

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL
RAMO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

San Salvador, 28 de mayo de 2004

ACUERDO No. 216.

EL RAMO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

CONSIDERANDO:

- I. Que de acuerdo a lo prescrito por el Código de Salud en sus artículos 83, 86 y 91 corresponde al Ministerio de salud emitir las normas necesaria que determinen las condiciones esenciales para la preparación de los alimentos y bebidas, así como la inspección y control y demás requisitos indispensables para la autorización de instalación y funcionamiento de los establecimientos;
- II. Que de acuerdo con las disposiciones citadas es obligación de las personas naturales y jurídicas que produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan alimentos y bebidas, así mismo de los medios de transporte cumplir con las condiciones esenciales para asegurar la inocuidad de los alimentos;
- III. Que de acuerdo a lo prescrito en El Código de Salud es necesario la elaboración de las Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios.

POR TANTO:

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA:

Dictar las siguientes:

NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

1. OBJETO DE LA NORMA

Las presentes normas tienen por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos alimentarios para la autorización de Instalación y Funcionamiento y el permiso sanitario de los medios de transporte.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Quedan sujetas a la presente norma las personas naturales y Jurídicas que produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan ó expendan alimentos procesados y los que se dediquen al transporte de los mismos.

3. AUTORIDAD COMPETENTE

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en adelante MSPAS, la vigilancia del cumplimiento de las presentes normas a través de los Directores de las Regiones del Sistema Básico de Salud Integral y los Directores de las Unidades de Salud del área geográfica de influencia correspondiente, sin perjuicio de lo establecido en el Código de Salud y otras leyes.

**NORMA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL
DE FABRICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS
No. 001-2004-A****1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES****1.1 UBICACIÓN**

- 1.1.1 Las plantas deben estar situadas preferiblemente en zonas alejadas de cualquier tipo de contaminación física, química o biológica, así como también de beneficios de café, mataderos, relleno sanitario, porquerizas y otras fuentes de contaminación. No deben estar expuestas a inundaciones ni derrumbes. Las vías de acceso y patios de maniobra deben encontrarse pavimentados a fin de evitar la contaminación de los alimentos con el polvo. Para la ubicación de una planta se debe considerar 500 mts. de distancia de plantas procesadoras de agroquímicos o bodega de distribución de los mismos así como los establecimientos anteriormente mencionados.

1.2 ALREDEDORES

- 1.2.1 Los alrededores de la planta deben mantenerse limpios para que estos no se constituyan en fuente de contaminación. Entre las actividades que se pueden aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen pero no se limitan a:
- 1.2.1.1 Almacenamiento en forma adecuada del equipo en desuso, remover desechos sólidos, aguas retenidas y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.
- 1.2.1.2 Mantenimiento adecuado de los drenajes de la planta para evitar focos de contaminación e infestación.
- 1.2.1.3 Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de vertidos.

2. EDIFICIO**2.1 INSTALACIONES FÍSICAS.****2.1.1 Diseño**

- 2.1.1.1 Los edificios y estructuras de la planta serán de un tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento, las operaciones sanitarias y los

procesos que conlleva la elaboración y manejo de los alimentos, así como almacenamiento del producto terminado, en forma adecuada, con espacio suficiente para las operaciones antes indicadas.

2.1.1.2 Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan el acceso de animales, insectos, roedores ó plagas u otros contaminantes del medio como humo, polvo, vapor u otros.

2.1.1.3 Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para vestidores, con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal y un área específica para ingerir alimentos.

2.1.2 Pisos

2.1.2.1 Los pisos deberán ser de materiales impermeables y antideslizantes, que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deberán estar contruidos de manera que faciliten su limpieza.

2.1.2.2 Los pisos no deben tener grietas ni uniones de dilatación irregular.

2.1.2.3 Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.

2.1.2.4 Los pisos deben tener desagües en números suficientes que permitan la evacuación rápida del agua.

2.1.3 Paredes

2.1.3.1 Las paredes exteriores pueden ser contruidas de concreto, ladrillo o bloque de concreto y aun en estructuras prefabricadas de diversos materiales.

2.1.3.2 Las paredes interiores, en particular en las áreas de procesos y en las áreas de almacenamiento que así lo requieran, se deben revestir con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y de color claro.

2.1.4 Techos

2.1.4.1 Los techos deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas.

2.1.4.2 No son permitidos los techos con cielos falsos debido a que son fuentes de acumulación de desechos y anidamiento de plagas.

2.1.5. Ventanas y Puertas

2.1.5.1 Las ventanas deben ser fáciles de limpiar, contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos, que sea fácil de desmontar y limpiar. Las ventanas deberán ser fijas, cuando sea necesario.

2.1.5.2 Los quicios de las ventanas deberán ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.

2.1.5.3 Las puertas deben tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar. Las puertas deben abrir hacia afuera y estar ajustadas a su marco.

2.1.6. Iluminación

2.1.6.1 Todo el establecimiento debe estar iluminado ya sea con luz natural o artificial, que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos; o con una mezcla de ambas que garantice una intensidad mínima de:

540 lux (= 50 candelas / pie²) en todos los puntos de inspección;

220 lux (= 20 candelas / pie²) en locales de elaboración;

110 lux (= 10 candelas / pie²) en otras áreas del establecimiento.

2.1.6.2 Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación, y manejo de los alimentos, deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas. La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deben estar empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por tubos o caños aislantes, no deben haber cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.

2.1.7 Ventilación

2.1.7.1 Debe existir una ventilación adecuada para: evitar el calor excesivo, permitir la circulación de aire suficiente, evitar la condensación de vapores y eliminar el aire contaminado de las diferentes áreas.

2.1.7.2 La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia y las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes

2.1.7.3 Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humos y vapores acorde a las necesidades, cuando se requiera.

2.2 INSTALACIONES SANITARIAS

Cada planta debe estar equipada con facilidades sanitarias adecuadas incluyendo, pero no limitado a lo siguiente:

2.2.1 Abastecimiento de agua

2.2.1.1 Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura, a fin de asegurar, la inocuidad de los alimentos. El agua potable deberá ajustarse a lo especificado en la Norma Salvadoreña de Agua Potable.

2.2.1.2 El sistema de abastecimiento de agua no potable como para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos, debe ser independiente. Los sistemas de agua no potable deben estar identificados y no deben estar conectados con los sistemas de agua potable ni debe haber peligro de reflujo hacia ellos.

2.2.2 Tubería

2.2.2.1 La tubería será de un tamaño y diseño adecuado e instalada y mantenida para los fines de:

- a) llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que se requieren.
- b) Transportar adecuadamente las aguas negras o aguas servidas de la planta.
- c) Evitar que las aguas negras o aguas servidas constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.
- d) Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua, u otros desperdicios líquidos.

2.2.2.2 Debe prevenir que no exista un reflujo, o conexión cruzada entre el sistema de tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable que se provee a los alimentos o durante la elaboración de los mismos.

3. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS

3.1 DRENAJES

3.1.1 Deben tener sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos líquidos, aprobados por la autoridad responsable. Estarán diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

3.2 INSTALACIONES SANITARIAS

3.2.1 Cada planta proveerá a sus empleados, servicios sanitarios accesibles, adecuados ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:

- a) Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado, acorde al número de empleados en una proporción de 1 por cada 25 empleados.
- b) Puertas que no abran directamente hacia el área donde el alimento esta expuesto cuando se toman otras medidas alternas que protejan contra la contaminación (tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas).
- c) Debe contarse con un área de vestidores que incluya lockers para guardar la ropa.
- d) Las instalaciones sanitarias deben contar con espejo debidamente ubicado.

3.3 lavamanos

3.3.1 Los lavamanos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos y abastecimiento de agua permanente caliente ó fría, ó con la temperatura debidamente controlada.

3.3.2 El jabón a utilizar debe ser líquido desinfectante.

3.3.3 Proveer toallas de papel o secadores de aire y rótulos que le indiquen al trabajador que debe lavarse las manos.

4. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

4.1 DESECHOS SÓLIDOS

4.1.1 Debe existir un procedimiento escrito para el manejo adecuado de los desechos sólidos y desechos de la planta.

4.1.2 Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.

4.1.3 El depósito general de desechos sólidos debe ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos.

5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

5.1.1 Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, el cuál debe especificar lo siguiente:

- Distribución de limpieza por áreas
- Responsable de tareas específicas
- Método y frecuencia de limpieza y desinfección
- Medidas de vigilancia.

5.1.2 Los productos químicos utilizados dentro y fuera de la planta para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la Autoridad Sanitaria correspondiente, previo a su uso por la empresa.

5.1.3 En el área de procesamiento de alimentos, las superficies, los equipos y utensilios deben limpiarse y desinfectarse frecuentemente.

5.1.4 Todo establecimiento debe asegurar su limpieza y desinfección.

5.1.5 No deben utilizar sustancias odorizantes ó desodorantes en cualquiera de sus formas en área de proceso, almacenamiento y distribución.

5.1.6 Los productos químicos de limpieza deben guardarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados. Deben manipularse y utilizarse con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

6. CONTROL DE PLAGAS

- 6.1 La planta debe contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas, que incluya como mínimo:
- Identificación de plagas,
 - Mapeo de Estaciones,
 - Productos Aprobados utilizados,
 - Hojas de Seguridad de los productos.
 - Hoja de Control
- 6.2 La planta debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas. En caso de que alguna plaga invada la planta debe adoptarse las medidas de erradicación. Las medidas de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado. La planta debe inspeccionarse periódicamente y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.
- 6.3 Deben emplearse plaguicidas solamente en caso de no poder aplicarse con eficacia otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.
- 6.4 Después del tiempo de contacto necesario, los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente:
- a) Todos los productos químicos utilizados en el control de plagas deben estar autorizados por la Autoridad competente.
 - b) Todos los plaguicidas utilizados deberán guardarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados.

7. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- 7.1 El equipo y utensilios deben estar diseñados y contruidos de tal forma que se evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza.
- 7.2 Debe existir un programa escrito de mantenimiento preventivo

8. PERSONAL

8.1 REQUISITOS

- 8.1.1 Todos los empleados deben mantener un buen aseo personal y quienes manipulan los alimentos deben utilizar ropa protectora, cubrecabezas, mascarilla y calzado adecuado cerrado.

8.2 CAPACITACIÓN

- 8.2.1 Debe existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa.

- 8.2.2 Los programas de capacitación, deben ser ejecutados, revisados y actualizados periódicamente.

9. PRACTICAS HIGIÉNICAS

- 9.1 El personal que manipula alimentos deberá bañarse diariamente antes de ingresar a sus labores. Como requisito fundamental de higiene se debe exigir que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido y solución desinfectante y agua: antes de comenzar su labor diaria, después de manipular cualquier alimento crudo y/o antes de manipular alimentos cocidos que no sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo, después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario.
- 9.2 Si se emplean guantes, estos deben estar en buen estado, ser de material impermeable y cambiarse diariamente, lavarlos y desinfectarlos antes de ser usados nuevamente.
- 9.3 Las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin esmaltes. Los operarios no deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule.
- 9.4 Las personas empleadas en actividades de manipulación de los alimentos durante la jornada de trabajo debe evitar:
- Fumar
 - Escupir
 - Masticar o comer
 - Estornudar o toser
- 9.5 Tener el pelo, bigote y barba bien recortados, no debe utilizar maquillaje, uñas y pestañas postizas.

10. CONTROL DE SALUD

- 10.1 Las personas responsables de las fábricas de alimentos deben acreditar en forma permanente el buen estado de salud de su personal.
- 10.2 Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos deberá someterse a exámenes médicos previo a su contratación, la empresa deberá mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse como mínimo dos veces al año.
- 10.3 Se debe regular el tráfico de manipuladores y visitantes en las áreas de preparación de alimentos.
- 10.4 No debe permitirse el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones deberá informar inmediatamente al propietario o jefe inmediato sobre los síntomas y someterse a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

- 10.5 Entre los síntomas que deberán comunicarse al propietario o jefe inmediato para que se evalúe la necesidad de someter a una persona a examen médico y/o la posibilidad de excluirla de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:

Ictericia

Diarrea

Vómitos

Fiebre

Dolor de garganta y fiebre

Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.)

Secreción de los oídos, los ojos o la nariz

11. CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN

11.1 INSUMOS, MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES.

- 11.1.1 Se debe controlar la potabilidad del agua determinando la concentración de cloro libre con una frecuencia diaria y registrar los resultados en un formulario diseñado para tal fin, además evaluar periódicamente la calidad del agua a través de análisis físico- químico y bacteriológico.
- 11.1.2 El propietario del establecimiento no debe aceptar ninguna materia prima o ingrediente que presente indicios de contaminación o infestación.
- 11.1.3 Las materias primas o ingredientes deben inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos a la línea de elaboración y utilizar los que estén limpios y en buenas condiciones.
- 11.1.4 La materia prima y otros ingredientes deben ser almacenados y manipulados de acuerdo a las especificaciones del producto.

11.2 OPERACIONES DE MANUFACTURA

- 11.2.1 Deben llevarse los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento; tales como: tiempo, temperatura, pH, humedad, actividad del agua.
- 11.2.2 Otras medidas efectivas deben ser tomadas para proteger contra la contaminación los alimentos con metal o cualquier otro material extraño.
- 11.2.3 El requerimiento anterior se puede cumplir utilizando imanes, detectores de metal o cualquier otro medio aplicable.
- 11.2.4 Debe mantener un control adecuado de la temperatura en los procesos que así lo requieran tales como: refrigeración, congelación, pasteurización y otros, de acuerdo a especificaciones del producto. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente. Medidas tales como: esterilización, homogenización, pasteurización, congelación, refrigeración, control de pH o control de actividad de agua deben

ser tomadas para destruir o impedir el crecimiento de microorganismos no deseables, particularmente esos que implican algún riesgo a la salud pública.

11.2.5 Estas medidas deben ser implementadas adecuadamente mediante las condiciones de manufactura, manejo y distribución para prevenir la adulteración de alimentos.

11.2.6 Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias. Todo el material que se emplee para el envasado debe almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza. El material debe ser apropiado al producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento.

11.2.7 Los envases o recipientes no deben haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Los envases o recipientes deben inspeccionarse inmediatamente antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios ó desinfectados. Cuando se laven, deben escurrirse bien antes del llenado. En la zona de envasado o llenado solo deben permanecer los recipientes necesarios.

11.3 DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO

11.3.1 En función al riesgo del alimento deben mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución, conservándolos durante un periodo superior al de la duración de la vida útil del alimento.

12. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN.

12.1 ALMACENAMIENTO

12.1.1 La materia prima y los productos terminados deben almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y proliferación de microorganismos y que protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases. Los anaqueles y tarimas deben estar separados 15 cm de piso y la pared y en buen estado.

12.1.2 Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima y productos terminados, a fin de que se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando estas existan. Así como establecer sistema de primera entrada, primera salida (PEPS). Los productos rechazados deben identificarse y separarse de los productos buenos.

12.2 TRANSPORTE

12.2.1 Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por la Autoridad Sanitaria competente para efectuar esta operación y por el Viceministerio de Transporte.

12.2.2 Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

12.2.3 Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, deberán contar con medios que permitan verificar la humedad, y la lectura de la temperatura.

13. DEFINICIONES

Para los fines de esta norma se contemplan las siguientes definiciones:

13.1 Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación y tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

13.2 Croquis

Esquema con distribución de los ambientes del establecimiento elaborado por el interesado sin que necesariamente intervenga un profesional colegiado. Debe incluir los lugares y establecimientos circunvecinos, así como el sistema de drenaje, ventilación, y la ubicación de los servicios sanitarios, lavamanos y duchas en su caso.

13.3 Lote

Es una cantidad determinada de producto envasado, cuyo contenido es de características similares o ha sido fabricado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifican por tener un mismo código o clave de producción.

13.4 Fábrica

Es el edificio, las instalaciones físicas y sus alrededores; que se encuentren bajo el control de una misma administración.

13.5 Limpieza

La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

13.6 Desinfección

Es la reducción del número de microorganismos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos y bebidas que se elaboren.

13.7 Inocuidad de los alimentos

La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

13.8 Procesamiento de alimentos

Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su producción.

13.9 Buenas Practicas de Manufactura

Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

13.10 Encargado de Producción

Persona encargada de dirigir y controlar diariamente las actividades que se realizan para obtener el ó los productos terminados en la fábrica.

13.11 Licencia Sanitaria para Fabricas de Alimentos y Bebidas

Documento que expide el establecimiento de salud, mediante el cual autoriza la instalación y el funcionamiento de las fábricas.

13.12 Manipulador de Alimentos

Persona responsable del procesamiento de alimentos y bebidas en los establecimientos que regula esta Norma.

13.13 Programa de Control de Salud de los Trabajadores

Es el plan adoptado por él o los responsables del establecimiento para asegurar la salud de los trabajadores, el cual debe ser presentado a las autoridades sanitarias para su verificación.

13.14 Propietario

Persona natural o jurídica responsable ante las autoridades sanitarias de la apertura y el buen funcionamiento de una fábrica de alimentos y bebidas.

14. ANEXOS

14.1 Forma parte de la presente norma la ficha de Inspección para Autorización y Control para la fabricación de alimentos y bebidas procesadas

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE PANADERÍAS INDUSTRIALES No. 002-2004-A

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES**1.1 UBICACIÓN**

1.1.1 Las panaderías deben ubicarse en terrenos que no estén en riesgo de inundarse y no debe haber presencia de focos de contaminación, tales como relleno sanitario, rastros, fábricas de sustancias químicas y otras que se constituyan en potenciales fuentes de contaminación. Para ello debe considerarse una distancia de 500 mts. como mínimo de los focos de contaminación.

1.2 ALREDEDORES

1.2.1 Los alrededores deben de encontrarse libres de malezas, estancamientos de aguas negras, promontorios de desechos sólidos y polvo, ya que se constituyen en fuentes potenciales de contaminación o albergue de roedores, criaderos de moscas y malos olores.

2. EDIFICIO

2.1 DISEÑO

2.1.1 Las panaderías deben disponer de áreas cerradas para la preparación de los productos alimenticios de tal manera que se elimine el riesgo de contaminación por factores ambientales como el polvo y otros. Así como evitar el ingreso de insectos y roedores. No debe permitirse la permanencia de animales domésticos dentro del establecimiento.

2.2 PISOS

2.2.1 Los pisos del área de preparación, horneado y lavado de utensilios, deben ser antideslizantes, impermeables, lavables y contruidos de manera que faciliten su limpieza, con la capacidad de soportar el peso de los equipos con que cuenta la panadería.

2.2.2 Las superficies de los pisos no deben tener grietas ni uniones irregulares.

2.2.3 Las uniones de los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.

2.2.4 Los pisos deben tener desagües en número suficientes que permitan la vacunación rápida del agua.

2.2.5 Deben tener los desniveles de 2% para facilitar la evacuación de las aguas servidas.

2.3 PAREDES Y TECHOS

2.3.1 Las paredes internas de las panaderías deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorbentes.

2.3.2 Los techos deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, el desprendimiento de la misma, de fácil limpieza y completamente cerrados. No están permitidos los techos con cielos falsos debido a que son fuentes de acumulación de desechos y anidamiento de plagas. El techo ideal es plafón de concreto liso.

2.4 VENTANAS Y PUERTAS

2.4.1 Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de malla No. 10 o No. 12 contra insectos, que sean fáciles de desmontar y limpiar. El número de ventanas debe ser mínimo y con marcos inclinados por lo menos hacia el exterior.

2.4.2 Las repisas de las ventanas deben ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.

2.4.3 Las puertas deben ser de material no absorbente, de material liso y de fácil limpieza. Es preferible que las puertas se abran hacia fuera y que estén ajustadas a su marco.

3. ILUMINACIÓN

- 3.1 Deben disponer de luz natural o artificial adecuada de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, envasado, limpieza y desinfección, inspecciones y otras actividades que garanticen la inocuidad del alimento.
- 3.2 Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos, deben estar protegidas contra roturas. La iluminación no debe alterar sus colores y debe ser adecuada. Las instalaciones eléctricas deben ser empotradas o exteriores y en este último caso deben estar perfectamente recubiertas por tubos o caños aislantes, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de los alimentos.

4. VENTILACIÓN

- 4.1 Debe existir una ventilación adecuada ya sea natural o artificial, pero considerando que la corriente de aire no debe ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia. Deben disponerse de suficientes extractores de aire para evitar el excesivo calor ya que este ocasiona transpiraciones en los manipuladores.

5. AGUA

- 5.1 Debe disponerse de agua potable con suficiente abastecimiento y presión, en todas las áreas que se requiera, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución, a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. En caso se disponga de cisterna o tanque para almacenar agua, estos deben lavarse y desinfectarse cada 6 meses, con detergentes libre de aroma y desinfectarse con hipoclorito de calcio HTH al 70%.
- 5.2 El agua suministrada debe ajustarse a lo especificado en la Norma Salvadoreña de Agua Potable. Lo más recomendable es que se efectúen análisis en un laboratorio, pero si esto no es posible se debe realizar la medición de cloro residual, prueba de campo.

6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

6.1 DESECHOS LÍQUIDOS

- 6.1.1 Deben tener sistemas e instalaciones adecuadas de desagüe y eliminación de desechos líquidos. Deben estar diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable. La tubería debe ser de PVC de un diámetro adecuado e instalada de tal manera que permita la evacuación de los desechos líquidos y evitar que estos constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios o crear una condición insalubre.
- 6.1.2 Deben colocarse tapones tipo sifón y trampas de grasa para evitar obstrucciones en las tuberías.

- 6.1.3 Deben evitarse conexiones cruzadas entre las tuberías de agua potable y la tubería de desechos líquidos, que pueda provocar contaminación grave en el proceso.

6.2 DESECHOS SÓLIDOS

- 6.2.1 Debe disponer de recipientes para desechos sólidos, ubicados en lugares adecuados y en la cantidad suficiente, fáciles de lavar y con tapadera, para evitar que atraigan insectos y roedores al mantenerse descubiertos. Estos deben lavarse diariamente y utilizar bolsas plásticas dentro de los recipientes.
- 6.2.2 El depósito general de desechos sólidos debe ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos y mantenerlo limpio y tapado. Los desechos sólidos deben eliminarse diariamente.
- 6.2.3 Debe hacerse una disposición final adecuada de los desechos sólidos para prevenir la infestación por plagas.

7. INSTALACIONES SANITARIAS

7.1 SERVICIOS SANITARIOS:

- 7.1.1 Las panaderías deben disponer para sus empleados, de servicios sanitarios accesibles, adecuados, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado y limpios en una relación de 1 por cada 25 empleados y no deben utilizarse como bodega. Deben disponer de puertas que habrán hacia fuera para evitar el contacto con las manos y evitar el ingreso de insectos. Los servicios sanitarios deben estar ubicados fuera del área de recepción, proceso y envasado; y separados por sexo y los lavamanos en buen estado, limpios, con suficiente agua y provistos de jabón líquido sin olor, toallas desechables o secadores eléctricos y en una relación de 1 por cada 15 empleados.
- 7.1.2 En caso de disponer de salas de venta en las instalaciones de la panadería, estas deben contar con servicios sanitarios y sus respectivos lavamanos, en buen estado y limpios, estarán provistos de jabón, toallas desechables o secadores de aire para uso de los clientes.

7.2 LAVAMANOS:

- 7.2.1 En el área de proceso deben disponer de lavamanos en buen estado y limpios, estos de preferencia de uso no manual, y con adecuado abastecimiento de agua. El jabón a utilizar debe ser líquido desinfectante, sin olor.
- 7.2.2 Deben estar provistos de toallas de papel o secadores de aire, cepillo de uñas y rótulos que le indiquen al trabajador que debe lavarse las manos.

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

8.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 8.1.1 El propietario de la panadería debe contar con un programa de limpieza y desinfección adecuada en todas las áreas de esta, y llevar un registro diario

indicando las áreas críticas, equipo y utensilios que se limpian ó desinfectan a diario. Estas actividades deben realizarse de acuerdo con el programa.

- 8.1.2 Los pasillos o espacios de trabajo entre el equipo y las paredes no serán obstruidos, tendrán espacio suficiente que permita a los empleados realizar las tareas y la limpieza. Es conveniente que a los aparatos se les acondicionen rodos para moverlos al momento de hacer la limpieza, siempre que sea posible.
- 8.1.3 La responsabilidad del programa de limpieza se debe asignar a una sola persona cuyas obligaciones sean ajenas a la producción.
- 8.1.4 La persona responsable del programa debe tener conocimientos sobre la importancia de prevenir la contaminación, las técnicas de limpieza y saneamiento y otros temas relacionados con su responsabilidad, al igual que el personal a cargo de su ejecución, el cual debe estar capacitado para realizar sus tareas, incluyendo el uso de los utensilios y productos especiales para la limpieza, los métodos para desmontar y limpiar el equipo, la importancia que la contaminación reviste y los peligros que implica.
- 8.1.5 El cumplimiento del programa debe verificarse de manera periódica en las distintas áreas que el mismo contempla; revisarse y adecuarse por lo menos una vez al año o cuando sea necesario.
- 8.1.6 Las puertas, empaques, charolas y rejillas de los equipos refrigerantes deben lavarse cada semana.
- 8.1.7 Los pisos, paredes, puertas, ventanas y techos de la panadería deben permanecer limpios.

9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 9.1 Todas las panaderías deben contar con un programa eficaz para la prevención y control de plagas, debidamente documentado, en dicho programa debe establecerse la periodicidad de los controles físicos y químicos, lista de productos químicos que utiliza, en caso que dicho control no lo ejecute una casa fumigadora, fechas en que se han realizado los controles.
- 9.2 Si no se pueden aplicar con eficacia otras medidas de prevención, barreras físicas, deben emplearse plaguicidas registrados y aprobados por las autoridades competentes. Los plaguicidas utilizados deben ser autorizados para su uso en la industria de alimentos y deben aplicarse tomando el máximo cuidado y las precauciones necesarias para impedir cualquier contaminación de los productos, el equipo o los utensilios. Antes de aplicar los plaguicidas, todas las materias, los productos alimenticios, equipo y utensilios deben protegerse, debiendo lavarse cuidadosamente y minuciosamente todo el equipo y los utensilios antes de utilizarlos de nuevo.
- 9.3 Las medidas de control que comprende el tratamiento con agentes químicos y físicos sólo deben aplicarse bajo la supervisión directa de personal capacitado y que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes químicos pueda tener para la salud. En caso de contratar servicios de empresas fumigadoras, el propietario debe presentar constancia extendida por la empresa que realiza el

control de plagas. Se podrán utilizar barreras de protección como cortinas de aire y lámparas de mercurio contra insectos.

9.4 El uso de cebos para roedores en las áreas de proceso no está permitido.

9.5 Manipulación y almacenamiento de sustancias peligrosas

9.5.1 Los plaguicidas u otras sustancias tóxicas deben mantenerse en sus envases originales y etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.

9.5.2 Estos productos deben almacenarse en bodegas o armarios con llave debidamente rotulados fuera del área de proceso.

9.5.3 Los productos deben ser manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado.

9.5.4 En las áreas de manipulación y procesamiento no deben mantenerse herramientas ni productos de mantenimiento, debiendo disponer de un lugar específico para ello.

10. HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS

10.1 EDUCACIÓN SANITARIA

10.1.1 El propietario del establecimiento, o la persona designada por él, debe tomar las disposiciones para que todas las personas que manipulen las materias primas y los productos alimenticios reciban una educación adecuada y continua en cuanto a la manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las medidas necesarias para evitar la contaminación de los productos. Dicha educación debe darse a través de cursos impartidos por la Unidad de Salud, personal de la propia panadería previamente capacitada o por una empresa especializada como mínimo en Buenas Prácticas de Manufactura el área de alimentos y avalada por el Ministerio de Salud.

10.1.2 El personal debe recibir el curso de Capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura orientado a la higiene y manipulación de alimentos, cuya ejecución debe ser bianual o de acuerdo a las necesidades, dicho curso debe ser impartido por personal de la Unidad de Salud, una asociación especializada en el área o una persona de la panadería debidamente capacitada por personal de la Unidad de Salud.

10.2 SALUD DEL MANIPULADOR

10.2.1 Todo manipulador de alimentos debe someterse a exámenes médicos previos a iniciar su trabajo, el propietario debe mantener exámenes de salud actualizados, documentados y renovarse cada seis meses a excepción del examen de tórax que debe hacerse cada año. El examen médico de dichas personas debe efectuarse cada vez que sea necesario por razones clínicas o epidemiológicas. Cualquiera que sea el motivo se debe utilizar la Guía de Evaluación de Salud del Manipulador de Alimentos.

- 10.2.2 El propietario de la empresa debe contar con un programa de control de la salud de los empleados. La documentación vigente y completa, debe presentarse en el momento de ser requerida por el personal de la Unidad de salud que realice la inspección.
- 10.2.3 El propietario del establecimiento, o la persona designada por él, tomará las medidas necesarias para no permitir a ningún manipulador que se sospeche, padece o es portador de una enfermedad transmisible por alimento, o que tenga lesiones infectadas, infecciones cutáneas, diarreas, ictericia, vómitos, fiebre, dolor de garganta, secreciones de oídos, ojos y nariz; trabajar en ninguna área donde se manipulen productos alimenticios o en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los productos alimenticios, el equipo o los materiales de empaque con microorganismos patógenos.
- 10.2.4 Todo manipulador de alimentos que presente los problemas de salud mencionados en el párrafo anterior debe comunicarlo inmediatamente a su jefe y estimularse a los trabajadores a que comuniquen tales condiciones. No obstante lo anterior, el Jefe inmediato debe mantener la vigilancia respectiva. Ninguna persona que trabaje en estos establecimientos debe llevar vendas, gasas o cubiertas de otro material y dedillo plástico.
- 10.3 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y PRESENTACIÓN PERSONAL.
- 10.3.1 Toda persona que trabaje en un área en la que se manipulan alimentos debe, lavarse las manos frecuentemente y minuciosamente con jabón líquido sin olor, con agua potable y suficiente. Estas personas deben lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios sanitarios, después de manipular cualquier material contaminado y en todas las ocasiones que sea necesario, mientras este laborando.
- 10.3.2 Los jefes inmediatos deben motivar e instruir a los empleados para que se laven las manos correctamente y frecuentemente, supervisando constantemente para garantizar el cumplimiento de este requisito.
- 10.3.3 Toda persona que trabaje en un área donde se manipulan alimentos debe mantener una esmerada higiene personal durante su trabajo, y debe usar uniforme completo, para mujeres; vestido color claro, para hombres; camisa y pantalón color claro y tela resistente; para ambos: gorro ó redecilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados adecuados al área de trabajo y antideslizantes, limpio y exclusivo para trabajar. No deben usar vestidos, camisas o blusas sin mangas.
- 10.3.4 Las botas, gabachas y otras prendas deben lavarse adecuadamente y la empresa debe ejercer el control necesario sobre ello. Los artículos y efectos personales deben guardarse en armarios, en ningún caso deben dejarse sobre el equipo y utensilios o en las áreas de producción. Todas estas prendas deben mantenerse limpias, no deben usarse fuera de las áreas de producción.
- 10.3.5 El personal no debe usar anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos, u otras joyas. Las uñas deben mantenerse recortadas, limpias y sin esmalte.
- 10.3.6 Debe evitar fumar, masticar chicle, escupir, comer en las horas laborables, estornudar, toser, hablar, bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el

cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos ya que se corre el riesgo de contaminarlos.

- 10.3.7 Las personas ajenas al área de producción no deben ingresar a esta área, si fuese necesario por alguna emergencia, ellos deben utilizar ropa protectora y equipo necesario tales como mascarillas, gabachas, botas de hule limpias entre otros, para evitar que los productos sean contaminados, para ello debe asignarse un responsable que garantice el cumplimiento de lo anterior. Los visitantes deben cumplir las disposiciones de esta norma y las que establezca a lo interno el propietario del establecimiento.

11. EQUIPO Y UTENSILIOS

- 11.1 Todo el equipo y los utensilios empleados en las áreas de manipulación de los alimentos y que estén en contacto con las materias primas y productos terminados, deben:

- 11.1.1 Ser de materiales inabsorbentes, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores, ser resistentes a la corrosión y capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.
- 11.1.2 Las superficies deben ser lisas y estar exentas de grietas, agujeros. Debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente.
- 11.1.3 Los utensilios deben guardarse adecuadamente en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- 11.1.4 Cuando se necesiten tablas para picar estas deben ser de acrílico o polietileno y estar libres de hendiduras y deben lavarse y desinfectarse después de utilizarlas con productos crudos.

11.2 DISEÑO, CONSTRUCCIÓN E INSTALACIÓN

- 11.2.1 Todo el equipo y los utensilios deben ser diseñados y contruidos de modo que se eviten riesgos de contaminación y que permitan una fácil y completa limpieza y desinfección. Los materiales de que estén fabricados no deben ser corrosivos, ni producir reacciones por contacto con los alimentos.
- 11.2.2 El equipo fijo debe instalarse de tal modo que se permita el acceso, operación, mantenimiento y limpieza de manera fácil, efectiva y segura.
- 11.2.3 Las gavetas, entrepaños y repisas deben estar limpias.

12. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN

- 12.1 En la preparación de los productos de panadería debe guardarse todas las Normas de Higiene para prevenir la contaminación de los productos.
- 12.2 Las materias primas perecederas deben mantenerse bajo temperaturas de refrigeración o congelación cuando así los amerite.

- 12.3 Cuando se utilice crema pastelera como relleno en la preparación de los productos de panadería, esta debe prepararse con el tiempo necesario para utilizarla de inmediato y en la cantidad necesaria para los productos que se elaboran diariamente.

13. CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS DURANTE EL ALMACENAMIENTO

- 13.1 Los productos perecederos deben conservarse a temperaturas de refrigeración. Por ningún motivo debe romperse la cadena de frío especialmente en productos que contienen rellenos de crema pastelera u otro ingrediente perecedero.
- 13.2 Los equipos refrigerantes no deben sobrepasar la capacidad debido a que se corre el riesgo de que los productos terminados o materias primas entren en descomposición.
- 13.3 Durante la venta, debe ejercerse una inspección periódica de los productos de panadería, a fin de que sólo se expendan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados. Se deben utilizar pinzas al momento de manipular producto terminado y deben asignar una persona exclusivamente para el cobro de la venta.
- 13.4 Los productos deben despacharse siguiendo el sistema primeras entradas, primeras salida (PEPS) o sea que los productos que entran primero son los que deben despacharse primero. Las materias primas deben almacenarse en condiciones adecuadas, según sea el caso, en áreas exclusivas para ello evitando almacenar productos crudos con productos terminados o rechazados tomando en cuenta los demás aspectos establecidos en las normas de bodegas húmedas o bodegas secas respectivamente, lo cual no indica que deba dársele un permiso por separado.

14. TRANSPORTE DE PRODUCTOS TERMINADOS

- 14.1 Los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados deben contar con la autorización del establecimiento de salud correspondiente, de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria para Autorización y Control para Vehículo que Transportan Alimentos Perecederos y la Norma Técnica Sanitaria para Autorización y Control para Vehículo que Transportan para Alimentos No Perecederos.

15. REGISTRO SANITARIO Y ETIQUETADO

- 15.1 Las panaderías que comercializan productos envasados a nivel de supermercados, tiendas y que exportan deben tener el registro sanitario del Ministerio de Salud.
- 15.2 La etiqueta debe cumplir con lo establecido en la Norma de Etiquetado de Alimentos pre-ensados.

16. DEFINICIONES

Para los fines de esta norma se contemplan la siguiente definición:

16.1 Panaderías

son los establecimientos en donde se preparan productos a base de harina de trigo, maíz, arroz y que requieren un procesamiento adecuado para su consumo.

17. ANEXOS

17.1 Forma parte de la presente norma la Ficha de Inspección para Autorización y Control de Panaderías Industriales.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y
CONTROL DE PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS
No. 003-2004-A**

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES**1.1 UBICACIÓN**

1.1.1 Los establecimientos deben estar situados preferiblemente en zonas alejadas de cualquier tipo de contaminación física, química o biológica, tales como establos, porquerizas, granjas, beneficios de café y además estar libre de olores desagradables y no expuestas a inundaciones o encharcamientos. Para la ubicación de la procesadora se debe considerar 500 mts. de distancia de fábricas de agroquímicos o bodegas de distribución de los mismos; así como de los establecimientos anteriormente mencionados.

1.2 ALREDEDORES

1.2.1 Los alrededores de la procesadora deben mantener en buenas condiciones de limpieza, para proteger de la contaminación a los productos alimenticios. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen pero no se limitan a:

1.2.2 Remover los desechos sólidos y desperdicios, si existen patios estos deben estar libres de maleza u otros depósitos viejos cuando proceda se debe recortar la grama y todo lo que constituya refugio de insectos y roedores de manera de eliminar los focos de contaminación.

1.2.3 El área perimetral de las instalaciones debe estar delimitada, ya sea con malla ciclón u otro tipo de material resistente.

2. EDIFICIO**2.1 CONSTRUCCIÓN**

- 2.1.1 La procesadora debe construirse de tal manera que impida el ingreso de insectos, roedores u otros contaminantes del ambiente como humo, polvo, u otros, para que la elaboración de los productos se realice bajo condiciones higiénicas.

2.2 PISOS

- 2.2.1 Los pisos de los lugares de preparación, almacenamiento y lavado de utensilios, deben ser impermeables, lavables y contruidos de manera que faciliten su limpieza.
- 2.2.2 Las superficies de los pisos no deben tener grietas ni uniones de dilatación irregular.
- 2.2.3 Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.
- 2.2.4 Los pisos deben tener desagües en números suficientes que permitan la evacuación rápida del agua, sobre todo en aquellos lugares que están sujetas a inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros desperdicios líquidos. No deben haber empozamientos de líquidos dentro de la procesadora.

2.3 PAREDES Y TECHOS

- 2.3.1 Las paredes internas en particular en los lugares donde se procesan y almacén los productos terminados deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorbentes.
- 2.3.2 Los techos o cielorrasos, deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, el desprendimiento de suciedad, de fácil limpieza y completamente cerrados. No son permitidos los techos con cielos falsos debido a que son fuentes de acumulación de desechos y anidamiento de plagas. El techo ideal es un plafón de concreto liso.
- 2.3.3 Los pasillos o espacios de trabajo entre el equipo y las paredes no deben ser obstruidos, deben tener espacio suficiente que permita a los empleados realizar sus deberes y la limpieza.

2.4 VENTANAS Y PUERTAS

- 2.4.1 Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de malla N°10 o N°12 contra insectos, deben ser fáciles de desmontar y limpiar. Las ventanas deben ser fijas, cuando sea necesario. El número de ventanas debe ser mínimo con marcos inclinados hacia el exterior.
- 2.4.2 Las repisas de las ventanas deben ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.

- 2.4.3 Las puertas deben ser de material no absorbente, de material liso y de fácil limpieza. Es preferible que las puertas se abran hacia afuera y que estén ajustadas a su marco.

3. ILUMINACIÓN

- 3.1 Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en los lugares donde se recibe materia prima y se preparan los productos, deben estar protegidos contra roturas. La iluminación no debe alterar los colores y debe ser adecuada de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, limpieza y desinfección, inspección y demás actividades de una forma adecuada. Las instalaciones eléctricas deben ser empotradas o exteriores este último caso deben estar perfectamente recubiertas por tubos aislantes, no permitiéndose cables colgantes sobre el lugar donde se preparan los productos.

4. VENTILACIÓN

- 4.1 Debe existir una ventilación adecuada ya sea natural o artificial para evitar el calor excesivo, permitir la circulación de aire suficiente, pero considerando que la corriente de aire no debe ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia y las aberturas de ventilación deben estar protegidas.

5. AGUA

- 5.1 Debe disponerse de un abastecimiento y distribución suficiente de agua potable con suficiente presión, para todas las actividades que se requiera, con condiciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. El agua potable debe ajustarse a lo especificado en la Norma Salvadoreña de Agua Potable.
- 5.2 En caso que la fuente de abastecimiento fuese de pozo debe conectarse a un tanque el cual debe ser lavado y desinfectado cada seis meses, con detergente libre de aroma y desinfectarse con hipoclorito de calcio al 70% e incorporarle cloro al agua en una proporción de acuerdo a la capacidad del tanque.

6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS E INSTALACIONES SANITARIAS

6.1 DESECHOS LÍQUIDOS

- 6.1.1 Debe tener sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos líquidos. Deben estar diseñadas, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable. La tubería debe ser de pvc de un grosor adecuado e instalada y mantenida para transportar adecuadamente los desechos líquidos de la procesadora y evitar que estos constituyan una fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.
- 6.1.2 Deben colocarse tapones sifones y trampas de grasa para evitar estancamiento.

6.1.3 Deben evitarse conexiones cruzadas entre el sistema de tubería de agua potable y la tubería de desechos líquidos que pueda provocar contaminación grave en el proceso.

6.2 DESECHOS SÓLIDOS

6.2.1 Debe disponer de recipientes para desechos sólidos, ubicados en lugares adecuados y en la cantidad suficiente, fáciles de lavar, lisos y con tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores. Estos deben lavarse diariamente, se deben utilizar bolsas plásticas dentro de los recipientes para facilitar el manejo de los desechos sólidos.

6.2.2 El depósito general de desechos sólidos debe ubicarse alejado del lugar de procesamiento de los productos y mantenerlo limpio y tapado. Los desechos sólidos deben eliminarse diariamente.

6.2.3 Debe hacerse una disposición final adecuada de los desechos sólidos para prevenir la infestación por plagas.

7. INSTALACIONES SANITARIAS

7.1 SERVICIOS SANITARIOS

7.1.1 Cada procesadora debe disponer de servicios sanitarios para sus empleados; estos deben ser accesibles y adecuados, ventilados e iluminados, de fácil lavado, permanecer en buen estado y limpios. En una relación de 1 por cada 25 empleados. Los servicios sanitarios deben estar ubicados fuera de los lugares de recepción, proceso y envasado.

7.2 LAVAMANOS

7.2.1 Deben disponer de lavamanos en una relación de 1 por cada 15 trabajadores, en buen estado, de uso no manual y adecuado abastecimiento de agua.

7.2.2 El jabón a utilizar debe ser líquido desinfectante, sin olor.

7.2.3 Proveer cepillo de uñas y rótulos que le indiquen al trabajador que debe lavarse las manos, y facilidades para el secado de manos.

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

8.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

8.1.1 El propietario debe asegurar la limpieza y desinfección en el lugar de procesamiento, superficies, pisos, equipos y utensilios y en toda la procesadora incluyendo los alrededores para ello debe contar con un programa general de limpieza. No debe utilizarse en los lugares de procesamiento, almacenamiento y distribución, sustancias odorizantes ó desodorantes en cualquiera de sus formas.

- 8.1.2 A la entrada del proceso debe colocarse un pedilubio para desinfección de botas a una concentración de 400 mg./ litro de cloro.
- 8.1.3 En el lugar de proceso, las superficies, los pisos, y paredes deben limpiarse y desinfectarse diariamente, utilizando 200 mg/litros; y para utensilios y equipo 100mg./litro. Los techos, puertas y ventanas deben permanecer limpias.
- 8.1.4 Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, previo a su uso.
- 8.1.5 Los productos de limpieza deben guardarse adecuadamente bajo llave, fuera del lugar de procesamiento de los productos, debidamente identificados.
- 8.1.6 Los productos químicos de limpieza deben utilizarse y manipularse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 9.1 El propietario de la procesadora debe mantener el control de insectos y roedores de forma permanente.
- 9.2 Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente para uso en plantas de alimentos.
- 9.3 El propietario de la procesadora debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.
- 9.4 En caso de que alguna plaga invada la procesadora se deben adoptar las medidas de erradicación. Las medidas de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos se aplicarán bajo la supervisión directa de una personal capacitada.
- 9.5 Solo deben emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.
- 9.6 Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.
- 9.7 Todos los plaguicidas utilizados deben guardarse adecuadamente bajo llave, fuera del lugar de procesamiento de los productos y mantenerse debidamente identificados.

10. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- 10.1 El equipo y utensilios deben estar diseñados y contruidos de tal forma que se evite la contaminación del alimento y los depósitos para recibir la leche deben ser de acero inoxidable para facilitar su limpieza.
- 10.2 Las mesas de trabajo, moldes y otros utensilios deben ser de acero inoxidable.

11. PERSONAL

11.1 PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

11.1.1 Todos los empleados deben mantener un buen aseo personal y quienes manipulan los alimentos deben utilizar ropa protectora, cubrecabezas, mascarilla y calzado cerrado. Los hombres deben mantener el pelo, bigote y barba recortados y limpios.

11.1.2 No se debe utilizar camisas o vestidos sin mangas. No debe usar anillos, aretes, pulseras o cualquier otro adorno que pueda entrar en contacto con el producto que se manipule. Las uñas deben estar cortas, limpias y sin esmalte.

11.2 CAPACITACIÓN

11.2.1 El personal de la procesadora debe recibir cursos de capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en forma periódica, impartido por la Unidad de Salud o una organización especializada en la materia.

11.3 PRACTICAS HIGIÉNICAS

11.3.1 El personal que manipula alimentos debe bañarse diariamente antes de iniciar sus labores.

11.3.2 Toda persona que trabaja manipulando alimentos debe, lavarse las manos frecuentemente y minuciosamente con jabón líquido sin olor, con agua potable y suficiente. Estas personas deben lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios sanitarios, después de manipular cualquier material contaminado y en todas las ocasiones que sea necesario, mientras esta laborando.

11.3.3 Además debe evitar fumar, escupir, masticar chicle, comer en las horas laborables, estornudar, toser, hablar, bostezar o estornudar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello, tocarse las espinillas, tocarse la nariz u oídos mientras se encuentre manipulando alimentos ya que se corre el riesgo de contaminarlos.

11.4 CONTROL DE SALUD

11.4.1 El propietario de la procesadora debe asegurar en forma permanente el buen estado de salud de su personal. Para ello debe consultar en la Unidad de Salud respectiva en donde le indicaran los exámenes pertinentes de acuerdo al examen médico y a la ficha de salud del manipulador de alimentos.

11.4.2 Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos debe someterse a exámenes médicos de acuerdo a la ficha de salud del manipulador de alimentos, previo a iniciar su trabajo, el propietario debe mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse como mínimo cada seis meses, a excepción del examen de tórax que debe hacerse cada año.

- 11.4.3 No debe permitirse el acceso a ningún lugar de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones debe informar inmediatamente a la persona responsable sobre los síntomas y someterse a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.
- 11.4.4 Entre los síntomas que deben comunicarse al propietario para que se considere la necesidad de someter a una persona a examen médico ó la posibilidad de excluirla de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:
- a. Ictericia
 - b. Diarrea
 - c. Vómitos
 - d. Fiebre
 - e. Dolor de garganta y fiebre
 - f. Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.)
 - g. Secreción de los oídos, los ojos o nariz

12. CONTROL EN LA MATERIA PRIMA Y EN EL PROCESO.

- 12.1 Se debe controlar la potabilidad del agua determinando la concentración de cloro libre con una frecuencia diaria y registrar los resultados en un formulario diseñado para tal fin, además evaluar periódicamente la calidad del agua a través de análisis físico-químico y bacteriológico.
- 12.2 El propietario de la procesadora debe requerir de sus proveedores una constancia extendida por parte del Ministerio de Agricultura y Ganadería de que la materia prima esta libre de Brucelosis y Tuberculosis y que además practican el ordeño higiénico, así como los exámenes médicos practicados a los ordeñadores. Estas constancias deben ser proporcionadas al personal de salud en cualquier momento que lo requiera.
- 12.3 Las materias primas o ingredientes deben revisarse y clasificarse antes de utilizarlos.
- 12.4 La materia prima y otros ingredientes deben ser almacenados a las temperaturas adecuadas para su conservación.
- 12.5 Operaciones de Manufactura
- 12.5.1 El proceso de elaboración, envasado y almacenamiento debe realizarse en condiciones sanitarias.
- 12.5.2 Debe procesarse la materia prima sin demora, para evitar que haya crecimiento de microorganismos.

13. ENVASADO Y ETIQUETADO.

13.1 ENVASADO

13.1.1 Durante el envasado del producto se debe realizar una manipulación adecuada de los productos. Todo el material que se emplee para el envasado debe almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza. El material debe ser apropiado al producto que ha de envasarse.

13.1.2 Los envases o recipientes no deben haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Los envases o recipientes deben ser revisados inmediatamente antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado.

13.2 ETIQUETADO

13.2.1 Debe cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos por el Ministerio de Salud.

14. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION

14.1 BODEGA

14.1.1 La materia prima y los productos terminados deben almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y proliferación de microorganismos y que protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Cuartos Fríos.

14.1.2 Durante el almacenamiento debe ejercerse una revisión periódica de materia prima y productos terminados, e implementar el Sistema de Primeras Entradas y Primeras Salidas.

14.2 TRANSPORTE

14.2.1 Los vehículos de transporte pertenecientes a la procesadora artesanal o contratados por la misma deben estar autorizados por la Unidad de Salud de acuerdo a los requisitos establecidos en la Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Vehículos que Transportan Alimentos Perecederos.

14.2.2 Los vehículos de transporte deben realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, para evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

15. REGISTRO DE INFORMACION

15.1 Deben mantenerse registros de la compra de materia prima, producción por tipo de producto y distribución, conservándolos durante un periodo mínimo 6 meses.

16. DEFINICIONES

Para fines de esta norma se contemplan las siguientes definiciones:

16.1 Superficie de contacto con los alimentos

Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante el proceso y manejo normal del producto; incluyendo utensilios, equipo, manos del personal, envases.

16.2 Procesadora

Es el edificio, las instalaciones físicas y sus alrededores; que se encuentren bajo el control de una misma administración.

16.3 Limpieza

La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

16.4 Desinfección

Es la reducción del número de microorganismos presentes en las instalaciones del edificio, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren.

16.5 Procesamiento de alimentos

Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su producción.

16.6 Manipulador

Persona responsable del procesamiento de alimentos y bebidas en los establecimientos que regula esta Norma.

16.7 Procesadores Artesanales:

Aquellos que procesan menos de dos mil botellas diarias de leche, verificables de acuerdo a la cantidad de productos que vende.

16.8 Programa de Control de Salud de los Trabajadores

Es el programa que el procesador lleva para asegurar que los trabajadores mantienen sus exámenes de salud vigente y de acuerdo a la Guía de evaluación de salud del manipulador de Alimentos establecidos para tal fin. El que debe ser presentado a las autoridades de salud para su verificación.

16.9 Propietario

La persona natural o jurídica responsable ante las autoridades sanitarias de la apertura y el buen funcionamiento de la procesadora.

16.10 Pedilubio

Deposito con solución desinfectante que se coloca a la entrada del área de procesamiento.

17. ANEXOS

17.1 Forma parte de la presente norma la ficha de inspección para autorización y control de procesadoras artesanales de lácteos, las consideraciones para la autorización de instalación y funcionamiento, los requisitos para el etiquetado de los productos lácteos artesanales y la descripción de la información para el etiquetado.

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE PANADERÍAS ARTESANALES No. 004-2004-A

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES

1.1 UBICACIÓN

- 1.1.1 Las panaderías artesanales deben ubicarse en terrenos que no estén en riesgo de inundarse y no debe haber promontorios de desechos sólidos, otras fuentes de contaminación que produzcan polvo, humo u otras.

1.2 ALREDEDORES

- 1.2.1 Los alrededores deben encontrarse libres de malezas y depósitos viejos, aguas sucias estancadas, promontorios de desechos sólidos y polvo, ya que constituyen fuentes de contaminación o albergue de roedores, criaderos de moscas y malos olores.

2. INSTALACIÓN FÍSICA

2.1 DISEÑO

- 2.1.1 Las panaderías artesanales deben contar con un lugar cerrado para la preparación de los productos alimenticios, de tal manera que se elimine el riesgo de contaminación por medio del polvo, así como el ingreso de insectos y roedores.

2.2 PISOS

- 2.2.1 Los pisos del área de preparación, lavado de utensilios, cocimiento, y almacenamiento deben ser de fácil limpieza, no polvosos y sin grietas.

2.3 PAREDES Y TECHOS

- 2.3.1 Las paredes internas deben ser lisas y fáciles de lavar. Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas.
- 2.3.2 Los techos deben estar contruidos de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y el desprendimiento de la misma. No están permitidos los techos con cielo falso debido a que son fuentes de acumulación de suciedad.

3. ILUMINACION

- 3.1 Deben disponer de luz natural o artificial adecuada de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, limpieza y desinfección, inspecciones y otras actividades sin dificultad y que a la vez se garantice la inocuidad de los productos.

4. VENTILACIÓN

- 4.1 Debe existir ventilación adecuada ya sea natural o artificial, de tal manera que permita la circulación del aire dirigido de una zona limpia a una zona sucia y que el manipulador realice las tareas cómodamente. No debe observarse condensación de vapores en el techo y deben contar con chimeneas para la evacuación del humo.

5. AGUA

- 5.1 Debe disponer de suficiente abastecimiento de agua potable a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. En caso disponga de agua proveniente de pozos deben desinfectarla utilizando cloro o puriagua. Si se utiliza cloro al 70%, se debe preparar una solución madre de 14.28 grs. de cloro equivale a una cucharada sopera en un litro de agua y dejar reposar durante 20 minutos antes de comenzar a utilizarla tal como lo establece el Anexo II.

6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

6.1 DESECHOS LÍQUIDOS

- 6.1.1 Los desechos líquidos deben eliminarse adecuadamente para evitar la proliferación de moscas, malos olores y evitar el riesgo de contaminar los alimentos.

6.2 DESECHOS SÓLIDOS

- 6.2.1 Debe disponer de recipientes para desechos sólidos, ubicados en lugares adecuados y en la cantidad suficiente, fáciles de lavar, lisos, de material impermeable y con tapadera para evitar que atraigan insectos, roedores y animales domésticos
Estos deben lavarse diariamente y disponer de bolsa dentro de un recipiente para que se facilite el manejo de la misma.
- 6.2.2 Debe hacerse una disposición final adecuada de los desechos sólidos para prevenir la infestación de insectos y roedores.

7. INSTALACIONES SANITARIAS

- 7.1 Las panaderías artesanales deben disponer de servicios sanitarios en buen estado y limpios, con papel higiénico y su respectivo deposito para desechos sólidos con tapadera, al que debe colocársele una bolsa dentro para facilitar el manejo de los desechos, esta debe eliminarse diariamente. Los servicios sanitarios deben estar ubicadas lejos del lugar donde se procesan los productos.
- 7.2 Deben disponer de lavamanos funcionando adecuadamente, con suficiente agua potable y jabón líquido. Debe contar con las facilidades higiénicas para el secado de manos .

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 8.1 Los pisos, paredes, puertas, ventanas y techos de la panadería deben mantenerse limpios.
- 8.2 Las mesas de trabajo, estantes, equipos y utensilios deben mantenerse limpios, para ello deben realizar la labor de limpieza a diario.

9 CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 9.1 Todas las panaderías artesanales deben controlar las cucarachas, moscas y los roedores ya que constituyen fuente de contaminación de los productos alimenticios, para ello deben ocupar preferentemente medios físicos como trampas para roedores, papel mata mosca, entre otros en caso de no ser posible se deben utilizar sustancias químicas debidamente autorizados, las que deben emplearse de tal forma que no constituyan un riesgo de contaminación química.
- 9.2 Cuando se utilicen sustancias químicas se debe tener el cuidado de no exponer los alimentos a estas sustancias y a las superficies del equipo, mesas de trabajo que hayan tenido contacto con estas, todos los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos deben lavarse minuciosamente antes de volverlas a utilizar.
- 9.3 No deben permanecer animales domésticos dentro del establecimiento
- 9.4 Manipulación y Almacenamiento de Sustancias Químicas
- 9.5 Los plaguicidas y otras sustancias químicas deben mantenerse en envases originales y etiquetados para evitar confundirlos con un ingrediente utilizado en panadería, como el Royal, Sal refinada o azúcar pulverizada.
- 9.6 Deben guardarse en lugares seguros alejados del lugar donde se mantienen las materias primas y se elaboran los productos para evitar que niños, ancianos u otras personas los manipulen o utilicen.

10. HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS**10.1 EDUCACIÓN SANITARIA**

- 10.1.1 Todas las personas que laboran en la panadería deben recibir educación sanitaria a través de los cursos que se imparten por la Unidad de Salud o una asociación especializada en el área, con la finalidad de que se manipulen adecuadamente los productos y evitar la contaminación.

10.2 SALUD DEL MANIPULADOR

- 10.2.1 Todas las personas que manipulan alimentos deben mantener los exámenes médicos vigentes, los que deben practicarse cada 6 meses, a excepción del examen de tórax que debe hacerse cada año. Los exámenes médicos deben efectuarse en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

- 10.2.2 Los manipuladores que se sospeche, padece o es portador de una enfermedad transmitida por alimentos o esté padeciendo de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, ictericia, vómitos, fiebre, dolor de garganta, secreciones de los oídos, ojos o nariz no deben manipular alimentos.

10.3 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y PRESENTACIÓN PERSONAL

- 10.3.1 Toda persona que manipula alimentos debe lavarse las manos frecuentemente y minuciosamente con jabón adecuado y agua potable, antes de comenzar el trabajo diario, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios sanitarios, después de manipular cualquier material contaminado y en todas las ocasiones que sea necesario, mientras este laborando. Debe bañarse diariamente antes de ingresar a sus labores.
- 10.3.2 Debe mantener una esmerada limpieza personal durante su trabajo esto incluye vestido, delantal color claro, calzado cerrado, vestidos, camisas o blusas con manga.
- 10.3.3 Toda persona que manipula alimentos no debe usar anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos, maquillaje o cualquier otro objeto que al entrar en contacto con el producto que se manipula se convierta en causa de contaminación. Las uñas deben mantenerse cortas, limpias y sin esmalte.
- 10.3.4 Deben evitar fumar, escupir, masticar chicle, comer en horas laborables, estornudar, toser, hablar, bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos ya que se corre el riesgo de contaminar los alimentos .

11. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS

- 11.1 En la preparación de los productos de panadería deben guardarse todas las Practicas de Higiene para prevenir la contaminación de los productos. No deben utilizar materias primas cuyas características organolépticas evidencien deterioro de las mismas o algún grado de infestación en el caso de las harinas.
- 11.2 Los ingredientes que son perecederos deben mantenerse bajo temperaturas de refrigeración.
- 11.3 Los ingredientes perecederos, tales como crema pastelera y otros, utilizados como ingredientes en la elaboración de productos deben prepararse con la anticipación y en cantidades necesarias para uso diario.

12. UTENSILIOS

- 12.1 Se debe evitar el uso de utensilios que puedan producir corrosión o que estén oxidados, pues esto contamina los productos con metales pesados.
- 12.2 Los utensilios deben guardarse adecuadamente en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- 12.3 Deben ser de fácil limpieza.

- 12.4 Cuando se necesiten tablas para picar estas deben ser de acrílico o polietileno y estar libres de hendiduras y deben lavarse y desinfectarse después de picar productos crudos.

13. COMERCIALIZACION

- 13.1 Durante la venta los productos de panadería deben protegerse con mantas u otro medio para evitar que se contaminen y no deben colocarse los cestos o canastos en el suelo.
- 13.2 Cuando se estén vendiendo los productos no se deben tocar con las manos sucias en caso de no tener una persona para que cobre, deben utilizarse tenazas o bolsas, las cuales deben mantenerse debidamente protegidas y limpias.

14. ALMACENAMIENTO

- 14.1 El establecimiento debe contar con las condiciones adecuadas tales como vitrinas, alacenas u otro lugar que asegure la calidad e inocuidad de los productos que tengan que almacenarse debido a excedentes en la producción diaria.
- 14.2 Las materias primas deben estar colocadas en tarimas, las cuales deben estar separadas de 20-30 cms del piso y 40 cms de la pared, y a 1.50 metros del techo. Los locales de almacenamiento deben mantenerse limpios todo el tiempo.

15. DEFINICIONES

Para los fines de la presente norma se contemplan las siguientes definiciones:

15.1 Panaderías artesanales

Son los establecimientos en donde se preparan productos a base de harina de trigo, maíz, arroz; que requieren un procesamiento adecuado para su consumo y que se producen y comercializan en cantidades que son vendidas a diario.

15.2 Permiso de Instalación y Funcionamiento

Es el documento oficial que extiende el Director del Establecimiento de Salud, mediante el cual autoriza el funcionamiento del Establecimiento de Alimentos, en un lugar determinado y específico, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Norma.

16. ANEXOS

- 16.1 Forma parte de la presente norma la Ficha de Inspección para Autorización y Control de Panaderías Artesanales y la Tabla para desinfección utilizando puriagua.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN
Y CONTROL DE ENVASADORAS DE ACEITE
No. 005-2004-A**

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES

1.1 UBICACIÓN

- 1.1.1 Las envasadoras deben estar ubicadas en terrenos que no estén en riesgo de inundarse y a una distancia mínima de cien metros de focos de contaminación tales como rellenos sanitarios, rastros, fábricas de sustancias químicas y otras que se constituyan en potenciales fuentes de contaminación.

1.2 ALREDEDORES

- 1.2.1 Los alrededores deben de encontrarse libres de malezas, promontorios de desechos sólidos y polvo, ya que constituyen fuentes de contaminación o albergue de roedores, criaderos de moscas y malos olores.

2. EDIFICIO

2.1 DISEÑO

- 2.1.1 Las envasadoras de aceite deben disponer de un local cerrado exclusivo de tal manera que se elimine el riesgo de contaminación por medio del humo, polvo u otros. Así como evitar el ingreso de insectos y roedores.

2.2 PISOS

- 2.2.1 Deben ser antideslizantes, impermeables, lavables y contruidos de manera que faciliten su limpieza.
- 2.2.2 Las superficies de los pisos no deben tener grietas ni uniones de dilatación irregular.
- 2.2.3 Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.
- 2.2.4 Los pisos deben tener desagües en números suficientes que permitan la evacuación rápida del agua utilizada para la limpieza.
- 2.2.5 Deben estar dotados de los desniveles adecuados (2%) para que el agua no se acumule.

2.3 PAREDES Y TECHOS:

- 2.3.1 Las paredes internas de la envasadora deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorbentes.

- 2.3.2 Los techos o cielorrasos, deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación y el desprendimiento de suciedad, de fácil limpieza y completamente cerrados.
- 2.3.3 No son permitidos los techos con cielos falsos debido a que son fuentes de acumulación de desechos y anidamiento de plagas. El techo ideal es un plafón de concreto liso.

2.4 VENTANAS Y PUERTAS:

- 2.4.1 Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de malla No. 10 o No. 12 contra insectos y roedores, que sean fácil de desmontar y limpiar. Las ventanas deben de ser fijas cuando sea necesario. El número de ventanas debe ser mínimo con marcos inclinados por lo menos hacia el exterior.
- 2.4.2 Las repisas de las ventanas deben ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.
- 2.4.3 Las puertas deben ser de material no absorbente, de material liso y de fácil limpieza. Es preferible que las puertas se abran hacia fuera y que estén ajustadas a su marco.

3. ILUMINACIÓN

- 3.1 La iluminación podrá ser natural o artificial de tal manera que permita realizar las actividades de envasado, limpieza y desinfección, inspecciones y otras actividades que garanticen la inocuidad del alimento.
- 3.2 Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en el área de envasado y sellado deben estar protegidos contra roturas. La iluminación no debe alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deben ser empotradas o exteriores y en este ultimo caso estar perfectamente recubiertas por tubos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de envasado y sellado.

4. VENTILACIÓN

- 4.1 Debe existir una ventilación adecuada ya sea natural o artificial para evitar el calor excesivo, permitir la circulación de aire suficiente, pero considerando que la corriente de aire no debe ir nunca de una zona contaminada a una zona limpia y las aberturas de ventilación deben estar protegidas por mallas para evitar el ingreso de contaminación.

5. AGUA

- 5.1 Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable con suficiente presión, para todas las operaciones que se requiera, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.
- 5.2 El agua potable debe ajustarse de acuerdo a lo especificado en la Norma Salvadoreña Obligatoria de Agua Potable. Lo más recomendable es que se

efectúen análisis en el laboratorio, si fuese necesario, pero si esto no es posible se debe realizar la medición del cloro residual, prueba de campo.

- 5.3 En caso que la fuente de abastecimiento fuese de pozo debe conectarse a un tanque el cual debe ser lavado y desinfectado cada tres meses e incorporarle cloro en una proporción de acuerdo a la capacidad del tanque.

6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS E INSTALACIONES SANITARIAS

6.1 DESECHOS LÍQUIDOS:

- 6.1.1 Debe contar con sistemas e instalaciones adecuadas de desagüe y colocarse tapones, sifones y trampas de grasa para evitar estancamientos.
- 6.1.2 La tubería será de PVC de un grosor adecuado e instalada para transportar adecuadamente los desechos líquidos y evitar que estos constituyan una fuente de contaminación o crear una condición insalubre.
- 6.1.3 La limpieza de las trampas de grasas, debe hacerse con la periodicidad necesaria de acuerdo a la producción y eliminar los desechos adecuadamente.

6.2 DESECHOS SÓLIDOS :

- 6.2.1 Debe disponer de recipientes para desechos sólidos, ubicados en lugares adecuados y en la cantidad suficiente, fácil de lavar, lisos y con tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores. Estos deben lavarse diariamente, se podrán utilizar bolsas plásticas dentro de los recipientes para facilitar el manejo de la misma.
- 6.2.2 El depósito general de desechos sólidos debe ubicarse alejado de la zona de envasado y mantenerlo tapado y limpio. Los desechos sólidos deben eliminarse diariamente.
- 6.2.3 Debe hacerse una disposición final adecuada para prevenir la infestación por plagas.

7. INSTALACIONES SANITARIAS

7.1 SERVICIOS SANITARIOS:

- 7.1.1 Cada envasadora debe disponer de servicios sanitarios para sus empleados estos deben ser accesibles, adecuados, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado y limpios; en una relación de 1 por cada 25 empleados. Los servicios sanitarios deben estar ubicados fuera del área de envasado, sellado y separados por sexo.

7.2 LAVAMANOS

- 7.2.1 Deben disponer de lavamanos en el área de envasado, en una relación de 1 por cada 15 trabajadores, adecuados, en buen estado, limpios y con suficiente abastecimiento de agua.

7.2.2 Utilizar jabón líquido desinfectante sin olor.

7.2.3 Disponer de toallas de papel y rótulos que indiquen al trabajador que debe lavarse las manos.

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

8.1 El propietario de la envasadora debe disponer de un programa de limpieza, del que debe llevar un registro que presentará al momento de ser requerido por el personal de salud.

8.2 Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, previo a su uso por la empresa.

8.3 Los productos de limpieza deben guardarse adecuadamente bajo llave, fuera de las áreas de envasado, debidamente identificados.

8.4 Los productos químicos de limpieza deben utilizarse y manipularse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

8.5 Los pasillos o espacios de trabajo entre el equipo y las paredes no deben estar obstruidas, tendrán espacio suficiente que permita a los empleados realizar sus deberes y la limpieza

8.6 Los pisos, paredes, puertas, ventanas y techos de la envasadora deben permanecer limpios.

9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

9.1 La envasadora debe mantener el control de insectos y roedores de forma permanente.

9.2 Los plaguicidas utilizados deben estar registrados.

9.3 La persona asignada por el propietario de la envasadora debe inspeccionar cada mes para verificar que no haya presencia de insectos y roedores en las instalaciones.

9.4 Sólo deben emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficiencia otras medidas físicas.

9.5 Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger los productos, equipo y utensilios para evitar la contaminación y después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.

9.6 Todos los plaguicidas utilizados deben guardarse adecuadamente bajo llave, fuera del área de envasado y almacenamiento de aceite y mantenerse debidamente identificados.

10. PERSONAL MANIPULADOR**10.1 PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL**

- 10.1.1 Todos los empleados deben mantener un buen aseo personal y quienes manipulan los alimentos deben utilizar ropa protectora, cubrecabezas, calzado cerrado, no usar camisas, vestidos o blusas sin mangas. No deben usar anillos, aretes, pulseras o cualquier otro adorno que pueda entrar en contacto con el producto que se manipule. Las uñas deben estar cortas, limpias y sin esmalte. Los hombres deben mantener el pelo, bigote y barba recortados y limpios.

10.2 CAPACITACIÓN

- 10.2.1 El personal de la envasadora que manipula alimentos debe recibir cursos de capacitación sobre las buenas prácticas de manufactura en forma periódica, bien sea impartido por la Unidad de Salud o por una persona de la envasadora, previamente capacitada por el personal de salud.

10.3 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS:

- 10.3.1 El personal que envasa el aceite debe bañarse antes de ingresar a sus labores.
- 10.3.2 Toda persona que trabaja manipulando alimentos debe lavarse las manos frecuentemente y minuciosamente con jabón líquido sin olor, con agua potable y suficiente. Estas personas deben lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios sanitarios, después de manipular cualquier material contaminado y en todas las ocasiones que sea necesario, mientras esta laborando.
- 10.3.3 Deben evitar fumar, escupir, masticar chicle, comer en horas laborables, estornudar, toser, hablar, bostezar o estornudar sobre los alimentos, rascarse o tocarse el cabello y tocarse las espinillas, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentre manipulando alimentos.

10.4 SALUD DEL MANIPULADOR

- 10.4.1 La empresa responsable del producto debe asegurar de forma permanente y en periodos de seis meses el buen estado de salud de su personal, a excepción del examen de tórax, el que debe hacerse cada año. Para ello debe consultar en la Unidad de Salud respectiva donde le indicarán los exámenes pertinentes de acuerdo al examen médico y a la Guía de Evaluación de Salud del Manipulador de Alimentos.
- 10.4.2 Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos deben someterse a exámenes médicos previos a iniciar su trabajo, el propietario debe mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse cada seis meses.
- 10.4.3 No debe permitirse el acceso en el proceso de envasado y sellado a las personas que se sabe o se sospecha que padecen o son portadores de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones debe informar

inmediatamente a la persona responsable sobre los síntomas y someterse a exámenes médicos si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

Entre los síntomas que deben comunicarse al propietario para evaluar la necesidad de someter a una persona a examen médico y la posibilidad de exclusión de envasado y sellado cabe señalar los siguientes:

- a. Diarrea
- b. Vómitos

11. CONTROL EN EL PROCESO DE ENVASADO Y SELLADO

- 11.1 Los tanques para el almacenamiento del aceite, deben ser de material inoxidable y estar ubicados a una distancia de 1.5 mts. del techo y no estar expuestos al calor.
- 11.2 El material del envase debe ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación. Se prohíbe el uso de barriles metálicos para comercializar el aceite. Solamente se permitirá la venta de aceite en recipientes y presentaciones contenidas en la Norma de Aceites y Grasas.
- 11.3 Todo el equipo y los utensilios empleados en el envasado de aceite que puedan entrar en contacto con este, deben ser de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores y sabores, debiendo ser inabsorbentes, resistentes a la corrosión y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección; Los recipientes deben ser lisos y estar exentos de agujeros y grietas.
- 11.4 Los envases no deben haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del aceite y en caso de sospecha deben eliminarse.
- 11.5 Todo el material que se emplee para el envasado debe almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza.
- 11.6 Sólo los materiales de envasado y embalaje destinados a un uso inmediato deben mantenerse en la zona de embalaje o de llenado mientras son utilizados.
- 11.7 El llenado o envasado debe hacerse en condiciones que no permitan la introducción de contaminantes en el producto.
- 11.8 El sistema, equipo y material utilizados para cerrar los envases deben asegurar un cierre hermético e impermeable de los recipientes y no dañar estos últimos para evitar modificar las propiedades químicas y organolépticas del producto.
- 11.9 El embalaje de los envases debe protegerlos de agentes externos y permitir un mantenimiento y almacenamiento adecuado.
- 11.10 Registro Sanitario y Etiquetado del producto, cada envase debe estar debidamente etiquetado de acuerdo a la Norma de Etiquetado de Alimentos Preenvasados vigente. También deben contar todos los productos con el número de Registro Sanitario respectivo.
- 11.11 Registro de Producción y Distribución, debe llevarse un registro permanente, legible y con fecha detallada del envasado. Estos registros deben conservarse durante un periodo que exceda de la duración del producto en la venta o como mínimo un año.

12. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

- 12.1 Los productos terminados deben almacenarse y transportarse en condiciones que no produzcan alteraciones en el producto o daños en el envase.
- 12.2 Durante el almacenamiento, la empresa debe ejercer una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se despachen productos aptos para el consumo humano y que se cumplan las especificaciones aplicadas a los productos terminados.
- 12.3 La rotación de inventarios debe hacerse bajo el esquema de primeras entradas, primeras salidas (PEPS).
- 12.4 Todo vehículo de transporte de producto terminado debe limpiarse o inspeccionarse por la empresa antes de cargarlo. Bajo ningún motivo se cargará si no se cumple con el requisito antes descrito. Debe además contar con el permiso respectivo de acuerdo a la Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y control de Vehículos que Transportan Alimentos no Perecederos.
- 12.5 Debe contar con una bodega apropiada para el almacenamiento de los productos y cumplir con la Norma Técnica sanitaria para la Autorización y Control de Bodegas Secas, lo cual no indica que el permiso deba ser independiente de la envasadora.

13. DEFINICIONES

Para los fines de esta norma se contemplan las siguientes definiciones:

13.1 Envasadora de aceite

Es aquel establecimiento en donde se envasan aceites que han sido sometido a tratamientos adecuados que los hacen aptos para el consumo humano y están listos para ser envasados.

13.2 Permiso de Instalación y Funcionamiento

Es el documento oficial que extiende el Director del Establecimiento de Salud, mediante el cual autoriza el funcionamiento del establecimiento de alimentos, en un lugar determinado y específico, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Norma.

14 ANEXOS

- 14.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de envasadoras de aceite

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN
Y CONTROL DE RESTAURANTES
No. 006-2004-A**

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES

1.1 UBICACIÓN

- 1.1.1 Los restaurantes deben ubicarse en terrenos que no estén en riesgo de inundarse y a una distancia mínima de cien metros de focos de contaminación tales como rastros, fábricas de sustancias químicas y otras que se constituyan en potenciales fuentes de contaminación.

1.2 ALREDEDORES

- 1.2.1 Los alrededores deben encontrarse libres de malezas, aguas sucias estancadas, promontorios de desechos sólidos y polvo, ya que constituyen fuentes de contaminación o albergue de roedores, criaderos de moscas y malos olores.

2. EDIFICIO

2.1 DISEÑO

- 2.1.1 Los restaurantes deben disponer de áreas cerradas para la preparación de los alimentos de tal manera que se elimine el riesgo de contaminación por medio del humo, polvo, vapor u otras. Así como evitar el ingreso de insectos y roedores. No debe permitirse la permanencia de animales domésticos dentro del establecimiento.

2.2 PISOS

- 2.2.1 Los pisos del área de preparación, lavado de utensilios y lugar donde se consumen los alimentos deben ser fáciles de lavar.
- 2.2.2 Los pisos deben tener suficientes desagües que permitan la evacuación rápida del agua y dotadas de los niveles adecuados (2%) con tapones tipo inodoro.

2.3 PAREDES Y TECHOS

- 2.3.1 Las paredes internas en particular en el área de cocina deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorbente.
- 2.3.2 Los techos o cielo razos deben estar contruidos de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y su desprendimiento, deben ser de fácil limpieza.

2.4 VENTANAS Y PUERTAS

- 2.4.1 Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de malla N° 10 ó N°12, para evitar el ingreso de insectos y roedores. Deben ser fáciles de desmontar y limpiar.
- 2.4.2 Los quicios de las ventanas deben ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.

- 2.4.3 Las puertas deben ser de material no absorbente, liso y de fácil limpieza. De preferencia la puerta que va hacia la cocina debe tener el sistema de vaíven

3. ILUMINACIÓN

- 3.1 La iluminación podrá ser natural o artificial de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, limpieza y desinfección, inspecciones y otras actividades que garanticen la inocuidad del alimento.
- 3.2 Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial que se encuentren ubicadas en el área de preparación de alimentos deben estar protegidos contra roturas para evitar que al haber un accidente los vidrios caigan sobre los alimentos. No deben haber cables colgantes sobre las zonas de preparación de alimentos.

4. VENTILACIÓN

- 4.1 Debe existir ventilación natural o artificial, extractor de aire o aire acondicionado, de tal manera que permita la circulación del aire suficiente para que no se perciban malos olores.
Para nuevas construcciones la corriente de aire debe dirigirse de una zona limpia a una zona contaminada y no viceversa.
- 4.2 No debe observarse condensaciones de vapores en el techo.

5. AGUA EN CALIDAD Y CANTIDAD

- 5.1 Debe disponer de suficiente abastecimiento de agua potable y distribuida adecuadamente en todas las áreas que se requiera, para realizar las actividades de limpieza y asegurar la inocuidad de los alimentos. En caso se disponga de cisterna o tanque para almacenar agua, estos deben lavarse y desinfectarse cada seis meses, con una concentración mínima de cloro de 100 Mg./Litro, al 70%.
- 5.2 El agua suministrada debe ajustarse a lo especificado en la Norma Salvadoreña de Agua Potable. Lo más recomendable es que se efectúen análisis en un laboratorio pero si esto no es posible se debe realizar la medición del cloro residual, prueba de campo.

6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

- 6.1 Deben contar con sistemas e instalaciones sanitarias adecuadas de desagüe y eliminación de los vertidos de manera que eviten el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.
- 6.2 Debe disponer de recipientes para desechos sólidos, lavables y con tapadera para evitar la presencia de insectos y roedores, de preferencia deben ser de pedal. Estos deben lavarse diariamente.
- 6.3 Si la cantidad de desechos sólidos generada es mucha, debe poseer un contenedor debidamente cerrado para el almacenamiento de estos, lejos de los lugares donde se manipula alimentos y mantenerlo limpio. También debe

contemplarse el contenedor en el programa de limpieza, desinfección y control de insectos y roedores.

7. INSTALACIONES SANITARIAS

- 7.1 Cada establecimiento debe contar con servicios sanitarios para el uso de los clientes, en buen estado, limpios, ventilados e iluminados, alejados de la cocina y con suficiente agua.
- 7.2 Debe disponer de lavamanos y servicio sanitario para el uso de los clientes, con agua suficiente, toallas de papel o secadores de aire, jabón desinfectante de preferencia líquido. Así como de un recipiente para depositar el papel toalla utilizado.
- 7.3 Deben colocarse rótulos conteniendo indicaciones sobre el lavado de manos.
- 7.4 Los establecimientos deben contar con lavatrastos en el área de la cocina de acuerdo a las necesidades.
- 7.5 Los establecimientos deben disponer de servicios sanitarios separados por sexo en una relación de 1 inodoro por cada 25 trabajadores y de 1 lavamanos por cada 15 trabajadores,.
- 7.6 Las puertas de los servicios sanitarios deben abrir hacia fuera para evitar la contaminación después de haberse lavado las manos.

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL AREA DE PROCESAMIENTO Y EQUIPO

- 8.1 Debe disponer de un programa de limpieza y desinfección, con registros de cumplimiento, el que debe mostrar al personal de Salud al momento de requerirlo.
- 8.2 Los pisos, paredes, puertas, ventanas y techos de las áreas de procesamiento y consumo de alimentos al igual que los equipos y utensilios deben limpiarse con la periodicidad necesaria a manera que se mantengan limpios. Para tal efecto utilizarán detergente tenso activo industrial sin aroma, para la desinfección se deben utilizar concentraciones de cloro de 100 Mg/Lt. para utensilios y equipos, y de 150 Mg./Lt. a 200 Mg/Lt. para pisos, paredes y puertas.
- 8.3 Los platos, tazas y cubiertos deben lavarse y desinfectarse adecuadamente utilizando una máquina automática o por el método de los tres depósitos utilizando desinfección química o desinfección por inmersión en agua a 100°C. Las mantas utilizadas para limpiar las mesas deben estar limpias.
- 8.4 Los utensilios limpios deben guardarse adecuadamente en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- 8.5 Debe poseer campanas o extractores de aire cuando lo amerite y estos deben mantenerse libres de suciedad y funcionando eficientemente.
- 8.6 Las tablas para picar deben ser de acrílico o polietileno y estar libres de hendiduras, disponer de tablas para picar alimentos crudos y cocidos y los

cuchillos deben lavarse y desinfectarse después de haberse utilizado en productos crudos.

- 8.7 Las mesas que se utilicen en el área de procesamiento deben lavarse y desinfectarse antes de usarlas.
- 8.8 Los entrepaños, gavetas y repisas deben estar limpias.
- 8.9 Los recipientes utilizados para cocinar los alimentos deben estar en buen estado, provistos de mango, libres de oxidación, de tal manera que no presenten riesgo de contaminación química.
- 8.10 Los espacios de los pasillos y la ubicación de la cocina, refrigeradora u otros deben ser tal que permitan la limpieza del local. Es conveniente que a estos aparatos se les acondicionen rodos para moverlos con facilidad al momento de hacer la limpieza.

9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 9.1 Los establecimientos deben contar con un programa para prevenir la infestación de cucarachas, moscas, ratas y ratones, asignando un responsable para esta labor (en caso que el establecimiento realice el control), se debe establecer la periodicidad de los controles físicos y químicos, lista de productos que utilice. En el caso que el control lo realice una empresa fumigadora, deben presentar facturas.
- 9.2 Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar autorizados por la entidad correspondiente y deben contar con su fecha de vencimiento vigente.
- 9.3 Deben adoptarse todas las medidas que el personal de salud les recomiende para prevenir la infestación.
- 9.4 Deben emplearse de preferencia barreras físicas, cuando estas no sean efectivas debe utilizarse sustancias químicas. Se podrán utilizar barreras de protección como cortinas de aire y lámparas de mercurio contra insectos.
- 9.5 Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.
- 9.6 Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.
- 9.7 Para efecto de verificar la ejecución del programa, el propietario o responsable debe presentar al momento de la inspección una constancia extendida por la casa fumigadora que realiza la actividad de exterminio de insectos y roedores. En caso que el control lo realice por su cuenta, debe presentar los registros de las fechas en que ha realizado el control, sustancias químicas y cantidades utilizadas, métodos físicos empleados y cualquier otra información pertinente que permita verificar el cumplimiento del programa.

10. SALUD DEL MANIPULADOR

- 10.1 Las personas responsables del restaurante deben asegurar en forma permanente el buen estado de salud de su personal. Para ello debe consultar en la Unidad de Salud respectiva en donde le indicarán los exámenes pertinentes de acuerdo a la Guía de evaluación de Salud del Manipulador de Alimentos.
- 10.2 Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos debe someterse a exámenes médicos previo a iniciar un trabajo, el propietario debe solicitar este requerimiento y mantener los exámenes clínicos actualizados y renovarse cada seis meses, a excepción del examen de tórax, que debe hacerse cada año.
- 10.3 No debe permitirse el acceso a las personas que se sabe o sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que pueda transmitirse por medio de los alimentos, a ninguna área donde se manipulan alimentos.
- 10.4 Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones debe informar inmediatamente a la persona responsable sobre los síntomas y someterse a examen médico.
- 10.5 Entre los síntomas y signos que deben comunicarse al propietario o persona responsable para que se evalúe la necesidad de someter a una persona a examen médico o la posibilidad de excluirla de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:
- a) Ictericia (piel y ojos amarillos)
 - b) Diarrea
 - c) Vómitos
 - d) Fiebre
 - e) Dolor de garganta y fiebre
 - f) Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, absesos y otros).
 - g) Secreción de oídos, ojos y nariz

11 CAPACITACIÓN

- 11.1 El personal del restaurante debe recibir el curso de capacitación sobre las buenas prácticas de manufactura en forma periódica, bien sea este impartido por personal de la Unidad de Salud o por una persona del restaurante, previamente capacitado por personal de Salud u otra asociación especializada en el área y debe contar con un programa de capacitación.

12 HÁBITOS HIGIÉNICOS EN EL TRABAJO

- 12.1 Toda persona que manipula alimentos debe cumplir con los requisitos siguientes:
- 12.1.1 Bañarse y cambiarse diariamente antes de ingresar a sus labores.
- 12.1.2 Lavarse cuidadosamente las manos con jabón desinfectante inodoro y agua desde la mitad del brazo hasta la punta de los dedos restregando con energía, usando cepillo para uñas y yemas de los dedos, usar secador de aire o papel toalla.

- 12.2.3 Esto debe hacerlo antes de comenzar su labor diaria, después de manipular cualquier alimento crudo, llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, limpiarse la nariz o ir al servicio sanitario.
- 12.2.4 Toda persona que manipula alimentos no debe usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier otro adorno que al entrar en contacto con el producto que se manipula se convierta en una causa de contaminación.
- 12.2.5 Debe evitar fumar, escupir, masticar chicle, comer en las horas laborables, estornudar o toser, hablar, bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentre manipulando alimentos ya que se corre el riesgo de contaminarlos.

13 PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

- 13.1 Debe usar uniforme completo que está compuesto por el gorro o redecilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados y antideslizantes, manteniéndose limpio y exclusivo para trabajar. No usar vestidos o blusas sin mangas.
- 13.2 Conservar las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.
- 13.3 Cambiarse el uniforme diariamente.
- 13.4 Los hombres deben tener el pelo, bigote y barba recortados y limpios.

14 PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 14.1 Las frutas, verduras y hortalizas deben lavarse y desinfectarse con yodo, cloro o puriagua, en las concentraciones recomendadas en la etiqueta.
- 14.2 Los alimentos deben descongelarse en la parte inferior del refrigerador o hacer uso de horno microondas.
Deben descongelarse las porciones que se utilizarán en el momento, no es conveniente someter los alimentos a procesos de descongelación y luego a congelación nuevamente.
- 14.3 No se debe preparar mayonesa o aderezos a base de huevo en el establecimiento ya que es necesario que el producto sea pasteurizado para evitar la contaminación con salmonela proveniente del huevo crudo.
- 14.4 El supervisor o propietario del restaurante debe asegurar que el personal responsable de la elaboración de alimentos este aplicando las temperaturas y tiempos necesarios para la destrucción de bacterias y toxinas.
Para probar la sazón de los alimentos, deben utilizar cucharadas independientes a las que esta empleando para remover los alimentos al momento de estarlos cocinando.
- 14.5 Cuando un alimento se ha conservado adecuadamente a la temperatura de refrigeración y se piensa utilizar el día siguiente, este debe recalentarse a 74°C o más.

- 14.6 Las materias primas que se utilizan deben ser seleccionadas adecuadamente y cumplir con las características organolépticas.

15 SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

- 15.1 Los alimentos que se consumen calientes deben mantenerse y servirse calientes hasta una temperatura de 60°C o más y deben mantenerse cubiertos.
- 15.2 Los alimentos que se descomponen a temperatura ambiente deben conservarse a temperaturas de 4°C a 7°C en refrigeración y mantenerse cubiertos.
- 15.3 Cuando se enfríen bebidas envasadas utilizando hielo, este debe utilizarse únicamente para este fin y no para incorporarlo en las bebidas servidas.
- 15.4 Se debe evitar contaminar los alimentos al momento de servirlos, utilizando pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados para evitar el contacto directo con las manos y cumplir con los hábitos higiénicos del numeral 12 y 13.
- 15.5 Los cubiertos deben estar limpios y protegidos.
- 15.6 Los vasos, tazas, y platos para servir los alimentos y las bebidas deben tomarse por la parte inferior de los mismos, evitando el contacto de las manos con el borde superior al momento de servirse.
- 15.7 Debe evitarse el ingreso a personas ajenas al área de cocina.

16 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- 16.1 Los equipos de refrigeración utilizados para conservar los alimentos deben funcionar adecuadamente y no se deben sobrepasar la capacidad, porque se corre el riesgo de que los alimentos no se mantengan bajo las temperaturas adecuadas.
- 16.2 Las puertas, empaques, charolas y rejillas de los equipos de refrigeración deben lavarse cada quince días y limpiarse con bicarbonato de sodio.
- 16.3 Los productos crudos como frutas y hortalizas, deben colocarse en la parte inferior del refrigerador. No deben almacenarse productos crudos con productos terminados. Los alimentos envasados con fecha de vencimiento caducadas, abollados, oxidados, abombados o con otras deficiencias, deben desecharse adecuadamente, a fin de evitar el consumo de estos.
- 16.4 Los productos perecederos deben conservarse a las temperaturas descritas en el anexo II de la presente norma.

17 MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

- 17.1 Los plaguicidas y otras sustancias químicas deben mantenerse en lugares seguros utilizando para ello gavetas con llave y lejos de las materias primas, aditivos, productos terminados y lugares de preparación y almacenaje.

17.2 Todas las sustancias químicas deben mantenerse en recipientes sellados y debidamente etiquetados y deben estar autorizados por la entidad competente.

17.3 Los recipientes vacíos de las sustancias químicas deben colocarse en bolsas que identifiquen el riesgo de su toxicidad.

18 ALMACENAMIENTO

18.1 Si disponen de cuartos fríos y bodegas secas deben cumplir los requisitos establecidos en las Normas Técnicas Sanitarias para la Autorización y Control de Cuartos Fríos y Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Bodegas Secas respectivamente.

En el caso que el establecimiento no disponga de bodega seca o húmeda, los 2 puntos asignados en la ficha deben incorporarse al número 7, numerales 5 y 7.

19 DEFINICIONES

19.1 Restaurantes

Son los establecimientos en donde se preparan y expenden alimentos de consumo inmediato.

20 ANEXOS

20.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de restaurantes y la Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE SUPERMERCADOS No. 007-2004-A

1. UUBICACIÓN Y ALREDEDORES

1.1 UBICACIÓN

1.1.1 Los supermercados deben ubicarse en terrenos que no estén en riesgo de inundarse y no debe haber presencia de focos de contaminación tales como fábricas de sustancias químicas y otras que se constituyan en potenciales fuentes de contaminación.

1.2 ALREDEDORES

1.2.1 Los alrededores deben encontrarse libres de malezas, aguas sucias estancadas, promontorios de desechos sólidos y polvo, ya que constituyen fuentes de contaminación o albergue de roedores, criaderos de moscas y malos olores.

2. EDIFICIO

2.1 DISEÑO

- 2.1.1 Los supermercados deben disponer de áreas cerradas para la preparación de los alimentos de tal manera que se elimine el riesgo de contaminación por medio del humo, polvo, vapor u otras. Así como evitar el ingreso de insectos y roedores.
- 2.1.2 No debe permitirse la permanencia de animales domésticos dentro del establecimiento.

2.2 PISOS

- 2.2.1 Los pisos del área de preparación, venta y lavado de utensilios y lugar donde se consumen los alimentos, en el caso que se preparen y consuman alimentos, deben ser fáciles de lavar.
- 2.2.2 Los pisos deben tener suficientes desagües que permitan la evacuación rápida del agua y dotadas de los niveles adecuados (2%) con tapones tipo inodoro.

2.3 PAREDES Y TECHOS

- 2.3.1 Las paredes internas deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorbente.
- 2.3.2 Los techos o cielo raso deben estar contruidos de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y su desprendimiento, deben ser de fácil limpieza.

2.4 VENTANAS Y PUERTAS

- 2.4.1 Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de malla N° 10 ó N° 12, para evitar el ingreso de insectos y roedores. Deben ser fáciles de desmontar y limpiar.
- 2.4.2 Las puertas deben ser de material no absorbente, liso y de fácil limpieza.

3. ILUMINACIÓN

- 3.1 La iluminación podrá ser natural o artificial de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, limpieza y desinfección, inspecciones y otras actividades que garanticen la inocuidad del alimento.
- 3.2 Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial que se encuentren ubicadas en el área de preparación de alimentos deben estar protegidos contra roturas para evitar que al haber un accidente los vidrios caigan sobre los alimentos. No deben haber cables colgantes sobre las zonas de preparación de alimentos.

4. VENTILACIÓN

- 4.1 Debe existir ventilación natural o artificial, extractor de aire o aire acondicionado, de tal manera que permita la circulación del aire suficiente para que no se perciban malos olores, ni condensación de vapores.

5. AGUA EN CALIDAD Y CANTIDAD

- 5.1 El abastecimiento de agua potable debe suplir las necesidades del supermercado. En caso se disponga de cisternas o tanques para almacenar agua, estos deben lavarse y desinfectarse cada 6 meses utilizando productos de limpieza sin aroma y desinfectantes autorizados (hipoclorito de sodio HTH al 70%). Tanto los tanques como las cisternas deben mantenerse protegidos para evitar que el agua se contamine.
- 5.2 Se deben realizar mediciones de cloro residual y establecer un registro de dicho control.

6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS E INSTALACIONES SANITARIAS

- 6.1 Los pisos deben tener drenajes adecuados para evitar inundaciones por labores de limpieza y desinfección. Además deben colocarse tapones tipo inodoro, sifones y trampas de grasa en las áreas donde se faena la carne, en la cocina y otras que así lo ameriten y los pisos deben tener el 2% de desnivel canalizados hacia los desagües para evitar estancamiento. Deben colocarse parrillas con mallas en los desagües para evitar que las tuberías se tapen con desechos sólidos y se introduzcan insectos y roedores en las instalaciones.
- 6.2 Deben disponer de recipientes para los desechos sólidos, los cuales deben ser fáciles de lavar y manipular, protegidos con tapadera y colocarles bolsas plásticas. Deben ubicarlos en lugares adecuados y en cantidad suficiente. Los desechos sólidos deben eliminarse diariamente y hacer una adecuada disposición final. Si la cantidad de desechos sólidos generada es mucha, debe haber un recipiente y un lugar especial para el almacenamiento de estos, lejos de los lugares donde se manipula alimentos; mantenerlo limpio y tapado.

7. INSTALACIONES SANITARIAS

- 7.1 Los supermercados deben disponer de servicios sanitarios en una relación de 1 por cada 25 trabajadores y 1 lavamanos por cada 15 trabajadores, ubicadas fuera del área donde se procese la carne y otros alimentos; deben ser de fácil lavado, mantenerse en buen estado y limpios y con su respectivo lavamanos dotado de suficiente agua.
- 7.2 Cuando el supermercado expendía alimentos para consumo inmediato debe poner a la disposición de los clientes, instalaciones para el lavado de manos y servicio sanitario; estos deben estar en buen estado y limpios con adecuado abastecimiento de agua, disponer de jabón líquido sin olor, proveer con toallas de papel o secadores.

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- 8.1 Debe mantenerse un programa adecuado de lavado y desinfección del área donde se faena la carne y en general de todo el supermercado que incluye pisos, paredes, techos, ventanas y puertas utilizando productos de limpieza autorizados, esto permitirá mantener las instalaciones limpias.
- 8.2 Deben incluir en dicho programa además el lavado y desinfección de equipos y utensilios tales como: espátulas, molinos, rebanadoras, mesas de trabajo, carretillas y otros; para ello deben utilizar desinfectantes como el cloro en concentraciones de 100 Mg/Lt. para equipos y utensilios y de 150 Mg/Lt. a 200 Mg/Lt. para pisos, paredes y puertas u otro desinfectante aprobado para la industria alimenticia .
- 8.3 Se deben revisar los desagües en los aparatos refrigerantes para evitar que el agua caiga sobre los productos alimenticios en exhibición.
- 8.4 Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben estar autorizados.

9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 9.1 Los establecimientos que regulan esta Norma deben contar con un programa para prevenir y controlar los insectos y roedores.
- 9.2 Para efecto de verificar la ejecución del programa, el propietario o responsable debe presentar al momento de la inspección una constancia extendida por la casa fumigadora que realiza la actividad de exterminio de insectos y roedores. En caso que el control lo realice por su cuenta, debe presentar los registros de las fechas en que ha realizado el control, plaguicidas y cantidades utilizadas, métodos físicos empleados y cualquier otra información pertinente que permita verificar el cumplimiento del programa permanente.
- 9.3 Los plaguicidas utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar autorizados por la entidad correspondiente y deben guardarse adecuadamente.
- 9.4 Deben adoptarse todas las medidas que el personal de salud les recomiende para prevenir la infestación.
- 9.5 Deben emplearse de preferencia barreras físicas, cuando estas no sean efectivas deben utilizarse plaguicidas.
- 9.6 Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.
- 9.7 Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.

10. SALUD DEL MANIPULADOR

- 10.1 El personal que labora en las áreas de carne, panadería, cocina y expendio de alimentos preparados debe mantener los exámenes clínicos vigentes, de acuerdo a lo indicado en la Guía de Evaluación de salud del manipulador de alimentos.

- 10.2 Los cuales deben practicarse cada seis meses a excepción del examen del tórax el que debe hacerse cada año.
- 10.3 Los Manipuladores de alimentos que padezcan enfermedades, tales como: gripe, tuberculosis, difteria, fiebre tifoidea, cólera, disentería amibiana, hepatitis A, y cualquier otra enfermedad transmitida por los alimentos, o que presente los síntomas siguientes: Vómitos, fiebre, heridas infectadas, ictericia, dolor de garganta, secreciones de oídos, ojos y nariz, **NO DEBEN TRABAJAR** en la preparación y expendio de alimentos. Estas personas deben asignarse en áreas que no signifiquen riesgo hacia la inocuidad de los alimentos, hasta que dicho riesgo desaparezca.

11. PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

- 11.1 Toda persona que manipula alimentos debe usar uniforme completo (para mujeres vestido color claro con mangas, para hombres camisa con manga y pantalón color claro y tela resistente; tanto hombres como mujeres deben usar gorro o redecilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados adecuados al área de trabajo y antideslizantes, limpio y exclusivo para trabajar.
- 11.2 Deben conservar las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.

12. HÁBITOS HIGIÉNICOS EN EL LUGAR DE TRABAJO

- 12.1 Debe evitar fumar, escupir, masticar chicle, comer en las horas laborables, estornudar o toser, hablar, bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos, ya que se corre el riesgo de contaminarlos.
- 12.2 Deben lavarse las manos con agua y jabón cuantas veces sea necesario, antes de comenzar su labor diaria, después de manipular cualquier alimento crudo, después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario.
- 12.3 Debe destinar una persona para atender en forma exclusiva el área de embutidos y otra para carnes frescas, para prevenir que los productos listos para el consumo humano sean contaminados con productos crudos.
- 12.4 Las personas que laboran en el área donde se despostan y trocean las canales y se muele la carne deben usar delantales de malla metálica para seguridad de las personas. Y para seguridad del producto ya procesado deben usar guantes y caretas durante el procesado y empacando los alimentos.

13. EDUCACIÓN SANITARIA

- 13.1 Todo el personal que manipula alimentos debe recibir cursos de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura para la adecuada manipulación de los alimentos, en forma periódica, cada año o más frecuentemente si es posible. Estos pueden ser impartidos por personal de la Unidad de Salud o por una persona del supermercado, previamente capacitada o por una asociación especializada en el área.

13.2 Se debe capacitar al personal que trabaja colocando los productos alimenticios después de pasar por la caja para que al momento de colocarlos en las bolsas se haga una separación de acuerdo al tipo de producto:

- Productos de Limpieza
- Frutas
- Productos Lácteos
- Hortalizas
- Productos Cárnicos
- Carnes Frescas: bovino, porcino y aves
- Por ningún motivo se deben mezclar las categorías de alimentos descritos anteriormente.

14. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

14.1 No deben colocarse cargas superiores al límite máximo de capacidad de operación de las góndolas refrigerantes pues esto no permite que la temperatura sea homogénea en los productos, corriéndose el riesgo que estos se descompongan debido a que la capacidad del equipo se sobrepasa.

14.2 En las góndolas los productos crudos deben estar separados de los productos listos para consumir y agrupados de acuerdo al tipo de productos, carnes frescas, embutidos, productos pesqueros, lácteos, ensaladas y otros, para evitar la contaminación cruzada.

14.3 Las materias primas y los productos terminados deben conservarse a las temperaturas determinadas en el anexo II.

14.4 Debe controlar la temperatura de las unidades refrigerantes cada 12 horas o cuando sea necesario y llevar un registro, el cual debe ser mostrado al personal de Salud que realiza la inspección.

14.5 No deben mantenerse embutidos en exhibición fuera de los equipos refrigerantes ya que se pierde la cadena de frío y se corre el riesgo de descomposición de los productos.

14.6 Deben asegurar la rotación de los productos alimenticios de acuerdo al tiempo de llegada.

15. ALMACENAMIENTO

15.1 En caso que el supermercado cuente con cuarto frío y bodega seca, estos deben cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Técnica Sanitaria para la autorización y Control de Cuartos Fríos y Norma Técnica Sanitaria para la Autorización y Control de Bodegas Secas respectivamente, lo cual no significa que deba dársele un permiso por separado.

16. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

16.1 Todos los productos deben poseer fecha de vencimiento incluyendo los embutidos que son rebanados en el momento.

- 16.2 No deben comercializar productos alimenticios que se encuentren vencidos, abollados, apachados o con cualquier otro defecto físico que permita la contaminación del alimento, ni podrán utilizarlos en la elaboración de comida preparada vendida en los supermercados que tienen cafetería, ya que se corre el riesgo de provocar toxi-infecciones alimentarias en los consumidores.
- 16.3 Los productos que se comercialicen deben estar registrados en el Ministerio de Salud de El Salvador, a excepción de los productos que estén amparados por las resoluciones de la Unión Aduanera.
- 16.4 Todos los supermercados que vendan alimentos para consumo inmediato deben cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica sanitaria para Restaurantes. En este caso el permiso de instalación y funcionamiento debe darse uno solo para todo el supermercado

17. DEFINICIONES

Para los fines de esta norma se contemplan las siguientes definiciones:

17.1 Supermercados

Son los establecimientos en donde se comercializan alimentos procesados y no procesados; y en los que además se pueden elaborar alimentos para consumo inmediato y para posterior preparación.

18. ANEXOS

18.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de supermercados y la Tabla de temperaturas para conservar las materias primas y los productos terminados.

NORMA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE COMEDORES Y PUPUSERÍAS No. 008.2004-A

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES

1.1 UBICACIÓN

1.1.1 Los comedores y pupuserías deben ubicarse en terrenos que no estén en riesgo de inundarse y ni cerca de focos de contaminación tales como promontorios de desechos sólidos, rastros, fábricas donde se elaboren sustancias químicas y otras que se constituyan en potenciales fuentes de contaminación.

1.2 ALREDEDORES

1.2.1 Los alrededores deben de encontrarse libres de aguas sucias estancadas, polvo y desechos sólidos, ya que constituyen fuentes de contaminación o albergue de roedores, criaderos de moscas y malos olores.

2. INSTALACIONES FÍSICAS

2.1 DISEÑO

2.1.1 Estos establecimientos deben disponer de áreas cerradas para la preparación de los alimentos, comedores, o sus materias primas (pupuserías), de tal manera que se elimine el riesgo de contaminación por medio del humo, polvo u otras. Así como evitar el ingreso de insectos y roedores.

2.1.2 No debe permitirse la permanencia de animales domésticos dentro del establecimiento.

2.2. PISOS

2.2.1 Los pisos de la cocina incluyendo el lugar donde se encuentra el lavadero, en caso se encuentre fuera de la cocina, y el área donde se consumen los alimentos deben ser fáciles de lavar, de manera que permita mantenerse dicho lugar en condiciones higiénicas.

2.2.2 Los pisos deben estar contruidos de tal manera que pueda evacuarse rápidamente el agua y no se den empozamientos. De preferencia deben tener tapones tipo inodoro.

2.3. PAREDES Y TECHOS

2.3.1 Las paredes internas en particular en el área de cocina deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorbente.

2.3.2 Los techos o cielorrazos deben estar contruidos de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad ya que su desprendimiento puede ocasionar la contaminación de los alimentos. Deben ser de fácil limpieza.

2.4. VENTANAS Y PUERTAS

2.4.1 Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de malla (N°10 o N°12), contra insectos y roedores, fáciles de desmontar y limpiar.

2.4.2 Los quicios de las ventanas deben ser de tamaño mínimo y con declive para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.

2.4.3 Las puertas deben ser de material no absorbente, de material liso y de fácil limpieza.

3. ILUMINACIÓN

3.1 Las áreas en donde se manipulan y consumen los alimentos deben contar con suficiente luz natural o artificial, de manera que se puedan realizar las actividades de preparación y cocimiento de los alimentos, limpieza, inspecciones y otras actividades que garanticen la inocuidad de los alimentos.

4. VENTILACIÓN

- 4.1 Debe existir ventilación natural o artificial, puede colocar un extractor de aire o aire acondicionado, de tal manera que permita la circulación suficiente del aire y no se perciban malos olores.

5. AGUA

- 5.1 Debe disponerse de suficiente abastecimiento y distribución adecuada de agua potable, para realizar las actividades de limpieza y asegurar la inocuidad de los alimentos. En caso se disponga de cisterna o tanque para almacenar agua, estos deben lavarse y desinfectarse cada seis meses, con una concentración mínima de cloro de 100 Mg./Litro, al 70%. Estos deben permanecer tapados de tal manera que no se presente el riesgo de que ingresen insectos, roedores o cualquier otro tipo de contaminación.
- 5.2 Se debe efectuar el análisis en el laboratorio, pero si esto no es posible se debe realizar la medición del cloro residual en prueba de campo. Debe cumplir con la norma de agua potable.
- 5.3 Si se utilizan cántaros u otros depósitos, para almacenar agua, estos deben mantenerse tapados y limpios.

6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS.

- 6.1 Debe disponer de sistemas de tubería para eliminar las aguas servidas a manera de evitar que se arrojen al piso o a la canaleta de aguas lluvias, provocando la proliferación de moscas y poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos
- 6.2 Debe disponer de recipientes para desechos sólidos en cantidad suficiente, lavables y con tapadera para evitar que ésta al estar descubierta atraiga insectos y roedores, de preferencia deben ser de pedal. Estos deben lavarse diariamente y disponer de bolsa dentro de un recipiente para que se facilite el manejo de la misma.
- 6.3 En caso que no se pueda eliminar los desechos sólidos diariamente, debe destinarse un lugar alejado del establecimiento de alimentos para almacenar los desechos sólidos en recipientes cerrados. Estos deben mantenerse limpios.

7. INSTALACIONES SANITARIAS

- 7.1 Cada establecimiento debe disponer de lavamanos para el uso de los clientes con suficiente agua, toallas de papel, jabón desinfectante líquido o jabón pastilla. Debe disponer de un recipiente para depositar el papel toalla utilizado. En los casos extremos que no es posible disponer de lavamanos, deben utilizar bidones plásticos con chorro, los que deben permanecer limpios y provistos de agua potable, esto no quita que debe poner a la disposición jabón y papel toalla u otra forma higiénica para secarse las manos.
- 7.2 Los establecimientos deben contar con lavatrastos en la cocina y deben mantenerlos funcionando adecuadamente y limpios.

8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL AREA DE PROCESAMIENTO Y EQUIPO

- 8.1 Los pisos, paredes, puertas, ventanas y techos de la cocina y de los lugares donde se consumen y preparan los alimentos deben limpiarse con la periodicidad necesaria a manera que se mantengan limpios y libres de grasa.
- 8.2 Los platos, tazas y cubiertos deben ser lavados adecuadamente y las mantas utilizadas para limpiar las mesas deben estar limpias.
- 8.3 Los utensilios deben guardarse adecuadamente en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- 8.4 Las tablas para picar deben ser de acrílico o polietileno y estar libres de hendiduras, disponer de una tabla para alimentos crudos y otra para cocidos. Los cuchillos deben lavarse y desinfectarse después de usarlas para productos crudos.
- 8.5 Las mesas que se utilicen en el procesamiento de alimentos deben lavarse y desinfectarse al iniciar y al finalizar la jornada.
- 8.6 Los entrepaños, gavetas y repisas deben estar limpios.
- 8.7 Los recipientes para cocinar deben estar en buen estado, provistos con mango, sin mohosidades a manera que no presenten riesgo de contaminación química.
- 8.8 Los espacios de los pasillos y la ubicación de la cocina, refrigeradora u otros deben ser tal que permitan la limpieza del local. Si esto no es posible por que el espacio es reducido, es conveniente que se acondicionen rodos para que se facilite moverlos al momento de hacer la limpieza.
- 8.9 Las planchas utilizadas para cocinar alimentos, entre estos las pupusas deben lavarse adecuadamente de tal manera que sea eliminada la grasa de todas las esquinas de las mismas, esto debe hacerse al finalizar el trabajo del día. Al iniciar sus labores debe hacer también una limpieza general del área de trabajo.

9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 9.1 Los propietarios de los establecimientos deben mantener el control de insectos y roedores con la periodicidad que amerite. Si el control lo realiza una empresa fumigadora debe presentar constancia de fumigación.
- 9.2 Deben adoptarse todas las medidas que el personal de salud les recomiende para prevenir la infestación.
- 9.3 Deben emplearse de preferencia barreras físicas, en el caso de que estas no sean efectivas deben utilizarse plaguicidas, los cuales deben estar autorizados por la entidad correspondiente y deben contar con su fecha de vencimiento. No debe haber presencia de cucarachas, ni roedores u otro insecto.
- 9.4 Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.
- 9.5 Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.

- 9.6 Todos los plaguicidas utilizados deben guardarse adecuadamente bajo llave, fuera del lugar de preparación y procesamiento de la materia prima y productos terminados y mantenerlos debidamente identificados.
- 9.7 En caso que el control lo realice por su cuenta, debe presentar los registros de las fechas en que ha realizado el control, sustancias químicas y cantidades utilizadas, métodos físicos empleados y cualquier otra información pertinente que permita verificar que el control se esta realizando.

10. SALUD DEL MANIPULADOR

- 10.1 Las personas responsables de los establecimientos deben asegurar en forma permanente el buen estado de salud de su personal. Para ello debe consultar en la Unidad de Salud respectiva en donde le indicarán los exámenes necesarios de acuerdo a la "Guía de Evaluación de Salud del Manipulador de Alimentos".
- 10.2 Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos debe someterse a exámenes médicos previo a iniciar un trabajo, el propietario debe mantener los exámenes clínicos actualizados y renovarse como mínimo cada seis meses, a excepción del examen de tórax que debe realizarse cada año.
- 10.3 No debe permitirse el acceso al área donde se manipulan los alimentos a las personas que se sabe o sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que pueda transmitirse por medio de los alimentos, cualquier persona que se encuentre en esas condiciones debe informar inmediatamente al responsable del establecimiento, sobre los síntomas y someterse a examen médico.
- 10.4 Entre los síntomas que deben comunicarse al responsable del establecimiento para que se considere la necesidad de someter a una persona a examen médico ó la posibilidad de excluirla de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:
- h) Ictericia
 - i) Diarrea
 - j) Vómitos
 - k) Fiebre
 - l) Dolor de garganta y fiebre
 - m) Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, y otros).
 - n) Secreción de los oídos, los ojos o nariz

11. CAPACITACIÓN

- 11.1 El personal de los establecimientos debe recibir el curso de capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, impartido por personal de Salud o una asociación especializada en el área. Este curso debe realizarse como mínimo cada año o en un menor tiempo si fuese posible y necesario.

12. HÁBITOS HIGIÉNICOS EN EL TRABAJO

- 12.1 El personal que manipula alimentos debe bañarse diariamente antes de ingresar a sus labores.
- 12.2 Toda persona que trabaja manipulando alimentos debe, lavarse las manos frecuentemente y minuciosamente con jabón líquido sin olor, con agua potable y suficiente. Estas personas deben lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, inmediatamente después de haber usado los servicios sanitarios, después de manipular cualquier material contaminado y en todas las ocasiones que sea necesario, mientras esta laborando.
- 12.3 Las persona que manipulan alimentos no debe usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno que pueda entrar en contacto con el producto que se manipule.
- 12.4 Debe evitar fumar, escupir, masticar chicle, comer en las horas laborables, estornudar, toser, hablar, bostezar o estornudar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello y la cara, rascarse la cabeza, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentre manipulando alimentos ya que se corre el riesgo de contaminarlos.

13. PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL

- 13.1 Usar uniforme completo, gorro o redecilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados y antideslizantes, limpio y exclusivo para trabajar. No deben usarse vestidos o camisas sin manga
- 13.2 Conservar las uñas limpias, recortadas y sin esmalte.
- 13.3 Cambiarse el uniforme diariamente.
- 13.4 Los hombres deben mantener el pelo, bigote y barba recortados y limpios, las uñas limpias y recortadas.

14. PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

- 14.1 Las frutas, verduras y hortalizas deben lavarse y desinfectarse, para tal efecto puede utilizarse yodo y puriagua, en las concentraciones recomendadas en la etiqueta o cualquier otro desinfectante aprobado para alimentos.
- 14.2 Los alimentos deben descongelarse en la parte inferior del refrigerador o hacer uso de horno microondas. Deben descongelarse las porciones que se utilizarán en el momento, no es conveniente someter los alimentos a procesos de descongelación y luego a congelación nuevamente.
- 14.3 No se debe preparar mayonesa o aderezos a base de huevo en el establecimiento ya que es necesario que el producto se pasteurice para evitar que se produzca contaminación con una bacteria proveniente del huevo crudo.
- 14.4 Se debe asegurar que el personal responsable de la elaboración de alimentos cocine bien los alimentos. Cuando un alimento se ha conservado adecuadamente a la temperatura de refrigeración, se podrá recalentar el día siguiente lo suficiente para que la temperatura sea uniforme en todo el alimento.

- 14.5 Las materias primas que se utilizan deben ser seleccionados adecuadamente y cumplir con las características organolépticas y los utensilios para la cocción de los alimentos deben ser de material adecuado y estar en buen estado, libres de oxidación, limpios y desinfectados.

15. SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

- 15.1 Los alimentos que se consumen calientes deben mantenerse y servirse calientes hasta una temperatura de 60°C o más y deben mantenerse cubiertos.
- 15.2 Los alimentos que se consumen fríos deben conservarse a temperaturas de 4°C a 7°C en refrigeración, separados de los productos crudos y mantenerlos cubiertos. Si no se cuenta con equipos refrigerantes pueden utilizarse otras alternativas para mantener las temperaturas adecuadas, que garanticen la inocuidad de los alimentos.
- 15.3 Cuando se enfríen bebidas utilizando hielo, este debe utilizarse únicamente para este fin y no para consumirlo con las bebidas.
- 15.4 Se debe evitar contaminar los alimentos al momento de servirlos, utilizando pinzas u otros utensilios adecuados para evitar el contacto directo con las manos y cumpliendo con los hábitos higiénicos del numeral 12 y 13 .
- 15.5 Los cubiertos deben estar limpios y protegidos.
- 15.6 Debe evitarse el ingreso a personas ajenas al área de cocina.
- 15.7 Los vasos, tazas, y platos para servir los alimentos y bebidas deben tomarse por la parte inferior, evitando el contacto de las manos con el borde superior al momento de servir

16. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- 16.1 Los equipos refrigerantes deben funcionar adecuadamente y no se deben sobrepasar la capacidad, porque se corre el riesgo de que los alimentos no se mantengan a las temperaturas adecuadas y por lo tanto que estos se descompongan.
- 16.2 Las puertas, empaques, charolas y rejillas del equipo de refrigeración deben lavarse cada quince días.
- 16.3 Los productos crudos (frutas y hortalizas) deben colocarse en la parte inferior del refrigerador. No deben almacenarse productos crudos con productos terminados. Los alimentos con fecha de vencimiento caducadas, latas abollados o con otras deficiencias deben desecharse adecuadamente. Los alimentos preparados y las pupusas deben mantenerse debidamente tapados.
- 16.4 Los productos perecederos deben conservarse a las temperaturas descritas en el anexo II
- 16.5 El preparado utilizado para el relleno de las pupusas debe mantenerse a Temperaturas de refrigeración, en tanto no se este utilizando.

17. MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

- 17.1 Los plaguicidas y otras sustancias químicas, incluyendo detergentes, lejías y jabón, deben mantenerse en lugares seguros utilizando para ello gavetas con llave. Deben mantenerse alejados de las materias primas, ingredientes y productos terminados, así como de la cocina.
- 17.2 Todas las sustancias químicas y plaguicidas deben mantenerse en recipientes sellados y debidamente etiquetados y deben estar autorizados por la autoridad competente.
- 17.3 Los recipientes vacíos que hayan contenido plaguicidas deben eliminarse adecuadamente.

18. ANEXOS

- 18.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización de comedores y Pupuserías y la Tabla de temperaturas para la conservación de productos perecederos.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN
Y CONTROL DE BODEGAS SECAS
No. 009-2004-A**

1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES

- 1.1 La bodega debe estar ubicada en un lugar que no permita la inundación y orientada según el eje Este-Oeste para evitar una mayor exposición de los alimentos al sol durante el día.
- 1.2 Debe existir un espacio libre pavimentado de 2 mts. de ancho alrededor del edificio de la bodega de las paredes exteriores, que impida el acceso de roedores a la bodega, cordón sanitario.
- 1.3 En los alrededores del edificio de la bodega no deben existir, malezas, muebles inservibles y otros que sirvan de albergue de insectos y roedores, focos de infestación.

2. EDIFICIO

- 2.1 Las dimensiones de la bodega en metros cúbicos por tonelada (M^3/T), deben estar de acuerdo al volumen de alimentos que se proyecta almacenar para evitar acumulación de alimentos en lugares reducidos.
- 2.2 Los pisos deben ser contruidos de ladrillos de cemento o en su defecto de concreto de 20 cm. de espesor, de superficie uniforme y sin grietas.
- 2.3 Las paredes deben ser contruidas, de sistema mixto, repelladas, afinadas y pintadas de color claro y las uniones con el piso redondeadas y sin grietas.

- 2.4 Las puertas y ventanas deben tener tela metálica N°10 o N°12 para impedir el ingreso de insectos y roedores.
- 2.5 El cielo raso debe ser construido de material impermeable y que no permita albergue de insectos y roedores, no deben estar deteriorados.
- 2.6 La ventilación debe ser adecuada, para ello deben construirse ventanas en forma opuesta a la entrada de la bodega, en la parte superior de las paredes ocupando todo el largo de la pared y de 75 cms. de alto cada una o en su defecto se debe contar con dispositivos mecánicos como extractores de aire que proporcionen una adecuada renovación de aire.
- 2.7 La iluminación debe ser con luz artificial o natural que permita sin dificultad leer cualquier documento, realizar las actividades de limpieza y supervisión, entre otras.
- 2.8 Debe contar con servicios sanitarios adecuados para el personal que labora en la bodega en una relación de 1 inodoro por cada 25 empleados y un lavamanos por cada 15 empleados, cuando hayan más de 25 empleados deben consultar el Reglamento General sobre Seguridad e Higiene en los Centro de Trabajo Y debe disponer de instalaciones para lavar trapeadores u otros utensilios. Estas instalaciones deben construirse fuera de la Bodega.

3. EQUIPO Y MATERIAL DE BODEGA

- 3.1 El equipo debe ser completo y de suficiente capacidad para realizar la limpieza, el control de roedores y demás actividades de prevención que hay que realizar en las bodegas de alimentos. Debe contar con: carretillas, escobas, trapeadores, palas, depósitos para desechos sólidos, tarimas, estantes, bolsas para desechos sólidos, detergentes y desinfectantes adecuados.
- 3.2 Todo el equipo debe estar en buenas condiciones de funcionamiento, este debe estar almacenado en un área específica separado de los alimentos, de preferencia en el exterior de la bodega.
- 3.3 Las sustancias químicas que se utilizan como medidas preventivas para el control de insectos y roedores en la bodega, deben estar autorizadas por la autoridad competente, debidamente almacenadas y rotuladas.

4. DESCARGA DE ALIMENTOS

- 4.1 El traslado de los productos debe hacerse por medio de carretillas para evitar que se rompan los envases y posteriormente se deterioren los productos.
- 1.2 El desalmacenaje debe hacerse considerando las condiciones climáticas para prevenir daños en los envases y posteriormente como consecuencia del mal manejo, los productos se deterioren.

5. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- 5.1 Los alimentos deben estar en estibas separadas por producto con espacios de 75 cms. entre una y otra estiba, para que facilite la limpieza y la circulación del aire, debiendo ordenarse las unidades, sacos, cajas, latas y similares, en forma traslapada para evitar que se caigan.
- 5.2 Las tarimas deben estar separadas 20 - 30 cms. del piso.
- 5.3 Los alimentos deben estar separados a 40 cms de las paredes y a 1.50 mts. del techo para evitar el deterioro de los alimentos.
- 5.4 Deben tener funcionando el Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS) para que haya una mejor circulación de los alimentos y evitar el vencimiento de los mismos.
- 5.5 No debe haber presencia de químicos utilizados para la limpieza dentro de las instalaciones donde se almacenan productos alimenticios.
- 5.6 Deben mantener los alimentos debidamente rotulados por tipo y fechas en que ingresan a la bodega. Los productos alimenticios ahí almacenados deben estar debidamente etiquetados.

6. OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS

- 6.1 No deben almacenar productos infestados y contaminados dentro de la bodega, mucho menos reutilizar envases, sacos y otros envoltorios que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas.
- 6.2 Cuando se trate de cereales a granel, las bocas de los envases que contienen remanentes de producto, deben mantenerse cerradas. También debe llevarse fichas de control de tratamiento preventivo por lotes.
- 6.3 El local debe mantenerse limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos; así como, mantener las paredes y techos libres de suciedades como telarañas y otras. Los desechos sólidos que resulten de la limpieza deben eliminarse de inmediato en forma adecuada.
- 6.4 La bodega debe ocuparse exclusivamente para almacenar alimentos y no para guardar otro tipo de artículos tales como: utensilios viejos, sustancias químicas, detergentes, jabones y otros.
- 6.5 La bodega debe mantenerse libre de residuos de productos y empaques usados.

7. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES

- 7.1 No debe haber presencia de insectos y roedores, para ello debe mantener un programa de control permanente en el que puede considerar barreras físicas, si estas no resultan efectivas deben emplearse sustancias químicas debidamente aprobadas por la entidad competente.

- 7.2 Para efecto de verificar la ejecución del programa la empresa debe presentar al momento de la inspección una constancia extendida por la casa fumigadora que realiza la actividad de exterminio de insectos y roedores, en caso que el control lo realice la misma empresa, se debe presentar los registros de las fechas de control, sustancias químicas y cantidades utilizadas, métodos físicos empleados y cualquier otra información pertinente que permita verificar el cumplimiento del programa permanente.

8. DE LOS MANIPULADORES

- 8.1 Los trabajadores que laboran en la bodega deben mantener la limpieza e higiene personal.
- 8.2 Deben utilizar la ropa adecuada a las actividades que desarrollan.
- 8.3 Deben haber recibido capacitación sobre higiene y manipulación de alimentos.
- 8.4 Deben mantener los exámenes clínicos vigentes.

9. DEFINICIONES

Para los efectos de la presente Norma se utilizarán las siguientes definiciones:

9.1 Bodega seca:

Es el establecimiento que se utiliza para almacenar alimentos debidamente envasados, por lo general alimentos procesados importados que no necesitan refrigeración. Estos mismos requisitos aplican para las bodegas secas que se encuentran dentro de las fábricas y supermercados o cualquier otro establecimiento, a los cuales se les debe otorgar un solo permiso.

10. ANEXOS

- 10.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de Bodegas Secas

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CUARTOS FRÍOS No. 010-2004-A

1. INFRAESTRUCTURA

- 1.1 Las dimensiones del cuarto frío deben estar de acuerdo al volumen de alimentos que se proyecta almacenar, para evitar la sobresaturación de estos.
- 1.2 Los pisos deben ser contruidos de ladrillos de cemento antideslizante o en su defecto de concreto de 10 cm. de espesor, de superficie uniforme sin grietas, con desagües tipo inodoro y pendiente de 1%, no aplica para cuartos fríos prefabricados.

- 1.3 Las paredes deben ser lisas y pintadas de color claro, las uniones de las paredes con el piso y cielo raso deben ser redondeadas. En el caso de los cuartos fríos que vienen pre-fabricados y que las uniones son cuadradas, estos deben limpiarse y desinfectarse minuciosamente.
- 1.4 Las puertas deben abrir hacia fuera, ser herméticas y provistas de cortinas plásticas.
- 1.5 El cielo raso debe ser construido de material de concreto u otro material que sea de fácil limpieza y pintado de color claro.
- 1.6 La iluminación debe ser con luz artificial que permita sin dificultad realizar la inspección y demás operaciones dentro de la bodega.

2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- 2.1 Los cuartos fríos deben contar con termómetros en buen estado, visibles y mantener los alimentos a las temperaturas adecuadas.
- 2.2 Los alimentos deben almacenarse adecuadamente, de tal manera que no haya sobresaturación, no se deben mezclar alimentos procesados con materias primas, alimentos crudos, para evitar contaminaciones cruzadas.
- 2.3 Debe establecerse el sistema de rotación primeras entradas, primeras salidas (PEPS), para garantizar una buena utilización de los alimentos almacenados.
- 2.4 Las materias primas y productos procesados deben conservarse a las temperaturas determinadas en el anexo II.

3. EQUIPO Y MATERIAL DE LIMPIEZA

- 3.1 Deben contar con tarimas plásticas, estantes de fibra de vidrio o de acero inoxidable, rieles aéreos, ganchos, termómetros visibles, manguera para lavar el cuarto frío, cubeta para preparar solución de limpieza, cepillos, escobas y sustancias desinfectantes. Todo el equipo debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.
- 3.2 Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección del equipo, paredes, pisos y demás, deben estar autorizados por la autoridad competente. Los cuales deben almacenarse adecuadamente fuera de la bodega.

4. OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS

- 4.1 No deben almacenarse alimentos rechazados.
- 4.2 El cuarto frío debe mantenerse limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos. Las paredes, puertas y techos deben estar limpios al igual que las tarimas, estantes y demás equipos.
- 4.3 Debe utilizarse exclusivamente para alimentos y cuando estos sean procesados deben estar etiquetados con la información básica como es: fecha de vencimiento,

nombre del producto o cualquier otra información que permita identificar el producto.

5. PRACTICAS DE HIGIENE

- 5.1 El personal responsable del cuarto frío y que está en contacto con los alimentos debe cumplir las Normas de higiene personal como son: aseo personal, uñas cortas y limpias, lavado de manos con jabón líquido desinfectante con la frecuencia necesaria. Debe evitar: fumar, escupir, estornudar o toser dentro del cuarto frío. Durante su permanencia en el cuarto frío, el empleado debe utilizar ropa de bioseguridad limpia y otros dispositivos que le protejan de frío, estos deben ser de uso exclusivo para la bodega para evitar la contaminación cruzada.

6. CONTROL DE SALUD

- 6.1 Las personas que tienen acceso al cuarto frío deben asegurar en forma periódica, cada seis meses, el buen estado de salud, a excepción del examen de tórax que es cada año, para ello debe consultar en la Unidad de Salud respectiva, en donde le aplicarán la **"Guía de Evaluación de Salud para Manipuladores de Alimentos"**.
- 6.2 No debe permitirse el acceso a las personas que se sabe o sospeche que padecen de alguna enfermedad que potencialmente puede transmitirse por medio de los alimentos. Entre los síntomas a controlar en las personas esta: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta, lesiones en la piel visiblemente infectadas, secreción de oídos, ojos o nariz.

7. DEFINICIONES

Para los fines de esta norma se contemplan las siguientes definiciones:

7.1 Cuarto Frío

Es la instalación física que se utiliza para almacenar alimentos perecederos y que necesitan temperaturas de refrigeración y/o congelamiento.

8. ANEXOS

- 8.1 Forman parte de la presente norma la Ficha de inspección sanitaria para la autorización y control de cuartos fríos y la Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

NORMA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS PERECEDEROS No. 011-2004-A

1. El vehículo debe tener el compartimiento de carga de alimentos cerrado e independiente de la cabina y de uso exclusivo para materias primas y productos terminados.
2. El transporte de materias primas y productos terminados debe hacerse en forma higiénica.
3. Las materias primas y productos terminados deben ser transportados entre 0 a 7 grados centígrados.
4. El vehículo debe contar con tarimas, las que deben estar separadas a 5 centímetros, como mínimo de las superficies, a excepción de que se utilicen hieleras, termos y disponer de sifón de desagüe.
5. El vehículo debe estar limpio, al igual que los recipientes para transportar alimentos.
6. El vehículo debe estar identificado como: transporte de alimentos y el número de registro asignado por el establecimiento de salud correspondiente. El vehículo debe ser inspeccionado cuidadosamente.
7. El vehículo debe estar en buen estado general.
8. El piloto y sus ayudantes deben tener buena presentación e higiene.
9. El conductor y sus ayudantes deben comprobar su buen estado de salud. Con exámenes clínicos actualizados cada 6 meses a excepción del examen de tórax que debe hacerse cada año.
10. Cuando se utilice hielo para la conservación de los alimentos terminados debe evitarse que este entre en contacto directo con los envases de los alimentos para evitar contaminación por sellado deficiente de los envases.
11. Debe presentar certificado de sanidad y sello de inspección del rastro o matadero de procedencia, cuando se trate de carne fresca.
12. Cuando el medio de transporte o recipientes se utilicen para diferentes alimentos, éste debe limpiarse a fondo y desinfectarse entre las distintas cargas.
13. Los vehículos deben ser cargados, ordenados y descargados de tal manera que impidan causar daños o contaminación en los alimentos.
14. Cuando se utilicen tanques para transportar alimentos a granel deben estar diseñados y contruidos de forma que permitan el drenaje total e impidan la contaminación. Estos deben ser fáciles de lavar y desinfectar.
15. Los recipientes utilizados para transportar leche y productos lácteos deben estar revestidos de materiales que no modifiquen su composición y características organolépticas y no introduzca sustancias nocivas u otros contaminantes, deben ser de fácil limpieza y mantenerse en buenas condiciones de uso de preferencia acero inoxidable.
Lavarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario utilizando métodos físicos o un desinfectante químico grado alimenticio.

16. Todo medio de transporte utilizado para el traslado de leche o crema cruda de las granjas debe contar con facilidades necesarias para que el producto no se contamine y se favorezca su conservación a temperaturas adecuadas.
17. Para evitar la contaminación de la carne fresca y subproducto con astillas de madera, metales pesados y otras sustancias químicas, los barriles y otros depósitos deben ser de material adecuado como depósitos plásticos, o acero inoxidable no así barriles de metal que despiden sustancias tóxicas.
18. El interior de los vagones que se usan para transportar productos debe ser cuidadosamente inspeccionado en cuanto a la limpieza. Las soluciones de desinfectantes usadas en su limpieza deben ser completamente removidas lavándolas con agua limpia.
19. Los medios de transporte deben disponer de ganchos o rieles para colgar los canales y disponer de puertas herméticas.
20. Los productos transportados envasados o empacados deben estar debidamente etiquetados y contar con el registro sanitario del Ministerio de Salud.
21. El fabricante debe contar con un programa de limpieza y desinfección y debe llevar los registros de cumplimiento.

22. DEFINICIONES

Para fines de esta norma se contemplan las siguientes definiciones:

22.1 Alimento Perecedero

Es aquel que para su conservación se requiere de temperaturas adecuadas para evitar su deterioro o descomposición, entre estos se encuentran: Carne de bovino, porcino, aviar y otros; productos cárnicos, Leche y derivados, productos de pastelería con crema pastelera, jugos, néctares.

23. ANEXOS

23.1 Forman parte integrante de la presente norma la Ficha de Inspección Sanitaria para autorización y Control de Vehículos que Transportan alimentos perecederos.

NORMA TECNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS NO PERECEDEROS No. 012-2004-A

1. El vehículo debe tener el compartimiento de carga de alimentos cerrado e independiente de la cabina, aislado.
2. El transporte debe hacerse en forma higiénica para evitar la contaminación de los alimentos.

3. El vehículo debe contar con tarimas, el cual debe estar separado a 5 centímetros como mínimo de la superficie y limpias a excepción de que se utilicen depósitos u otra forma que no permita que el alimento se mantenga directamente en contacto con el piso.
4. El vehículo debe estar limpio y en buen estado general.
5. El vehículo debe estar identificado como: transporte de alimentos y el número de registro asignado por el establecimiento de salud correspondiente y lo inspeccionarán cuidadosamente.
6. El conductor y los ayudantes deben contar con buena presentación e higiene personal.
7. El conductor y sus ayudantes deben comprobar su buen estado de salud presentando exámenes clínicos actualizados cada 6 meses.
8. Cuando el medio de transporte o recipientes se utilice para diferentes alimentos o para productos no alimenticios, éste debe limpiarse a fondo y desinfectarse entre las distintas cargas.
9. Los vehículos deben ser cargados, ordenados y descargados de tal manera que impidan causar daños o contaminación en los alimentos.
10. El propietario debe contar con un programa de limpieza y desinfección y debe llevar registro del cumplimiento del mismo

11. DEFINICIONES:

Para los efectos de la presente Norma se utilizará la definición siguiente:

17.1 Alimento No Perecedero

Es aquel que a temperatura ambiente no se corre el riesgo de deterioro o descomposición siempre y cuando se resguarde del sol, viento, polvo u otros factores ambientales.

12. ANEXOS

12.1 Forma parte de la presente norma el anexo la Ficha de Inspección sanitaria para Autorización y Control de Vehículos que transportan alimentos no perecederos.

TITULO II DISPOSICIONES FINALES

1. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones de las presentes normas será sancionado de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud en el artículo 284 numerales 11,12 y 21, artículo 285 numerales 13,14, 15,16,17,18,20,21,24 y artículo 286 literales c, d y e.

2. DE LOS ANEXOS

Forma parte de las presentes normas los anexos siguientes:

- 1) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE FABRICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS
ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Fabricas de Alimentos y Bebidas Procesadas.
- 2) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE PANADERÍAS INDUSTRIALES
ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para Autorización y Control de Panaderías Industriales.
- 3) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS.
ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Procesadoras Artesanales de Lácteos.

ANEXO II Consideraciones para otorgar el permiso de instalación y funcionamiento.

ANEXO III Requisitos para el etiquetado de los productos lácteos artesanales.

ANEXO IV Descripción de la información para el etiquetado.
- 4) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE PANADERÍAS ARTESANALES
ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Panaderías Artesanales.

ANEXO II Tabla para desinfección utilizando puriagua.
- 5) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ENVASADORAS DE ACEITE
ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Envasadoras de Aceite.

6) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE RESTAURANTES

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Restaurantes.

ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

7) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE SUPERMERCADOS

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Supermercados.

ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar las materias primas y los productos terminados.

8) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE COMEDORES Y PUPUSERÍAS

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Comedores y Pupuserías.

ANEXO II Tabla de temperaturas para la conservación de productos perecederos.

9) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE BODEGAS SECAS

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Bodegas Secas.

10) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CUARTOS FRÍOS

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Cuartos Fríos.

ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

11) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS PERECEDEROS

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Vehículos que Transportan Alimentos Perecederos.

12) NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS NO PERECEDEROS

ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Vehículos que Transportan Alimentos no Perecederos.

3. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA NORMA

Las presentes normas y sus anexos podrán ser revisados y actualizados cada dos años o de acuerdo a la pertinencia de la misma.

4. VIGENCIA

El presente Acuerdo entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, (f) H. Betancourt Q.

DIOS UNION LIBERTAD

DR. HERBERT ABRAHAM BETANCOURT QUIJADA
MINISTRO

III. ANEXOS DE LA NORMAS TÉCNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

001-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Fabricas de Alimentos y Bebidas Procesadas.

002-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Panaderías Industriales.

003-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Procesadoras Artesanales de Lácteos.
- * ANEXO II Consideraciones para otorgar el permiso de instalación y funcionamiento.
- * ANEXO III Requisitos para el etiquetado de los productos lácteos artesanales.
- * ANEXO IV Descripción de la información para el etiquetado.

004-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Panaderías Artesanales.
- * ANEXO II Tabla para desinfección utilizando puriagua.

005-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de envasadoras de aceite.

006-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Restaurantes.
- * ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos.

007-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Supermercados.
- * ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar las materias primas y los productos terminados.

008-2004-A

- *ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Comedores y Pupuserías.
- * ANEXO II Tabla de temperaturas para la conservación de productos perecederos.

009-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Bodegas Secas

010-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Cuartos Fríos.
- * ANEXO II Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos

011-2004-A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Vehículos que Transportan Alimentos Perecederos.

012-2004A

- * ANEXO I Ficha de Inspección Sanitaria para la Autorización y Control de Vehículos que Transportan Alimentos no Perecederos.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
FÁBRICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS**

ANEXO I

**INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE FÁBRICAS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS**

FICHA No. 001-2004-A

Ficha No. _____

INSPECCIÓN PARA: Licencia nueva ☐ Renovación ☐ Control ☐

NOMBRE DE LA FÁBRICA (Ver patente de comercio)

DIRECCIÓN DE LA FÁBRICA (Acorde a licencia sanitaria)

TELÉFONO DE LA FÁBRICA _____ FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO DE LA FÁBRICA _____

DIRECCIÓN DE LA OFICINA

TELÉFONO DE LA OFICINA _____ FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO DE LA OFICINA _____

LICENCIA SANITARIA

No. _____ FECHA DE VENCIMIENTO _____

OTORGADA POR _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO ☐ REPRESENTANTE LEGAL ☐

RESPONSABLE DEL CONTROL DE PRODUCCIÓN

NÚMERO TOTAL DE EMPLEADOS _____

TIPO DE ALIMENTOS

NÚMERO TOTAL DE PRODUCTOS _____

NÚMERO DE PRODUCTOS CON REGISTRO SANITARIO VIGENTE _____

FECHA DE LA 1ª. INSPECCIÓN _____	CALIFICACIÓN _____	/100
FECHA DE LA 2ª. INSPECCIÓN _____	CALIFICACIÓN _____	/100
FECHA DE LA 3ª. INSPECCIÓN _____	CALIFICACIÓN _____	/100

EL PUNTAJE MÍNIMO PARA OBTENER EL PERMISO CORRESPONDIENTE ES DE 80 PUNTOS

Hasta 60 puntos: Condiciones inaceptables. 61 – 70 puntos: Condiciones deficientes. Urge corregir.	71 – 80 puntos: Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones. 81 – 100 puntos: Buenas condiciones. Hacer algunas correcciones.
---	--

	1ª. Inspección	1ª. Reinspección	2ª. Reinspección
1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES			
1. Ubicación y Alrededores			
1.2 Alrededores			
a) Limpios (1 punto)			
b) Ausencia de focos de contaminación (1 punto)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
1.1 Ubicación			
a) Ubicación adecuada (1 punto)			
SUB TOTAL (1 PUNTO)			
2.1 Instalaciones físicas			
2.1.1 Diseño			
a) Tamaño y construcción del edificio (1 punto)			
b) Protección en puertas y ventanas contra insectos y roedores y otros contaminantes (2 puntos)			
c) Área específica para vestidores y para ingerir alimentos (1 punto)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
2.1.2 Pisos			
a) De materiales impermeables y de fácil limpieza (1 punto)			
b) Sin grietas ni uniones de dilatación irregular (1 punto)			
c) Uniones entre pisos y paredes redondeadas (1 punto)			
d) Desagües suficientes (1 punto)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
2.1.3 Paredes			
a) Paredes exteriores construidas de material adecuado (1 punto)			
b) Paredes de áreas de proceso y almacenamiento revestidas de material impermeable, no absorbente, lisos, fáciles de lavar y color claro (1 punto)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
2.1.4 Techos			
a) Construidos de material que no acumule basura y anidamiento de plagas (1 punto)			
SUB TOTAL (1 PUNTO)			

2.1.5 Ventanas y puertas			
a) Fáciles de desmontar y limpiar (1 punto)			
b) Quicios de las ventanas de tamaño mínimo y con declive (1 punto)			
c) Puertas de superficie lisa y no absorbente, fáciles de limpiar y desinfectar, ajustadas a su marco (1 punto)			
SUB TOTAL (3 PUNTOS)			
2.1.6 Iluminación			
a) Intensidad mínima de acuerdo a manual de BPM (1 puntos)			
b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuados para la industria alimenticia y protegidos contra ranuras, en áreas de: recibo de materia prima; almacenamiento; proceso y manejo de alimentos (1 punto)			
c) Ausencia de cables colgantes en zonas de proceso (1 punto)			
SUB TOTAL (3 PUNTOS)			
2.1.7 Ventilación			
a) Ventilación adecuada (2 puntos)			
b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada (1 puntos)			
c) Sistema efectivo de extracción de humos y vapores (1 punto)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
2.2 Instalaciones sanitarias			
2.2.1 Abastecimiento de agua			
a) Abastecimiento suficiente de agua potable (3 puntos)			
b) Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución de agua potable (2 puntos)			
c) Sistema de abastecimiento de agua no potable independiente (2 puntos)			
SUB TOTAL (7 PUNTOS)			
2.2.2 Tubería			
a) Tamaño y diseño adecuado (1 puntos)			
b) Tuberías de agua limpia potable, agua limpia no potable y aguas servidas separadas (1 puntos)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
3 Manejo y disposición de desechos líquidos			
3.1 Drenajes			
a) Sistemas e instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuados (2 puntos)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
3.2 Instalaciones sanitarias			
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo (2 puntos)			
b) Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso (2 puntos)			
c) Vestidores y espejos debidamente ubicados (1 punto)			

9 Prácticas higiénicas			
a) Prácticas higiénicas adecuadas, según manual de BPM (3 puntos)			
SUB TOTAL (3 PUNTOS)			
10 Control de salud			
a) Constancia o carné de salud actualizada y documentada (4 puntos)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
11 CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN			
11.1 Insumos, materia prima e ingredientes			
a) Control y registro de la potabilidad del agua (3 puntos)			
b) Materia prima e ingredientes sin indicios de contaminación (1 puntos)			
c) Inspección y clasificación de las materias primas e ingredientes (1 punto)			
d) Materias primas e ingredientes almacenados y manipulados adecuadamente (1 punto)			
SUB TOTAL (6 PUNTOS)			
11.2 Operaciones de manufactura			
a) Controles escritos para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar contaminación (tiempo, temperatura, humedad, actividad del agua y pH) (3 puntos)			
b) Material para envasado almacenado en condiciones de sanidad y limpieza (2 puntos)			
c) Material para envasado específicos para el producto e inspeccionado antes del uso (2 puntos)			
SUB TOTAL (7 PUNTOS)			
11.3 Documentación y registro			
a) Registros apropiados de elaboración, producción y distribución (2 puntos)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
12. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN			
12.1 Almacenamiento			
a) Materias primas y productos terminados almacenados en condiciones apropiadas (1 puntos)			
b) Inspección periódica de materia prima y productos terminados (1 puntos)			
SUB TOTAL (2 puntos)			
12.2 Distribución (transporte)			
a) Vehículos autorizados por la autoridad competente (1 puntos)			
b) Operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración (1 puntos)			
c) Vehículos que transportan alimentos refrigerados o congelados cuentan con medios para verificar humedad y temperatura (2 puntos)			
SUB TOTAL (4 puntos)			
TOTAL GENERAL 100 Puntos			

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIÓ CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCIÓN Fecha:	PRIMERA REINSPECCIÓN Fecha:	SEGUNDA REINSPECCIÓN Fecha:
En cumplimiento de lo establecido en el Reglamento de la Unión Aduanera El Salvador, Guatemala, Nicaragua y Honduras para el Otorgamiento de la Licencia Sanitaria a Fábricas de Alimentos Procesados y el Registro e Inscripción Sanitario de Alimentos Procesados, DOY FE que los datos registrados en esta ficha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de ____ días, que vencen el _____. _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde) _____ Firma del inspector _____ Nombre del inspector (letra de molde)		Nombre y firma del propietario o responsable	Nombre y firma del inspector
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:	
_____ _____ _____ _____ _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)			
_____ _____ _____ _____ _____ Firma del supervisor _____ Nombre del supervisor (Letra de molde)			

ORIGINAL: Expediente.

COPIA: Interesado.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
PANADERÍAS INDUSTRIALES**

ANEXO I

**FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
PANADERÍAS INDUSTRIALES**

FICHA No. 002-2004-A

Inspección para: Permiso nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐

Nombre de la Panadería: _____
 Dirección de la Panadería: _____
 Teléfono de la Panadería: _____ Fax: _____
 Permiso Número: _____; Fecha de vencimiento: _____
 Nombre del Propietario: _____
 Representante Legal: _____
 Responsable del Control de la Producción: _____
 No. Total de Empleados: _____
 Tipo de Alimentos: _____
 SIBASI: _____
 Establecimiento de Salud: _____
 Inspector que realiza Inspección: _____
 Fecha de 1ª. Inspección: _____ Calificación: _____
 Fecha de 1ª. Re-Inspección: _____ Calificación: _____
 Fecha de 2ª. Re-Inspección: _____ Calificación: _____

HASTA 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR
 DE 61-70 PUNTOS, CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES
 DE 71-87 PUNTOS, CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES
 DE 88-100 PUNTOS, BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS MEJORAS.

PARA EFECTO DE OTORGAR LA LICENCIA SANITARIA, LA PANADERÍA DEBE OBTENER UN
 MÍNIMO DE 88 PUNTOS.

ASPECTOS Y PUNTAJE	MAX.	1ª. Inspección	1ª. Reinspección	2ª. Reinspección
1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2			
1.1 Ubicación				
a) Situado en zonas sanitariamente adecuadas.	1			
1.2. Alrededores				
a) Alrededores limpios y libres de focos de contaminación.	1			
2. EDIFICIO	7			
2.1 Diseño				
a) Local exclusivo y cerrado	1			
2.2 Pisos				
a) Impermeables, antideslizantes, lavables, de fácil limpieza, sin grietas, con desagües y desniveles adecuados, uniones entre pisos y paredes redondeadas.	1			
2.3. Paredes y Techos	3			
a) Paredes internas lisas, fáciles de lavar, color claro y no absorbentes	1			
b) Techos de fácil limpieza y adecuados.	1			

ASPECTOS Y PUNTAJE	MAX.	1ª. Inspección	1ª. Reinspección	2ª. Reinspección
2.4. Ventanas y Puertas	2			
a) Ventanas protegidas contra insectos y roedores, fácil de desmontar y limpiar, repisas adecuadas.	1			
b) Puertas de material liso, no absorbentes, fácil de limpiar.	1			
3 ILUMINACIÓN	3			
a) Iluminación Adecuada	2			
b) Lámparas poseen protección en caso de rotura.	1			
4 VENTILACIÓN	3			
4.1. Ventilación adecuada.	3			
5 AGUA EN CANTIDAD Y CALIDAD	8			
5.1 Suficiente abastecimiento para las necesidades de la panadería.	4			
5.2 Potabilidad comprobada	4			
6 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	6			
6.1 Desechos Líquidos				
a) Instalaciones adecuadas para el desagüe y eliminación de desechos líquidos.	2			
6.2 Desechos Sólidos				
b) Recipientes para basura adecuados y limpios.	2			
c) Depósito general ubicado adecuadamente y disposición final adecuada.	2			
7 INSTALACIONES SANITARIAS	6			
a) Dispone de servicios sanitarios en buen estado, separados por sexo, fuera del área de procesamiento, empacado y funcionando adecuadamente.	2			
b) Lavamanos en buen estado, limpios, funcionando adecuadamente y con lo necesario; agua suficiente.	2			
* c) Servicios sanitarios y lavamanos para uso de los clientes.	2			
8 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	6			
a) Tienen registro de cumplimiento del Programa de Limpieza.	2			
b) Productos utilizados para limpieza y desinfección están autorizados, se usan y guardan adecuadamente.	2			
c) Pisos, paredes, puertas, ventanas, techos, equipo y utensilios se encuentran limpios.	2			
9 CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	6			
a) Tienen registro o constancia de cumplimiento del Programa para el Control de Insectos y Roedores	2			
b) Los productos químicos están autorizados y los guardan adecuadamente. No mantienen herramientas dentro del área de procesamiento.	2			
c) Toman medidas para proteger alimentos, plaguicidas y después se limpian adecuadamente.	2			
10 HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	10			
10.1 Educación Sanitaria				
a) El personal está capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura y la refuerzan periódicamente.	2			
10.2 Salud del manipulador				
a) Personal es sometido a exámenes médicos cada seis meses, están documentados y vigentes.	4			
10.3 Prácticas Higiénicas y presentación personal.				

a) Se observa el cumplimiento de las prácticas higiénicas y presentación de acuerdo a esta Norma.	4			
11. EQUIPO Y UTENSILIOS	6			
11.1. Materiales				
a) Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento son de materiales inabsorbentes, no transmiten sustancias tóxicas, superficie lisa y los utensilios se guardan adecuadamente.	3			
11.2 Diseño, Construcción e Instalación				
a) Los equipos y utensilios están diseñados y contruidos de modo que evitan la contaminación y permiten fácil limpieza y desinfección.	3			
12. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	15			
12.1 Se guardan las Normas de Higiene en la preparación de los productos.	5			
12.2 Los ingredientes perecederos se mantienen a temperaturas adecuadas.	5			
12.3 La crema pastelera se prepara con tiempo adecuado y en cantidad necesaria para utilizarla diariamente.	5			
13. CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO.	10			
13.1 Todos los productos perecederos se conservan bajo las temperaturas adecuadas.	3			
13.2 Los equipos refrigerantes no sobrepasan la capacidad porque se corre el riesgo de que los productos o los ingredientes se descompongan.	3			
13.3 Se evidencia en las vitrinas que los productos se encuentran en condiciones que los hacen aptos para el consumo humano.	2			
13.4 Mantienen el sistema Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS). Y las materias primas se almacenan en condiciones adecuadas.	2			
14. TRASPORTE DE PRODUCTOS TERMINADOS	6			
14.1 Los vehículos para transportar los productos cuentan con el permiso respectivo.				
15 REGISTRO SANITARIO Y ETIQUETADO	6			
15.1 Los productos tienen registro sanitario de acuerdo al nivel de comercialización.	3			
15.2 La etiqueta cumple con la Norma respectiva vigente.	3			
TOTAL GENERAL: 100 PUNTOS				

*En caso que la panadería no cuente con sala de venta en las mismas instalaciones, los dos puntos deben ser distribuidos en los literales a) y b) del numeral 7.

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS/RECOMENDACIONES FECHA PRIMERA INSPECCIÓN	CUMPLIO CON LAS RECOMENDACIONES			
		PRIMERA REINSPECCIÓN Fecha:		SEGUNDA REINSPECCIÓN Fecha:	
En Cumplimiento de lo establecido en el artículo 86 (literales a y b) del Código de Salud DOY FE, que los datos registrados en esta ficha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de _____ días, que vence el _____ _____ Firma del Propietario o Responsable _____ Nombre del Propietario o Responsable (letra de molde) _____ Firma del Inspector _____ Nombre del Inspector (letra de molde)		Nombre y Firma del Propietario o Responsable	Nombre y Firma del Inspector	Nombre y Firma del Propietario o Responsable	Nombre y Firma del Inspector
VISITA DEL SUPERVISOR		FECHA:			
_____ Nombre del Propietario Responsable		_____ Firma del Supervisor			
_____ Nombre del Propietario Responsable (letra de molde)		_____ Nombre del Supervisor (letra de molde)			

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS.**

ANEXO I

FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS

FICHA 003-2004-A

INSPECCIÓN PARA: Permiso Nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐

NOMBRE DE LA PROCESADORA _____

DIRECCIÓN DE LA PROCESADORA: _____

TELÉFONO DE LA PROCESADORA: _____ FAX: _____

PERMISO NUMERO: _____ FECHA DE VENCIMIENTO _____

PROPIETARIO ☐ REPRESENTANTE LEGAL ☐

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL CONTROL DE LA PRODUCCIÓN _____

No. TOTAL DE EMPLEADOS _____

TIPO DE ALIMENTO _____

VOLUMEN QUE PROCESA: _____ LTS No. TOTAL DE PRODUCTOS _____

SIBASI _____

ESTABLECIMIENTO DE SALUD _____

NOMBRE DEL INSPECTOR QUE REALIZA INSPECCIÓN _____

FECHA DE 1ª. INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE 1ª. RE-INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE 2ª RE-INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

HASTA 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR

61 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES

71 - 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORARA CONDICIONES

88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de otorgar el permiso de Instalación y Funcionamiento, la procesadora debe obtener un mínimo de 80 puntos los que deben provenir de los aspectos especificados al final de la Norma respectiva.

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª Inspección	1ª Reinspección	2ª Reinspección
1 UBICACIÓN Y ALREDEDORES	4			
a) Ubicada en zona sanitariamente adecuada	2			
b) Ausencia de Focos de Contaminación	2			
2 EDIFICIO	18			
2.1.CONSTRUCCIÓN.				
a) Adecuada para prevenir el ingreso de insectos y roedores y otros contaminantes	3			
2.2 PISOS				
a) Los pisos de los lugares donde se procesan y almacenan los productos alimenticios, son de fácil limpieza; y sin grietas. Pisos y paredes redondeadas y con desagües.	3			
2.3 PAREDES Y TECHOS				

a) Paredes internas en los lugares donde se procesan y almacenan los productos son lisas fáciles de lavar, de color claro y no absorbentes	2			
b) Techos de fácil limpieza no contruidos con cielos falsos.	2			
2.4 VENTANAS Y PUERTAS	4			
a) Ventanas y otras aberturas provistas con malla, fáciles de desmontar y limpiar; quicios (repisas) de tamaño mínimo y con declive	2			
b) Puertas de material no absorbente, liso y de fácil limpieza.	2			
3. ILUMINACIÓN				
a) Las lámparas y accesorios de luz artificial con protectores en los lugares de recibo de materia prima y preparación de alimentos, para protegerlos contra roturas	2			
4. VENTILACIÓN				
a) Ventilación adecuada corriente de aire no va de una zona contaminada a una zona limpia y las aberturas de ventilación protegidas por mallas	2			
5. AGUA EN CALIDAD Y CANTIDAD	7			
a) Potabilidad Comprobada	4			
b) Cantidad suficiente	3			
6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS E INSTALACIONES SANITARIAS (7)	9			
a) Drenajes Adecuados, cuentan con tapones, sifones y trampas de grasas.	2			
b) Recipientes para basura, lavables y con tapadera, depósito general de basura alejado del procesamiento de alimentos, eliminación diaria de la basura	2			
c) Servicios Sanitarios fuera del área de proceso, en buen estado y limpios	2			
d) Lavamanos Higiénicos de uso no manual, suficiente abastecimiento de agua, jabón líquido desinfectante, facilidad para secado de manos.	3			
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	6			
a) Se observa limpieza en el lugar de procesamiento: pisos, paredes, techos, puertas, ventanas y superficies, equipo y utensilios; y en toda la procesadora.	4			
b) Productos de limpieza registrados, identificados y almacenados adecuadamente	2			
9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	9			
a) Mantiene control de insectos y roedores de forma permanente, no se observa presencia de estos.	5			
b) Limpieza minuciosa después del tiempo de contacto. Proteger equipos, alimentos y utensilios antes de la aplicación	2			
c) Plaguicidas guardados e identificados adecuadamente	2			
10. EQUIPO Y UTENSILIOS	5			
a) Depósitos para trasladar la leche, de fácil limpieza y acero inoxidable.	2			
b) Mesas de trabajo, moldes, estantes, depósitos y otros utensilios de acero inoxidable.	3			
11. PERSONAL	19			

11.1 Presentación e Higiene personal.				
a) Adecuada ropa protectora, cubrecabeza, calzado cerrado, mascarilla, buen aseo personal, No usan anillos, aretes, relojes; uñas cortas, limpias y sin esmalte.	3			
11.2 Capacitación.				
a) Cursos de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura recibidos	4			
11.3. Prácticas Higiénicas				
a) Lavado de manos antes de comenzar su labor, después de comer, beber ir al servicio sanitario No observa que se tocan el cabello, cara u otra practica inadecuada	4			
11.4 Control de Salud.				
a) Exámenes clínicos actualizados	4			
b) No presentar síntomas los manipuladores al momento de la inspección.	4			
12. CONTROL EN MATERIA PRIMA Y PROCESO	13			
a) Controlan la potabilidad del agua a diario.	2			
b) Constancia extendida por el Ministerio de Agricultura y Ganadería que la materia prima esta libre de Brucelosis y Tuberculosis .	4			
c) Constancia de practicar ordeño higiénico	4			
d) Procesan la materia prima oportunamente sin demora para evitar el crecimiento de microorganismos	3			
13. ENVASADO Y ETIQUETADO	3			
a) Manipulación higiénica durante el envasado; el envase es almacenado adecuadamente y es apropiado para el tipo de alimentos	2			
b) las etiquetas cumplir con los requisitos establecidos por el Ministerio	1			
14. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	4			
14.1 Bodega				
a) Almacenamiento de materia prima y producto terminado cumple con la Norma de Bodega Húmeda	2			
14.2 Transporte				
b) Los vehiculos para transportar los productos están autorizados y las operaciones de carga y descarga son adecuadas.	2			
15. REGISTRO	3			
a) Lleva registro de compra de materia prima, producción y distribución de productos				
TOTAL GENERAL 100 PUNTOS				

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIÓ CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCIÓN Fecha:	PRIMERA REINSPECCIÓN Fecha:	SEGUNDA REINSPECCIÓN Fecha:
En Cumplimiento de lo establecido en el artículo 86 (literales a y b) del Código de Salud DOY FE, que los datos registrados en esta ficha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de _____ días, que vence el _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde) _____ Firma del inspector _____ Nombre del inspector (letra de molde)		Nombre y firma del propietario o responsable	Nombre y firma del inspector
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:	
_____ _____ _____ _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)			
_____ _____ _____ _____ _____ Firma del supervisor _____ Nombre del supervisor (Letra de molde)			
ORIGINAL: Expediente. COPIA: Interesado.			

ANEXO II

Consideraciones para otorgar el permiso de instalación y funcionamiento.

PARA EFECTO DE OTORGAR EL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO A LAS PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS DEBE OBTENER COMO MÍNIMO EL 80 PUNTOS, SE DEBEN CONSIDERAR LOS ASPECTOS SIGUIENTES:

- I- UBICACIÓN Y ALREDEDORES
- II- EDIFICIO: PISOS, TECHOS, VENTANAS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN.
- III- AGUA EN CALIDAD Y CANTIDAD
- IV- MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS
- V- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- VI- CONTROL DE PLAGAS
- VII- EQUIPO Y UTENSILIOS
- VIII- PERSONAL
- IX- CONTROL DE MATERIA PRIMA
- X- ENVASADO Y ETIQUETADO
- XI- ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN
- XII- REGISTRO DE INFORMACIÓN

CONSIDERACIÓN: EN VISTA DE QUE LOS PRODUCTOS NO PASTEURIZADOS POR ESTAR INCLUIDAS EN EL DECRETO LEGISTIVO NUMERO 272, LAS CONSTANCIAS ESTABLECIDAS EN EL LITERAL A) DEL ROMANO IX, DEBEN SER OBLIGATORIA PARA PODER OTORGAR EL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO RESPECTIVO.

ANEXO III

REQUISITOS PARA EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS
ARTESANALES

Nombre del producto: _____

Marca: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Peso: (kg, grs) _____

Volumen: (lts. ml) _____

Producto elaborado por: _____
(Nombre de la Procesadora)Ubicada en: _____ Teléfono: _____
(Dirección de la Procesadora)Distribuido Por: _____
(Nombre de Distribuidor)Dirección: _____ Teléfono: _____
(Distribuidor)

Lote No: _____

Fecha de Elaboración: _____ Fecha de Vencimiento: _____

CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN A 4°C.

No. de Registro como procesador artesanal: _____

ANEXO IV**DESCRIPCIÓN DE LA INFORMACIÓN PARA EL ETIQUETADO**

Nombre del Producto:	se debe describir el nombre del producto por ejemplo: queso, crema, quesillo, requesón, etc.
Marca:	en caso tenga registro de marca debe colocar la marca en la etiqueta.
Ingredientes:	en este apartado debe describirse por ejemplo: leche fluida entera (3% grasa), leche fluida descremada (1.5% grasa)
Aditivos:	se debe declarar: sal, cuajo, y otros cuando proceda
Peso:	cuando se trate de productos sólidos tales como: queso, quesillo, requesón, cuajada, las unidades de medida serán: kgs, grs.
Volumen:	cuando se trate de productos líquidos tales como; crema, leche, unidades de medida: lts. ml
Producto elaborador por:	debe describirse el nombre de la procesadora responsable del producto.
Ubicación:	Debe colocarse la dirección de la procesadora artesanal.
Distribuido por:	En caso se tenga distribuidor debe declararse en la etiqueta el nombre, dirección y teléfono de éste.
Indicaciones de conservación:	La etiqueta debe contener la frase: "conservarse en refrigeración a 4°C.
No. de lote:	debe especificarse el número de lote por medio de un código elaborado por el propietario, en el que puede considerarse la hora en que produjo, turno mañana o tarde, etc.
Fecha de Elaboración:	día y mes en que fue elaborado
Fecha de Vencimiento:	día y mes en que se vence
Número de Registro de la Procesadora Artesanal:	El No. que el establecimiento de salud le otorgue, de acuerdo al cumplimiento de la Norma Sanitaria No. 002-2003-A y la ficha correspondiente

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
PANADERÍAS ARTESANALES**

ANEXO I

**FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
PANADERÍAS ARTESANALES**

FICHA No. 004-2004-A

INSPECCIÓN PARA: PERMISO NUEVO ☐ RENOVACIÓN ☐ CONTROL ☐

NOMBRE DE LA PANADERÍA ARTESANAL: _____

DIRECCIÓN: _____

TELÉFONO: _____.

PERMISO NÚMERO: _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO: _____

No. TOTAL DE MANIPULADORES: _____

TIPO DE ALIMENTOS: _____

SIBASI: _____

ESTABLECIMIENTO DE SALUD: _____

INSPECTOR QUE REALIZA LA INSPECCIÓN: _____

FECHA DE 1ª. INSPECCIÓN: _____ CALIFICACIÓN: _____

FECHA DE 1ª. RE-INSPECCIÓN: _____ CALIFICACIÓN: _____

FECHA DE 2ª. RE-INSPECCIÓN: _____ CALIFICACIÓN: _____

HASTA 50 PUNTOS CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR
DE 51 –60 PUNTOS, CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES.
DE 61- 70 PUNTOS, CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES
71 – 100 PUNTOS, BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS MEJORAS.

PARA EFECTO DE OTORGAR EL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, LA PANADERÍA DEBE OBTENER UN MÍNIMO DE 80 PUNTOS.

ASPECTOS Y PUNTAJE	MAX.	1ª Inspección	1ª Reinspección	2ª Reinspección
1 UBICACIÓN Y ALREDEDORES	4			
1.1 Ubicación				
a) Situado en zonas sanitariamente adecuadas	2			
b) Alrededores				
c) Alrededores limpios y libres de focos de contaminación.	2			
2 INSTALACIONES FÍSICAS	6			
2.1 Diseño				

a) Dispone de lugar cerrado para la preparación de los productos.	2			
2.2 Pisos				
a) Los pisos son de fácil limpieza, no polvosos y sin grietas.	2			
2.3 Techos				
a) Techos de fácil limpieza	2			
3. ILUMINACIÓN	4			
a) Iluminación adecuada	4			
4. VENTILACIÓN	4			
a) Ventilación adecuada	4			
5. AGUA EN CANTIDAD Y CALIDAD	7			
a) Suficiente abastecimiento de agua	4			
b) Potabilidad comprobada	3			
6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	8			
6.1 Desechos líquidos				
a) Se eliminan adecuadamente y no se observa la presencia de moscas, ni se perciben malos olores.	4			
6.2 Desechos Sólidos				
a) Dispone de recipientes para basura adecuados y limpios.	2			
b) Disposición final adecuada.	2			
7. INSTALACIONES SANITARIAS	8			
a) Cuentan con servicios sanitarios en buen estado y limpios	4			
b) Disponen de lavamanos funcionando adecuadamente, con jabón y facilidades higiénicas para el secado de manos.	4			
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	6			
a) Mantienen limpios los pisos, paredes, puertas, ventanas y techos de la panadería.	3			
b) Se observan limpias las mesas de trabajo, equipo y utensilios que utilizan.	3			
9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	10			
a) Mantienen control de insectos y roedores.	2			
b) Realizan la limpieza de las superficies que han estado en contacto con las sustancias químicas.	2			
c) No se observa presencia de animales domésticos dentro de la panadería.	2			
d) Manipulación y almacenamiento de sustancias químicas				
e) Los plaguicidas los tienen identificados	2			
f) Mantienen los plaguicidas en lugares adecuados.	2			
10. HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	12			
10.1 Educación Sanitaria				
a) El personal está capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.	4			
10.2 Salud del Manipulador				
a) El personal es sometido a exámenes médicos cada seis meses, están documentados y vigentes.	4			
10.3 Prácticas Higiénicas				
a) Se observa el cumplimiento de las prácticas higiénicas de acuerdo a lo contenido en esta Norma.	4			
11. REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN	10			
a) Se guardan las Normas de Higiene en la preparación de los productos.	4			
b) Los ingredientes perecederos se mantienen a temperaturas adecuadas	3			
c) Los ingredientes perecederos se preparan y utilizan diariamente.	3			
12. UTENSILIOS	11			
a) No utilizan utensilios oxidados o que puedan producir corrosión	4			
b) Los utensilios se guardan adecuadamente.	2			

c) Los utensilios son de fácil limpieza.	2			
d) Las tablas para picar son adecuadas, no tienen hendiduras y están limpias.	3			
13. COMERCIALIZACIÓN	4			
a) Protegen los productos con mantas y otra forma durante la venta o comercialización	2			
b) Se observa manipulación higiénica durante la venta de los productos.	2			
14. ALMACENAMIENTO	6			
a) Las materias primas utilizadas reúnen las características organolépticas propias de acuerdo a su composición.	2			
b) Mantienen las materias primas en condiciones higiénicas y dispuestas adecuadamente. Se observa limpieza en el lugar.	2			
c) Disponen de condiciones adecuadas para almacenar excedentes de la producción diaria.	2			
TOTAL GENERAL: 100 PUNTOS.				

ANEXO II

Tabla para desinfección utilizando cloro o puriagua esta solución debe utilizarse de la manera siguiente:

<i>SOLUCIÓN MADRE</i>	<i>CANTIDAD DE AGUA</i>
<i>3 gotas</i>	<i>1 litro</i>
<i>11 gotas</i>	<i>1 galón</i>
<i>1 cucharadita</i>	<i>23 litros (1 cántaro)</i>
<i>2 cucharadas</i>	<i>200 litros (1 barril)</i>
<i>10 cucharadas</i>	<i>1000 litros (1 m³)</i>

El puriagua debe utilizarse de acuerdo a lo indicado en la etiqueta. Cuando el agua es almacenada en cántaros u otros depósitos estos deben mantenerse tapados, limpios y en buen estado para evitar que el agua se recontamine.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
ENVASADORAS DE ACEITE**

ANEXO I

**FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
ENVASADORAS DE ACEITE**

FICHA No. 005-2004-A

Inspección para: Permiso nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐

Nombre de la Envasadora: _____

Dirección de la Envasadora: _____

Teléfono: de la Envasadora: _____

Fax: _____

Permiso Número: _____; Fecha de vencimiento: _____

Propietario: _____ Representante Legal: _____

Responsable del Control del envasado y sellado: _____

No. Total de Empleados: _____

Tipo de Alimento: _____

SIBASI: _____

Establecimiento de Salud: _____

Nombre del Inspector que realiza Inspección: _____

Fecha de 1ª. Inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 1ª. Re-Inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 2ª. Re-Inspección: _____ Calificación: _____

HASTA 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR

61 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES

71 – 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES

88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS MEJORAS.

Para efecto de otorgar la licencia sanitaria, la envasadora debe obtener un mínimo de 88 puntos.

ASPECTOS Y PUNTAJE	MAX.	1ª. Inspección	1ª. Reinspección	2ª. Reinspección
1 UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2			
1.1 Ubicación				
a) Situado en zonas sanitariamente adecuadas.	1			
1.2 Alrededores				
a) Alrededores limpios y libres de focos de contaminación.	1			
2 EDIFICIO	7			
2.1 Diseño				
a) Local exclusivo y cerrado	1			
2.2 Pisos				
a) Impermeables, antideslizantes, lavables, de fácil limpieza, sin grietas, con desagües y desniveles adecuados, uniones entre pisos y paredes redondeadas.	1			
2.3 Paredes y Techos	3			
a) Paredes internas lisas, fáciles de lavar, color claro y no absorbente.	2			
b) Techos de fácil limpieza y adecuados.	1			

2.4 Ventanas y Puertas	2			
a) Ventanas protegidas contra insectos y roedores, fácil de desmontar y limpiar, repisas adecuadas.	1			
b) Puertas de material liso, no absorbentes, fácil de limpiar.	1			
3. ILUMINACIÓN	3			
a) Iluminación adecuada, lámparas poseen protección en caso de rotura.	3			
4. VENTILACIÓN	3			
a) Ventilación adecuada, no hay condensación, malos olores.	3			
5. AGUA EN CANTIDAD Y CALIDAD	8			
a) Suficiente abastecimiento para las necesidades de la envasadora.	4			
b) Potabilidad comprobada	4			
6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	6			
6.1 Desechos Líquidos				
a) Instalaciones adecuadas para el desagüe y eliminación de desechos líquidos.	2			
6.2 Desechos Sólidos	4			
a) Recipientes para basura adecuados y limpios.	2			
b) Depósito General ubicado adecuadamente y disposición final adecuada.	2			
7. INSTALACIONES SANITARIAS	6			
a) Dispone de servicios sanitarios en buen estado, separados por sexo, fuera del área de envasado y funcionando.	3			
b) Lavamanos en buen estado, limpios, funcionando y con lo necesario.	3			
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	6			
a) Tienen registro de cumplimiento del programa de limpieza.	2			
b) Productos utilizados para limpieza y desinfección están autorizados, se usan y guardan adecuadamente.	2			
c) Pisos, paredes, puertas, ventanas, techos, equipos y utensilios se encuentran limpios.	2			
9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES.	6			
a) Tienen registro o constancia del cumplimiento de Programa para el Control de Insectos y Roedores.	2			
b) Los productos químicos están autorizados y los guardan adecuadamente.	2			
c) Toman medidas para proteger alimentos, equipos y utensilios antes de aplicar plaguicidas y después se limpian adecuadamente.	2			
10. PERSONAL	10			
10.1 Presentación e Higiene Personal				
a) Se observa aseo personal, ropa protectora, cubrecabezas y calzado adecuado.	2			
10.2 Capacitación				
a) El personal está capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.	2			
10.3 Prácticas Higiénicas				
a) Se observa cumplimiento de las prácticas higiénicas de acuerdo a esta Norma.	2			
10.4 Salud del Manipulador	4			
a) Personal es sometido a exámenes médicos cada seis meses, están documentados y vigentes.	2			
b) No se observan manipuladores con síntomas, lesiones visibles, ni secreciones.	2			
11. CONTROL EN EL PROCESO DE ENVASADO Y SELLADO	33			

a) Envase satisfactorio, protege contra la contaminación, no utilizan barriles.	6			
b) Equipo y utensilios utilizados no transmiten sustancias tóxicas, olores y sabores, son lisos, resistentes a la corrosión.	4			
c) Los envases se utilizan sólo para envasar aceite	4			
d) Se almacena adecuadamente el material para envasar el aceite.	2			
e) En el área de envasado solamente se mantienen los envases de uso inmediato.	2			
f) El envasado se hace en condiciones de inocuidad.	4			
g) Tienen un sistema adecuado para el sellado o cierre hermético.	4			
H) Embalaje de los envases se protege de agentes externos y el almacenamiento es adecuado.	2			
i) El producto está etiquetado adecuadamente y tiene Registro Sanitario.	3			
j) Se lleva registro de la producción en forma permanente y legible.	2			
12. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS TERMINADOS.	10			
a) Los productos se almacenan y transportan en condiciones adecuadas	2			
b) Se ejerce inspección de parte de la empresa en forma periódica de los productos terminados.	2			
c) Se aplica el sistema primeras entradas, primeras salidas.	2			
d) Se limpia e inspecciona el medio de transporte antes del cargado y cuenta con el permiso respectivo.	2			
e) Tiene bodega con la autorización respectiva de acuerdo a la Norma.	2			
TOTAL GENERAL: 100 PUNTOS				

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIÓ CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCIÓN Fecha:	PRIMERA REINSPECCIÓN Fecha:	SEGUNDA REINSPECCIÓN Fecha:
En Cumplimiento de lo establecido en el artículo 86 (literales a y b) del Código de Salud DOY FE, que los datos registrados en esta ficha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de _____ días, que vence el _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde) _____ Firma del inspector _____ Nombre del inspector (letra de molde)		Nombre y firma del propietario o responsable	Nombre y firma del inspector
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:	
_____ _____ _____ _____ _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)			
_____ _____ _____ _____ _____ Firma del supervisor _____ Nombre del supervisor (Letra de molde)			

ORIGINAL: Expediente.

COPIA: Interesado.

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE RESTAURANTES

ANEXO I

FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE RESTAURANTES.

FICHA No. 006-2004-A

Inspección para: Permiso nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐

Nombre del Restaurante : _____

Dirección del Restaurante : _____

Teléfono: del Restaurante : _____

Fax: _____

No. de Licencia Sanitaria: _____; Fecha de vencimiento: _____

Propietario: _____ Representante Legal: _____

Responsable del Control de la Producción: _____

No. Total de Empleados: _____

Tipo de Alimento: _____

SIBASI: _____

Establecimiento de Salud: _____

Inspector que realiza Inspección: _____

Fecha de 1ª. Inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 1ª. Re-inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 2ª. Re-inspección: _____ Calificación: _____

HASTA 50 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR

51 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES

71 – 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES

88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de otorgar la Licencia Sanitaria, el Restaurante o Establecimiento Similar deben obtener un mínimo de 90 puntos.

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª. Inspección	2ª. Reinspección	3ª. Reinspección
1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2			
1.1 Ubicación	1			
a) Situado en zonas sanitariamente adecuadas.				
1.2 Alrededores	1			
a) Alrededores limpios y libre de focos de contaminación.				

2. EDIFICIO	7			
a) Áreas cerradas, preparación de alimentos.	1			
b) Pisos de fácil limpieza, suficientes desagües y niveles adecuados.	1			
c) Paredes internas lisas, fáciles de lavar, color claro y no absorbente.	1			
d) Techos de fácil limpieza	1			
e) Ventanas protegidas contra insectos y roedores, fácil de desmontar y limpiar	2			
f) Puertas de material liso, no absorbentes, fácil limpieza	1			
3. ILUMINACIÓN	3			
a) Iluminación adecuada, lámparas poseen protección en caso de rotura.	3			
4. VENTILACIÓN	3			
a) Ventilación adecuada, no hay condensación, malos olores.	3			
5. AGUA EN CALIDAD Y CANTIDAD	8			
a) Suficiente abastecimiento para las necesidades.	4			
b) Potabilidad comprobada	4			
6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS, SÓLIDOS	6			
a) Instalaciones adecuadas para el desagüe y eliminación de desechos líquidos de vertidos.	2			
b) Recipientes para basura adecuados y limpios	2			
c) Depósito general ubicado adecuadamente.	2			
7. INSTALACIONES SANITARIAS	6			
a) Dispone de servicios sanitarios para clientes, en buen estado, separadas por sexo, lejos de la cocina y funcionando.	2			
b) Lavamanos en buen estado, limpios, funcionando y con lo necesario, exclusivo para clientes.	2			
c) Cocina cuenta con lavamanos adecuado, limpio en buen estado de funcionamiento	2			
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL AREA DE PROCESAMIENTO Y EQUIPO	8			
a) Tienen registro de cumplimiento del Programa de Limpieza	1			
b) Pisos, paredes, puertas, ventanas y techos equipos y utensilios del área de procesamiento están limpios.	1			
c) Utilizan las concentraciones indicadas en la Norma	1			
d) Mantienen limpias las mantas utilizadas para limpiar las mesas.	1			
e) Los utensilios se lavan, desinfectan y guardan adecuadamente.	1			
f) Posee campanas extractoras de aire (cuando amerita).	1			
g) Tablas para picar son adecuadas y de acuerdo al uso (crudos o cocidos).	1			
h) Mesas y entrepaños están limpios	1			
9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	6			
a) Tienen registro de cumplimiento de Programa para Control de Insectos y Roedores.	2			
b) Los productos químicos están autorizados.	2			
c) Toma medidas para proteger alimentos, equipo y utensilios antes de aplicar plaguicidas y después se limpian cuidadosamente.	2			
10. SALUD DEL MANIPULADOR	8			
a) Personal es sometido a exámenes médicos, están documentados y vigente	4			
b) No se observan manipuladores con síntomas, lesiones visibles, ni secreciones.	4			
11. CAPACITACIÓN	6			
a) El personal está capacitado en Buenas				

Prácticas de Manufactura.				
12. HÁBITOS HIGIÉNICOS EN EL TRABAJO	6			
a) Se observan cumplimiento de hábitos higiénicos de acuerdo a la Norma , incluyendo rótulos sobre lavado de manos.				
13. PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL	6			
a) Se observa el cumplimiento de requisitos contenidos en Norma respectiva.				
14. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	8			
a) Lavan y desinfectan frutas, verduras y hortalizas.	2			
*b) Descongelan adecuadamente los alimentos.	2			
c) Utilizan las temperaturas adecuadas de cocimiento y recalentamiento de acuerdo a Norma	2			
d) Materias primas son adecuadas	2			
15. SERVICIO DE LOS ALIMENTOS	6			
a) Los alimentos se sirven calientes	2			
b) Los alimentos que se consumen frío, se conservan a temperatura adecuada.	2			
c) Las personas que sirven los alimentos cumplen con los hábitos higiénicos, presentación e higiene personal establecida en la Norma y no hay personas ajenas en la cocina.	2			
16. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	6			
a) Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad.	2			
b) Equipos de refrigeración están limpios	2			
c) Productos perecederos se conservan adecuadamente de acuerdo a Norma.	2			
17. MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.	3			
a) Los plaguicidas y otras sustancias químicas se guardan adecuadamente.	3			
18. ALMACENAMIENTO**	2			
**a) Las bodegas cumplen con los requisitos establecidos en Normas respectivas.	2			
TOTAL PUNTOS	100			

*En caso de no utilizar productos congelados los (2) dos puntos asignados a este aspecto deben ser incorporados al literal a) y literal c) del numeral 14.

**En caso de que el establecimiento no disponga de bodega seca o húmeda, los (2) dos puntos deben asignarse al numeral 8, literales a) y g).

NUMER AL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIÓ CON LAS RECOMENDACIONES		
	PRIMERA INSPECCIÓN Fecha:	PRIMERA REINSPECCI ÓN Fecha:	SEGUNDAD REINSPECCI ÓN Fecha:	
En Cumplimiento de lo establecido en el artículo 86 (literales a y b) del Código de Salud DOY FE, que los datos registrados en esta ficha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de _____ días, que vence el _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde) _____ Firma del inspector _____ Nombre del inspector (letra de molde)		Nombre y firma del propietario o responsable	Nombre y firma del inspector	
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:		
_____ _____ _____ _____ _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)				_____ _____ _____ _____ _____ Firma del supervisor _____ Nombre del supervisor (Letra de molde)

ORIGINAL: Expediente.

COPIA: Interesado.

ANEXO II**Tabla de temperatura para conservar los productos perecederos**

PRODUCTO	TEMPERATURA °C
- Carnes frescas	0 a 4
- Carnes congeladas	-2 a -18
- Embutidos	0 a 4
- Productos pesqueros	0 a 2
- Aves	0 a 4
- Verduras y frutas	4 a 7

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE SUPERMERCADOS

ANEXO I

FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE SUPERMERCADOS

FICHA No. 007-2004-A

INSPECCIÓN PARA: Permiso Nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐
 NOMBRE DEL SUPERMERCADO: _____
 DIRECCIÓN DEL SUPERMERCADO: _____
 TELÉFONO DEL SUPERMERCADO: _____ FAX: _____
 PERMISO NUMERO: _____ FECHA DE VENCIMIENTO: _____
 PROPIETARIO ☐ REPRESENTANTE LEGAL ☐
 GERENTE DEL SUPERMERCADO: _____
 No. TOTAL DE EMPLEADOS: _____
 SIBASI: _____
 ESTABLECIMIENTO DE SALUD: _____
 INSPECTOR QUE REALIZA INSPECCIÓN: _____
 FECHA 1ª. INSPECCIÓN: _____ CALIFICACIÓN: _____
 FECHA 1ª. RE-INSPECCIÓN: _____ CALIFICACIÓN: _____
 FECHA 2ª. RE-INSPECCIÓN: _____ CALIFICACIÓN: _____

HASTA 50 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR
 51 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES
 71 – 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES
 88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de otorgar el permiso de instalación y funcionamiento debe obtener un mínimo de 85 puntos.

ASPECTOS Y PUNTAJE	MAX	1ª. I	1ª. R	2ª. R
1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2			
1.1 UBICACIÓN				
a) Situado en zonas sanitariamente adecuadas.	1			
1.2 ALREDEDORES				
a) Alrededores limpios y libres de focos de contaminación.	1			
2. EDIFICIO	11			
2.1 DISEÑO				
a) Dispone de un lugar cerrado para la preparación de los productos (en caso de haber panaderías, restaurantes y otros)	2			
2.2 PISOS				
a) Fáciles de lavar, sin grietas, con desagües y desniveles adecuados.	2			
2.3 PAREDES Y TECHOS				
a) Paredes internas, fáciles de lavar, color claro y no absorbentes.	2			
b) Techos de fácil limpieza y adecuados.	2			
2.4 VENTANAS Y PUERTAS				
a) Ventanas y otras aberturas protegidas contra insectos y roedores, fáciles de desmontar y limpiar.	2			
b) Puertas de material liso, no absorbente, fácil de limpiar.	1			

3. ILUMINACIÓN	3			
a) Iluminación adecuada, lámparas poseen protección en caso de roturas.	3			
4. VENTILACIÓN	3			
a) Ventilación adecuada, no hay condensación de vapores, ni malos olores.	3			
5. AGUA EN CANTIDAD Y CALIDAD	4			
a) Suficiente abastecimiento de agua.	2			
b) Potabilidad comprobada.	2			
6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS E INSTALACIONES SANITARIAS.	7			
6.1 DESECHOS LÍQUIDOS				
a) Instalaciones adecuadas para el desagüe y eliminación de desechos líquidos.	3			
6.2 DESECHOS SÓLIDOS				
a) Recipientes para basura adecuados, suficientes y limpios.	2			
b) Depósito general, ubicado adecuadamente y protegido, disposición final adecuada.	2			
7. INSTALACIONES SANITARIAS	6			
a) Disponen de servicios sanitarios en buen estado, limpios, fuera del área de proceso y envasado.	3			
b) Lavamanos en buen estado, limpios, funcionando y con lo necesario.	3			
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	9			
a) Tienen registro del cumplimiento del programa de limpieza.	3			
b) Los desagües de los aparatos refrigerantes están funcionando bien, no caen gotas de agua sobre los productos.	2			
c) Pisos, paredes, puertas, ventanas, techos y utensilios se encuentran limpios.	2			
d) Productos utilizados para limpieza y desinfección están autorizados.	2			
9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	7			
a) Tienen programa para el control de insectos y roedores y tienen Registros o constancias.	3			
b) Utilizan plaguicidas autorizados y los guardan adecuadamente.	2			
c) Toman medidas para proteger alimentos, equipos y utensilios antes de aplicar los plaguicidas y después se limpian adecuadamente.	2			
10. SALUD DEL MANIPULADOR	5			
a) El personal es sometido a exámenes médicos cada seis meses, están documentados y vigentes.	3			
b) No se observan manipuladores con síntomas, lesiones visibles, ni secreciones.	2			
11. PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL	6			
a) Se observa asco personal, ropa protectora, cubrecabezas y calzado correcto en los manipuladores.	3			
b) Conservan las uñas limpias y recortadas (hombre y mujeres) y sin esmalte (mujeres).	3			
12. HÁBITOS HIGIÉNICOS EN EL LUGAR DE TRABAJO.	4			
a) Se observa el cumplimiento de hábitos higiénicos establecidos en esta Norma.	4			
13. EDUCACIÓN SANITARIA	5			
b) El personal está capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura (manipulación higiénica de alimentos).	3			
c) El personal que trabaja en colocar los productos en bolsas está capacitado.	2			
14. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	14			
a) Productos colocados en góndolas refrigerantes no están saturados.	3			
b) Mantienen separados los productos terminados de los no procesados en las góndolas.	3			

c) Las materias primas y los productos terminados se conservan a las temperaturas adecuadas.	3			
d) Llevan registro de temperaturas cada 12 horas o cuando es necesario.	3			
e) No mantienen embutidos fuera de los equipos refrigerantes en exhibición y existe rotación de productos por fecha de llegada.	2			
15. ALMACENAMIENTO	4			
a) El cuarto frío y la bodega seca cumplen con las Normas respectivas.	4			
16. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	10			
a) Todos los productos se venden con fecha de vencimiento.	4			
b) No comercializan productos vencidos o con defectos físicos.	4			
c) Los productos alimenticios procesados que se comercializan cuentan con Registro Sanitario.	2			
TOTAL PUNTAJE	100			

ANEXO II

Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos

PRODUCTO	TEMPERATURA °C
- Carnes frescas	0 a 4
- Carnes congeladas	-2 a -18
- Embutidos	0 a 4
- Productos pesqueros	0 a 2
- Productos Lácteos	0 a 4
- Aves	0 a 4
- Verduras y frutas	4 a 7

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL
DE COMEDORES Y PUPUSERÍAS.**

ANEXO I

**FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
COMEDORES Y PUPUSERÍAS.**

FICHA No. 008-2004-A

Inspección para: Permiso nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐

Nombre del comedor o pupusería: _____

Dirección del comedor o pupusería: _____

Teléfono: del comedor o pupusería: _____

Fax: _____

Permiso Número: _____ Fecha de vencimiento: _____

Nombre del Propietario: _____

No. Total de Empleados: _____

Tipo de Alimento: _____

SIBASI: _____

Establecimiento de Salud: _____

Inspector que realiza Inspección: _____

Fecha de 1ª. Inspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 1ª. Reinspección: _____ Calificación: _____

Fecha de 2ª. Re-inspección: _____ Calificación: _____

HASTA 50 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR
 51 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES
 71 – 79 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES
 80 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de otorgar el permiso de instalación y funcionamiento deben obtener un mínimo de 80 puntos.

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª. Inspección	2ª. Reinspección	3ª. Reinspección
1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2			
1.1 Ubicación				
a) Situado en zonas sanitariamente adecuadas.	1			
1.2 Alrededores				
a) Alrededores libres de focos de contaminación.	1			

2. INSTALACIONES FÍSICAS	7		
a) Áreas cerradas para preparación de alimentos o materias primas (pupuserías).	1		
b) Pisos fácil de lavar y sin empozamientos.	1		
c) Paredes internas lisas, fáciles de lavar, color claro y no absorbente.	1		
d) Techos de fácil limpieza	1		
e) Ventanas protegidas contra insectos y roedores, fácil de desmontar y limpiar.	1		
f) Quicios de ventanas adecuadas en tamaño y declive. No hay objetos almacenados.	1		
g) Puertas de material liso, no absorbentes, fácil limpieza	1		
3. ILUMINACIÓN	3		
a) Iluminación adecuada.			
4. VENTILACIÓN	3		
a) Ventilación adecuada, no se perciben malos olores.			
5. AGUA EN CALIDAD Y CANTIDAD	8		
a) Suficiente abastecimiento y distribución para las necesidades.	4		
b) Potabilidad comprobada	4		
6. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS.	6		
a) Instalaciones de sistemas de tuberías adecuadas para el manejo y la disposición de aguas servidas.	2		
b) Recipientes para basura adecuados y limpios	3		
c) Depósito para almacenar basura limpio.	1		
7. INSTALACIONES SANITARIAS	6		
a) Lavamanos o bodines con chorro en buen estado, limpios y funcionando con lo necesario, exclusivo para clientes.	3		
b) Dispone de lavatrastos funcionando adecuadamente y limpios.	3		
8. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL AREA DE PROCESAMIENTO Y EQUIPO	9		
a) Pisos, paredes, puertas, ventanas, techos, equipos y utensilios del área de procesamiento están limpios.	2		
b) Se observan los platos, taza y cubiertos limpios.	1		
c) Los utensilios se guardan adecuadamente.	1		
d) Tablas para picar son adecuadas y de acuerdo al uso (crudos o cocidos).	1		
e) Mesas y entrepaños están limpios	1		
f) Los recipientes para cocinar son adecuados.	1		
g) Espacio suficiente que facilita la limpieza.	1		
h) Las planchas para cocinar están limpias.	1		
9. CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	6		
a) Mantienen control de insectos y roedores	3		
b) Los productos químicos están autorizados.	2		
c) Toma medidas para proteger alimentos, equipo y utensilios antes de aplicar plaguicidas y después se limpian cuidadosamente.	1		
10. SALUD DEL MANIPULADOR	8		
a) Personal es sometido a exámenes médicos, están documentados y vigentes	4		
b) No se observan manipuladores con síntomas, lesiones visibles, ni secreciones.	4		
11. CAPACITACIÓN	6		
a) El personal está capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.			
12. HÁBITOS HIGIÉNICOS EN EL TRABAJO	6		
a) Se observan cumplimiento de hábitos higiénicos de acuerdo a esta Norma .			
13. PRESENTACIÓN E HIGIENE PERSONAL	6		
a) Se observa el cumplimiento de requisitos			

contenidos en esta Norma.				
14. PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	8			
a) Lavan y desinfectan frutas, verduras y hortalizas.	2			
b) Descongelan adecuadamente los alimentos.	2			
c) Cocinan adecuadamente los alimentos.	2			
d) Materias primas son adecuadas	2			
15. SERVICIO DE LOS ALIMENTOS	6			
a) Los alimentos se sirven calientes	2			
b) Los alimentos que se descomponen a temperatura ambiente, se conservan a temperaturas de refrigeración.	2			
c) Las personas que sirven los alimentos cumplen con los hábitos higiénicos, presentación e higiene personal establecida en la Norma y no hay personas ajenas en la cocina.	2			
16. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	7			
a) Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad.	2			
b) Equipos de refrigeración están limpios	2			
c) No se observan productos terminados con productos crudos y los productos perecederos se conservan a las temperaturas indicadas en la Norma.	3			
17. MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS	3			
a) Los plaguicidas y otras sustancias químicas se guardan adecuadamente.				
TOTAL PUNTOS	100			

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIÓ CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCIÓN Fecha:	PRIMERA REINSPECCIÓN Fecha:	SEGUNDA REINSPECCIÓN Fecha:
En Cumplimiento de lo establecido en el artículo 86 (literales a y b) del Código de Salud DOY FE, que los datos registrados en esta ficha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de _____ días, que vence el _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde) _____ Firma del inspector _____ Nombre del inspector (letra de molde)		_____ Nombre y firma del propietario o responsable	_____ Nombre y firma del inspector
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:	
_____ _____ _____ _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (Letra de molde) _____ Firma del supervisor _____ Nombre del supervisor (Letra de molde)			
ORIGINAL: Expediente. COPIA: Interesado.			

ANEXO II**Tabla de temperatura para conservar los productos perecederos**

PRODUCTO	TEMPERATURA °C
- Carnes frescas	0 a 4
- Carnes congeladas	-2 a -18
- Embutidos	0 a 4
- Productos pesqueros	0 a 2
- Productos Lácteos	0 a 4
- Aves	0 a 4
- Verduras y frutas	4 a 7

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE BODEGAS SECAS

ANEXO I

FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE BODEGAS SECAS

FICHA 009-2004-A

INSPECCIÓN PARA: Permiso Nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐
 NOMBRE DE LA EMPRESA: _____
 DIRECCIÓN DE LA EMPRESA: _____
 TELÉFONO DE LA EMPRESA: TEL. _____ FAX: _____
 PERMISO NUMERO: _____
 FECHA DE VENCIMIENTO _____
 PROPIETARIO ☐ REPRESENTANTE LEGAL ☐
 RESPONSABLE DEL CONTROL DE LA BODEGA _____
 No. TOTAL DE EMPLEADOS _____
 TIPOS DE ALIMENTOS _____
 SIBASI _____
 ESTABLECIMIENTO DE SALUD _____
 NOMBRE DEL INSPECTOR QUE REALIZA LA INSPECCIÓN _____
 FECHA DE 1ª INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____
 FECHA DE 1ª RE-INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____
 FECHA DE 2ª RE-INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

HASTA 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR
 61 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES
 71 - 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES
 88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de Permiso Sanitario, la bodega debe obtener un mínimo de 90 puntos

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª Inspección	1ª Reinspección	2ª Reinspección
1- UBICACIÓN Y ALREDEDORES	10			
a) Ubicación adecuada	4			
b) Existe cordón sanitario	3			
c) Ausencia de focos de infestación	3			
2- EDIFICIO	24			
a) Dimensiones adecuadas (M ³ /T)	3			
b) Pisos bien contruidos	2			
c) Paredes bien contruidas	3			
d) Puertas y ventanas seguras y protegidas contra insectos y roedores.	5			
e) Cielo razo adecuado	3			
f) Ventilación adecuada	4			
g) Iluminación adecuada	2			
h) Servicios sanitarios y lavamanos adecuados y funcionando	2			

3- EQUIPO Y MATERIAL DE BODEGA	8			
a) Completo suficiente capacidad y funcionando adecuadamente	4			
b) Sustancias químicas para limpieza y control de insectos y roedores autorizadas y debidamente guardados y rotulados.	4			
4- DESCARGA DE ALIMENTOS	7			
a) Utilizan carretillas para trasladar los productos alimenticios	3			
b) Desalmacenar en condiciones climáticas adecuadas.	4			
5- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	17			
a) Estibas separadas por producto y en forma traslapada cuando proceda	3			
b) Tarimas separadas de 20 a 30 cms del piso.	4			
c) Alimentos separados a 40 cms de paredes y a 1.50 mts del techo .	3			
d) Sistema de PEPS en ejecución.	4			
e) Identificación de alimentos y fecha de llegada.	3			
6- OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS	18			
a) No almacenan productos infestados y contaminados en la bodega, ni reutilizan envases que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas.	4			
b) Mantienen cerrados los recipientes que contienen remanentes de productos.	2			
c) Mantienen limpio el local, libre de residuos de productos, no derrame de sustancias líquidas sobre estibas o en el piso.	3			
d) Mantienen las paredes y los techos libres de suciedad como telarañas y otras.	2			
e) Eliminan la basura adecuadamente y de inmediato.	2			
f) Mantienen exclusividad de la bodega.	5			
7- CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	10			
a) Registro mensual de control de insectos y roedores)	5			
b) Ausencia de insectos y roedores	5			
8- MANIPULADORES	6			
a) Mantienen limpieza e higiene personal, usan ropa adecuada.	2			
b) Han recibido la capacitación respectiva.	2			
c) Mantienen exámenes clínicos vigentes.	2			
TOTAL PUNTOS	100			

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIÓ CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCIÓN Fecha:	PRIMERA REINSPECCIÓN Fecha:	SEGUNDA REINSPECCIÓN Fecha:
En Cumplimiento de lo establecido en el artículo 86 (literales a y b) del Código de Salud DOY FE, que los datos registrados en esta ficha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de _____ días, que vence el _____		Nombre y firma del propietario o responsable	Nombre y firma del inspector
Firma del propietario o responsable			
Nombre del propietario o responsable (letra de molde)			
Firma del inspector			
Nombre del inspector (letra de molde)			
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:	
Firma del propietario o responsable		Firma del supervisor	
Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)		Nombre del supervisor (Letra de molde)	

ORIGINAL: Expediente.

COPIA: Interesado.

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CUARTOS FRÍOS.

ANEXO I

FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CUARTOS FRÍOS

FICHA 010-2004-A

INSPECCIÓN PARA: Permiso Nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐
 NOMBRE DE LA EMPRESA _____
 DIRECCIÓN DE LA EMPRESA: _____
 TELÉFONO DE LA EMPRESA: TEL. _____ FAX: _____
 PERMISO NUMERO: _____ FECHA DE VENCIMIENTO: _____
 PROPIETARIO ☐ REPRESENTANTE LEGAL ☐
 RESPONSABLE DEL CONTROL DE LOS CUARTOS FRÍOS _____
 No. TOTAL DE EMPLEADOS _____
 TIPOS DE ALIMENTOS _____
 SIBASI _____
 ESTABLECIMIENTO DE SALUD _____
 INSPECTOR QUE REALIZA INSPECCIÓN _____
 FECHA DE 1ª. INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____
 FECHA DE 1ª. RE-INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____
 FECHA DE 2ª. RE-INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

HASTA 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR
 61 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES
 71 - 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES
 88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de Permiso Sanitario, los cuartos fríos deben obtener un mínimo de 90 puntos

ASPECTOS Y PUNTAJE	Máximo	1ª. I	1ª. R	2ª. R
1. INFRAESTRUCTURA	20			
a) Dimensiones adecuadas.	5			
b) Pisos bien contruidos	3			
c) Paredes lisas, pintadas de color claro	3			
d) Puertas con cortinas plásticas, cierre hermético, abren hacia fuera.	3			
e) Cielo raso de fácil limpieza	3			
f) Iluminación adecuada	3			
2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	24			
a) Termómetros en buen estado y visibles	10			
b) Alimentos almacenados adecuadamente, sin mezclar alimentos crudos con alimentos terminados.	10			
c) Sistema de rotación (PEPS) funcionando adecuadamente).	4			

3. EQUIPO Y MATERIAL DE LIMPIEZA	14			
a) Cuenta con equipo requerido en la Norma Sanitaria.	10			
b) Las sustancias químicas utilizadas están autorizadas por la autoridad competente.	4			
4. OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS	12			
a) No almacenan alimentos rechazados.	4			
b) Cuarto frío limpio y libre de residuos.	3			
c) Uso exclusivo para alimentos.	5			
5. PRACTICAS DE HIGIENE	10			
a) El personal responsable observa las normas de higiene.	10			
6. CONTROL DE SALUD	20			
a) Mantienen exámenes clínicos actualizados.	10			
b) Al momento de la inspección los manipuladores no presentan ninguna sintomatología descrita en la Norma.	10			
TOTAL	100			

[illegible]

ANEXO II

Tabla de temperaturas para conservar los productos perecederos

PRODUCTO	TEMPERATURA °C
- Carnes frescas	0 a 4
- Carnes congeladas	-2 a -18
- Embutidos	0 a 4
- Productos pesqueros	0 a 2
- Productos Lácteos	0 a 4
- Aves	0 a 4
- Verduras y frutas	4 a 7

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS PERECEDEROS

ANEXO I

FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS PERECEDEROS (Carne, Leche, Embutidos,
Lácteos y Derivados incluyendo Pasteles con Crema Pastelera y otros alimentos perecederos)

FICHA 011-2004-A

INSPECCIÓN PARA: Permiso Nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐

NOMBRE DE LA EMPRESA _____

DIRECCIÓN DE LA EMPRESA: _____

TELÉFONO DE LA EMPRESA TEL. _____ FAX: _____

No. DE PERMISO SANITARIO: _____ FECHA DE VENCIMIENTO _____

PROPIETARIO DEL VEHÍCULO: _____

TIPO DE VEHÍCULO _____ PLACA No: _____

No. TOTAL DE EMPLEADOS _____

TIPOS DE ALIMENTOS _____

SIBASI _____

ESTABLECIMIENTO DE SALUD _____

INSPECTOR QUE REALIZA INSPECCIÓN _____

FECHA DE 1ª. INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE 1ª. RE- INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE 2ª RE- INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

HASTA 50 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR
 51 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES
 71 - 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES
 88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de Permiso Sanitario, el Vehículo debe obtener un mínimo de 95 puntos

ASPECTOS Y PUNTAJE	1ª Inspección	1ª Reinspección	2ª Reinspección
1. Cuenta el vehículo con compartimiento cerrado y separado de la cabina. (10 PUNTOS)			
2. El transporte de materia prima y producto terminado se hace en condiciones adecuadas de conservación (10 Puntos).			
3. Se garantiza una buena temperatura para alimentos. (10 Puntos)			
4. Cuenta con tarimas ubicadas adecuadamente. (5 Puntos)			
5. El vehículo los recipientes están limpios y los inspeccionan cuidadosamente (5Puntos)			
6. El vehículo esta debidamente identificado. (5 Puntos)			
7. El vehículo esta en buen estado general (5 Puntos)			
8. Los trabajadores cuentan con buena presentación e higiene (5 Puntos)			
9. Las personas que trabajan en el vehículo disponen de los exámenes clínicos actualizados (10 Puntos)			
10. Dispone de medidas para evitar que el hielo tenga contacto			

directo con los envase (10 Puntos)			
11.Certificado de Sanidad y Sello de Garantía del rastro (carne fresca) (5 Puntos).			
12. La carga y descarga la realizan en forma adecuada (5 Puntos).			
13. Los recipientes para transportar los alimentos cumplen con lo especificado en la Norma de acuerdo al tipo del alimento sin que se contamine (10 Puntos).			
14. Llevan registro del cumplimiento del programa de limpieza y desinfección (5 Puntos)			
TOTAL GENERAL: 100			
Sub Total			

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS NO PERECEDEROS**

ANEXO I

FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS NO PERECEDEROS (Pan dulce, francés y
otros productos no perecederos)

FICHA No. 012-2004-A

INSPECCIÓN PARA: Permiso Nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐
 NOMBRE DE LA EMPRESA: _____
 DIRECCIÓN DE LA EMPRESA: _____
 TELÉFONO DE LA EMPRESA: _____ FAX: _____
 No. DE PERMISO SANITARIO: _____ FECHA DE VENCIMIENTO: _____
 PROPIETARIO DEL VEHÍCULO: _____
 TIPO DE VEHÍCULO: _____ PLACA No. _____
 No. TOTAL DE EMPLEADOS: _____
 TIPOS DE ALIMENTOS: _____
 SIBASI: _____
 ESTABLECIMIENTO DE SALUD: _____
 INSPECTOR QUE REALIZA INSPECCIÓN: _____
 FECHA DE 1ª. INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____
 FECHA DE 1ª. RE- INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____
 FECHA DE 2ª. RE-INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

HASTA 60 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR
 61 – 70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, NECESITA HACER CORRECCIONES
 71 – 87 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, MEJORAR CONDICIONES
 88 – 100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER ALGUNAS CORRECCIONES

Para efecto de Permiso Sanitario, el Vehículo debe obtener un mínimo de 90 puntos.

ASPECTOS Y PUNTAJE	1ª. Inspección	1ª. Reinspección	2ª. Reinspección
1. Cuenta el vehículo con comportamiento cerrado (20 Puntos)			
2. El transporte de los alimentos se hace en condiciones adecuadas e higiénicas. (15 Puntos)			
3. Cuenta con tarimas ubicadas adecuadamente y limpias (5 Puntos)			
4. El vehículo y los recipientes están limpios y en buen estado general. (10Puntos)			
5. El vehículo está debidamente identificado y lo inspeccionan cuidadosamente (5 Puntos).			
6. Los trabajadores cuentan con buena presentación e higiene (5 Puntos)			

7. Las personas que trabajan en el vehículo disponen de los exámenes clínicos actualizados (20 Puntos).			
8. La carga y descarga se realiza en forma adecuada (5 Puntos).			
9. Llevan registro del cumplimiento del Programa de Limpieza y Desinfección (20 Puntos).			
TOTAL GENERAL: 100PUNTOS			