. del piso. Los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente, deben estar cubiertos, alejados de desagües de aguas residuales y de recipientes con residuos.

CAPÍTULO III

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Artículo 10.- Lavado. Las hortalizas, verduras y frutas sin procesar, deberán necesariamente lavarse bajo chorro de agua potable, a fin de eliminar cualquier impureza que venga adherida a su superficie. Posteriormente se deberán desinfectar, utilizando agentes antimicrobianos de uso en alimentos, siguiendo las indicaciones y recomendaciones de la casa fabricante. Estos desinfectantes deberán estar registrados ante el Ministerio de Salud.

Artículo 11. - Proceso de Cocción. Durante el proceso de cocción las temperaturas internas del alimento deben alcanzar los siguientes valores, durante su medición:

- 1) Huevos que se servirán de inmediato: 63°C por 15 segundos.
- 2) Huevos que se mantendrán calientes para servirlos: 68°C por 15 segundos.
- 3) Carne molida (res, cerdo y otras): 68°C por 15 segundos.
- 4) Bistec o filetes de res, cerdo, cordero, ternero: 63°C por 15 segundos.
- 5) Carne de aves (molida o entera): 74°C por 15 segundos.
- 6) Producto relleno (pescado, carne de res o aves) 74°C por 15 segundos.
- 7) Salsas, sopas y adobos: hacer hervir.
- 8) Mariscos, pescado y crustáceos: 63°C por 15 segundos.

Artículo 12. - Conservación de alimentos. Los insumos y las comidas que han sido cocinadas deben mantenerse tapadas y en refrigeración, hasta el momento de ser servidas para su consumo.

Los alimentos que no se van a consumir de inmediato y que recibieron una apropiada cocción y requieren ser enfriados para almacenarse en refrigeración, pueden seguir los procedimientos de enfriamiento establecidos en el Anexo 3 del presente reglamento. Si estos alimentos preparados no son consumidos en el propio día, no podrán ser almacenados para su venta al día siguiente.

Artículo 13. - Recalentamiento de comidas. Los alimentos preparados y que son enfriados, deben recalentarse a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos y luego pasar a mantenimiento caliente (mayor o igual a 60°C) o servirse inmediatamente. Podrán aplicarse temperaturas de recalentamiento más bajas, siempre que las combinaciones tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes, (a efecto de destruir los microorganismos), al calentamiento a una temperatura de 74°C. Los alimentos recalentados que no se consuman deberán ser desechados.

Todas las personas que laboren en una venta de frutas y sitios para la preparación y venta de alimentos y bebidas deben preparar los alimentos en el lugar autorizado. Queda prohibido el traslado y uso de alimentos pre-elaborados.

Artículo 14.- Contaminación cruzada. Con el fin de prevenir la contaminación cruzada en el área de preparación de alimentos, obligatoriamente se deben aplicar las siguientes medidas:

- 1) Los alimentos sin cocción tales como carnes y quesos, se deben almacenar a una temperatura entre 2 y 5°C y colocados en recipientes de material higiénico, resistente,

y tapados, limpios y cerrados. Se colocarán por separado de los alimentos cocinados, y de consumo directo. Los alimentos crudos deberán colocarse a una altura mayor a 30 cm sobre el suelo en recipientes higiénicos y cerrados.

- 2) El personal encargado de la manipulación de los alimentos se debe lavar y desinfectar las manos antes de entrar en contacto con alimentos.
- 3) Las mesas de trabajo y las tablas deben lavarse y desinfectarse después de la manipulación de alimentos crudos.
- 4) Los utensilios como cuchillos y cucharones, entre otros, deben estar identificados según el uso, ya sea para cortar o picar alimentos crudos o cocidos y según los diferentes tipos de alimentos.
- 5) Los alimentos para consumo deben ser colocados en recipientes desechables biodegradables higiénicos y de un solo uso. Además, debe cumplir con los requerimientos de manejo de residuos que establece este reglamento.
- 6) El hielo que se utilice para la conservación y preparación de alimentos, debe mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. No debe manipularse directamente con las manos, se deben usar pinzas, cucharas o palitas (de materiales plásticos o metálicos), las cuales deberán mantenerse en una solución desinfectante. El hielo debe cumplir con los parámetros indicados en el Decreto Ejecutivo N° 38924-S del 12 de enero del 2015 “Reglamento para la Calidad del Agua Potable”.

Artículo 15.- Calidad de los alimentos. Las frutas y los alimentos que se vendan no deben estar contaminados y cumplir con los criterios microbiológicos indicados en el Anexo 1 del presente reglamento, para garantizar su inocuidad.

CAPÍTULO IV

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

Artículo 16.- Salud del Personal. Toda persona que participe en la venta de frutas y en la preparación y venta de alimentos y bebidas en los sitios autorizados por la Municipalidad, no debe mostrar signos de enfermedad o que tenga heridas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea.

Artículo 17.- Higiene de las Personas. Todas las personas que laboren en una venta de frutas y sitios para la preparación y venta de alimentos y bebidas, deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- 1) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- 2) Inmediatamente después de haber usado los servicios sanitarios.
- 3) Luego de toser o estornudar, aunque haya utilizado toalla desechable.
- 4) Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- 5) Después de manipular dinero, teléfonos, cajas, envases y bultos.
- 6) Luego de manejar alimentos crudos: carnes, productos del mar y quesos.
- 7) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, y todas las veces que sea necesario.
- 8) Debe contar con un lavamanos, dispensador con jabón líquido desinfectante y toallas de secado.

Para asegurar un correcto lavado de manos se describe el siguiente procedimiento:

- i. Humedézcase las manos con agua.
- ii. Aplíquese suficiente jabón para que produzca bastante espuma.
- iii. Frótese y restriéguese las uñas, manos y antebrazos por 20 segundos.
- iv. Enjuáguese hasta eliminar los residuos de jabón o espuma.
- v. Secarse las manos con toalla desechable.
- vi. Aplicarse solución desinfectante.

Artículo 18.- Hábitos de las Personas. Todas las personas que laboren en una venta de frutas y sitios para la preparación y venta de alimentos y bebidas, deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos:

- 1) No fumar, escupir, hablar por teléfono o ingerir alimentos y bebidas.
- 2) Tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte,
- 3) No utilizar maquillaje, ni portar ningún tipo de joyas: relojes, aretes, cadenas, anillos y pulseras.

Artículo 19. - Vestimenta. El personal destacado en el área de preparación de alimentos, debe usar diariamente ropa de trabajo limpia (uniforme, gabacha o delantal), cobertor de cabello y barba (que cubra en forma total el cabello), el calzado debe ser cerrado y estar confeccionado con materiales no absorbentes. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. No se debe guardar ropa sucia en los sitios destinados para la preparación de alimentos.

CAPÍTULO V

MEDIDAS DE SANEAMIENTO

Artículo 20.- Servicios sanitarios. Los sitios autorizados por las Municipalidades deben contar con servicios sanitarios debidamente identificados tanto para hombres como para mujeres. No deben comunicarse directamente con las áreas de preparación de alimentos, deberán disponer de iluminación y ventilación natural o artificial.

Los servicios sanitarios deben contar con lavamanos, dispensador con jabón, papel higiénico, toallas desechables para el secado de manos y recipientes para su eliminación. En caso de utilizar secadores automáticos de aire, éstos al igual que el lavamanos, deberán ubicarse fuera del área del servicio sanitario. El diseño de los servicios sanitarios, debe contar con el acceso para el uso de personas con discapacidad, conforme a lo establecido en la Ley N° 7600 del 02 de mayo de 1996 “Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad”.

La municipalidad o a quien ésta designe, debe ser el responsable del mantenimiento y aseo de los servicios sanitarios. En los sitios en que no exista alcantarillado sanitario se permitirá la instalación de baterías de baños portátiles por gestores autorizados de residuos.

Artículo 21.- De los residuos sólidos y líquidos. El sitio definido por la municipalidad, debe contar con un plan de manejo de residuos sólidos y líquidos, debidamente implementado, conforme al protocolo establecido por el Ministerio de Salud, en el Decreto Ejecutivo N° 39472-S del 18 de enero del 2016 “Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento Otorgados por el Ministerio de Salud”.

- 1) Los residuos sólidos deben depositarse en recipientes resistentes, con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos y tener una bolsa plástica en su interior para facilitar la evacuación de los residuos. Éstos deben colocarse en lugares donde se generen residuos sólidos y ubicarse en un lugar estratégico de manera que no sean fuente de posible contaminación.
- 2) Los residuos líquidos se deben conducir al sistema de alcantarillado sanitario cuando exista o a un sistema de tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud de conformidad con el Decreto 39887-S-MINAE del 18 de abril del 2016 “Reglamento de Aprobación de Sistemas de Tratamiento de Aguas Residuales”. Los conductos de aguas residuales deben contar con rejillas que impidan el ingreso de roedores y estar diseñados para soportar cargas máximas y contar con trampas de grasas y aceites. El sistema de evacuación de aguas debe mantenerse en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene.
- 3) Debe destinarse un lugar o recinto para el depósito temporal de los recipientes sólidos, con capacidad suficiente para albergar el volumen generado. Debe diseñarse de manera que impida el acceso de plagas y evite la contaminación al entorno. Asimismo, es necesario lavarlo y desinfectarlo una vez que se retiren los desechos.
- 4) De conformidad con la implementación por parte de las Municipalidades del artículo

8 de la Ley N° 8839 del 24 de junio del 2010 “Ley para la Gestión Integral de Residuos”, los administrados deberán acatar lo dispuesto en los artículos 38 y 39 del mismo cuerpo normativo.

CAPÍTULO VI

VERIFICACIÓN

Artículo 22.- Verificación del cumplimiento. La verificación del cumplimiento de este reglamento le corresponde al Ministerio de Salud y a las municipalidades. Las municipalidades podrán realizar la verificación por medio de profesionales con competencias técnicas en inocuidad de alimentos e inscritos en el colegio profesional respectivo o de organismos de inspección bajo la norma INTE-ISO/IEC 17020 vigente. Estos organismos de inspección deberán comunicar sus hallazgos en un plazo máximo de 24 horas a las autoridades sanitarias y municipales.

Artículo 23.- Incumplimiento. En caso de incumplimiento del presente reglamento por uno o varios puestos, la autoridad de salud aplicará, dentro de sus competencias, las medidas especiales establecidas en la Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 "Ley General de Salud", excepto las contenidas en los artículos 363 y 364, lo cual será comunicado a la municipalidad respectiva en aras de que ésta valore la suspensión o revocatoria del permiso.

Artículo 24.- Vigencia: Este decreto ejecutivo comenzará a regir tres meses después de su publicación en el diario oficial La Gaceta.

Dado en la Presidencia de la República. —San José, a los treinta días del mes de setiembre del dos mil dieciocho.



CARLOS ALVARADO QUESADA



Giselle Amador Muñoz

MINISTRA DE SALUD



Steven Núñez Rímola

MINISTRO DE TRABAJO Y

SEGURIDAD SOCIAL

1 vez.—O. C. N° 3400035385.—Solicitud N° 21918.—(IN2018291767).

ANEXO 1

Criterios Microbiológicos para Alimentos Preparados

El criterio microbiológico para un alimento define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, incluidos parásitos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote.

Un criterio microbiológico consiste en una descripción de los microorganismos (sus toxinas y metabolitos) que causan preocupación, los métodos analíticos para su detección, un plan que defina el número de muestras de campo que hay que tomar y la magnitud de la unidad analítica. También consta de los límites microbiológicos que se consideran apropiados para el alimento y el número de unidades analíticas que deben ajustarse a esos límites.

Los criterios microbiológicos pueden utilizarse para definir y comprobar que los alimentos cumplen con los requisitos microbiológicos. En las situaciones en las que no se cumpla con los mismos, según la evaluación del riesgo a que esté expuesto el consumidor, las medidas de control pueden consistir en seleccionar, reelaborar, rechazar o destruir el producto y realizar una investigación para determinar las medidas que han de adoptarse. Para el establecimiento de criterios se hace uso de la matriz de categorización de riesgos.

Clase de peligro	Condiciones normales en las que se supone será manipulado y consumido el alimento tras el muestreo		
	Grado de peligrosidad reducido	Sin cambio de peligrosidad	Aumenta la peligrosidad
Sin peligro directo para la salud. (contaminación general, vida útil y alteración)	Categoría 1 3 clases n=5 c=3	Categoría 2 3 clases n=5 c=2	Categoría 3 3 clases n=5 c=1
Peligro para la salud bajo, indirecto	Categoría 4 3 clases n=5 c=3	Categoría 5 3 clases n=5 c=2	Categoría 6 3 clases n=5 c=1
Moderado, directo, difusión limitada	Categoría 7 3 clases n=5 c=2	Categoría 8 3 clases n=5 c=1	Categoría 9 3 clases n=5 c=1
Grave, directo, difusión potencialmente extensa	Categoría 10 2 clases n=5 c=0	Categoría 10 2 clases n=5 c=0	Categoría 10 2 clases n=5 c=0

Definiciones

Plan de muestreo: procedimiento en que se estipula el tamaño de la muestra y el criterio de aceptación o rechazo, basándose en los resultados de análisis.

Plan de muestreo de 2 clases: plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en dos grados, “aceptable y no aceptable”, comprobando la presencia o ausencia de microorganismos, o si el límite microbiológico es superior o inferior a un nivel crítico establecido. Un plan de 2 clases queda descrito por n y c .

NOTA: El criterio establecido para m en la tabla 1 para el plan de muestreo de 2 clases es el límite por encima del cual se establece el rechazo del producto.

Plan de muestreo de 3 clases: un plan de muestreo por atributos, donde de acuerdo con los criterios microbiológicos puede dividirse en tres grados, “aceptable, medianamente aceptable” y “no aceptable”. La clase aceptable tiene como límites m , la clase medianamente aceptable tiene como límites m y M , y la no aceptable aquellos valores superiores a M . Un plan de 3 clases queda descrito por n , m , M y c .

De acuerdo a la clase de peligro determinado por las variables antes señaladas y por aquellas relacionadas a las condiciones de manipulación y consumo, se establecen las siguientes categorías de riesgo asociadas al alimento y al microorganismo:

Las categorías 1, 2 y 3 se aplican a aquellos microorganismos que tiene por objeto definir la vida útil y alteración del producto como recuento de microorganismos aerobios mesófilos, mohos y levaduras, lactobacillus, entre otros de la siguiente manera:

Categoría 1: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=3$

Categoría 2: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=2$

Categoría 3: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=1$

Las categorías 4, 5 y 6 se usan para microorganismos indicadores tales como coliformes totales, entero-bacteriáceas, entre otros, de la siguiente manera:

Categoría 4: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=3$.

Categoría 5: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=2$.

Categoría 6: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=1$.

Las categorías de alimentos 7, 8 y 9 se usan en parámetros microbiológicos que siendo considerados patógenos, en bajos niveles pueden aceptarse, tales como *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*. De la siguiente manera:

Categoría 7: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=2$.

Categoría 8: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=1$.

Categoría 9: plan de 3 clases, donde $n=5$ y $c=1$.

La categoría 10 se emplea en otros microorganismos considerados peligrosos como *Salmonella*, *Clostridium botulinum*, entre otros.

Categoría 10: plan de 2 clases, donde $n=5$ y $c=0$.

Tabla N° 2: Criterios microbiológicos para comidas preparadas sin tratamiento Térmico

Comidas preparadas sin tratamiento térmico (ensaladas crudas, mayonesas, postres, frutas, jugos, etc)						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	10	2	5	0	<10	--
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	3	5	2	10	10 ⁻
<i>Salmonellas</i> SP en 25g	10	2	5	0	0	--
<i>L. monocytogenes</i> en 25g	10	2	5	0	0	--

Tabla N° 3: Criterios microbiológicos para comidas preparadas con tratamiento térmico

Comidas preparadas con tratamiento térmico (ensaladas cocidas, Guisos, arroces, carnes, picadillos, Postres cocidos, otros)						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	10	2	5	0	<10	--
<i>Staphylococcus aureus</i>	6	3	5	1	10	10 ⁻
<i>Salmonellas</i> SP en 25g	10	2	5	0	0	--
<i>C. Perfringens</i>	7	3	5	2	10	10 ⁻

“n” = número de unidades de muestra.

“m” = valor umbral de números de bacterias. El resultado se considera satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que “m”.

“M” = valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si unas varias unidades que componen la muestra tiene un número de bacterias igual o mayor que “M”.

“c” = número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre “m” y “M”. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a “m”.

ANEXO 2

USO DE LAS TABLAS DE PICAR SEGÚN COLOR

Color Tabla	Alimentos
Blanca	Pastas, quesos, pan
Verde	Frutas y vegetales
Amarilla	Carnes blancas (pollo, pavo)
Azul	Pescados y mariscos
Roja	Carnes rojas
Café	Carnes cocinadas y fiambres

ANEXO 3

ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS COCINADOS

Un inadecuado enfriamiento de alimentos preparados puede ser una causa de enfermedades causadas por alimentos.

Después de una apropiada cocción, los alimentos que no se van a consumir de inmediato necesitan ser enfriados tan rápido como sea posible, para ello puede emplearse el siguiente procedimiento.

De acuerdo a las diferentes modalidades de preparación y a los tipos de cocción, en la práctica se pueden encontrar por lo general dos posibilidades: alimentos que alcanzan al final de la cocción temperaturas de 74 °C o más y alimentos que alcanzan temperaturas en torno de los 63°C al final de la cocción.

A efecto de garantizar la inocuidad de alimentos al prevenir la posible reproducción de microorganismos, los procedimientos de enfriamiento deberían hacerse en las siguientes etapas:

1. Reducir la temperatura desde 60°C o más hasta 21°C en 2 horas o menos
2. Reducir la temperatura desde 21°C hasta 5°C o menos en 4 horas adicionales, para un tiempo total máximo de enfriamiento de 6 horas.

Los alimentos que alcanzan temperaturas por encima de 74°C, (muy calientes), resulta conveniente realizar una etapa de pre-enfriamiento en reposo al ambiente. Éste se debe hacer en un área bien ventilada, que permita la disipación del calor, o ayudar a mejorar su ventilación con el uso de aparatos de ventilación. También pueden colocarse los recipientes sobre fuentes con hielo. Esta etapa de pre enfriamiento busca descender la temperatura desde 74°C o más hasta 60°C en un tiempo inferior a 30 minutos.

Será necesario disponer de adecuados equipos de refrigeración y de mantenimiento en frío, considerando el tamaño de las operaciones del establecimiento. Lo recomendable es que cualquier establecimiento pueda disponer de cámaras o equipos de refrigeración para almacenamiento en frío, con la capacidad suficiente para contener el volumen

Es importante contar con una cantidad suficiente de recipientes que en lo posible tengan no más de 5 o 6 centímetros de profundidad y preferiblemente ser de acero inoxidable o aluminio ya que favorecen la penetración del frío al alimento. Todos los recipientes utilizados deberán estar debidamente limpios y desinfectados.

Para facilitar el rápido enfriamiento de los alimentos cocidos, se recomienda los siguientes métodos:

1. Dividir en porciones pequeñas las piezas grandes, el concepto de pequeño, estará de acuerdo con la capacidad de enfriamiento de los equipos.
2. Colocar las porciones de alimentos calientes en los recipientes previamente enfriados, teniendo la precaución de dejar espacios entre los recipientes para una mejor circulación del aire frío.
3. Colocar sobre fuentes de hielo los recipientes con el alimento.
4. Revolver con frecuencia (cada 15 minutos) los alimentos dentro del recipiente. Esto ayudará a que el enfriamiento sea más uniforme.
5. Revolver también el hielo que rodea los recipientes lo cual ayuda a la eficiencia del proceso.
6. Colocar los recipientes en la heladera o cámara fría. En esta etapa se pueden emplear recipientes de hasta 12 cm de profundidad. No obstante, es necesario tener en cuenta que alimentos como sopas, cremas o similares, no deben sobrepasar el nivel de 7 u 8 centímetros de profundidad, lo mismo que preparaciones muy espesas no deben sobrepasar el nivel de 6 centímetros. Será necesario dejar espacios entre los recipientes con lo cual el aire frío circula mejor y hace más eficiente el proceso.
7. Los recipientes cubiertos (con aluminio o plástico por ejemplo) hacen que el enfriamiento sea más lento. Podría dejarse destapado un tercio del recipiente, pero en algunos lugares la normativa obliga a mantenerlos cubiertos todo el tiempo.
8. Medir la temperatura de los alimentos con un termómetro higienizado para observar si se cumplen los criterios establecidos para el enfriamiento. Bajar la temperatura de 60°C o más a 21°C en menos de 2 horas y de 21°C a 5°C o menos en 4 horas adicionales, para un tiempo total máximo de enfriamiento de 6 horas.
9. En caso de no cumplirse estas temperaturas y tiempos, se tomarán acciones que corrijan esta situación y que pueden ser desde decidir el recalentamiento rápido del alimento a 74°C dentro de las 2 horas siguientes, o de no estar previsto su servido en ese tiempo, se indica descartar el alimento.