

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 678.-

San Salvador, 1 de septiembre de 2000

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT, relativa a que se apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA NSR 67.00.277.99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre de mil novecientos noventa y nueve.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1º.- APRUEBASE la Norma Salvadoreña recomendada: PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA NSR 67.00.277.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX CAC/RCP 43-1995

PRACTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PUBLICA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción del Código CAC/RCP 43-1995

ICS 67.040

NSR 67.00.277:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas #51, San Salvador, El Salvador, Centro América, Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados.

1. GENERALIDADES

Este Código contiene una serie de requisitos y prácticas a observarse durante la elaboración y venta de comidas y bebidas de consumo directo y que se expendirán en la calle.

A esta Norma se sujetarán todas las personas naturales o jurídicas dedicadas a la elaboración y/o venta de comidas y bebidas en la vía pública y se aplica a los locales donde se preparan, los puestos donde se venden y los medios de transporte utilizados. Tiene como propósito lograr un producto alimenticio de carácter inocuo, apto para el consumo a fin de proteger la salud de las personas que recurren a esta forma de servicio alimentario.

2. DEFINICIONES

Para los fines del presente Código, se entiende por:

Agua corriente: Que sale de un grifo

Aguas servidas: Procedentes de desagües domésticos e industriales.

Alimentos vendidos en la vía pública: Alimentos y bebidas listas para consumir, preparados y/o vendidos por personas en la calle y lugares públicos.

Ambiente: Lo que rodea al alimento.

Agua potable: Tratada y exenta de contaminantes, apta para el consumo humano.

Comidas y bebidas de consumo directo: Cualquier tipo de alimento o bebidas frías o calientes, que para consumirse requieren de algún grado de preparación.

Coprocultivo: Siembra de excremento en un medio de cultivo para identificar microorganismos patógenos.

Degustar: Probar el sabor o sazón de un alimento. Espujo: Secreción nasofaríngea que se escupe.

Entérico: Perteneciente o relativo a los intestinos.

Gérmenes: Microbio. Hermético: Cierre completo, impenetrable.

Ingredientes: Lo que entra en la composición de una mezcla.

Impermeable: Que no se deja atravesar por el agua. Informal: No oficial ni autorizado.

Insumo: Elemento necesario para obtener un producto.

Organoléptico: Evaluación efectuada a través de los órganos de los sentidos (vista, olfato, tacto, paladar).

Perecedero: Que se altera o descompone fácilmente. Puesto de venta: Toda estructura fija o móvil dedicada a la venta de comidas o bebidas de consumo directo en la vía pública.

Plagas: Presencia de animales indeseables.

Vajilla: Conjunto de vasos, platos, fuentes, que se destinan al servicio de la mesa.

3. REQUISITOS RELATIVOS A LOS INSUMOS E INGREDIENTES

Adquisición de los insumos e ingredientes

Adquiera insumos e ingredientes que se vendan en puestos limpios, que estén colocados sobre estantes, cajones, canastas, etc. PORQUE así no estarán contaminados. Nunca adquiera aquellos que estén directamente sobre el piso.

Tratándose de carnes, éstas deben proceder de mataderos oficiales, rechazando las de procedencia clandestina, PORQUE, la carne clandestina no ha sido objeto de inspección y puede proceder de animales enfermos.

Adquiera insumos e ingredientes envasados que presenten garantía o respaldo de fabricación y no de origen informal, sin etiquetado, ni rotulado, PORQUE, de presentarse alguna enfermedad provocada por su consumo, se puede fácilmente ubicar a la fábrica o al productor para deslindar responsabilidades y evitar nuevos brotes.

Adquiera productos cuyas propiedades organolépticas (olor, sabor, color, textura, etc.) respondan a alimentos frescos, no alterados PORQUE así con gran acierto se estará adquiriendo alimentos de calidad óptima para ser consumidos.

3.2 TRANSPORTE, RECEPCION Y CONSERVACION DE LOS INSUMOS E INGREDIENTES.

El transporte de los productos que se utilizarán en la preparación de las comidas se hará de tal manera sin alteración por acción del calor y demora en el viaje así como la contaminación por sustancias o productos indeseables que puedan transportarse conjuntamente con los alimentos. Porque en forma accidental pueden mezclarse sustancias contaminantes con los alimentos y ser causa de intoxicación.

Los insumos e ingredientes deben recibirse en un lugar limpio y protegido; las carnes, menudencias y pescado se depositarán en bandejas, los productos a granel en envases limpios.

Si se trata de alimentos no perecederos y que no se utilicen de inmediato deberán guardarse protegidos cubiertos, en recipientes cerrados etc. PORQUE, de este modo se evita el contacto con plagas (moscas, cucarachas, roedores) que puedan contaminarlos.

Si se trata de alimentos perecederos (leche, pescados, carnes y mariscos) que no se van a preparar de inmediato deben mantenerse en refrigeración PORQUE, así evitamos que estos alimentos se alteren siendo peligroso su consumo.

Mantener bien identificándolos los recipientes que contengan alimentos en áreas separadas de los que contengan jabón, tóxicos o venenos PORQUE identificándolos correctamente se evitarán accidentes fatales.

4. REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION

4.1 LOCAL DE PREPARACION

La preparación de alimentos se hará en un espacio destinado exclusivamente para ello, con iluminación suficiente, se mantendrá limpio y lejos de cualquier foco de contaminación (basuras, aguas servidas, animales) PORQUE con frecuencia es durante la preparación cuanto mayor contaminación sufren los alimentos y ésto es más grave si el alimento se va a consumir crudo o ligeramente cocido.

4.2 AMBIENTE DE PREPARACION FINAL

Igualmente si los alimentos se terminan de preparar en los puestos de venta en la vía pública, el área deberá estar limpia, protegida del sol, viento, separada y no accesible al público POR iguales razones que el punto 4.1

4.3 FACILIDADES SANITARIAS

Los lugares de preparación deberán disponer de agua potable, así como facilidades para disposición de las aguas servidas, depósitos para la basura y desperdicios, PORQUE son los elementos de saneamiento básicos necesarios para obtener alimentos libres de contaminantes.

Cuando los alimentos se preparan en los puestos de la vía pública igualmente se asegurarán agua de buena calidad, así mismo el acceso a servicios de disposición de aguas servidas y de basura.

El agua en el puesto de venta se puede conservar por medio de depósitos de material inoxidable, de por lo menos (20) litros debidamente protegidos. Los depósitos para la basura y desperdicios de material impermeable, de fácil limpieza con bolsa de plástico en el interior para facilitar la manipulación de los desperdicios.

4.4 SUPERFICIE DE TRABAJO

La superficie de trabajo o de preparación de material sanitario, impermeable y de fácil limpieza en buenas condiciones de conservación, a una altura no menor de 60 a 70 cm. del suelo.

4.5 UTENSILIOS

Ollas, utensilios y vajillas en buenas condiciones de conservación y limpieza, se prohibirá el uso de material no apto, como los hechos a base de cobre, cadmio, plomo y otros materiales tóxicos. PORQUE estos materiales reaccionan fácilmente con los alimentos sobre todo si son ácidos y forman compuestos tóxicos.

5. REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION PRELIMINAR

5.1 MANIPULACION DE UTENSILIOS

Lavar con agua, jabón, detergente y cepillo la superficie que entren en contacto con los alimentos luego de cada operación PORQUE así se evita la recontaminación del alimento que se manipula si el producto que anteriormente contactó con la superficie estuvo contaminado. De este modo los gérmenes y restos de alimentos que quedan en la superficie son eliminados.

Lavar con agua y jabón todos los utensilios que se vayan a utilizar, PORQUE así se disminuyen los riesgos de contaminar los alimentos con los utensilios sucios.

Mantener el combustible o cualquier producto inflamable alejado de los alimentos; así como también de la cocina, en recipientes cerrados e identificados.

Cuando se mezclan preparaciones previas, antes de cocinarlas o servir las, hacerlo en recipientes destinados específicamente para tal fin.

No utilizar otros que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico impregnado en el recipiente (ejemplo: envases de insecticida, envases de pintura, aceite de motor u otros) PORQUE puede quedar algún resto del tóxico impregnado en el recipiente, pudiendo pasar al alimento y porque además el material de que están fabricados no es apto para contener alimentos.

5.2 HABITOS DE HIGIENE

Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a manipular cualquier alimento, o cuando se cambie de actividad. Se dispondrá de un recipiente exclusivo para lavarse las manos PORQUE las manos sucias son la principal

fuelle de contaminación y vehículo de la mayor parte de enfermedades transmisibles por alimentos.

Lavar con abundante agua las hortalizas y verduras, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas PORQUE estas verduras pueden haber sido regadas con aguas servidas, quedando altamente contaminadas por lo cual su consumo será de elevado riesgo para la salud.

Lavar todo alimento que se vaya a preparar, inclusive las carnes para disminuir los riesgos de contaminación.

El agua que se utilice en el lavado debe ser potable y corriente PORQUE su efecto de arrastre disminuye los contaminantes de los alimentos.

Utilizar protección para la ropa y cabello, como blusa, delantal y gorro durante toda la manipulación de los alimentos PORQUE de este modo se evita el contacto de los alimentos con la ropa y la posibilidad de que caigan cabellos dentro de las comidas.

No utilizar anillos, pulseras, etc., en las manos mientras se manipulan alimentos.

No se deben manipular alimentos cuando se tenga heridas PORQUE las heridas son un foco de infección que pueden contaminar el alimento al contactar con el.

6. REQUISITOS A CUMPLIRSE EN PREPARACION FINAL

6.1 TRATAMIENTO Y MANIPULACION

Cocinar suficientemente los alimentos, sea que se hiervan o se sometan a fuego directo PORQUE el calor destruye muchos contaminantes, principalmente gérmenes y quistes de parásitos.

Si los alimentos no se sirven de inmediato, mantenerlos en un lugar fresco, ventilado o mejor en refrigeración, nunca a la intemperie, a temperatura ambiente o expuestos al sol PORQUE si no se conservan fríos crecen los gérmenes con facilidad.

Si se va a recalentar un alimento, será solamente la porción a servirse. El alimento no debe recalentarse por más de una vez PORQUE el recalentamiento a medias y por más de una vez permite el crecimiento de gérmenes que puedan estar en el alimento hasta hacerlo peligroso.

Los utensilios para cocinar deben ser de material adecuado y sanitario, así como los recipientes deben ser resistentes al calor y sólo ser utilizados en la preparación de alimentos.

6.2 HABITOS DE HIGIENE

Al probar los alimentos, no introduzca de nuevo el utensilio utilizado, sin lavarlo previamente PORQUE se estaría contaminando la preparación con gérmenes de la boca del manipulador.

Se debe evitar estornudar o tocar sobre los alimentos, especialmente cuando están listos para ser servidos PORQUE en la tos y estornudo hay gérmenes que pueden contaminar el alimento.

Lavarse las manos con agua y jabón antes de iniciar la preparación y en todo momento que se cambie de actividad durante la manipulación de los alimentos.

Las ensaladas deben prepararse empleando utensilios, nunca con las manos PORQUE las manos son el principal vehículo de contaminación.

7. REQUISITOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PREPARADOS

Si el alimento es transportado al lugar de su venta hacerlo en recipientes herméticamente cerrados y protegidos, para que no contacte con superficies sucias PORQUE si el vehículo no es adecuado para el transporte de sustancias alimenticias, se deben tener las máximas precauciones de protección sobre los alimentos.

El lugar de preparación de los alimentos debe estar lo más cerca de los lugares de expendio para evitar los largos transportes de los mismos y su deterioro.

8. REQUISITOS A CUMPLIRSE EN COMERCIALIZACION

8.1 EL PUESTO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES

Los puestos de venta (quioscos, carretas, puestos rodantes, etc. serán construidos de material sólido resistente, en buenas condiciones de conservación y limpieza y cuando no se utilicen se guardarán en locales limpios. No se usarán para otro propósito.

Se ubicarán en lugares que no interfieran con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal; en áreas establecidas por las autoridades.

Mantener el puesto siempre limpio y ordenado, incluyendo: Superficie de trabajo, toldo, mesa, bancos, así como cajones, armarios, vitrinas, etc. PORQUE además de dar un buen aspecto debe ser apto para el expendio de alimentos.

Nunca mantener en el puesto elementos ajenos a la manipulación y comercialización de alimentos, como ropa, frazadas, calzados, pañales, etc. PORQUE de esta forma evitamos fuentes adicionales de contaminación para los alimentos.

No se utilizará el puesto como vivienda permanente o temporal. El puesto debe ser exclusivo para la manipulación y/o comercialización de alimentos PORQUE de esta forma evitamos fuentes adicionales de contaminación para los alimentos.

Mantener los alrededores del puesto limpios sin desperdicios PORQUE además de ser más agradable al consumidor, se evita la mayor contaminación del medio ambiente y de éste sobre los alimentos.

No se debe permitir la presencia de animales en el puesto, cerca de el o en sus alrededores PORQUE los animales pueden contaminar los alimentos y transmitir enfermedades.

8.2 PROTECCION Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos y bebidas que se exponen a la venta deben estar protegidos en vitrinas y cubiertos con campanas de malla metálica o material plástico a una altura no menor de 60 a 70 cm.

Las comidas y bebidas se servirán utilizando de preferencia platos, cubiertos y vasos de material descartables. De no ser posible, los platos, cubiertos y vasos deberán estar en buen estado de conservación y limpieza.

Si el puesto de venta es un vehículo, el compartimiento de manejo estará debidamente separado del área de donde se manejan los alimentos.

Las comidas preparadas, no vendidas durante el día no podrán utilizarse al día siguiente.

Cuando se venden alimentos para llevar a casa se envolverán utilizando papel y/o plástico de primer uso. Prohibiéndose el uso de papel plástico impreso, especialmente si contacta con el alimento.

En el puesto de venta sólo se permitirá la preparación final, el calentamiento y servido del alimento.

Mantener los utensilios para expendio de alimentos limpios, cubiertos y protegidos PORQUE si se dejan sucios o desprotegidos se contaminan fácilmente.

Lavar los utensilios con detergente y agua potable circulante, desechando definitivamente el uso de baldes o recipientes con agua sin renovar PORQUE si se utiliza agua sin renovar, se favorece la contaminación y recontaminación de los utensilios que sumergen en ella.

Servir los alimentos en utensilios de fácil lavado PORQUE será más difícil que queden restos de comida que permitan el desarrollo de gérmenes.

Servir los alimentos tomando los utensilios (pinzas, tenazas, etc.) de manera que se evite todo contacto de las manos con el alimento o superficie que contactará con el.

No manipular dinero ni alimentos en forma simultánea PORQUE el dinero es el elemento contaminado. Deben utilizarse recipientes para recibir el dinero y observar la precaución de lavarse las manos si han tenido contacto con el dinero.

8.3 REQUISITOS INHERENTES AL VENDEDOR/MANIPULADOR

Todo vendedor/manipulador de alimentos debe vestir ropa adecuada, consistente por lo menos en delantal y gorro (hombres) redecilla o pañoleta (mujer), siempre limpios y bien conservados; serán preferiblemente blancos o de colores claros.

Todo vendedor/manipulador debe recibir capacitación sobre manipulación higiénica de los alimentos PORQUE la capacitación ofrece al manipulador/vendedor los conocimientos para la obtención de un producto alimenticio de consumo directo, en adecuadas condiciones higiénicas.

El manipulador/vendedor debe observar hábitos higiénicos elementales: cabello corto, uñas limpias y cortas, manos limpias, no toser ni estornudar sobre los alimentos, tampoco manipularlos con lesiones o infecciones en la piel, ni fumar durante la preparación de servicio de alimentos PORQUE la práctica de hábitos higiénicos permite ofrecer al público consumidor alimentos preparados y servidos en las mejores condiciones de higiene.

8.4 MANIPULACION Y ELIMINACION DE RESIDUOS

Mantener los recipientes para residuos alejados de donde se manipulan alimentos y siempre con tapa PORQUE así el recipiente que contiene desperdicios no actúa como foco de atracción para las plagas.

Establecer la separación absoluta y necesaria de desperdicios sólidos (resto de basura de barrido, etc.) de los desperdicios líquidos (agua de lavado) PORQUE de este modo es más fácil su eliminación y se disminuye el riesgo de contaminación.

El destino de los residuos ya separados será el siguiente

- Los residuos de limpieza se depositarán en un recipiente destinado para tal fin (contenedor) para su posterior eliminación por el Servicio de Limpieza Correspondiente.
- Los residuos líquidos se depositarán al desagüe más próximo.

PORQUE de esta manera se evita la obstrucción de los canales de desagüe con sólidos, convirtiéndose en un foco de contaminación y proliferación de plagas.

8.5 CONTROL DE VECTORES

- Mantener el área limpia y ordenada PORQUE de esta manera se evita la proliferación de artrópodos y roedores.
- Fumigar periódicamente el área por métodos aprobados por la autoridad sanitaria PORQUE de esta forma se evitarán enfermedades.
- Dar un manejo adecuado a las basuras manteniéndolas en un recipiente con tapa y evacuándolas periódicamente.
- No dejar restos de alimentos en el puesto de venta.

-FIN DE LA NORMA-