

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

**DIRECCION GENERAL DE REGULACION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE LA SALUD**

**DEPARTAMENTO DE REGULACION
Y CONTROL DE ALIMENTOS**



**REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACION Y
CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS PREPARADOS Y BEBIDAS NO
ALCOHOLICAS, EN MERCADOS, FERIAS
Y EN LA VIA PUBLICA**

**PROGRAMA DE MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS DE SALUD FASE II
FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL
PRESTAMO BID 1221/OC-GU**

ACUERDA:

Artículo 1º. Nombrar a la Licenciada Blanca Odilia Alfaro Guerra de Nájera Primer Viceministra de Trabajo y Previsión Social miembro titular y al Doctor Pablo Werner Ramírez Rivas Director de Previsión Social, como miembro suplente ante la Junta Directiva del Comité Nacional de Protección a la Vejez.

Artículo 2º. El presente Acuerdo Surte efectos de manera inmediata y deberá publicarse en el Diario Oficial.



COMUNIQUESE

Victor Hugo Godoy M.
MINISTRO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL
SECRETARIA GENERAL
Luis E. Sánchez M. p. n.
SECRETARIO DE SEÑAL
Ministerio de Trabajo y Previsión Social
(R-469)—24—julio



**MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL**

**REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACION Y CONTROL SANITARIO DE
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS Y BEBIDAS NO
ALCOHOLICAS, EN MERCADOS, FERIAS Y EN LA VIA PUBLICA.**

ACUERDO GUBERNATIVO No. 249-2002

Guatemala, 3 de julio de 2002

El Presidente de la República de Guatemala,

CONSIDERANDO:

Que el Código de Salud, Decreto número 90-97 del Congreso de la República, establece que el Organismo Ejecutivo, por conducto del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, emitirá los reglamentos respectivos;

CONSIDERANDO:

Que el Ministerio de Salud, en coordinación con las municipalidades del país, deben ejercer la vigilancia y control sanitario permanente, de los establecimientos de alimentos en el interior de mercados, ferias o en la vía pública, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos que se expendan en los mismos;

POR TANTO:

En ejercicio de las funciones que le confiere el artículo 183, inciso e) de la Constitución Política de la República de Guatemala, el artículo 27 inciso j) del Decreto número 114-97 Ley del Organismo Ejecutivo,

ACUERDA:

Emitir el: **REGLAMENTO PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PREPARADOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, EN MERCADOS, FERIAS Y EN LA VIA PUBLICA.**

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. MATERIA DEL REGLAMENTO. Este reglamento desarrolla las disposiciones del Código de Salud, relativas al control sanitario de los establecimientos de expendio de alimentos preparados y bebidas no alcohólicas, ubicados en el interior de mercados, ferias o en la vía pública, regulando su autorización y vigilancia y las actividades de preparación, manejo y expendio de alimentos en este tipo de establecimientos en coordinación con otras instituciones responsables de su aplicación.

Artículo 2. INSTITUCIONES RESPONSABLES. De conformidad con los artículos 130 inciso d) y 145 del Código de Salud, los órganos e instituciones competentes para ejercer las funciones de prevención, autorización, vigilancia y control sanitario de los establecimientos de alimentos preparados a que se refiere este reglamento son: el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, por conducto de sus dependencias de acuerdo al Reglamento para la inocuidad de los alimentos, en coordinación con las Municipalidades en sus respectivos municipios.

Artículo 3. OBSERVANCIA. Están obligadas a observar este reglamento, las personas individuales o jurídicas, vinculadas a alguna o algunas de las actividades siguientes: preparación, elaboración, transporte, manipulación, manejo, distribución, expendio o venta de alimentos preparados y bebidas no alcohólicas, en establecimientos ubicados en el interior de mercados, ferias o en la vía pública. También se regirán por este reglamento, los lugares donde se preparen los alimentos cuando no se haga en el establecimiento.

Artículo 4. INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN. Para la interpretación y aplicación de este reglamento se tendrán en cuenta las definiciones establecidas en el Código de Salud, y las contenidas en el reglamento para la inocuidad de los alimentos, en lo que fueren aplicables.

Artículo 5. CLASIFICACION. Para la autorización y control sanitario de los establecimientos regulados en este reglamento, se establece la siguiente clasificación:

5.1. Establecimientos de alimentos preparados en el interior de mercados. Están comprendidos dentro de esta clasificación los comedores, ventas en canastos, en mesas y similares, ubicados dentro de los mercados.

5.2. Establecimientos de alimentos preparados en ferias. Están comprendidos dentro de esta clasificación: las cafeterías, refecserías, carretas, casetas, taquerías, garnacherías y similares, habilitados exclusivamente durante el periodo de feria.

5.3. Establecimientos de alimentos en la vía pública. Están comprendidos dentro de esta clasificación: aquellos ubicados en calles, avenidas, parques, escuelas y en otros sitios, siempre que este constituido por: carretilla, caseta, canasto, mesa, vehículo u otro similar, sean estos permanentes o móviles.

Artículo 6. PROCEDIMIENTOS E INSTRUMENTOS. La Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, por conducto del Departamento de Regulación y Control de Alimentos, establecerá los procedimientos y diseñará los formularios e instrumentos específicos para cada tipo de establecimiento, involucrando a las instituciones responsables en la inocuidad de los alimentos.

CAPITULO II

**DE LOS INGREDIENTES, ADITIVOS Y MATERIA PRIMA, QUE SE UTILICE
EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SU TRANSPORTE**

Artículo 7. COLORANTES, INGREDIENTES Y ADITIVOS. En la preparación de alimentos que utilicen colorantes, ingredientes o aditivos, estos deben ser de los permitidos en el país y ser inocuos.

Artículo 8. MATERIA PRIMA. La materia prima, o los productos o subproductos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben provenir, cuando proceda, de establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente; y cuando se trate de carnes deben proceder de rastros o mataderos también autorizados y contar con el sello de inspección sanitaria.

Artículo 9. ALIMENTOS SUJETOS A REGISTRO. Los alimentos procesados con marca comercial utilizados o expendidos en establecimientos sujetos a control deben contar con registro sanitario, según el Código de Salud y el reglamento para la inocuidad de los alimentos.

Artículo 10. PRODUCTOS FRESCOS. Los productos frescos o perecederos deberán reunir las propiedades de sabor, olor, color y textura adecuadas, para evitar el consumo de alimentos alterados.

Artículo 11. TRASLADO DE LOS PRODUCTOS. Para trasladar productos que se utilicen en la elaboración de los alimentos, deberá usarse transporte adecuado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, de acuerdo a la normativa específica.

Artículo 12. REQUISITOS MINIMOS DE TRANSPORTE. Lo señalado en el artículo anterior, también es aplicable cuando la preparación de los alimentos se haga en lugar distinto al de su venta. En todo caso, el transporte de los alimentos debe hacerse en recipientes herméticamente cerrados, limpios y garantizando su conservación, según el alimento de que se trate. No se transportará alimentos junto a personas, sustancias tóxicas, animales, objetos extraños a los mismos, y otros que puedan alterarlos o contaminarlos.

CAPITULO III

**DE LAS CONDICIONES LOCATIVAS E HIGIENICO- SANITARIAS EN EL
ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS**

Artículo 13. AREAS DE RECEPCION. Las áreas o espacios para recibir los alimentos o materias primas deben ser adecuadas y limpias, evitando colocarlos directamente sobre el suelo o a la intemperie; y si se trata de alimentos perecederos, deberán recibirse a temperatura de conservación adecuada e inmediatamente almacenarlos manteniendo la misma temperatura. Cuando los alimentos no sean elaborados en el expendio sino en lugar distinto, deben guardarse también, por parte del manipulador, que el lugar donde se reciben las materias primas y alimentos sea adecuado.

Artículo 14. UBICACIÓN. Los establecimientos de alimentos deberán ubicarse en un lugar limpio y adecuado y sus alrededores deben estar libres de focos de contaminación, tales como: basureros, tragantes, desagües u otros similares.

Artículo 15. CONSTRUCCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS. El material de construcción del establecimiento de alimentos, sea este permanente o móvil, deberá ser de material resistente y adecuado para su limpieza y pintura. Si se tratare de casetas o comedores, deberán contar con pisos, paredes y cielos, adecuados, limpios y de fácil lavado y desinfección. Cuando se trate de expendios de alimentos en vehículos, deberá, además de cumplir con todos los requisitos, existir separación entre la cabina y los alimentos que se expendan.

Artículo 16. MOBILIARIO ADECUADO. El establecimiento debe contar con el mobiliario suficiente y adecuado. Las mesas, tablas de picar, estanterías y demás muebles con que se cuente, deben ser de fácil limpieza y desinfección y mantenerse limpios y en buen estado.

Artículo 17. MESAS, TABLAS Y TARIMAS. Las mesas y tablas de picar no deben tener grietas que permitan el almacenamiento de residuos de alimentos o la presencia de insectos. Dichas mesas deben contar con una separación mínima de sesenta (60) centímetros del piso. Cuando el establecimiento es una caseta o comedor y se almacene cantidades grandes de materia prima no perecedera, deberá contarse con tarimas colocadas en lugares apropiados.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

CAPITULO IV

DE LAS BASURAS Y LAS AGUAS SERVIDAS

Artículo 18. DISPOSICIÓN DE LA BASURA. Los establecimientos deberán tener depósitos de basura, de fácil limpieza y desinfección y con su respectiva tapadera y

asa, utilizando bolsas plásticas dentro de los depósitos, para la adecuada y fácil eliminación de la basura, especialmente en los establecimientos de la vía pública, debiéndose separar la basura orgánica de la inorgánica. Su eliminación final se hará en lugares adecuados y autorizados para el efecto.

Artículo 19. DISPOSICIÓN DEL AGUA SERVIDA. Las aguas que sean utilizadas en las labores de preparación de los alimentos, incluyendo las de lavado y desinfección, deben ser eliminadas en lugares apropiados y autorizados para dicho fin. Si se tratare de comedores deberá contar con su propio desagüe.

CAPITULO V

DE LA CONSERVACIÓN, EL PROCESAMIENTO Y DEL EQUIPO

Artículo 20. SISTEMA DE CONSERVACIÓN. Los establecimientos deben tener un sistema de conservación de los alimentos y materias primas, que asegure la inocuidad, debiendo considerarse tanto las temperaturas de refrigeración así como las de congelación. Debe evitarse la preparación de alimentos en exceso, para evitar sobranes. Si esta circunstancia sucediera, deberán guardarse en recipientes cerrados y cuidando su separación de los crudos para evitar la contaminación cruzada.

Artículo 21. SUPERFICIES Y ÁREAS ADECUADAS. Las superficies y áreas donde se procese o elaboren los alimentos deben ser adecuadas y con suficiente amplitud, dependiendo del tipo de establecimiento de que se trate y mantenerlas siempre limpias y desinfectadas para garantizar la inocuidad de los alimentos. Debe contar con espacio suficiente para lavado y desinfección de manos, frutas y vegetales, utensilios y equipo y otros objetos propios del procesamiento. Si el alimento se elabora en lugares distintos a los de su venta o expendio debe también cumplirse con estos requisitos.

Artículo 22. PROCESAMIENTO EN COMEDORES. Cuando el establecimiento de alimentos fuere un comedor, deberá contar en el área de procesamiento, con su respectivo extractor de humo o campana y tener buena iluminación y ventilación.

Artículo 23. ESTADO Y MANTENIMIENTO. Los trastos y utensilios que se usen en la preparación, manejo y expendio de los alimentos deben estar en buen estado y mantenerse siempre limpios y desinfectados. Deben estar libres de abolladuras y ser de materiales que no causen daño a la salud, preferentemente, cuando sean de metal, el acero inoxidable.

Artículo 24. MANEJO SEGURO DEL EQUIPO. Los trastos o utensilios que contengan alimentos, materias primas o ingredientes, se deben identificar claramente y colocarse en áreas separadas de los recipientes que contengan jabón, compuestos químicos u otros productos no alimenticios. Se prohíbe usar utensilios que hayan sido destinados para envase de productos químicos, plaguicidas u otros tóxicos. Los trastos y utensilios deberán lavarse y desinfectarse adecuadamente y guardarse en lugares cerrados.

CAPITULO VI

DEL CONTROL DE PLAGAS

Artículo 25. AUSENCIA DE INSECTOS Y ROEDORES. Los lugares de preparación y expendio de los alimentos deben estar libre de insectos, roedores y otros animales que puedan contaminar o alterar los mismos.

Artículo 26. PRÁCTICAS DE FUMIGACIÓN. Cuando se fumigue un establecimiento, se hará en horas en que no se esté manipulando ni expendiendo alimentos, debiendo utilizarse productos aprobados y autorizados por la autoridad sanitaria competente.

CAPITULO VII

AGUA EN EL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS

Artículo 27. AGUA SUFICIENTE. Un establecimiento debe contar con suficiente agua, acorde a sus actividades. El agua debe ser potable y almacenarse en recipientes adecuados que garanticen su calidad e inocuidad. Cuando el agua no sea potable, debe hervirse o desinfectarse con los productos aprobados y recomendados por la autoridad sanitaria.

Artículo 28. AGUA PARA BEBER Y PARA LAVAR. El establecimiento donde se preparen o expendan los alimentos, deberá contar con agua para beber y para lavado de frutas, vegetales y trastos o utensilios, así como para el lavado de manos. El agua para elaboración de bebidas o refrescos debe ser potable, hervida o desinfectada y si se utiliza hielo, el mismo deberá ser elaborado con agua potable y no ser contaminado en su manipulación y transporte. De preferencia el hielo que se utilice debe provenir, de industrias autorizadas por la autoridad sanitaria.

CAPITULO VIII

DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SUS BUENAS PRÁCTICAS

Artículo 29. PRESENTACIÓN PERSONAL. Las personas que se dediquen a la preparación o expendio de alimentos, deben usar ropa limpia, usar gorro o redcilla que le cubra el cabello, usar gabacha de color claro o blanco, no usar anillos, alhajas ni pulseras mientras trabaja, usar uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Artículo 30. HÁBITOS HIGIÉNICOS. Quien manipule o expendan alimentos, debe observar hábitos higiénicos adecuados, tales como: no toser ni estornudar sobre los alimentos, evitar manipular alimentos cuando tenga lesiones o infecciones en la piel y especialmente en las manos; no manipular alimentos cuando tenga otras enfermedades infecto-contagiosas, lavarse las manos en forma apropiada después de usar los servicios sanitarios y antes de manipular los alimentos; no introducirse los dedos en la nariz; no rascarse; y no fumar mientras esté manipulándolos. No debe introducir los dedos en los alimentos para probarlos, sino que, debe utilizar un medio adecuado y limpio y en todo caso debe minimizar el contacto directo de las manos con los alimentos. Además el manipulador no debe utilizar el establecimiento de alimentos como vivienda temporal ni faja, ni para guardar ropa, calzado u otros distintos al objeto del establecimiento.

Artículo 31. PROTECCIÓN DEL ALIMENTO. El manipulador debe proteger los alimentos y bebidas en vitrinas o cubiertos con campanas de malla metálica o material plástico o con mantas limpias y debe tener sus respectivos limpiadores adecuados y limpios. De preferencia y cuando la autoridad lo recomiende, deberá utilizar vasos, platos y cubiertos desechables para el servicio de los alimentos. No se debe colocar alimentos crudos junto a los cocidos, para evitar la contaminación cruzada.

Artículo 32. MINIMIZACIÓN DE RIESGOS. Se recomienda que la persona que cobra por los alimentos, sea distinta de quien los prepara.

Artículo 33. USO DE DESINFECTANTES. Todo detergente, jabón, cloro o cualquier otro desinfectante o sanitizante, que utilice el manipulador en el establecimiento, deberá ser de los aprobados y autorizados por la autoridad sanitaria competente.

CAPITULO IX

DE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR Y DE LA AUTORIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS

Artículo 34. CAPACITACIÓN PREVIA. Un manipulador de alimentos, previo a laborar en cualquiera de los establecimientos previstos en este reglamento, deberá recibir cursos sobre buenas prácticas en la manipulación de los alimentos, debiendo comprobar tal extremo con constancia de participación en los mismos.

Artículo 35. CAPACITADORES. Los cursos o capacitaciones sobre buenas prácticas en la manipulación de alimentos podrán ser impartidos por la autoridad sanitaria competente de los Distritos Municipales de Salud o de las Direcciones de Áreas de Salud, teniendo validez también aquellos cursos o capacitaciones impartidos por personas individuales o jurídicas que a criterio de la autoridad sanitaria cuenten con los conocimientos, responsabilidad y capacidad necesaria para hacerlo.

Artículo 36. VIGENCIA DE LA CONSTANCIA. Siempre que el manipulador reciba un curso o capacitación sobre buenas prácticas en la manipulación de alimentos, tiene derecho a exigir que se le extienda constancia de participación; la misma tendrá una vigencia de seis meses. La autoridad sanitaria implementará los mecanismos para facilitar al manipulador el cumplimiento de este requisito.

Artículo 37. CONSTANCIA DE BUENA SALUD. Un manipulador de alimentos, previamente a laborar en un establecimiento, deberá obtener constancia de buena salud, extendida por la autoridad sanitaria competente o un médico particular, practicándose los exámenes y análisis pertinentes.

Artículo 38. RESPONSABILIDAD SOLIDARIA. Los propietarios o responsables de los establecimientos de alimentos serán responsables que los manipuladores cumplan con lo estipulado en este capítulo. El manipulador deberá tener siempre en el expendio o lugar de preparación de los alimentos, la documentación a que se refieren los artículos que preceden, debiendo presentarla cuando le sea requerida por la autoridad competente.

Artículo 39. OTORGAMIENTO DE AUTORIZACIÓN. Las municipalidades del país, en el ámbito de su respectivo territorio, autorizarán la ubicación de los establecimientos regulados en este reglamento, de conformidad con lo regulado en el artículo 130 literal "d" del Código de Salud.

Artículo 40. ESTABLECIMIENTOS NUEVOS. Para obtener autorización de establecimientos nuevos, el interesado deberá presentar solicitud a la oficina encargada en la municipalidad respectiva, en los formularios autorizados para el efecto por dicha institución, adjuntando fotocopia de carné o constancia vigente de haber recibido curso sobre buenas prácticas en la manipulación de alimentos y fotocopia de constancia de buena salud. Sin son varios los manipuladores deberán presentar constancia de cada uno.

Artículo 41. LUGARES DE UBICACIÓN. Las municipalidades determinarán los lugares donde se deben ubicar los establecimientos aquí regulados, siempre y cuando los mismos llenen los requisitos sanitarios tales como: estar alejados de basureros, desagües a flor de tierra, barrancos y otros que puedan contaminar los alimentos a expendir. Además se deberá considerar que cerca de los lugares donde se ubiquen este tipo de establecimientos exista disponibilidad de agua y de servicios sanitarios para que los manipuladores puedan hacer uso de ellos. Para el efecto deberá coordinar previamente con las Jefaturas de los Distritos Municipales de Salud, para determinar las áreas de ubicación.

Artículo 42. RENOVACIÓN DE AUTORIZACIÓN. Para los establecimientos de alimentos que ya estuvieren funcionando y solicitaran su renovación de autorización municipal, se deberán aplicar los requisitos señalados en los artículos anteriores, debiendo además presentar copia de inspección sanitaria favorable. En caso de no llenar los requisitos, se deberá considerar su reubicación. Igual disposición se aplicará cuando el lugar de ubicación cambie de condiciones sanitarias después de autorizado el establecimiento, aindue el permiso o autorización esté vigente.

Artículo 43. ESTABLECIMIENTOS EN FERIAS. Para el caso de establecimientos de alimentos a funcionar en ferias, las municipalidades deberán fijar las áreas de ubicación, tomando en cuenta las condiciones higiénico-sanitarias, debiendo coordinar con las autoridades sanitarias correspondientes y cumpliendo con las disposiciones sanitarias específicas. En este caso no será necesaria la solicitud de autorización para cada establecimiento, por ser temporales, pero deberán cumplir los manipuladores y el establecimiento con todos los demás requisitos, lo que será comprobado en el momento de la inspección por las autoridades correspondientes.

Artículo 44. VIGENCIA DE LA AUTORIZACIÓN MUNICIPAL. La autorización municipal tendrá la vigencia señalada en las regulaciones internas de cada municipalidad, no pudiendo ser mayor de un año, pudiendo imponerse cuando por infracciones a las leyes y reglamentos sanitarios y este reglamento se resuelva la suspensión temporal o la cancelación respectiva. Dicha autorización deberá consistir en documento entregado al interesado.

CAPITULO X

DE LA INSPECCION Y SUPERVISION SANITARIA Y DE LA TOMA DE MUESTRAS

Artículo 45. INSPECCION Y SUPERVISION. La inspección y supervisión de los establecimientos regulados en el presente reglamento, es el procedimiento técnico-administrativo basado en criterios de riesgo y peligro, por medio del cual y en presencia del interesado, los distritos de salud competentes y las municipalidades respectivas, verifican las condiciones higiénico-sanitarias, en la elaboración, manipulación, preparación, manejo y expendio de los alimentos, así como las instalaciones y condiciones higiénicas y requisitos del manipulador.

Artículo 46. FORMULARIOS E INSTRUMENTOS. EL resultado de las inspecciones y supervisiones se consignará en los formularios o instrumentos específicos para cada tipo de establecimiento, diseñados por el Departamento de Regulación y Control de Alimentos, de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Dichos formularios o instrumentos serán reproducidos por cada Distrito Municipal de Salud y una vez utilizados deberán ser archivados en dichos servicios.

Artículo 47. INSPECCION COORDINADA. Las Jefaturas de Distritos Municipales de Salud serán las responsables de las inspecciones y supervisiones sanitarias. Podrán coordinar con las municipalidades respectivas, para que las actividades de inspección sean realizadas por inspectores municipales calificados, siempre bajo la vigilancia del Distrito de Salud.

Artículo 48. PROGRAMACIÓN Y EJECUCIÓN. La toma de muestras deberá ser programada y ejecutada por las Jefaturas Municipales de Distritos de Salud, de acuerdo a criterios de riesgo y peligro. De cada muestreo deberá dejarse constancia en el formulario elaborado y autorizado para el efecto, debiéndose informar al interesado el resultado de los análisis. En el caso de que los resultados demuestren que el alimento no es apto para el consumo humano, la autoridad sanitaria deberá tomar las medidas correctivas correspondientes.

Artículo 49. PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE MUESTREO. La toma de muestras de alimentos deberá realizarse de acuerdo a procedimientos y normas sanitarias específicas, para garantizar su recolección, conservación y envío al Laboratorio Nacional de Salud, dependencia de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud.

CAPITULO XI

DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTOS

Artículo 50. INFRACCION Y SANCION SANITARIA. La violación por acción u omisión a las disposiciones sanitarias de este reglamento, se considerará infracción sanitaria y se sancionará administrativamente de conformidad con lo establecido en el Código de Salud, sin perjuicio de las sanciones que establece el artículo 47 del reglamento para la inocuidad de los alimentos.

Artículo 51. INFRACCION Y SANCION MUNICIPAL. La violación a disposiciones de este reglamento, que no estén comprendidas en lo establecido en el artículo anterior, deberán ser sancionadas por la autoridad municipal correspondiente de acuerdo al Código Municipal y a la normativa específica de cada municipalidad.

CAPITULO XII

DISPOSICIONES FINALES, TRANSITORIAS Y DEROGATORIAS.

Artículo 52. CONTROL. El Departamento de Regulación y Control de Alimentos, de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, ejercerá el control y supervisión, en el ámbito de las Áreas de Salud, de los programas de control sanitario de los establecimientos que regula este reglamento, de conformidad con lo establecido en el artículo 34 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y de acuerdo a procedimientos elaborados para el efecto.

Artículo 53. DEROGATORIA. Se deroga el reglamento para regular la elaboración y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública, contenido en Acuerdo Gubernativo número 443-92, así como las disposiciones que se opongan al presente reglamento.

Artículo 54. VIGENCIA. Este reglamento empezará a regir ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNIQUESE.

ALFONSO BORTILLO

EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

MARIO R. BOLAÑOS DUARTE

(E-470)—25—julio

PUBLICACIONES VARIAS

MINISTERIO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

Acuérdase aprobar la reforma parcial de los Artículos 1, 2 y 7 Inciso a) de los estatutos del SINDICATO DE TRABAJADORES DE LAS EMPRESAS AGRICOLA EL PARAISO, SOCIEDAD ANONIMA, AGRO INDUSTRIAS EL PARAISO, SOCIEDAD ANONIMA, TIEMPO DE SERVICIOS Y AGROPECUARIA EL CHOCO, (FINCA EL PARAISO) DEL MUNICIPIO DE MORALES DEL DEPARTAMENTO DE IZABAL.

DIRECCION GENERAL DE TRABAJO: GUATEMALA, DIECISEIS DE JULIO DEL AÑO DOS MIL DOS.

42/2002. Se tiene a la vista para resolver la solicitud de aprobación de reforma parcial de estatutos presentada por el SINDICATO DE TRABAJADORES DE LAS EMPRESAS AGRICOLA EL PARAISO, SOCIEDAD ANONIMA, AGRO INDUSTRIAS EL PARAISO, SOCIEDAD ANONIMA, TIEMPO DE SERVICIOS Y AGROPECUARIA EL CHOCO, (FINCA EL PARAISO) DEL MUNICIPIO DE MORALES DEL DEPARTAMENTO DE IZABAL, recibida en esta Dirección General de Trabajo el doce de julio del año en curso. A la solicitud se acompañaron original y copia de la certificación del acta de Asamblea General que así lo decidió.

CONSIDERANDO: Que conforme a los artículos 217 y 218 del Código de Trabajo, reformados por los artículos 9 y 10 del Decreto número 18-2001 del Congreso de la República, corresponde a la Dirección General de Trabajo, resolver favorablemente las solicitudes de reformas de estatutos de las organizaciones sindicales, cuando las mismas se ajusten a las disposiciones legales respectivas, como ocurre en el presente caso.

POR TANTO: Esta Dirección General de Trabajo, en el ejercicio de las funciones que le confieren los artículos citados y con fundamento en lo que disponen los artículos 28 y 102 literal q) de la Constitución Política de la República de Guatemala 2, 3, 7 y 8 del Convenio Internacional de Trabajo número 87; 206, 211 reformado por el artículo 1, del Decreto 13-2001, 212, 219, 221, 222 literales c) y m) reformado por el artículo 4, del Decreto 13-2001 y 225 literal f) del Código de Trabajo;

RESUELVE:

- I. APROBAR LA REFORMA PARCIAL DE LOS ARTICULOS 1, 2 Y 7 INCISO a) de los estatutos del SINDICATO DE TRABAJADORES DE LAS EMPRESAS AGRICOLA EL PARAISO, SOCIEDAD ANONIMA, AGRO INDUSTRIAS EL PARAISO, SOCIEDAD ANONIMA, TIEMPO DE SERVICIOS Y AGROPECUARIA EL CHOCO, (FINCA EL PARAISO) DEL MUNICIPIO DE MORALES DEL DEPARTAMENTO DE IZABAL, que cambia su denominación a: SINDICATO DE TRABAJADORES DE LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIAL BANANERA, SOCIEDAD ANONIMA, AGRICOLA EL PARAISO, SOCIEDAD ANONIMA, AGRO INDUSTRIAS EL PARAISO, SOCIEDAD ANONIMA, TIEMPO DE SERVICIOS Y AGROPECUARIA EL CHOCO, (Finca El Paraíso) DEL MUNICIPIO DE MORALES DEL DEPARTAMENTO DE IZABAL, acordada en asamblea general extraordinaria celebrada el seis de julio del año dos mil dos.
- II. Ordenar al Departamento de Registro Laboral, que opere la correspondiente inscripción y anotación en el Registro Público de Sindicatos.
- III. Publicar en forma gratuita en el Diario Oficial la presente resolución dentro de los quince días siguientes a su inscripción.

NOTIFIQUESE.



Victor Hugo Godoy M.
MINISTRO DE TRABAJO Y PREVISION SOCIAL

BENITA BOLAÑOS NICOLAS
SECRETARIA
DIRECCION GENERAL DE TRABAJO

RAZON: LA ORGANIZACION QUEDO INSCRITA CON EL NUMERO 35, FOLIOS 000086 000087 Y 000088 DEL LIBRO "1" DE REFORMAS A ORGANIZACIONES SINDICALES GUATEMALA, 19-07-2002.

Olivia Valdez Guevara Barrera de Medina
Jefe del Departamento de Registro Laboral
Ministerio de Trabajo y Previsión Social.



(E-471)—25—julio



MUNICIPALIDAD DE JUTIAPA

REGLAMENTO PARA REGISTRO DE CAMBIO DE VECINDAD EN EL MUNICIPIO DE JUTIAPA.

EL INFRASCRITO SECRETARIO DE LA MUNICIPALIDAD DE JUTIAPA, CABECERA DEPARTAMENTAL DE JUTIAPA,-----

CERTIFICA:

Que para el efecto ha tenido a la vista el Libro de Registro de Sesiones Públicas Ordinarias celebradas por el Honorable Concejo Municipal, en donde en Acta No. 26-2002, de fecha uno de julio del año dos mil dos, aparece el punto quinto que copiado literalmente dice:--