

2°—Que mediante Decreto Ejecutivo N° 24798-S publicado en el Diario Oficial *La Gaceta* N° 28 del 11 de enero de 1996, se decreta la obligatoriedad de obtener el carné que acredita como manipulador de alimentos a aquellas personas que se dediquen a actividades relacionadas con alimentos. En el mismo Decreto, se establece que el certificado de aprobación del curso podrá ser extendido por personas físicas o jurídicas autorizadas por el Ministerio de Salud.

3°—Que se hace oportuno y conveniente emitir la normativa que regulará las actuaciones de las personas que podrán otorgar los certificados de aprobación del citado curso.

DECRETAN

Por tanto,

Reglamento de Registro de Personas dedicadas a la Capacitación Sanitaria para Manipulación Higiénica de Alimentos

CAPÍTULO I

De las disposiciones generales y definiciones

Artículo 1°—Las disposiciones del presente reglamento se aplicarán a toda persona, física o jurídica, que desee ser inscrita ante el Ministerio de Salud para impartir cursos a manipuladores de alimentos.

Artículo 2°—Para efectos del presente reglamento entiéndase por:

- a) **Registro:** Procedimiento por el cual el Ministerio de Salud, da el *reconocimiento formal* de que una persona, física o jurídica, es competente para impartir cursos de capacitación a manipuladores de alimentos.
- b) **Manipulador de alimentos:** Toda persona que aplique su trabajo manual directamente o por medio de instrumentos o artefactos en la preparación, conservación, envase, almacenamiento, distribución, expendio o suministro de alimentos y aquellas que sin cumplir con las características mencionadas, son propietarios o administradores de un establecimiento de alimentos.
- c) **Establecimiento de alimentos:** Todo lugar o local permanente o temporal destinado a la elaboración, manipulación, tenencia, comercio y suministro de alimentos.
- d) **Centro de capacitación:** Espacio físico que incluye facilidades y recursos, humanos audiovisuales, físicos y logísticos, dedicados a la capacitación de manipuladores de alimentos.
- e) **Certificado de Registro:** El documento expedido por la Dirección General de Salud del Ministerio de Salud, en el cual se certifica el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias requeridas para su habilitación.
- f) **Clausura:** El cierre con formal colocación de sellos que la autoridad competente haga en un establecimiento de capacitación para manipuladores de alimentos. La clausura podrá ser total o parcial, temporal o definitiva según lo exijan las circunstancias del caso.
- g) **Lista oficial de centros de capacitación:** Lista oficial de centros de capacitación registrados bajo los criterios establecidos en el presente reglamento, emitida por la Unidad Técnica Especializada de la Dirección de Registros y Controles del Ministerio de Salud.
- h) **Permiso de operación:** Documento público que expide el Ministerio de Salud a un centro de capacitación para manipuladores de alimentos.
- i) **Reglamento:** Reglamento de Registro de Personas dedicadas a la Capacitación Sanitaria para Manipulación Higiénica de Alimentos.
- j) **Comisión de Registro:** Comisión integrada por expertos en el área, nombrados por el Ministro de Salud, que trabajarán bajo su jurisdicción y cuyos miembros no devengan dietas.

CAPÍTULO II

De los principios del registro de personas dedicadas a la capacitación sanitaria para manipuladores de alimentos

Artículos 3°—El proceso para obtener el registro y la autorización respectiva, se regirá por los siguientes principios:

- a) **Responsabilidad:** Los centros de capacitación para manipuladores de alimentos operarán bajo la dirección y responsabilidad de un profesional idóneo que puede ser microbiólogo, biólogo, agrónomo, nutricionista, químico, veterinario o tecnólogo de alimentos, debidamente autorizados.
- b) **Voluntariedad:** La solicitud de una persona física o jurídica interesada en impartir cursos de capacitación a manipuladores de alimentos, deberá ser voluntaria.
- c) **Experiencia:** Tanto *encargados* o *administradores* como instructores sean estos profesionales o no deberán aportar documentos que prueben su idoneidad y experiencia en el área de alimentos y en el área de la enseñanza.
- d) **Temporalidad:** La autorización respectiva tendrá una vigencia de tres años y podrá renovarse por iniciativa de la parte interesada, en cuyo caso deberá presentar una nueva solicitud.
- e) **Revocatoriedad:** A criterio de la Unidad Técnica Especializada de la Dirección de Registros y Controles del Ministerio de Salud, la autorización podrá revocarse, cuando la parte beneficiaria haya modificado las condiciones bajo las cuales se concedió el registro.
- f) **Validez:** Reconocer como válidos los certificados o títulos otorgados por las personas físicas o jurídicas autorizadas, que presten acciones en capacitación a manipuladores de alimentos, para la extensión del respectivo carné de manipuladores de alimentos.

N° 30082-S

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y EL MINISTRO DE SALUD

En uso de las facultades que les confieren los artículos 140, incisos 3 y 18 de la Constitución Política, 28 párrafo segundo de la Ley N° 6227 de 2 de mayo de 1978 Ley General de Administración Pública, 4, 7 y 232 de la Ley N° 5395 del 30 de octubre del 1973, Ley General de Salud, 2 incisos b) y c) de la Ley N° 5412 del 8 de Noviembre de 1973, Ley Orgánica del Ministerio de Salud.

Considerando:

1°—Que corresponde al Ministerio de Salud velar porque las personas naturales y jurídicas dedicadas a actividades relacionadas con los alimentos y su manipulación, observen las disposiciones legales y reglamentarias pertinentes, con el fin de eliminar o minimizar el riesgo para la salud de las personas.

CAPÍTULO III

De los contenidos curriculares

Artículo 4°.—La autorización correspondiente se dará a aquellas personas físicas o jurídicas que cumplan con los contenidos curriculares establecidos en el presente reglamento y aquellas que en condiciones particulares el Ministerio de Salud considere necesarios o complementarios de acuerdo con el riesgo epidemiológico de los alimentos y las condiciones sanitarias existentes.

Artículo 5°.—El contenido del curso para manipuladores de alimentos deberá abarcar como mínimo los siguientes temas:

- a) Principios básicos de nutrición sobre guías alimentarias.
- b) Principios básicos de microbiología. Con énfasis en las características de los principales grupos de microorganismos, parásitos, hongos, bacterias, virus, y microalgas tóxicas.
- c) Contaminación y deterioro de los alimentos por causas físicas, químicas y microbiológicas.
- d) Métodos de conservación y preparación de alimentos.
- e) Mecanismos de transmisión de las principales enfermedades, de interés en salud pública, transmitidas por los alimentos.
- f) Almacenamiento de los alimentos.
- g) Transporte y distribución de alimentos.
- h) Selección y compra de alimentos.
- i) Exhibición y venta de alimentos preparados.
- j) Higiene de los alimentos.
- k) Hábitos de higiene de los manipuladores.
- l) Condiciones de los locales y equipos.
- ll) Principios del análisis de riesgos y control de puntos críticos.
- m) Control de plagas.
- n) Disposición de desechos líquidos y sólidos generados en los sitios de preparación de los alimentos.
- o) Legislación nacional sobre alimentos.

CAPÍTULO IV

De las instalaciones y equipo

Artículo 6°.—La persona física o jurídica autorizada debe garantizar que el desarrollo de los talleres de capacitación se realicen en instalaciones físicas y salas con ambiente apropiado, con iluminación natural o artificial (intensidad de 300 Lux) ventilación natural o mecánica y espacio adecuado para el número de ocupantes.

Artículo 7°.—Las instalaciones deberán contar con servicios sanitarios para hombres y mujeres, en número no menor de 1 por cada 30 varones o fracción de treinta y 1 por cada 25 mujeres o fracción de 25. Además tendrán lavamanos, dispensadores para jabón, papel higiénico y secado de manos, los cuales se mantendrán en buenas condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.

Artículo 8°.—Las instalaciones deberán contar con mobiliario apropiado, en buen estado y en número suficiente para el buen desempeño de las actividades.

Artículo 9°.—Se deberá ofrecer a los participantes materiales y equipo de apoyo audiovisual como pizarras, pantallas, proyectores y otros a conveniencia, con todos los accesorios para su buen funcionamiento.

Artículo 10.—Cuando las condiciones lo permitan y así se estime pertinente las sesiones prácticas a los contenidos curriculares, podrán realizarse en sitios destinados a la preparación de alimentos tales como cocinas de restaurantes u hoteles cuyo funcionamiento se encuentra a derecho según la Ley General de Salud y sus reglamentos complementarios. En tales casos el Ministerio será responsable solo de la vigilancia del cumplimiento de los contenidos curriculares.

CAPÍTULO V

De los tramites para el registro

Artículo 11.—Los interesados en el registro de personas dedicadas a la Capacitación Sanitaria para Manipulación Higiénica de Alimentos, deberán presentar la solicitud ante la Unidad de Atención al Cliente de la Dirección de Controles y Registros del Ministerio de Salud, para lo cual deberán llenar los siguientes requisitos:

- a) Solicitud formal, la cual debe tener nombre, número de cédula y firma del interesado.
- b) Dirección exacta donde se ubican las instalaciones a utilizar en la actividad de capacitación a manipuladores.
- c) Plan curricular en el que se incluya por cada unidad temática a desarrollar; los objetivos contenidos, metodología, los materiales y el tiempo necesario para su desarrollo.
- d) Atestados de los instructores que demuestren su idoneidad y experiencia en el campo del manejo higiénico de alimentos.
- e) Copia de títulos del personal que impartirá los cursos.

Artículo 12.—La Unidad Técnica de la Dirección de Registros y Controles, estudiará la competencia de los instructores y el plan curricular a fin de emitir criterio sobre el registro, en un plazo no mayor de 10 días hábiles a partir de la fecha de recibo.

Artículo 13.—Si el criterio fuere positivo, se procederá a enviar la recomendación a la Dirección General de Salud, órgano que emitirá el correspondiente certificado de inscripción. En caso contrario se le informará al interesado por escrito, mencionándole los aspectos que debe corregir, para que pueda ser autorizado.

CAPÍTULO VI

De la auditoría

Artículo 14.—El Ministerio de Salud está en la obligación de ejercer supervisión, de las responsabilidades adquiridas por las personas que hayan sido autorizadas.

Artículo 15.—Las acciones de capacitación a manipuladores de alimentos que hayan sido autorizadas, estarán sujetas a supervisiones periódicas, por parte de personal competente del Ministerio de Salud.

CAPÍTULO VII

Disposiciones comunes a los centros autorizados de capacitación de manipuladores

Artículo 16.—La presentación del plan curricular durante la visita de verificación inicial o supervisión, no será requisito para la expedición de la autorización sin embargo los funcionarios de la Unidad Técnica y de Control Estatal de la Dirección de Registros y Controles, podrán solicitarlo durante las visitas de control o supervisión.

Artículo 17.—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los diez días del mes de diciembre del dos mil uno.

MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ ECHEVERRÍA.—El Ministro de Salud, Dr. Rogelio Pardo Evans.—1 vez.—(Solicitud N° 438).—C-46460.—(D30082-1394).