

NORMA SANITARIA PARA LA AUTORIZACION Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS

FIJOS DE ALIMENTOS PREPARADOS

No. 002-99

El Director General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social,

CONSIDERANDO

Que es competencia del Director General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud velar por la salud de los habitantes del país, debiendo para ello emitir las normas correspondientes para el ejercicio de las acciones pertinentes;

CONSIDERANDO

Que en el ejercicio de las acciones de protección de la salud de los consumidores está el velar por el control sanitario de los establecimientos que preparan, manipulan y sirven alimentos por medio de su autorización y constante vigilancia;

CONSIDERANDO

Que la normativa existente para el otorgamiento y renovación de la licencia sanitaria para establecimientos fijos de alimentos preparados requiere actualización;

POR TANTO

De conformidad con lo preceptuado en los artículos 7, 124, 125, 130 literal a) y 140 Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República; y con fundamento en los artículos 26 inciso c), 29 y 92 del Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Acuerdo Gubernativo 115-99;

DISPONE

Aprobar la presente norma para que los servicios del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social que tiene la responsabilidad de autorizar, vigilar y controlar los establecimientos fijos de alimentos preparados, tales como restaurantes, comedores, cafeterías, así como bares y cantinas donde se sirven boquitas y el Departamento de Regulación y Control de Alimentos, la apliquen para la autorización, vigilancia y control sanitario de su funcionamiento.

ARTICULO 1. Objeto.

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplirse para el otorgamiento y renovación de la licencia sanitaria de establecimientos fijos de alimentos preparados, así como para el control sanitario del funcionamiento de los mismos. Para los efectos de aplicación de la presente norma, en lo concerniente a cantinas y bares, se refiere únicamente a la preparación y manipulación de alimentos.

ARTICULO 2. Definiciones

Para los efectos de la presente norma, se deben tomar en cuenta las definiciones señaladas en el Código de Salud y sus Reglamentos y además las siguientes:

a) Cafetería: Establecimiento público de alimentos en donde esencialmente se sirven comidas ligeras, café y otras bebidas, pudiéndose denominar también merendero o similares.

b) Cantina: Establecimiento autorizado para servir bebidas alcohólicas, donde también se sirven boquitas, alimentos ligeros y preparados.

c) Categoría: tipo o clase del establecimiento.

Para el efecto de la presente norma y el arancel respectivo en su oportunidad, se establecen para los establecimientos fijos las siguientes categorías, en base al número de empleados, incluyendo personal administrativo:

Categoría 1: Más de diez empleados.

Categoría 2: Cuatro a diez empleados.

Categoría 3: Uno a tres empleados.

d) Comedor: Establecimiento público de alimentos en el cual se sirven comidas preparadas y bebidas, pudiéndose denominar también refectorio, merendero o similares.

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

f) Encargado: Persona responsable de dirigir y controlar diariamente las actividades de un establecimiento fijo de alimentos preparados.

g) Establecimiento fijo: Lugar donde se preparan, manipulan y sirven alimentos, ubicado en una construcción permanente, no móvil. Puede tener nombres como restaurante, cafetería comedor, cantina o similar. Sus instalaciones deben llenar los requisitos establecidos en esta norma y demás disposiciones sanitarias que le fueren aplicables.

h) Licencia sanitaria: Documento mediante el cual el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, por medio de sus dependencias competentes, autoriza para funcionar a un establecimiento de alimentos, en un lugar determinado y específico.

i) Manipulador: Persona responsable de la preparación, servicio o expendio de alimentos en los establecimientos que regula esta norma.

j) Plazo: Para los efectos de esta norma, es el periodo de tiempo vigente de la licencia sanitaria según el Código de Salud, así como el tiempo en que debe otorgarse la misma por parte de las autoridades competentes. Es también el tiempo que se otorga al interesado para hacer mejoras, así como el que tiene las dependencias especializadas para contestar consultas.

k) Programa de control de salud de los trabajadores: es el plan adoptado por el establecimiento para asegurar la salud de sus trabajadores, el cual debe ser presentado a las autoridades sanitarias para su aprobación.

l) Propietario: La persona individual o jurídica responsable ante las autoridades sanitarias de la apertura y buen funcionamiento de un establecimiento de alimentos preparados, sea cual fuere su denominación y clasificación.

m) Representante: Quien mediante la acreditación respectiva actúa ante las autoridades sanitarias en representación del propietario de un establecimiento de alimentos preparados.

n) Restaurante: Establecimiento público de alimentos, en el cual se sirven comidas preparadas y bebidas, pudiéndose denominar también parador, taberna, mesón, fonda, bodegón o similares.

ARTICULO 3. Disposiciones aplicables a los establecimientos objetos de esta norma:

a) Ubicación: No se permite la apertura y funcionamiento de este tipo de establecimientos de alimentos en áreas insalubres; deben estar alejados de cualquier punto de contaminación como basureros, aguas servidas a flor de tierra o cualquier otro punto de contaminación de otra naturaleza. Además no pueden estar pared a pared con expendios de agroquímicos o a menos de 500 metros de distancia de plantas procesadoras o bodegas de distribución de los mismos, u otras sustancias químicas.

b) Instalaciones: Los locales que se autoricen para el funcionamiento de este tipo de establecimientos, debe ofrecer en todos sus ambientes y estructuras condiciones locativas seguras y favorables para la fácil limpieza.

c) Iluminación: Los locales deben contar con suficiente iluminación natural y/o artificial para su funcionamiento durante las horas de servicio.

d) Ventilación. Los locales deben tener suficiente ventilación, natural o artificial, en forma permanente. Sus puertas y accesos deben evitar la entrada de insectos, roedores y animales domésticos y silvestres.

Aquellos locales que fueren autorizados para dar servicio al aire libre, en lugares donde las condiciones ambientales y el tipo de alimentos que se sirven lo permitan, deben también evitar el acceso de insectos, roedores y animales domésticos y silvestres en dicha área.

e) Servicios sanitarios: El establecimiento debe contar como mínimo con un servicio sanitario con inodoro, lavamanos u otra sistema higiénico de lavado de manos, papel higiénico, toallero o secador apropiado, jabón líquido o en pastilla bactericida, y agua en suficiente cantidad. Los depósitos de basura deben ser de material de fácil limpieza, con tapadera y de tamaño adecuado, según las necesidades del establecimiento. La basura debe sacarse una vez al día como mínimo y la disposición final debe ser sanitariamente aceptable.

Preferiblemente debe contarse con sanitarios separados para ambos sexos con los mismos requisitos. El servicio para los caballeros debe contar además con mingitorio. Para el personal del establecimiento se debe preferiblemente contar con un servicio sanitario separado. Para construcciones nuevas es obligatorio instalar sanitarios para ambos sexos.

Todos los servicios deben permanecer limpios.

Debe garantizarse la buena ventilación de los servicios sanitarios y que no contaminen las áreas de cocina, comedores y bodegas.

f) Disposición de la basura: El procedimiento y disposición final de los desechos sólidos deben ser adecuados sin riesgo de contaminación para los alimentos que se preparan y se sirven en el establecimiento. Los depósitos deben ser de material de fácil limpieza, con tapadera y de tamaño adecuado, según sean las necesidades del establecimiento. Su extracción debe hacerse una vez al día como mínimo

g) Disposición de aguas servidas: La descarga de aguas negras o servidas, deben ser conducidas a la red de drenajes y alcantarillado. Cuando no se cuente con este servicio municipal, es indispensable que el establecimiento cuente con una fosa séptica adecuada y aprobada por la autoridad sanitaria.

h) Areas de bodega o almacenamiento: El establecimiento debe contar con un área de bodega o almacenamiento de materias primas e insumos para la preparación de los alimentos. Este espacio debe estar separado del resto de los ambientes y debidamente cerrado para evitar la entrada de insectos, roedores y animales. Debe contar con estanterías u otras instalaciones para almacenar los alimentos, separados del piso y la pared con 10 centímetros como mínimo para su ventilación y limpieza. El área donde se almacenan alimentos no debe ser utilizada para el almacenamiento de sustancias tóxicas de cualquier índole.

i) Mobiliario y equipo: El establecimiento debe contar con mobiliario y equipo en buen estado, tanto para la preparación como para el manejo y servicio de los alimentos. Para el personal de servicio debe contarse con muebles adecuados para guardar la ropa, zapatos y demás objetos de uso personal.

j) Almacenamiento de alimentos perecederos: Para el almacenamiento de alimentos perecederos se debe contar con un sistema de refrigeración, adecuado a las necesidades del establecimiento. Los alimentos crudos deben estar separados de los ya preparados.

k) Area de cocina: Los pisos deben ser de material sólido, impermeable y de fácil limpieza. Los techos, o cielos rasos, deben ser de material sólido, seguro y de fácil limpieza. Las puertas deben ser adecuadas para el establecimiento y en buen estado. Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humos y vapores, pudiendo ser una campana, chimenea, extractor u otra sistema eficiente acorde a las necesidades del establecimiento y aprobado por las autoridades sanitarias. En la cocina no se permiten animales y no debe haber presencia de roedores o insectos.

l) Desinfección: El agua para beber o para preparar alimentos debe ser hervida o desinfectada con cloro, si el agua entubada no es potable. La cantidad de cloro recomendada a utilizar es de 0.5 a 1.0 miligramos de cloro por litro de agua, equivalente a 3-4 gotas de cloro líquido al 5% por galón de agua.

El mobiliario del área de procesamiento de alimentos y los servicios sanitarios se deben desinfectar con agua clorada con 25 miligramos de cloro por litro de agua, equivalente a una cucharadita de cloro líquido al 5% por galón de agua.

Los trastos y utensilios se deben desinfectar durante 10 minutos en agua con 25 miligramos de cloro por litro de agua, equivalente a una cucharadita de cloro líquido al 5% por galón de agua.

Las verduras que se comen crudas deben ser lavadas y desinfectadas. Se puede utilizar agua con 25 miligramos de cloro por litro, equivalente a una cucharadita de cloro líquido al 5% por galón de agua, u otro método adecuado. Otros métodos de desinfección deben ser aprobados por la autoridad sanitaria.

m) Trastos y utensilios: Los trastos y los utensilios, tanto para la preparación como para el servicio de los alimentos, deben ser de materiales adecuados y de fácil limpieza y desinfección. Los utensilios deben mantenerse en lugares limpios y libres de contaminación.

n) La unidad de lavado: Debe tener el tamaño adecuado a las necesidades del establecimiento de que se trate, ser de acero inoxidable, peltre o fibra de vidrio; debe contar con agua suficiente y sifón, conectado a la red de drenaje municipal o propio del establecimiento. La autoridad sanitaria debe aprobar los métodos de desinfección de los utensilios y del sistema de lavado.

o) Agua potable: El agua potable debe estar disponible en suficiente cantidad. En los lugares donde no se utilice el servicio municipal de agua, es indispensable que el propietario del establecimiento garantice ante las autoridades sanitarias un abastecimiento de agua potable adecuado y que demuestre la forma del tratamiento o desinfección microbiológica que dará el agua.

p) Manipuladores de los alimentos: Los manipuladores deben mostrar higiene personal, tener buenos hábitos para manipular alimentos y vestir ropa adecuada y limpia. Es obligatorio que el propietario o encargado del establecimiento, así como los manipuladores, cuenten con constancia vigente de capacitación sobre higiene y manipulación de alimentos impartida por persona idóneo.

ARTICULO 4. Disposiciones legales:

Lo concerniente a la forma de otorgamiento y renovación de licencia sanitaria, inspección supervisión y control a que están sujetos los establecimientos fijos de alimentos preparados, se rige por las disposiciones del Código de Salud, sus Reglamentos y la presente norma.

ARTICULO 5. Consultas Técnicas:

Si el coordinador del distrito municipal de salud o el inspector asignado tuvieren dudas sobre aspectos técnicos relacionados con la maquinaria o equipo, materiales de construcción, tecnología, contaminación microbiológica o asuntos ambientales que sean determinantes para el otorgamiento de la licencia sanitaria o el control posterior del establecimiento, deberá acudir en consulta, según sea el caso, a las siguientes dependencias

- a) Supervisor de Saneamiento Ambiental de la Dirección de Area de Salud correspondiente.
- b) Departamento de Regulación de los Programas de Salud y Ambiente.
- c) Departamento de Regulación y Control de Alimentos (DRCA)
- d) Comisión Nacional del Medio Ambiente (CONAMA)

Estas dependencias mencionadas podrán proponer cambios en el expediente de mérito, según las leyes y reglamentos respectivos y deben evacuar la consulta en un plazo de diez días, contado a partir de la fecha en que se recibe.

ARTICULO 6. Expediente:

El expediente del establecimiento se forma con todos los documentos señalados en los artículos 5, 15, 15 y 17 de la presente norma y con las fichas de inspección posterior. Con la finalidad de modernizar los sistemas de control, los servicios de salud podrán hacer uso de los programas computarizados disponibles.

ARTICULO 7. Vigencia:

La Licencia sanitaria tendrá una vigencia de cinco años a partir de la fecha de su otorgamiento, tiempo durante el cual el establecimiento estará sujeto a inspecciones periódicas de las autoridades sanitarias competentes. Para estas inspecciones se usará la ficha DRCA-2, la cual contiene los requisitos de supervisión y control.

ARTICULO 8. Exclusividad:

La Licencia sanitaria ampara exclusivamente el local y las condiciones de funcionamiento del negocio en la dirección indicada en la licencia. Cualquier cambio en la razón social, de dirección o funcionamiento se debe notificar al centro de salud para su conocimiento y aprobación.

ARTICULO 9. Documento público:

La licencia sanitaria constituye un documento público y por lo tanto, una vez otorgada, debe permanecer en lugar adecuado y a la vista del público.

ARTICULO 10. Costo:

El servicio que se da a los establecimientos de alimentos al otorgárseles o renovárseles la respectiva licencia sanitaria para su funcionamiento, tendrá un costo para el interesado, de conformidad con el arancel respectivo.

ARTICULO 11. Suspensión o cancelación de la licencia sanitaria:

Las autoridades sanitarias competentes en materia de control de alimentos, de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud y sus reglamentos, podrá cerrar en forma temporal o definitiva el establecimiento, suspendiendo, o cancelando en su caso, la licencia sanitaria por infracciones sanitarias que se cometieren en el establecimiento.

ARTICULO 12. Actividades de Control:

Son dependencias competentes para efectuar el control sanitario de los establecimientos de alimentos, los distritos municipales de salud y las direcciones de Area de Salud en sus respectivas jurisdicciones, así como el Departamento de Regulación y Control de Alimentos en casos especiales y como parte de las actividades de monitoreo y vigilancia. Para el control sanitario se utilizará la ficha de inspección DRCA-2.

ARTICULO 13. Funcionarios responsables:

La responsabilidad para el otorgamiento y renovación de la licencia sanitaria de establecimientos de alimentos es exclusiva de los coordinadores de los distritos municipales de salud, en sus respectivas jurisdicciones.

ARTICULO 14. Procedimientos sancionatorios:

Al establecerse la comisión de una infracción sanitaria en los establecimientos de alimentos, debe procederse de conformidad a lo preceptuado en el Libro III del Código de Salud y sus reglamentos.

ARTICULO 15. Unificación de criterios sanitarios:

Con el propósito de unificar en toda la república los criterios sanitarios para otorgar, renovar, suspender o cancelar la licencia sanitaria de los establecimientos fijos de alimentos preparados y su control, se confirma el uso de los formularios establecidos con las reformas incorporadas:

DRCA-1: Solicitud de licencia sanitaria

DRCA-2 Ficha de inspección.

DRCA-3 Informe del inspector.

Los formularios deben ser incorporados al expediente correspondiente, archivado en el centro de salud, y quedar para consultas y usos de las autoridades sanitarias competentes. En los centros de salud debe llevarse un registro de todas las licencias sanitarias otorgadas o renovadas. Cada expediente debe ser debidamente identificado.

ARTICULO 16. Procedimiento para la solicitud de otorgamiento o renovación de la licencia sanitaria:

Los responsables para otorgar y renovar la licencia sanitaria para el funcionamiento de establecimientos fijos de alimentos preparados, son los coordinadores de los distritos municipales de salud del país, en sus respectivas jurisdicciones territoriales. Se establece el siguiente procedimiento:

El interesado debe presentar ante el coordinador municipal de salud, la solicitud en el formulario DRCA-1, proporcionado por el centro de salud, adjuntando los siguientes documentos:

a) Croquis

El croquis debe incluir la ubicación en relación a los lugares y establecimientos vecinos así como la distribución de los ambientes y el sistema de drenajes.

b) Programa de control de salud de los trabajadores.

c) Constancias que acrediten que todo el personal del establecimiento ha recibido un curso formal de manipulación de alimentos en el curso del último año, impartido por personal idóneo.

El centro de salud no recibe la solicitud si no acompaña de la documentación requerida.

ARTICULO 17. Ficha de inspección e informe de vista previo al otorgamiento de la licencia sanitaria:

a) Cumplidos los requisitos del artículo anterior, el inspector de saneamiento ambiental asignado practicará en el plazo de 5 días, la inspección de local, utilizando el formulario DRCA-2. Para obtener su licencia sanitaria, el establecimiento deberá obtener un puntaje mínimo de 76.

Para establecimientos que no han iniciado sus actividades, se dejan en blanco las casillas relacionadas con actividades de operación. En este caso el puntaje mínimo para obtener la licencia sanitaria es de 37, quedando sujeto a control sanitario inmediato por parte de la autoridad sanitaria cuando inicie sus operaciones, utilizando la ficha de inspección DRCA-2 en forma completa.

El interesado recibirá copia de la ficha de inspección al momento de realizar la misma.

b) Después de realizar la inspección, el inspector procederá a elaborar el informe respectivo en el formulario DRCA-3, entregándolo al coordinador del distrito municipal de salud junto con la ficha de inspección, dentro de un plazo de 3 días.

c) Si el informe es favorable, se procederá a otorgar la licencia sanitaria por parte de la autoridad respectiva dentro de un plazo de 5 días.

d) En el caso de un establecimiento que ya está funcionando y que no llena los requisitos, se le fijará un plazo prudencial para cumplir con las recomendaciones señaladas en la inspección, y si cumple, se le otorgará la licencia sanitaria dentro de un plazo de 5 días. Si no cumplió con las recomendaciones, se iniciará procedimiento administrativo sancionatorio acorde al Código de Salud. En cualquier caso, si el establecimiento no obtiene más de 60 puntos, se considerará cierre para hacer mejoras de acuerdo a procedimiento administrativo previo.

En el caso de un establecimiento que no esta funcionando y que no llene los requisitos en el momento de la inspección, el interesado avisará a la autoridad cuando haya cumplido con las recomendaciones para realizar una nueva inspección.

ARTICULO 18. Disposiciones transitorias:

Se deroga la Norma DGS-MSPAS: 001-96.

ARTICULO 19. Vigencia:

La presente norma entrará en vigencia a partir del día de su publicación. Su observancia y aplicación es obligatoria en toda la República.

Guatemala, diez de diciembre de 1999.

Comuníquese.

Ing. Manuel Lezana
Director General de Regulación, Vigilancia y Control
de la Salud