

Aprueban Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas

RESOLUCION MINISTERIAL N° 1653-2002-SA-DM

Lima, 17 de octubre de 2002

Visto, el Oficio N° 762-2002/DIGESA/DG, de la Dirección General de Salud Ambiental;

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 1 de la Constitución Política del Perú establece que la defensa de la persona humana y el respeto de su dignidad son el fin supremo de la sociedad y el Estado; asimismo, el Artículo 2 garantiza que toda persona tiene derecho a la vida y a su integridad moral, psíquica y física y a su libre desarrollo y bienestar, señalando en su Artículo 7 que todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad así como el deber de contribuir a su promoción y defensa;

Que, el Artículo II del Título Preliminar de la Ley General de Salud, establece que la protección de la salud es de interés público; por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el Artículo 2 de la Ley N° 27657 - Ley del Ministerio de Salud, indica que el Ministerio de Salud es el ente rector del Sector Salud que conduce, regula y promueve la intervención del Sistema Nacional de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana, a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de su salud y del desarrollo de un entorno saludable con pleno respeto de los derechos fundamentales de la persona, desde su concepción hasta su muerte natural;

Que, el Artículo 9 del Decreto Legislativo N° 716 - Ley sobre Protección al Consumidor, precisa que los productos y servicios puestos a disposición del consumidor no deben conllevar a riesgo injustificado o no advertido para la salud o seguridad de los consumidores o sus bienes;

Que, en tal sentido, la Autoridad de Salud debe dictar las normas sanitarias pertinentes para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en las etapas de su almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio en los autoservicios de alimentos y bebidas;

Que, el 1er. párrafo del Artículo 6 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA refiere que la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos y bebidas, está a cargo de las Municipalidades;

Que, la Décimo Tercera Disposición Complementaria, Transitoria y Final del acotado Reglamento, dispone que el Ministerio de Salud expedirá la norma sanitaria referida al funcionamiento de los autoservicios de alimentos y bebidas;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental;

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 88 de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, Ley N° 27657 - Ley del Ministerio de Salud y Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas;

SE RESUELVE:

Artículo Único.- Aprobar el “Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas”, el cual se adjunta y forma parte de la presente Resolución, constando de tres (3) Títulos, treinta y ocho (38) Artículos, dos (2) Disposiciones Transitorias y Finales y un (1) Anexo.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

FERNANDO CARBONE CAMPOVERDE

Ministro de Salud

(*) El Anexo conteniendo el “Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Autoservicios de Alimentos y Bebidas”, fue publicado en Separata Especial el 16-12-2002.

REGLAMENTO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO DE AUTOSERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TÍTULO I

GENERALIDADES

Artículo 1.- El presente reglamento establece los requisitos y condiciones sanitarias a los que deben sujetarse los autoservicios cuyo principal expendio son los alimentos y bebidas de consumo humano, con la finalidad de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos.

Artículo 2.- Objetivos del presente reglamento sanitario

a) Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria como son la adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los autoservicios.

b) Establecer los requisitos operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos en los autoservicios.

c) Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y de infraestructura mínima que deben cumplir los establecimientos que tengan la condición de autoservicio de alimentos.

Artículo 3.- Para los efectos del presente reglamento, cuando se haga mención a “autoservicios” se debe entender que está referido a establecimientos de autoservicios cuyo principal expendio son los alimentos y bebidas. Igualmente toda mención a “alimento” está referida a los alimentos y bebidas.

Artículo 4.- La vigilancia sanitaria de los alimentos que se comercializan en los autoservicios y la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento, está a cargo de la Autoridad de Salud Municipal y será ejercida por personal calificado y capacitado en aspectos de vigilancia sanitaria de alimentos.

El patrón de referencia para la vigilancia sanitaria se sustenta en la evaluación de riesgos, buenas prácticas de manipulación, y programa de higiene y saneamiento.

Artículo 5.- El gerente general o quien haga sus veces, y el encargado del área de aseguramiento de la calidad del autoservicio son responsables del control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos alimenticios que se comercializan en él. Dicho control se sustenta en la aplicación de las buenas prácticas de manipulación y la implementación del programa de higiene y saneamiento. El establecimiento deberá contar con un área de aseguramiento de la calidad con personal capacitado para

inspeccionar los alimentos en toda la cadena operativa, que podrá ser centralizada en caso de cadenas de autoservicios.

TÍTULO II

DE LOS AUTOSERVICIOS

Capítulo I

De la ubicación y estructura física

Artículo 6.- Ubicación

Los locales de los autoservicios deberán estar situados en lugares libres de plagas, humo, polvo, vapores o malos olores, y de cualquier otro foco de contaminación.

Los alrededores del autoservicio y áreas circundantes, deberán mantener condiciones que eviten la contaminación de los productos y la proliferación de plagas, por lo que no se deberá permitir la presencia de chatarra, desperdicios o escombros de ninguna clase, así como la formación de malezas, excesos de tierra, polvo o cualquier otra acumulación. En caso de presentarse estas condiciones, el responsable del autoservicio deberá solicitar la intervención municipal o de la institución competente, a fin de eliminar el riesgo a la brevedad posible.

Artículo 7.- Estructura física

Los autoservicios deberán ser contruidos de material noble, fácil de limpiar y desinfectar, resistente a la corrosión, y deberán mantenerse en buen estado de conservación. Los materiales de construcción no deberán transmitir ninguna sustancia al alimento.

El diseño deberá permitir que las operaciones se realicen con la fluidez debida desde la recepción de los productos hasta su comercialización y en condiciones tales que no se generen riesgos de contaminación cruzada, teniendo en cuenta que en un autoservicio no sólo se comercializan productos alimenticios.

Los autoservicios se construirán de acuerdo a las disposiciones en la materia, teniendo en cuenta los siguientes aspectos sanitarios:

a) Los **pisos** serán de material impermeable, inadsorbente, liso y antideslizante; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Se les dará una pendiente mínima que permita que los líquidos escurran hacia los sumideros, evitando su acumulación y permitiendo la circulación cómoda de los coches de compra dentro del establecimiento.

b) Las **paredes** serán de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro. Las paredes deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. En las áreas de comercialización, los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos, deberán ser abovedados y herméticos para facilitar la limpieza.

c) Los **techos** deberán ser de material impermeable, inadsorbente, liso y fácil de limpiar, de tal manera que se impida la acumulación de suciedad. Su altura será la suficiente para garantizar una buena iluminación y ventilación.

d) Las **puertas internas** tendrán una superficie lisa e inadsorbente, y en lo posible deberán tener cierre automático.

e) Las **puertas** de acceso al autoservicio, la destinada a la recepción de productos, y la de eliminación de residuos sólidos deberán estar alejadas entre sí.

f) Las **ventanas y otras aberturas** se diseñarán de manera tal que se evite la acumulación de suciedad, sean de fácil limpieza y estén provistas de medios que eviten el ingreso de insectos, aves u otros animales; estos medios deberán ser desmontables de modo que se facilite su limpieza.

g) Los **pasadizos entre las estanterías o mostradores en frío**, tendrán una amplitud tal, que permita fácilmente el tránsito de personas y coches de compra, y en cualquier caso su ancho no podrá ser menor de 1,50 m.

Los pasadizos deberán estar interrelacionados unos con otros y adecuadamente señalizados, de manera que exista fluidez hacia las puertas de salida, sin que queden puntos ciegos.

Artículo 8.- Iluminación

Todo el autoservicio deberá tener un alumbrado natural, o artificial cuando sea necesario, que garantice la total visibilidad para el correcto desempeño de las operaciones, y que los consumidores observen con claridad las características de los productos.

La iluminación de fuente artificial deberá tener una distribución adecuada para eliminar sombras y brillos, y no deberá alterar los colores.

Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre los alimentos no protegidos deberán contar con elementos protectores con el fin de evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Artículo 9.- Ventilación

La ventilación, natural o forzada, según el tamaño del autoservicio, deberá ser suficiente para evitar el calor acumulado, el polvo, y eliminar el aire contaminado.

El diseño de las áreas de fraccionamiento y almacenamiento, garantizará la pureza del aire requerida. Las especificaciones del aire, en especial las relativas a humedad y temperatura, se determinarán según las condiciones que se requieran con respecto a la conservación de los productos alimenticios.

La dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de una zona sucia a una zona limpia, y las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas u otros elementos protectores de material anticorrosivo, instaladas de manera que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.

Capítulo II

De las instalaciones sanitarias

Artículo 10.- Abastecimiento de agua

El agua potable utilizada por los autoservicios será captada directamente de la red pública o de pozo aprobado por el Ministerio de Salud, y los sistemas que utilice para su almacenamiento deberán construirse, mantenerse y protegerse de manera que se evite su contaminación.

La provisión de agua potable para los diferentes usos, como la limpieza del local, operaciones relacionadas con los alimentos, y en los servicios higiénicos del autoservicio, deberá ser permanente y en cantidad suficiente en todas sus instalaciones.

El almacenamiento de agua podrá hacerse en cisternas o tanques elevados ubicados en lugares no expuestos a filtraciones o contaminación, y manteniéndose en ellos su potabilidad, no debiendo contener niveles menores a 0,5 ppm de cloro residual.

Artículo 11.- Evacuación de efluentes y aguas residuales

El sistema de evacuación de aguas residuales deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento y protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al local. Todos los conductos de evacuación incluida la red de alcantarillado deberán estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa, y construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

Artículo 12.- Disposición de residuos sólidos

Se colocarán recipientes de plástico u otro material fácil de limpieza y desinfección, con tapa y una bolsa de plástico en su interior a fin de facilitar la evacuación de los residuos; deberán ser suficientes y estar distribuidos en diferentes puntos del autoservicio.

Se considerará un área de lavado y desinfección de recipientes cuyas paredes deberán estar recubiertas íntegramente de material lavable. Tanto el área de lavado como los recipientes se lavarán y desinfectarán diariamente.

Las bolsas conteniendo los residuos sólidos deberán ubicarse en contenedores cerrados o en un área de desechos construida para tal fin y alejada del recinto de expendio y del almacén. Estas áreas así como los contenedores deberán estar diseñados de manera tal que impidan el ingreso de plagas y eviten la contaminación del alimento, agua potable y equipos e instalaciones del autoservicio, y se lavarán y desinfectarán diariamente.

Se dispondrá un lugar con acceso directo para que los camiones colectores de basura recojan los residuos del autoservicio. Esta operación deberá realizarse, de preferencia en horario diferente al de atención al público y al de abastecimiento de alimentos.

Artículo 13.- Servicios higiénicos, vestuarios y duchas

a) Para el personal:

Los servicios higiénicos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Serán separados para hombres y mujeres.
- b) No tendrán comunicación directa con el recinto de comercialización de alimentos, almacenes, u otros ambientes exclusivos para alimentos.
- c) Se colocarán recipientes con tapa, de material de fácil limpieza y desinfección, con una bolsa de plástico en su interior para eliminar los papeles y otros residuos. En todo momento se dotará de papel higiénico en cantidad suficiente.
- d) Se colocarán dispensadores de jabón y un dispositivo para secado de manos por aire, el cual se mantendrá operativo, o en su defecto se utilizará papel desechable.
- e) La ventilación será suficiente para evitar la concentración de olores desagradables.

f) Las puertas deberán tener ajuste automático y mantenerse cerradas excepto durante las operaciones de limpieza.

g) Los aparatos sanitarios serán de material de fácil limpieza y desinfección, debiendo encontrarse operativos y en buen estado de conservación e higiene.

Los vestuarios y duchas deberán cumplir con las siguientes condiciones:

a) Ser independientes respecto a los servicios higiénicos.

b) Estar separados para hombres y mujeres.

c) Las duchas suministrarán agua en cantidad suficiente.

d) No tener comunicación directa con la sala de venta de alimentos, los almacenes, ni con otros ambientes exclusivos para alimentos o sus envases.

e) Contar con casilleros para la ropa de calle y los artículos de aseo personal de los manipuladores.

f) Contar con un ambiente exclusivo en el que se deberá mantener la ropa de trabajo limpia, la cual no deberá estar mezclada con la ropa de trabajo sucia ni con la ropa de calle. La empresa verificará la adecuada limpieza y conservación de la vestimenta de trabajo.

g) Estará prohibido utilizar estas áreas para almacenar mercadería, alimentos, utensilios o artículos de limpieza.

En los servicios higiénicos, el número mínimo de aparatos sanitarios se establecerá de acuerdo al siguiente cuadro:

Número de personas	Inodoros	Lavatorios	Urinarios	Duchas
de 1 a 15	1	2	1	1
de 16 a 50	3	5	2	3
de 51 a 100	5	10	4	6
más de 100	1 aparato sanitario adicional por cada 50 personas			

En los servicios higiénicos destinados a damas se reemplazará por cada dos urinarios, un inodoro.

b) Para el público:

El número de servicios higiénicos se determinará en función al tamaño y capacidad del autoservicio, para lo cual se deberán considerar los días y horas de mayor afluencia del público, con el fin de mantenerlos en todo momento en buen estado de conservación e higiene y evitar su congestión.

En los servicios higiénicos destinados a damas se reemplazará por cada dos urinarios, un inodoro.

Capítulo III

De los requisitos operativos

Artículo 14.- Transporte

Con el fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que provean al autoservicio, el área de aseguramiento de la calidad verificará las condiciones de transporte de los alimentos. De acuerdo al tipo de producto y a la duración del transporte, se deberá verificar mínimamente las siguientes condiciones:

- a) Estén provistos de medios suficientes para proteger a los productos de los efectos del calor, la humedad, la sequedad o de cualquier otro efecto indeseable.
- b) No transporten otro tipo de producto que puedan contaminarlos.
- c) Estén acondicionados para garantizar la cadena de frío cuando transporten alimentos que así lo requieran.

Artículo 15.- Descarga de los productos

Cada autoservicio deberá contar con una zona exclusiva para la descarga de productos, la cual se llevará a cabo de manera que evite la congestión de proveedores y en lo posible fuera del horario de atención al público. El autoservicio será responsable de la limpieza y desinfección de la zona de descarga y del control de los ruidos que ésta pueda generar.

La descarga de productos se realizará de manera tal que se evite la contaminación cruzada.

Artículo 16.- Adquisición y recepción de productos

Los productos adquiridos deberán reunir los requisitos de calidad sanitaria e inocuidad inherentes a cada producto ya sea alimento o bebida, y los proveedores deberán contar con la autorización municipal respectiva del lugar donde está ubicado su establecimiento a fin de verificar la procedencia y calidad sanitaria de los productos.

Se rechazarán los productos:

- a) Envasados sin rotulado
- b) Sin Registro Sanitario, de acuerdo a lo indicado en el artículo 102 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.
- c) Con fecha de vencimiento expirada.
- d) Con envases o sellos de seguridad abiertos o rotos.
- e) Que presenten contaminación física por cuerpos extraños como piedras, pajas, insectos u otros.
- f) Con envases hinchados, oxidados, abollados o similar.
- g) Que presenten signos visibles de adulteración.
- h) Que presenten signos visibles de alteración.
- i) Los alimentos que requieren cadena de frío para su conservación y que no cuenten con dichas condiciones.

De cada lote de productos alimenticios se realizará un muestreo y análisis sensorial a fin de verificar su calidad organoléptica y decidir la aceptación o rechazo del mismo.

La empresa deberá llevar un registro de las personas y entidades que los proveen de productos alimenticios crudos, cocidos, envasados y otros, de tal modo que sea posible efectuar cualquier investigación epidemiológica y rastreabilidad sobre la procedencia de dichos alimentos.

Artículo 17.- Almacenamiento

Los autoservicios deberán disponer de ambientes apropiados para el almacenamiento a fin de proteger la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. En dichos ambientes no se podrá depositar o guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminarlos.

Los productos no alimenticios que se comercializan en el autoservicio, deberán almacenarse en un recinto separado.

Los alimentos perecederos según su origen animal o vegetal, se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de malos olores.

Se deberá tener en cuenta la vida útil del producto, recomendando la utilización de la regla PEPS (el primero que entra es el primero que sale); con dicho fin se señalarán en los empaques la fecha de ingreso y de caducidad del producto.

a) Alimentos no perecederos

Los alimentos que no requieran temperatura de refrigeración, deberán estar localizados en un área seca, ventilada y limpia. La parihuela o anaquel que se utilice deberá estar limpio y los alimentos en ellos deberán estar a una distancia de no menos de 0,20 m del piso, dejando siempre una distancia de no menos de 0,60 m del techo.

Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se podrán apilar en capas entrecruzadas hasta una altura máxima de 3 m y a no menos de 0,60 m del techo. Los sacos apilados deberán tener una separación de 0,15 m para la circulación del aire.

Para permitir la circulación del aire y un mejor control de plagas, se deberá dejar un espacio libre de 0,50 m entre hileras de anaqueles o pilas de alimentos, y 0,50 m entre éstos y las paredes.

Los alimentos secos deberán estar almacenados en recipientes cubiertos, cerrados, o en sus envases originales.

b) Alimentos perecederos

i. Refrigeración.- La estiba de los productos al interior de las cámaras de refrigeración deberá permitir la circulación del aire frío y no interferirá con el intercambio de temperatura entre éste y el producto. Para esto los productos se colocarán en estantes, parihuelas, o pilas guardando una distancia mínima de 0,10 m respecto al nivel del piso, 0,15 m respecto de las paredes, y 0,50 m respecto del techo.

Los alimentos perecederos que se reciben frescos, se almacenarán en refrigeración a una temperatura entre 0° y 5°C, excepto las verduras que pueden conservarse hasta a 10 °C, y los pescados y mariscos que se conservarán entre 0° y 3° C.

Se almacenarán en diferentes cámaras de refrigeración, los siguientes grupos de alimentos:

* Carnes rojas y blancas

- * Frutas y verduras
- * Pescados y mariscos
- * Productos de consumo directo

Los huevos se conservarán en refrigeración a temperaturas de 8° a 10 °C por períodos no mayores de 30 días. A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.

Dentro de cada cámara de almacenamiento se establecerán zonas específicas para cada tipo de producto, los cuales deberán permanecer por separado.

Cuando se trata de medios o cuartos de res, o carcasa de cerdo, deberán colgarse en gancho a una altura mínima de 0,30 m del piso y una separación de 0,30 m entre piezas. La conservación de la carne de res en refrigeración no deberá exceder de 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias no deberán exceder de 48 horas.

Para el caso de moldes fraccionados como embutidos, quesos y otros, deberán estar protegidos y llevar un control de la vida útil de éstos.

ii. Congelación.- Los alimentos que se reciben congelados, se almacenarán en las cámaras de congelación y deberán mantenerse a una temperatura no mayor a - 18° C en el centro del producto.

Igualmente, los alimentos que se reciben frescos o refrigerados, podrán conservarse en congelación.

Se almacenarán en zonas específicas, las carnes rojas, aves, y pescado, con la finalidad de conservarlos por un tiempo mayor.

c) Alimentos destinados a devolución

Los autoservicios contarán con áreas específicas para almacenar los alimentos destinados a devolución; para el caso de alimentos perecederos se deberá contar con una cámara de frío independiente, o podrán almacenarse en la misma cámara, distante de los demás productos y claramente identificados. En esta cámara se almacenará por separado cada tipo de producto.

Los alimentos destinados a devolución deberán contar con una etiqueta que detalle la fecha de ingreso del producto y el motivo de la devolución; asimismo estos productos deberán ser devueltos en el más breve plazo a fin de evitar la contaminación y la transferencia de malos olores.

Capítulo IV

Del fraccionamiento y expendio de productos

Artículo 18.- Generalidades

a) Los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías o vitrinas, o cualquier otro mobiliario que impida su contacto con el suelo. Estos, así como los elementos de decoración, deberán ser de materiales resistentes, impermeables y de fácil higiene. En el caso que este mobiliario se encuentre adosado al piso se dispondrá de un espacio libre suficiente desde el nivel del piso para permitir su limpieza.

Los mostradores además no presentarán en su superficie irregularidades que puedan ser fuente de contaminación.

b) Los productos que no requieren cocción para su consumo (aceitunas, mermeladas, etc.) sin envasar, se colocarán en recipientes con tapa, de preferencia transparente para su exhibición. Deberán colocarse carteles prohibiendo a los compradores manipularlos o tocarlos; el expendio deberá ser asistido por personas del establecimiento.

c) Los productos secos a granel que requieren cocción para su consumo deberán exhibirse en depósitos que puedan cubrirse, taparse o cerrarse al concluir la venta del día.

d) Los alimentos perecederos se dispondrán en refrigeradores de exhibición para cada tipo de producto con capacidad útil apropiada que garantice la conservación adecuada de los mismos y en número suficiente de acuerdo a la capacidad instalada del autoservicio. La temperatura de exhibición de productos deberá ser la señalada en el artículo 17 b) i del presente reglamento.

e) Los alimentos congelados se dispondrán en congeladores de exhibición para cada tipo de producto con capacidad útil apropiada que garantice la conservación adecuada de los productos y en cantidad suficiente de acuerdo a la capacidad instalada del autoservicio. La temperatura de exhibición de los productos deberán ser de - 18°C o menor.

f) Los refrigeradores y congeladores de exhibición, indicarán sus respectivos límites de capacidad de carga, por medio de algún dispositivo, como por ejemplo en los aparatos horizontales con una línea de color destacada e indeleble que recorrerá una parte visible del perímetro interior del recipiente de almacenaje.

g) Las mesas de trabajo para el fraccionamiento de alimentos deberán ser de material noble, fijas, revestidas de material lavable e impermeable o móviles de acero inoxidable, mantenidas en buen estado de conservación e higiene.

h) El flujo de actividades del fraccionamiento deberá ser tal que se evite la contaminación cruzada.

i) El ambiente destinado al fraccionamiento de carnes, deberá ser temperado por debajo de 12°C, o realizarse esta operación en el tiempo más corto posible con el fin de que se mantenga la cadena de frío.

j) El reenvasado o el empaquetado en el fraccionamiento, deberá realizarse estrictamente bajo las normas de buenas prácticas de manipulación para evitar contaminar el alimento.

k) Los productos no alimenticios deberán ubicarse en secciones separadas y nunca en el mismo estante o anaquel donde se ubican productos alimenticios.

l) El empaque de los alimentos deberá ser por cada tipo de producto y en diferentes bolsas, y separados a su vez de los productos no alimenticios.

Artículo 19.- Carnes y menudencias de animales de abasto

a) Todas las carnes y menudencias que se expendan deberán proceder de centros de beneficio y camales autorizados.

b) Se contará con un exhibidor de refrigeración para el expendio, zonificado por cada tipo de carne, además de una mesa recubierta de un material que no transmita sustancias al alimento, inoxidable y fácil de higienizar, en buen estado de conservación e higiene.

c) El empaque para expendio deberá realizarse en bolsas de plástico u otro material de primer uso.

Artículo 20.- Pescados y mariscos

a) La sección de pescados y mariscos contará con lavaderos recubiertos de material liso, sin grietas, con abastecimiento de agua potable y sumidero para aguas residuales, y con conexión a la red pública. El servicio de agua potable deberá ser continuo y suficiente; el surtidor de agua deberá tener llave de tipo pistola de cierre automático o similar.

b) Las mesas de expendio deberán tener una depresión de 0,15 m a 0,30 m y contener hielo en escamas, sobre el cual estarán los productos en exhibición.

c) El hielo utilizado deberá fabricarse con agua potable, y habrá que tratarse, manipularse, almacenarse y utilizarse de modo que esté protegido de la contaminación.

d) En exhibición sólo se mantendrá una cantidad suficiente de producto de acuerdo a la demanda, y el resto se deberá mantener en la cámara de frío y protegido con hielo. La temperatura de exhibición deberá mantenerse entre 0° y 3° C.

e) El empaque para el expendio deberá ser en bolsas de plástico u otro material de primer uso.

f) Los residuos provenientes del eviscerado y fileteado del pescado deberán almacenarse en recipientes de material resistente con bolsa plástica y tapa, fácil de higienizar, y deberán eliminarse lo más pronto posible.

Artículo 21.- Frutas y hortalizas

a) Los exhibidores deben ser de dos tipos: unos de refrigeración para los productos que lo requieran y otros no refrigerados, ambos de material inocuo, de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.

b) El empaque deberá ser en bolsas de malla, plástico, papel, u otros de material inocuo y de primer uso.

Artículo 22.- Productos lácteos y embutidos

a) Las margarinas y los productos lácteos como quesos, mantequilla, yogurt y otros, se deberán mantener siempre separados entre sí y separados de los embutidos, fiambres, tocinos, y otros derivados cárnicos.

b) Siendo productos perecederos, se contará con exhibidores de refrigeración zonificados por tipos de producto. No se deberá sobrecargar el exhibidor con productos, de tal manera que no obstruyan la salida ni circulación del aire frío.

c) Los productos secos ahumados y secos salados no requieren refrigeración.

d) Se deberá contar con diferentes máquinas de corte, una para quesos y otra para embutidos. El producto fraccionado en tajadas, deberá ser comercializado en el día, quedando prohibido su retorno a cámara para almacenamiento, y el resto de la pieza deberá regresar inmediatamente al exhibidor con la superficie de corte cubierta con un papel poligrasa o film plástico para alimentos.

e) En la manipulación de los productos se utilizarán guantes desechables, pinzas u otros implementos. Se evitará en todo momento el contacto directo con las manos.

f) Los productos se expendrán en papel poligrasa, bolsas de plástico u otros de material inocuo y de primer uso.

Artículo 23.- Alimentos industrializados

a) Las latas u otros tipos de envase no deberán estar oxidados, abombados, abollados, rotos o rajados, ni mostrar algún signo de deterioro, y deberán contar con el rotulado correspondiente. Las tapas y sellos de seguridad deberán estar íntegros.

b) El rotulado deberá consignar claramente el código de Registro Sanitario, la fecha de vencimiento del producto, y otros datos requeridos por las normas de rotulado establecidas.

Artículo 24.- Comidas preparadas

a) Las comidas de consumo inmediato y de consumo diferido que se elaboren en el autoservicio deberán ser preparadas en un ambiente exclusivo para tal fin y contar con las condiciones higiénico-sanitarias y operativas adecuadas, y observar las buenas prácticas de manipulación. En caso de ser elaboradas en otro establecimiento ajeno al autoservicio, el área de aseguramiento de la calidad deberá verificar la calidad sanitaria e inocuidad de estos productos mediante el control de sus proveedores.

b) Los mostradores y mesas para el servicio deberán ser de material inocuo, de fácil limpieza, y encontrarse en buen estado de conservación e higiene.

c) Se deberá disponer de un refrigerador en caso se expendan alimentos preparados de fácil alteración. El refrigerador deberá mantenerse limpio y en buen estado de conservación e higiene y tener una temperatura tal, que permita conservar los productos de alto riesgo a temperaturas no mayores a 5° C.

d) El consumo directo e inmediato de alimentos preparados, como empanadas, sándwiches y helados, entre otros, deberá realizarse en un ambiente específico para ello, independiente de las otras áreas de venta y exhibición.

e) En cuanto a los alimentos preparados se deberá considerar que:

i. Los alimentos calientes deberán expendirse a temperaturas no menores a 60° C. La rotación para el servido de los mismos se hará en un plazo no mayor de dos horas, quedando prohibido el almacenamiento de comida caliente en la sala de preparados.

ii. Las preparaciones en cocina no podrán mantenerse fuera de refrigeración por más de 6 horas. Asimismo cada autoservicio deberá contar con una guía de parámetros de vida útil para cada tipo de preparación, que incluya procedimientos para preparaciones seguras de los alimentos de alto riesgo.

iii. La comida no vendida en el día no deberá ser puesta a la venta en días posteriores, ni constituirá insumo para preparaciones nuevas.

iv. Queda expresamente prohibido el expendio de bebidas alcohólicas para consumo inmediato.

v. Deberán protegerse los alimentos en exhibidores de refrigeración cerrados, campanas de malla, o tapas acrílicas, según corresponda.

f) En cuanto al servicio se considerará:

i. Utilizar cucharas, tenedores, pinzas y otros utensilios para servir, debiendo usarse guantes desechables.

ii. Los utensilios, como cucharas, tenedores, pinzas u otros deberán tomarse de tal forma de no contaminar con las manos las superficies que están en contacto con los alimentos.

iii. La vajilla, los vasos y los cubiertos empleados deberán ser descartables.

Artículo 25.- Equipos y utensilios

a) Los equipos fijos y móviles que están en contacto con los alimentos deberán ser de acero inoxidable u otro material inocuo, resistente, inadsorbente, que no transmita sustancias tóxicas al alimento y sea fácil de limpiar y desinfectar.

b) Los utensilios tales como tablas de picar, bandejas y otros, deberán ser de materiales que no produzcan ni emitan sustancias tóxicas, ni impregnen de olores o sabores desagradables a los alimentos; no serán adsorbentes, y deberán ser resistentes a la corrosión y soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

c) Los envases deberán ser de material inocuo, que no transmitan sustancias al alimento.

d) Los termómetros utilizados para el control de la temperatura, deberán estar en un lugar accesible a la vista y deberán contar con dispositivos de alarma para indicar una variación significativa de la temperatura; caso contrario la frecuencia de control deberá ser suficiente como para detectar desviaciones y tomar las medidas correspondientes, llevándose un registro de control programado de la temperatura. Los termómetros deberán estar calibrados, manteniéndose en perfecto estado de funcionamiento.

Capítulo V

De los manipuladores de alimentos y las buenas prácticas de manipulación

Artículo 26.- Identificación y salud del personal

El autoservicio registrará las personas estables y temporales que manipulen alimentos. Los registros deben estar actualizados y a disposición de la autoridad sanitaria cada vez que lo solicite.

Los manipuladores de alimentos que trabajan en los autoservicios deberán pasar por un examen médico semestral con el fin de descartar a los portadores de enfermedades transmitidas por alimentos. Corresponde al responsable del autoservicio su cumplimiento.

La gerencia del autoservicio será responsable de vigilar permanentemente la salud de las personas que intervienen en el expendio de los alimentos o en las zonas de venta y servicio de alimentos preparados.

No se permitirá a ninguna persona sospechosa de padecer alguna Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA), que posea heridas infectadas, infecciones cutáneas; llagas o diarreas, trabajar bajo ningún motivo en la manipulación de alimentos, y sólo podrá reintegrarse cuando el médico tratante lo autorice.

Artículo 27.- Higiene del personal

Los manipuladores de alimentos deberán mantener una esmerada higiene personal.

El personal deberá lavarse las manos siempre antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber ido a los servicios higiénicos, toser o estornudar en las manos o el pañuelo, rascarse cualquier parte del cuerpo, después de manipular material potencialmente contaminado como cajas, bultos y otros, y todas las veces que sea necesario.

Los manipuladores de alimentos no podrán usar joyas, adornos personales u otros accesorios, las uñas deberán estar cortas, limpias y sin esmalte; asimismo estarán rasurados y sin maquillaje.

En las secciones en donde se manipulan los alimentos estará prohibido todo acto que pueda causar la contaminación de los alimentos, como comer, fumar, masticar, tocar dinero, o realizar prácticas antihigiénicas como escupir.

Artículo 28.- De la vestimenta

Los manipuladores de alimentos deberán llevar ropa protectora de color claro que consistirá en forma obligatoria de chaqueta o mandil, y cubrecabeza. En el caso de los manipuladores de carne, pescados y mariscos, deberán usar además calzado de jebe y el delantal de plástico. Todos estos artículos deberán ser lavables o descartables y mantenerse limpios. En las salas de trabajo, los manipuladores de alimentos deberán usar además protectores nasobucales.

Artículo 29.- De la capacitación

La capacitación de los manipuladores de alimentos es obligatoria para el ejercicio de la actividad y será brindada por las municipalidades o por entidades privadas o personas naturales especializadas. La capacitación se realizará en forma continua con una frecuencia mínima de seis (6) meses, otorgándose al manipulador al final de cada capacitación, previa evaluación de desempeño, el certificado correspondiente.

Los programas de capacitación sanitaria para los manipuladores de alimentos deberán contener aspecto referentes a: propiedades y evaluación sensorial de los alimentos, generalidades sobre la contaminación y efectos en la salud, Principios Generales de Higiene, buenas prácticas de manipulación y programa de higiene y saneamiento, entre otros.

La gerencia del autoservicio será responsable de la capacitación continua de todo el personal.

Capítulo VI

Del programa de higiene y saneamiento

Artículo 30.- Limpieza y desinfección

Los detergentes a usarse en la limpieza deberán tener un buen poder de eliminación de suciedad de las superficies y buenas propiedades de enjuague. No deberán ser corrosivos y serán compatibles con otros materiales, incluidos los desinfectantes empleados en los programas de saneamiento.

Sólo deberán usarse detergentes y desinfectantes autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública.

El área de aseguramiento de la calidad deberá establecer la frecuencia y actividades del programa de limpieza y saneamiento general del autoservicio, el que deberá realizarse sin la afluencia del público.

Artículo 31.- Características de la limpieza y desinfección

a) Se deberán tomarlas precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos mientras se realizan las operaciones correspondientes.

b) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos deberán limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidas las áreas de desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

c) Los vestuarios y servicios higiénicos deberán mantenerse limpios en todo momento.

d) Las vías de acceso y otras estructuras situadas en las inmediaciones de los locales, y las zonas que sean parte de éstos, deberán mantenerse limpias.

e) Deberá disponerse áreas o compartimentos separados para el almacenamiento de implementos de limpieza y sustancias utilizadas, tales como escobas, escobillas, detergentes, y otros, los cuales deberán mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos.

Periódicamente deberá verificarse la eficacia de los procedimientos de limpieza y desinfección mediante vigilancia microbiológica de las superficies que entran en contacto con los alimentos.

Artículo 32.- Control de plagas y prohibición de animales

Los autoservicios deberán conservarse libres de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, se colocarán tapas metálicas y trampas en las cajas y buzones de desagües, así como en su conexión con la red de alcantarillado.

El autoservicio deberá contar con un programa de prevención y control de roedores y otras plagas, actividad que deberá realizarse con el local cerrado sin afluencia de público. La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes deberá ser realizado por personal capacitado, utilizando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública y teniendo cuidado de evitar la contaminación de alimentos, equipos y utensilios.

Queda expresamente prohibido el ingreso de cualquier animal al autoservicio. La administración deberá colocar carteles visibles sobre la prohibición de traer consigo mascotas al interior del local.

Capítulo VII

Del aseguramiento de la calidad sanitaria

Artículo 33.- El área de aseguramiento de la calidad deberá contar con profesionales especializados en este campo quienes orientarán sus intervenciones a:

a) Comprobar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos recepcionados, a través de planes de muestreo y análisis de alimentos de alto riesgo, cuando fuera necesario.

b) Vigilancia permanente en las salas de fraccionamiento y expendio de carnes, aves, pescado, embutidos, lácteos, y alimentos preparados.

c) Resolver quejas del público acerca de la calidad de los productos expendidos en el autoservicio.

d) Estar preparados y participar en la rastreabilidad de alimentos involucrados en casos de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA).

Artículo 34.- Un representante del área de aseguramiento de la calidad deberá asistir a las autoridades de vigilancia sanitaria durante la inspección al autoservicio.

TÍTULO III

DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD, INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 35.- En aplicación de las disposiciones establecidas en el presente reglamento, a las normas sanitarias para los alimentos y bebidas y al procedimiento para el establecimiento de las medidas de seguridad expedidas por la autoridad competente, se podrá disponer de una o más de las siguientes medidas de seguridad:

- a) Decomiso, incautación, inmovilización y destrucción de los productos alimenticios cuando sean considerados no aptos para su consumo;
- b) Suspensión temporal de la comercialización de los alimentos y bebidas comprometidos con el riesgo identificado.

Artículo 36.- Independientemente de las infracciones sanitarias señaladas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, constituye además infracción toda acción u omisión que implique violación de las disposiciones del presente reglamento, de acuerdo a lo siguiente:

De la infraestructura e instalaciones

- a) No contar con servicios higiénicos limpios con la adecuada instalación sanitaria, ventilación y con implementos necesarios establecidos en el presente reglamento.
- b) No contar con la estructura física en buen estado de conservación e higiene.
- c) Destinar el autoservicio o permitir otros usos diferentes al autorizado.
- d) No contar con las condiciones de ventilación, iluminación, libre acceso que impidan o limiten una adecuada atención y seguridad a los usuarios.
- e) Incumplir con las disposiciones relativas al saneamiento del autoservicio.

Del expendio de alimentos

- a) Comercializar productos alimenticios sin el respectivo Registro Sanitario obligatorio, a excepción de aquellos alimentos en estado natural como granos, frutas, hortalizas, carnes y huevos, entre otros.
- b) Comercializar productos alimenticios con fecha de vencimiento expirada, falsificados, con envase abollado, adulterados, de origen desconocido, deteriorados, contaminados o sin rótulo.
- c) No contar con equipos operativos que aseguren la cadena de frío cuando se almacenen y expendan alimentos que requieran refrigeración o congelación.
- d) Exhibir, almacenar y comercializar alimentos juntamente con productos tóxicos como detergentes, jabones, desinfectantes, y otros de alto riesgo.

e) Comercializar combustibles como gas, querosene, ron de quemar, y otros, en las proximidades de productos alimenticios.

f) Permitir la presencia de animales domésticos en los ambientes del autoservicio.

De los manipuladores de alimentos

a) Incumplir con las disposiciones de higiene personal y aquellas destinadas a la atención al público.

b) Incumplir con las disposiciones relativas a la capacitación obligatoria de los manipuladores de alimentos.

c) Permitir el trabajo de los manipuladores enfermos o con signos visibles de enfermedad.

d) Incumplir las buenas prácticas de manipulación de alimentos en las etapas que impliquen riesgo sanitario.

Artículo 37.- El autoservicio que incurra en infracciones a las disposiciones establecidas en el presente reglamento y que impliquen o puedan implicar un daño a las salud de las personas se harán acreedores, según la gravedad de la falta y la condición de reincidencia del infractor a una o más de las sanciones siguientes:

a) Amonestación.

b) Multa desde media (0,5) de la UIT a diez (10) UIT.

c) Decomiso.

d) Cierre temporal.

e) Clausura o cancelación de la autorización o concesión de funcionamiento.

Se considera reincidente aquel autoservicio que comete la misma o similar infracción dentro del período de un (1) año y deberá ser sancionado con el doble de la multa impuesta.

Artículo 38.- Las sanciones al presente reglamento serán aplicadas por la Autoridad de Salud Municipal, previo informe del personal calificado y capacitado que ejerce la vigilancia sanitaria y de conformidad a las ordenanzas correspondientes, las que deberán tener en cuenta el derecho a descargo que le correspondiera al presunto infractor y considerando que a través de la sanción establecida se deberá corregir la situación que generó la infracción sanitaria. Las municipalidades deberán contar con un reglamento de infracciones y sanciones con los criterios establecidos en el presente reglamento.

Una copia del acta o informe que sustente la sanción, deberá entregarse al infractor al momento de terminar la inspección.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

Primera.- En el plazo máximo de seis (6) meses contados a partir de la publicación del presente reglamento, los autoservicios deberán adecuarse a las disposiciones referidas a la infraestructura básica contenidas en el mismo.

Segunda.- La Autoridad de Salud a nivel nacional o regional supervisará el cumplimiento de la aplicación del presente reglamento en resguardo de la salud pública.

ANEXO 1

DEFINICIONES

Para los fines de la aplicación del presente reglamento, se considera:

1. Alimento o bebida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.

2. Animales de abasto: Son los bovinos, bubalinos, ovinos, camélidos sudamericanos domésticos (llamas y alpacas), caprinos, porcinos, y équidos (caballar, asnar, burdégano y mular), conejos, cuyes, aves de corral y otros cuyo beneficio y comercialización se realizará en camales autorizados y controlados sanitariamente.

3. Área o sección: Zona dentro del autoservicio destinado a productos de expendio con características comunes.

4. Autoservicio: Es el establecimiento en el que el comprador tiene a su alcance los productos que requiere, incluso los precios, para que pueda tomar por sí mismo aquellos que quiera adquirir sin la intervención del vendedor.

5. Buenas prácticas de manipulación: Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

6. Consumo diferido: Se refiere al de las comidas preparadas que no serán consumidas en el autoservicio, sino en un momento posterior a su venta, para lo cual se envasan apropiadamente.

7. Contaminación cruzada: Presencia o introducción de un contaminante en los alimentos listos para consumo, generada por el contacto con alimentos sin procesar, superficies, equipos o utensilios contaminados, o falta de higiene por parte del manipulador de alimentos o por su condición de enfermo o portador.

8. Contenedor: Recipiente que facilita la recolección, almacenamiento o transporte de residuos sólidos.

9. Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

10. Inadsorbente: Es la propiedad que tiene una superficie, material o producto de impedir la captación superficial de la humedad del medio que lo rodea.

11. Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

12. Manipulador de alimentos: Toda persona que entra en contacto con los alimentos con sus manos o cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos, incluido el personal de degustación de productos. Se considera manipulador de alimentos a todas aquellas personas que en razón de su actividad laboral:

a) Intervienen en la distribución y venta de productos frescos sin envasar.

b) Intervienen en cualquiera de las etapas que comprenden los procesos de elaboración, fraccionamiento y envasado de alimentos, cuando estas operaciones se realicen en forma manual sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador.

c) Intervienen en la preparación culinaria y el servido de alimentos de consumo directo.

13. Menudencia de animales de abasto: Se consideran dos tipos:

a) Menudencias de animales de carne roja: Conjunto de vísceras y apéndices comestibles que comprende: cabeza, patas, cola, lengua, estómagos e intestinos sin contenido, bazo, timo y páncreas, hígado, pulmones, corazón, ubres, riñones y testículos.

b) Menudencias de aves de corral: Conjunto de órganos constituido por el hígado sin vesícula biliar, estómago muscular (molleja) desprovisto de la mucosa y su contenido, corazón y el pescuezo desprovisto de tráquea y esófago. La cabeza y las patas son considerados despojos o apéndices.

14. Plagas: Insectos, aves, roedores y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

15. Productos de alto riesgo: Son aquellos alimentos y bebidas que por su composición, la naturaleza de, sus ingredientes, preparación, requerimientos de conservación, o costumbres de consumo, facilitan la ocurrencia de enfermedades transmitidas por los alimentos.

16. Programa de higiene y saneamiento: Procedimientos y medidas sanitarias llevadas a cabo para asegurar la inocuidad de los alimentos, y aplicadas a la estructura física, el ambiente, los servicios, los materiales y equipos, las materia primas, el personal, y el control de plagas y animales domésticos.