

NO. 001-2018

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
VEHÍCULOS QUE ELABORAN Y EXPENDEN ALIMENTOS LISTOS PARA
CONSUMIR (FOOD TRUCKS)**

**LA DIRECTORA GENERAL DE REGULACIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA
SALUD**

CONSIDERANDO:

Que es función de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, la elaboración de las normas técnicas relacionadas a la autorización y control de alimentos listos para consumir para la aplicación de las mismas por parte de la Dirección del Sistema Integral de Atención en Salud.

CONSIDERANDO:

Que no existe, en Guatemala, normativa específica que regule la autorización y control de vehículos (Food Trucks) en los que se prepara y distribuyen alimentos listos para consumir.

CONSIDERANDO:

Que corresponde a las municipalidades la prevención y autorización de alimentos en coordinación con los distritos municipales de salud de las Direcciones de Área de Salud de la Dirección del Sistema Integral de Atención en Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

POR TANTO:

En el ejercicio de lo regulado en los artículos 130 inciso a) y d) del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República, 26 inciso d) y 29 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Acuerdo Gubernativo 115-99, 1, 5, 34, 39, 44 y 47 del Reglamento para la Autorización y Control Sanitario de Establecimientos de Alimentos Preparados y Bebidas no Alcohólicas, en Mercados, Ferias y en la Vía Pública, Acuerdo Gubernativo No. 249-2002

EMITE LA:

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
VEHÍCULOS QUE ELABORAN Y EXPENDEN ALIMENTOS LISTOS PARA
CONSUMIR (FOOD TRUCKS)**

ARTÍCULO 1. OBJETO. La presente norma técnica tiene como objeto establecer las disposiciones generales sobre prácticas de higiene y operación durante la preparación y venta de alimentos listos para consumir a través de vehículos (Food Trucks) a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

ARTÍCULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN. Esta norma se aplicará para la autorización y control de vehículos (Food Trucks) que elaboran y expenden alimentos listos para consumir en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 3. COMPETENCIA. La autorización de los vehículos (Food Trucks) objeto de la presente norma será competencia de las municipales en su respectiva jurisdicción y para el efecto coordinarán con los Directores de los Distritos Municipales de Salud de las Direcciones de Áreas de Salud de la Dirección del Sistema Integrado de Atención en Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social que realizará las actividades de inspección previamente a que el vehículo sea autorizado así como las inspecciones de control posteriores.

ARTÍCULO 4. DE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL VEHÍCULO (FOOD TRUCKS) PARA SU AUTORIZACIÓN Y CONTROL. Previo a su autorización por la municipalidad del país donde se pretenda ubicar el vehículo o vehículos objeto de la presente norma el inspector de saneamiento ambiental del Distrito Municipal de Salud realizará la inspección correspondiente en la ficha autorizada en la presente norma, debiendo obtener como mínimo un total de 81 puntos. Los requisitos a evaluar son los siguientes:

1. Alrededores y ubicación de operación
 - a. Autorización de ocupar el espacio público
 - i. Se cuenta con autorización municipal para vender en el sitio.
 - ii. El vehículo cuenta con tarjeta de circulación vigente y el conductor con licencia vigente.
 - b. Ubicación y alrededores adecuados
 - i. La ubicación del vehículo se encuentra fuera del área de influencia de focos de contaminación física, química o microbiológica.
2. Diseño del vehículo y equipo de proceso y de almacenamiento
 - a. Diseño
 - i. El tamaño interno del vehículo y la distribución del equipo deberá cumplir el propósito de evitar la contaminación cruzada
 - ii. El equipo utilizado para transportar y almacenar la comida es el adecuado para proteger los alimentos del ambiente exterior.
 - iii. Se debe disponer de instalaciones ajenas al vehículo para el almacenamiento separado de: materia prima, productos de limpieza y sustancias peligrosas
 - iv. La materia prima, productos semiprosados, procesados deben almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.
 - v. Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados deben contar con medios que permitan verificar la humedad, y el mantenimiento de la temperatura adecuada.
 - b. Pisos, Paredes, Techos y Ventanas

- i. Los pisos deben ser de materiales impermeables, lavables y antideslizantes que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan; además deben estar contruidos de manera que faciliten su limpieza y desinfección.
 - ii. Las paredes interiores del vehículo deben ser contruidas o revestidas con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, pintadas de color claro y sin grietas.
 - iii. Los techos deben estar contruidos y acabados de forma que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación, y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas.
 - iv. Las ventanas y puertas deben ser de materiales impermeables, lavables y que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan, estar contruidas de modo que impidan la acumulación de suciedad y la entrada de agua y plagas durante el transporte de alimentos.
 - c. Iluminación
 - i. El vehículo estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.
 - ii. Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados dentro del vehículo deben estar protegidas contra roturas.
 - iii. Toda la instalación eléctrica de las lámparas deberá estar recubierta y protegida contra roturas.
 - d. Ventilación
 - i. Se deberá contar con una campana de extracción de humo o vapor si el proceso de preparación de los alimentos lo amerita.
- 3. Instalaciones Sanitarias
 - a. Abastecimiento de agua
 - i. Se deberá contar con un abastecimiento de agua potable.
 - ii. El agua potable deberá ajustarse a la normativa específica del país.
 - iii. El agua que se utilice en las operaciones de limpieza y desinfección de equipos debe ser potable.
 - iv. El hielo debe fabricarse con agua potable, y debe manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido contra la contaminación.
 - b. Tubería
 - i. El sistema de tuberías deberá ser separativo y exclusivo para el uso que se tiene destinado.
 - ii. Todo tipo de tubería deberá estar identificado con código de colores.
- 4. Manejo y disposición de desechos líquidos
 - a. Drenaje
 - i. Debe tener sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos. Estarán diseñados, contruidos y mantenidos; de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

- b. Instalaciones Sanitarias
 - i. De contar el vehículo con instalaciones sanitarias estas deberán estar limpias y en buen estado, con ventilación hacia el exterior, provistas de papel higiénico y basureros.
 - c. Instalaciones para lavarse las manos
 - i. Disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, abastecidos de agua potable y de acción de pedal.
 - ii. El jabón debe ser líquido, antibacterial y estar colocado en su correspondiente dispensador.
 - iii. Proveer toallas de papel para secado de manos y colocar rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos.
5. Manejo y disposición de desechos sólidos
- a. Desechos Sólidos
 - i. No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos.
 - ii. Los recipientes para depositar la basura deben ser lavables y tener tapadera accionada con pedal.
6. Limpieza y desinfección
- a. Programa de limpieza y desinfección
 - i. El Vehículo y el equipo debe mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, para lo cual deben utilizar métodos de limpieza y desinfección, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados a los alimentos preparados. Para ello debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del vehículo, equipos, utensilios e instalaciones sanitarias, el cual debe especificar lo siguiente:
 - 1. Método y frecuencia de limpieza
 - 2. Responsable de efectuar la limpieza
 - 3. Disposición final de los desechos sólidos y líquidos
 - b. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente. Los productos de limpieza profunda no deben almacenarse dentro del vehículo, los de limpieza durante las actividades de preparación de alimentos si podrán almacenarse dentro del vehículo en un área delimitada y aislada del área de preparación de alimentos, los productos de limpieza deben estar debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.
 - c. No utilizar en área de preparación de alimentos, sustancias odorizantes o desodorantes en cualquiera de sus formas. Se debe tener cuidado durante la limpieza de no generar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.
7. Control de Plagas
- a. El vehículo deberá contar con un programa por escrito de control de plagas que detalle los datos del responsable, los métodos, identificación de plagas, la periodicidad de los controles y los productos a utilizar.

- i. Los productos químicos utilizados dentro del vehículo deben estar registrados por la autoridad competente.
- ii. El vehículo debe inspeccionarse periódicamente y llevar un control escrito para disminuir el riesgo de contaminación por plagas.
- iii. Todos los plaguicidas utilizados para el control de plagas dentro del vehículo deben almacenarse adecuadamente fuera del mismo y estar debidamente identificados.

8. Condiciones de los equipos y utensilios

- a. Los equipos y utensilios deben estar diseñados y contruidos de tal forma que evite la contaminación y facilite su limpieza, debiendo:
 - i. Estar diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección mantenimiento y limpieza.
 - ii. Funcionar de conformidad con el uso que está destinado.
 - iii. Ser de materiales no absorbentes ni corrosivos, resistentes a las acciones repetidas de limpieza y desinfección.
 - iv. No transferir al producto materiales, sustancias toxicas, olores ni sabores.
 - v. Debe existir un programa escrito de mantenimiento preventivo a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo y del vehículo. Dicho programa debe incluir especificaciones técnicas del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial.

9. Personal

a. Capacitación

- i. El personal involucrado en la manipulación de alimentos debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.
- ii. Debe existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal.
- iii. Los programas de capacitación deben ser ejecutados, revisados, evaluados y actualizados periódicamente.

b. Practicas Higiénicas

- i. El personal que manipula alimentos debe presentarse bañado antes de ingresar a sus labores.
- ii. Como requisito fundamental de higiene se debe exigir que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial previo a:
 1. Ingresar al área de proceso.
 2. Manipular alimentos cocidos después de manipular cualquier alimento crudo.
 3. Retomar actividades después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario.
- iii. Toda persona que manipula alimentos debe cumplir con lo siguiente:

1. Si se emplean guantes no desechables, estos deben estar en buen estado, ser de un material impermeable y cambiarse diariamente, lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente. Cuando se usen guantes desechables deben cambiarse cada vez que se ensucien o rompan y descartarse diariamente.
2. Las uñas de las manos deben estar cortas, limpias y sin esmaltes.
3. No deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule.
4. Evitar comportamientos que puedan contaminarlos, por ejemplo:
 - a. Fumar
 - b. Escupir
 - c. Masticar o comer
 - d. Estornudar o toser
 - e. Conversar en el área de proceso
5. El bigote y barba deben estar bien recortados y cubiertos con cubre bocas.
6. El cabello debe estar recogido y cubierto por completo por un cubre cabeza.
7. No debe utilizar maquillaje, uñas o pestañas postizas.
8. Utilizar uniforme y calzado adecuados, cubrecabezas y cuando proceda ropa protectora y mascarilla.
9. Toda persona visitante que ingrese al vehículo debe seguir las normas de comportamiento y disposiciones que se establezcan con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

c. Control de la Salud

- i. Las personas responsables de la administración del vehículo deben llevar un registro periódico del estado de salud de su personal.
- ii. Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos debe someterse a exámenes médicos previo a su contratación, la empresa debe mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse como mínimo cada seis meses.
- iii. No debe permitirse el acceso al área de preparación de alimentos de los vehículos 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 dirección de la empresa sobre los síntomas que presenta y someterse a examen médico, si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

iv. Entre los síntomas que deben comunicarse al encargado de la administración del vehículo para que se examine la necesidad de someter a una persona a examen médico y excluirla temporalmente de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:

1. Ictericia (piel o escleróticas amarillas)
2. Diarrea
3. Vómitos
4. Fiebre
5. Dolor de garganta con fiebre
6. Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes etc.)
7. Secreción de oídos, ojos o nariz.
8. Tos persistente.

10. Control en el proceso y la producción

a. Materias Primas

- i. Se debe controlar diariamente el cloro residual del agua potabilizada con este sistema y registrar los resultados en un formulario diseñado para tal fin, en el caso que se utilice otro sistema de potabilización también deben registrarse diariamente. Evaluar periódicamente la calidad del agua a través de análisis físicoquímico y bacteriológico y mantener los registros respectivos.
- ii. El establecimiento no debe aceptar ninguna materia prima o ingrediente que presente indicios de contaminación o infestación.
- iii. Para la operación de estos vehículos, debe emplear en la elaboración de alimentos, solamente materias primas que reúnan condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad y el cumplimiento con los estándares establecidos, para lo cual debe contar con un sistema documentado de control de materias primas, el cual debe contener información sobre: especificaciones del producto, fecha de vencimiento, número de lote, proveedor, entradas y salidas.

b. Envasado

- i. Todo el material que se emplee para empacar los alimentos debe almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza.

c. Almacenamiento y distribución

- i. La materia prima, productos semiprocados, procesados deben almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.
- ii. Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados deben contar con medios que permitan verificar la humedad, y el mantenimiento de la temperatura adecuada.
- iii. Si se utiliza algún tipo de transporte para abastecer o reabastecer el vehículo este deberá contar con el permiso correspondiente otorgado por la autoridad competente.

ARTÍCULO 5. PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZAR LOS VEHÍCULOS OBJETO DE LA PRESENTE NORMA. Para solicitar autorización de un vehículo objeto de la presente norma el interesado deberá presentar la misma a la municipalidad correspondiente quien deberá coordinar con el Distrito Municipal de Salud para que realice la inspección en el formato correspondiente. En dicha inspección el vehículo deberá obtener un puntaje mínimo de 81 puntos y solo podrá otorgarse la misma hasta que obtenga dicha nota.

ARTÍCULO 6. VIGENCIA DEL PERMISO MUNICIPAL. El permiso municipal tendrá una vigencia no mayor de un año y dicho extremo deberá constar en el documento que se emita.

ARTÍCULO 7. DEL FORMATO PARA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE VEHÍCULOS QUE ELABORAN Y EXPENDEN ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR (FOOD TRUCKS). Para la autorización y control de los vehículos que elaboran y expenden alimentos listos para consumir (Food Trucks), se establecen los siguientes formatos:

FICHA DE INSPECCION PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE VEHÍCULOS QUE ELABORAN Y EXPENDEN ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR (FOOD TRUCKS)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

DIRECCIÓN GENERAL DEL SISTEMA INTEGRAL DE ATENCIÓN EN SALUD

Dirección de Área de Salud de: _____

Distrito Municipal de : _____

Hasta 60 puntos: Condiciones inaceptables. Considerar cierre. 61 - 70 puntos: Condiciones deficientes. Urge corregir. 71 -80 puntos: Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones. 81 -100 puntos: Buenas condiciones. Hacer algunas correcciones	Ira. Inspección	Ira. Reinspec- ción	2da. Reinspec- ción
1. Autorizaciones			
a) Se cuenta con las autorizaciones para operar en el área			
SUBTOTAL			
2. Ubicación y Alrededores			
a) Ubicación adecuada			
SUBTOTAL			
3. Diseño del vehículos y equipo de proceso y de almacenamiento			
3.1 Diseño			
a) Uso adecuado de equipo para almacenar y trasportar los alimentos			
b) Instalaciones para almacenaje ajenas al vehículo			
SUBTOTAL			
3.2 Pisos, paredes y ventanas			
a) Pisos adecuados			
b) Paredes adecuadas			
c) Techos adecuados			
d) ventanas adecuadas			
SUBTOTAL			

Departamento de Regulación y Control de Alimentos

3a. Calle Pinal 2-10 zona 15 Valles de Vista Hermosa, C.A. Tel: 2502-2502

Hasta 60 puntos: Condiciones inaceptables. Considerar cierre. 61 - 70 puntos: Condiciones deficientes. Urge corregir. 71 -80 puntos: Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones. 81 -100 puntos: Buenas condiciones. Hacer algunas correcciones	Ira. Inspección	Ira. Reinspec- ción	2da. Reinspec- ción
3.3 Iluminación			
a) La intensidad de la luz, el tipo de luminaria y sus instalaciones son adecuadas.			
SUBTOTAL			
3.4 Ventilación			
a) Ventilación dentro de los espacios de cocina es adecuada			
SUBTOTAL			
4. Instalaciones Sanitarias			
4.1 Abastecimiento de agua			
a) Abastecimiento y sistema de almacenamiento de agua adecuado			
SUBTOTAL			
4.2 Tubería			
a) Tamaño y diseño adecuado			
b) Tuberías de agua potable y aguas servidas separadas			
SUBTOTAL			
5. Manejo y disposición de desechos líquidos			
5.1 Drenaje			
a) Sistemas e instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuados.			
5.2 Instalaciones sanitarias			
a) Servicios sanitarios limpios y en buen estado (si el vehículo cuenta con este servicio)			
5.3 Instalaciones para lavarse las manos			
a) Lavamanos con abastecimiento de agua potable			
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indica, lavarse las manos			
SUBTOTAL			
6. Manejo y disposición de desechos sólidos			
a) Manejo adecuado de desechos sólidos			
SUBTOTAL			
7. Limpieza y desinfección			
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección.			
b) Productos para limpieza y desinfección aprobados.			
c) Almacenamiento de productos de limpieza para limpieza profunda fuera de las áreas de procesamiento.			
SUBTOTAL			
8. Control de plagas			
a) Programa escrito para el control de plagas.			
b) Productos químicos utilizados autorizados.			
c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas de procesamiento.			
SUBTOTAL			
9. Condiciones de los equipos y utensilios			
a) Equipo adecuado para el proceso.			
b) Programa escrito de mantenimiento preventivo del equipo y del vehículo.			
c) Registros por escrito de mantenimientos preventivos del equipo y del vehículo.			
SUBTOTAL			
10. Personal			
10.1. Capacitación			
a) Programa de capacitación escrito que incluya las BPM			
b) Registros escritos que evidencien las capacitaciones			
10.2 Practicas Higiénicas			
a) Prácticas higiénicas adecuadas			
10.3 Control de la Salud			
a) control de salud adecuado			
SUBTOTAL			
11. Control de insumos y materias primas			
11.1 Materias Primas			
a) Control adccuado del agua potable			
b) Registro y control de materias primas			

Hasta 60 puntos: Condiciones inaceptables. Considerar cierre. 61 – 70 puntos: Condiciones deficientes. Urge corregir. 71 -80 puntos: Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones. 81 -100 puntos: Buenas condiciones. Hacer algunas correcciones	Ira. Inspección	Ira. Reinspección	2da. Reinspección
11.2 Empaque			
a) Material para empaque y envasado almacenado en condiciones de sanidad y limpieza y utilizado adecuadamente.			
11.3 Almacenamiento y distribución			
a) Materias primas y alimentos listos para consumir almacenados de manera adecuada			
b) Vehículos que transportan alimentos refrigerados o congelados cuentan con medios para verificar y mantener la temperatura.			
SUBTOTAL			

INSTRUCTIVO PARA LLENAR LA FICHA DE INSPECCIÓN PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE VEHÍCULOS QUE ELABORAN Y EXPENDEN ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR (FOOD TRUCKS)

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL
DIRECCIÓN GENERAL DEL SISTEMA INTEGRAL DE ATENCIÓN EN SALUD

ASPECTO		REQUERIMIENTO	CUMPLIMIENTO	PUNTOS
1. AUTORIZACIONES				
a) Se cuenta con las autorizaciones para operar en el área	i	Se cuenta con las autorizaciones municipales para operar en el área.	Cumple con los requisitos i, ii y iii.	2
	ii	El vehículo cuenta con tarjeta de circulación vigente.	Se incumple con alguno de los requisitos i, ii y iii.	1
	iii	El piloto del vehículo cuenta con licencia de conducir vigente de acuerdo con el tipo de vehículo.	Se incumple con los requisitos i, ii, y iii	0
2. UBICACIÓN Y ALREDEDORES				
a) Ubicación adecuada	I	Ubicación limpia, evitando que constituya una fuente de contaminación.	Cumple con los requisitos i, ii y iii.	2
	ii	Ubicación lejos de lugares que puedan constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.	Se incumple con uno o más de los requisitos.	1
	iii	Ubicación lejos de drenajes para evitar contaminación e infestación.	Se incumple con los requisitos i, ii, y iii	0
3. DISEÑO DEL VEHÍCULOS Y EQUIPO DE PROCESO Y DE ALMACENAMIENTO				
3.1 Diseño				
a) Uso adecuado de equipo para almacenar y trasportar los alimentos	I	El tamaño interno del vehículo y la distribución del equipo deberá cumplir el propósito de evitar la contaminación cruzada.	Cumple con los requisitos i, ii, iii y iv.	4
	ii	El equipo utilizado para trasportar y almacenar la comida es el adecuado para proteger los alimentos del ambiente exterior.	Incumple con el cualquiera de los requisitos i, ii, iii o iv.	3
	iii	La materia prima, productos semiprocesados, procesados deben almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.	Incumple con los requisitos ii y iii.	1
	iv	Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados deben contar con medios que permitan verificar la humedad, y el mantenimiento de la temperatura adecuada.	Incumple con los requisitos i, ii, iii y iv.	0
b) Instalaciones para almacenaje ajenas al vehículo	i	Se cuenta con instalaciones ajenas al vehículo para el almacenamiento de todos los insumos del negocio que por su naturaleza no pueden ser trasportados dentro del vehículo.	Incumple con los requisitos i y ii.	2
	ii	Las instalaciones para almacenamiento de insumos ajenos al vehículo cuentan con la autorización sanitaria de operación respectiva.	Incumple con alguno de los requisitos i o ii.	0
3.2 Pisos, paredes y ventanas				
a) Pisos adecuados	i	Los pisos deberán ser de materiales impermeables, lavables e impermeables que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan.	Cumple con el requisito i.	1
			Incumple con el requisito i.	0
b) Paredes	i	Las paredes en las áreas de proceso se deben revestir con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar.	Cumple con el requisito i.	1

ASPECTO	REQUERIMIENTO		CUMPLIMIENTO	PUNTOS
	ii	La pintura general del vehículo se encuentra en buen estado.	Incumple con alguno de los requisitos i y/o ii.	0
c) Techos adecuados	i	Los techos deberán estar contruidos y acabados de forma que reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas.	Cumple con el requisito i.	1
			Incumple con alguno de los requisitos i y/o ii.	0
d) Ventanas	i	Estar contruidas de modo que durante los traslados impidan la entrada de agua, plagas y acumulación de suciedad, y cuando el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar.	Cumple con el requisito i.	1
			Incumple con alguno de los requisitos i y/o ii.	0
3.3 Iluminación				
a) La intensidad de la luz es adecuada.	i	El vehículo estará iluminado ya sea con luz natural o artificial, de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.	Cumple con los requisitos i, ii y iii.	2
	ii	Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados dentro del vehículo deben estar protegidas contra roturas.	Se incumple con uno o dos de los tres requisitos.	1
	iii	Toda la instalación eléctrica deberá estar recubierta y protegida contra roturas.	Se incumple con los requisitos i, ii, y iii	0
3.4 Ventilación				
a) Ventilación dentro de los espacios de cocina es adecuada	i	Debe existir ventilación adecuada, que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores.	Cumple con los requisitos i y ii.	1
	ii	Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humos y vapores acorde a las necesidades, cuando se requiera.	Incumple con alguno de los requisitos i o ii.	0
4. INSTALACIONES SANITARIAS				
4.1 Abastecimiento de agua				
a) Abastecimiento suficiente de agua adecuado	i	Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable.	Cumple con los requisitos i, ii y iii.	6
	ii	Sistema de almacenamiento de agua cumple con las condiciones adecuadas	Se incumple con uno o dos de los tres requisitos.	3
	iii	Se cuentan con los registros de los análisis pertinentes que garanticen la calidad del agua	Se incumple con los requisitos i, ii, y iii	0
4.2 Tubería				
a) Tamaño y diseño adecuado	i	El tamaño y diseño de la tubería debe ser adecuado para transportar el caudal necesario de agua	Cumple con los requisitos i, ii y iii.	3
	ii	Transporte y almacenaje adecuado de las aguas negras o aguas servidas	Se incumple con uno o dos de los tres requisitos.	2
	iii	Las tuberías se encuentran en buen estado debidamente instaladas y aisladas	Se incumple con los requisitos i, ii, y iii	0
b) Tuberías de agua potable y aguas servidas separadas	i	Los sistemas de agua potable y aguas servidas se encuentran separadas	Cumple con el requisito i.	1
			Incumple con alguno de los requisitos i y/o ii.	0
5. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS				
5.1 Drenaje				
a) Sistemas e instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuados.	i	Sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos, diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación.	Cumple con los requisitos i.	1
			Incumple con el requisito i.	0
5.2 Instalaciones sanitarias				
a) Servicios sanitarios limpios y en buen estado (si el vehículo cuenta con este servicio)	i	Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado con ventilación hacia el exterior.	Cumple con los requisitos i, ii y iii.	2
	ii	Provistas de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basurero.	Se incumple con uno o dos de los tres requisitos.	1
	iii	Separadas de la sección de proceso	Se incumple con los requisitos i, ii, y iii	0
5.3 Instalaciones para lavarse las manos				
a) Lavamanos con abastecimiento de agua potable	i	Las instalaciones para lavarse las manos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecimiento de agua caliente y/o fría.	Cumple con los requisitos i.	5
			Incumple con el requisito i.	0



ASPECTO	REQUERIMIENTO	CUMPLIMIENTO	PUNTOS
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indica, lavarse las manos	i El jabón debe ser líquido, antibacterial y estar colocado en su correspondiente dispensador. Uso de toallas de papel.	Cumple con los requisitos i y ii.	4
	ii Debe de haber rótulos que indiquen al trabajador que debe y como lavarse las manos después de ir al baño, o se haya contaminado al tocar objetos o superficies expuestas a contaminación.	Incumple con alguno de los requisitos i y/o ii.	0
6. Manejo y disposición de desechos solidos			
a) Manejo adecuado de desechos solidos	i Los recipientes para almacenar los desechos sólidos deban ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.	Cumple con los requisitos i y ii.	3
	ii Registro de la disposición adecuado de los desechos sólidos.	Incumple con uno de los requisitos i o ii.	1
		Incumple con los requisitos i y ii.	0
7. Limpieza y desinfección			
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección.	i Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del vehículo, equipos y utensilios, el cual deberá especificar: • Procedimiento detallado de limpieza; • Responsable de tareas específicas; • Método y frecuencia de limpieza; • Medidas de supervisión.	Cumple con el requisito i.	3
		Incumple en el requisito i.	0
b) Productos para limpieza y desinfección aprobados.	i Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deban contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente.	Cumple con el requisito i.	1
		Incumple en el requisito i.	0
c) Almacenamiento de productos de limpieza para limpieza profunda fuera de las áreas de procesamiento.	i Los productos utilizados para limpieza y desinfección profunda, así como los utensilios y equipo para realizarla se almacenan adecuadamente fuera del vehículo.	Cumple con el requisito i.	1
		Incumple en el requisito i.	0
8. Control de plagas			
a) Programa escrito para el control de plagas.	i Vehículo deberá contar con un programa escrito para todo tipo de plagas, que incluya como mínimo: • Procedimientos utilizados; • Productos aprobados; • Hojas de seguridad de las sustancias a aplicar.	Cumple con los requisitos i, ii, iii.	4
	ii Los productos para el control de plaga no deben almacenarse dentro del vehículo.	Incumple con uno o des de los requisitos.	1
	iii Deben de existir los procedimientos a seguir para la aplicación de plaguicidas.	Incumple con los requisitos i, ii y iii.	0
b) Productos quimicos utilizados autorizados.	i Los productos quimicos utilizados dentro y fuera del vehículo, deben estar registrados por la autoridad competente para uso en planta de alimentos.	Cumple con el requisito i.	2
		Incumple con el requisito i.	0
c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas de procesamiento.	i Todos los plaguicidas utilizados deberán guardarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantener debidamente identificados.	Cumple con el requisito i.	1
		Incumple con el requisito i.	0
9. Condiciones de los equipos y utensilios			
a) Equipo adecuado para el proceso.	i Estar diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección, mantenimiento y limpieza	Cumple con los requisitos i, ii, iii.	4
	ii Ser de materiales no absorbentes ni corrosivos, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección.	Incumple con uno o dos de los tres requisitos.	2
	iii No transferir al producto materiales, sustancias tóxicas, olores, ni sabores.	Incumple con los requisitos i, ii, iii.	0
b) Programa escrito de mantenimiento preventivo del equipo y del vehículo.	i Debe existir un programa escrito de mantenimiento preventivo, a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo y el vehículo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y correcciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial.	Cumple con el requisito i.	2
		Incumple con el requisito i.	0
c) Registros por escrito de mantenimientos preventivos del equipo y del vehículo.	i Se debe tener a disposición para el control oficial los registros debidamente llenos de los mantenimientos del vehículo y el equipo.	Cumple con el requisito i.	2
		Incumple con el requisito i.	0
10. Personal			
10.1. Capacitación			

ASPECTO	REQUERIMIENTO		CUMPLIMIENTO	PUNTOS
a) Programa de capacitación escrito que incluya las BPM	i	Debe existir un programa de capacitación que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa	Cumple con los requisitos i y ii.	6
	ii	Los programas de capacitación deberán ser ejecutados, revisados, evaluados y actualizados periódicamente.	Incumple con uno o dos de los requisitos.	0
b) Registros escritos que evidencien las capacitaciones	i	El personal involucrado en la manipulación de alimentos debe ser previa y constantemente capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura dejando registro de las capacitaciones.	Cumple con el requisito i.	6
			Incumple con el requisito i.	0
10.2 Practicas Higiénicas				
a) Prácticas higiénicas adecuadas				
a) Prácticas higiénicas adecuadas	i	Debe exigirse que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial; • Al ingresar al área de cocina; • Antes de manipular alimentos cocidos 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.	Cumple con los requisitos i, ii, iii, iv.	6
	ii	• Uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte; • 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; • El bigote y barba deben estar bien recortados y cubiertos con cubre bocas; • El cabello debe estar recogido y cubierto por completo por un cubre cabeza; • No utilizar maquillaje, uñas y pestañas postizas;	Incumple con uno o dos de los cuatro requisitos.	3
	iii	Los empleados en actividades de manipulación de alimentos deberán, evitar comportamientos que puedan contaminarlos, tales como: fumar, escupir, masticar chicle, comer, estornudar o toser.	Incumple con tres de los cuatro requisitos.	1
	iv	Utilizar uniforme y calzado adecuados, cubrecabezas y cuando proceda ropa protectora.	Incumple con los requisitos i, ii, iii y iv.	0
10.3 Control de la Salud				
a) control de salud adecuado				
a) control de salud adecuado	i	Todo personal que labore en el vehículo debe someterse a exámenes médicos previo a su contratación, la empresa debe mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse como mínimo cada seis meses.	Cumple con el requisito i.	10
			Incumple con el requisito i.	0
11. Control de insumos y materias primas				
11.1 Materias Primas				
a) Control adecuado del agua potable	i	Registro de resultados del cloro residual del agua potabilizada o registro de los resultados, en el caso que se utilice otro sistema de potabilización.	Cumple con el requisito i.	3
			Incumple con el requisito i.	0
b) Registro y control de materias primas	i	Evaluación periódica de la calidad del agua a través de análisis fisicoquímico y bacteriológico y mantener los registros respectivos.	Cumple con el requisito i.	2
			Incumple con el requisito i.	0
11.2 Empaque				
a) Material para empaque y envasado almacenado en condiciones de sanidad y limpieza y utilizado adecuadamente.	i	Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza.	Cumple con el requisito i.	2
			Incumple con el requisito i.	0
11.3 Almacenamiento y distribución				
a) Materias primas y alimentos listos para consumir almacenados de manera adecuada	i	Almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación.	Cumple con el requisito i.	2
			Incumple con el requisito i.	0
b) Vehículos que transportan alimentos refrigerados o congelados cuentan con medios para verificar y mantener la temperatura.	i	Los vehículos que trasporten alimentos que deben guardar cadena de frío deberán contar con el equipo del mismo y los registros de su adecuado funcionamiento.	Cumple con el requisito i.	2

ASPECTO	REQUERIMIENTO	CUMPLIMIENTO	PUNTOS
		Incumple con el requisito i.	0

ARTÍCULO 8. DISPOSICIONES NO ESPECIFICADAS EN LA PRESENTE NORMA. Para lo no especificado en la presente norma se aplicará lo relacionado en el Reglamento para la Autorización y Control Sanitario de Establecimientos de Alimentos Preparados y Bebidas no Alcohólicas, en Mercados, Ferias y en la Vía Pública, Acuerdo Gubernativo No. 249-2002.

ARTÍCULO 9. SANCIONES. Las infracciones derivadas de la aplicación de la presente norma en lo que corresponda a la competencia del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, serán sancionadas de conformidad con el Libro III del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República.

ARTÍCULO 10. VIGENCIA. La presente norma entra en vigencia a partir de su publicación en la página WEB del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

Guatemala, Agosto de 2018

CÚMPLASE:



DOCTORA KARLA PAMELA CHÁVEZ CHEVES
DIRECTORA
DIRECCIÓN GENERAL DE REGULACIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA
SALUD
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL