

Entremés

Aspectos relevantes del nuevo Reglamento
de Servicios de Alimentación al Público

y su aplicación práctica por medio de la
Guía de Evaluación Sanitaria



Estimados afiliados de CACORE:

Es de suma importancia cuidar todos los requisitos para laborar en condiciones higiénicas, en los servicios de alimentos; estos se definen como el *"Establecimiento o local público o privado, con instalaciones permanentes donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local, para llevar o servicio a domicilio (catering o servicio express)"*

Datos presentados por CDC (Centers for Disease Control and Prevention) de los Estados Unidos, reflejan que en ese país, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) son un serio problema de salud ocasionado tanto por agentes patógenos conocidos (como *Noravirus, Salmonella, Clostridium perfringens*, entre otros) como por "microorganismos inespecíficos" o desconocidos. También se cita que uno de cada seis estadounidenses sufre ETA al año, siendo 48 millones de personas las expuestas

La situación resulta más preocupante cuando se analiza información sobre los sitios de contagio por ETA, así el Codex Alimentarius, menciona que los servicios de alimentos han sido identificados como sitios en que las ETA son frecuentes. (Codex, 1993) Datos de Brasil, (para período entre 1999 y 2004), registran 34% de los 2,913 casos de ETA, originados en servicios de alimentación; en España, en 2005, 77,3% de los brotes de ETA, ocurrieron fuera del hogar; de estos 38.7% en servicios de alimentos (Bolaños A, 2008)

Algunos factores que facilitan las ETA en estos servicios, se relacionan con producción de alimentos y bebidas de grandes cantidades que se producen en espacios limitados. (Codex, 1993). Arias y Antillón coinciden en lo anterior y agregan el poco tiempo entre comidas, y el mantenimiento antes del consumo a temperaturas inadecuadas. (Arias E., 2000) CDC y los programas de formación de manipuladores ServSafe, al igual que los datos presentados por Arias y Antillón, reportan 77% de los casos de ETA producidos en servicios de alimentación y coinciden en factores desencadenantes como compra de insumos a proveedores desconocidos; insuficiente temperatura y tiempo de cocción; inapropiado mantenimiento antes de preparar y de servir. También se ha citado la contaminación cruzada de superficies sucias o alimentos crudos a superficies limpias y la deficiente higiene personal.

A continuación nos permitimos exponer algunos aspectos relevantes del nuevo Reglamento de Servicios de Alimentación al Público (Reglamento SAP) decretado en agosto de 2012 y que entra en vigencia el 17 de abril de 2013, Decreto Ejecutivo N° 37308-S – 2012. Se presentan también, las recomendaciones para la aplicación práctica del reglamento que se debe hacer con la Guía de Evaluación Sanitaria que para este fin se publica en las páginas del Ministerio de Salud de Costa Rica, con el fin de contar con un instrumento el objetivo es facilitarles los conceptos más importantes para el cumplimiento del reglamento para el autocontrol por parte de los propietarios de los establecimientos y para unificar las formas de vigilancia que implementa este ministerio. (Ambos reglamento y guía de evaluación disponibles en <http://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/normativas-alimentos-ms>)

Hemos solicitado a la Doctora María Bolaños de Menú Asesorías y especialista en el tema, que nos ayudará con un compendio o resumen para que nuestros afiliados, tuvieran una herramienta más ágil de estudio y conocimiento con el fin de que puedan aplicar el Reglamento SAP de forma inmediata.

Saludos cordiales.

Alejandro Madrigal | Director Ejecutivo



Apoyamos la Gastronomía Sostenible y saludable en Costa Rica

Aspectos básicos del reglamento para Servicios de Alimentación al Público son como en todo reglamento:

1. Objetivo y ámbito de aplicación del reglamento
2. Conceptos generales, que se sugiere compartir con sus colaboradores

Así sabemos el ¿Qué regula? Y esas son las condiciones sanitarias y requisitos de infraestructura ideales para las áreas de cocina, almacenamiento y de salón y nos dice ¿Qué establece? Y estas son las medidas a implementar para la manipulación y preparación de los alimentos óptima.

Es importante destacar que la finalidad del reglamento es la prevención de contaminación de los alimentos para minimizar el riesgo para la salud de la población.

Como es de todos conocido, un reglamento es de aplicación obligatoria y por tanto se aplicará en establecimientos permanentes, públicos o privados, sociales o comerciales, que preparan comidas para consumo directo.

El Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público consta de 11 Capítulos y de 4 anexos, sean:

Capítulo I: Disposiciones generales (objetivos, ámbito y definiciones)

Capítulo II: Disposiciones previas requeridas tales como exigencia del Permiso Sanitario de Funcionamiento; exigencia del carné manipuladores; uso materia prima en buena condición sanitaria y de establecimiento autorizado y uso de las instalaciones solo para el aprobado (uso instalaciones)

Capítulo III: Condiciones físicas y sanitarias generales de las instalaciones

Capítulo IV: Condiciones físico – sanitarias de Área de preparación de alimentos (Cocina).

Capítulo V: Almacenamiento de los alimentos: Características de instalaciones; Métodos de almacenamiento de perecederos y no perecederos y características del equipo para almacenamiento

Capítulo VI: Área de consumo, énfasis en equipo, materiales de construcción, temperaturas, dispensadores, desechables, hielo.

Capítulo VII: Regulaciones para servicio de catering, express y para llevar

Capítulo VIII: Salud e higiene del personal (lavado de manos, enfermedades, presentación personal)

Capítulo IX: Medidas de Saneamiento (Plan Higiene y Desinfección, plagas, servicios sanitarios, desechos)

Capítulo X: Verificación del Cumplimiento de este Reglamento con la aplicación de la Guía de Evaluación Sanitaria para Servicios de Alimentación al Público.

Capítulo XI: Disposiciones Finales

Anexos del Reglamento

Anexo 1. Recomendaciones Sobre Buenas Prácticas de Fritura

Anexo 2. Otros Parámetros y Metodologías para grasas: Calidad de los aceites y grasas utilizados en frituras

Anexo 3. Enfriamiento de Alimentos

Anexo 4. Criterios Microbiológicos para alimentos preparados en Servicios de Alimentación: Ausencia o presencia de microorganismos o parásitos.

Aspectos relevantes:

El Artículo 10 del reglamento hace énfasis en el abastecimiento de agua y se exige que para la preparación de alimentos, el lavado y desinfección de utensilios y equipo, limpieza general de las instalaciones el agua debe ser potable. Es muy importante recalcar que si el servicio de alimentos cuenta con *tanque de almacenamiento* de agua deberá existir un procedimiento escrito de limpieza y desinfección.

Se hace un nuevo énfasis sobre áreas y flujos en cocina ya que lo ideal es que existan tres áreas separadas que permitan el flujo secuencial del proceso para evitar Contaminación Cruzada

1. Una zona de preparación previa: para limpiar, pelar y lavar materia prima
2. Una zona de preparación intermedia: preparación preliminar como corte, picado.
3. Una zona de preparación final donde se concluirá el armado de los platos o porciones para el consumo en el comedor.

Si espacio físico no es suficiente el reglamento sugiere identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras, aplicar división en el tiempo que consiste en que las zonas se consideran etapas y se sigue secuencia consecutiva para evitar la contaminación cruzada. (Artículo 18)

En el anterior reglamento, el de 1990 se decía que para pisos que "...las áreas de proceso y servicios sanitarios deberán ser de material liso no poroso, impermeable lavables, antideslizantes, con un desnivel mínimo del 2 % hacia el desagüero, el cual contará con una rejilla de 0.5 cm de separación máxima entre sus elementos" en el reglamento actual se dice ... en buen estado de conservación, libre de grasa y sin acumulaciones de agua u otros líquidos, debiendo tener para tal efecto algún grado de inclinación que permita la evacuación del agua hacia el desagüe (Artículo 16)

Las características de equipos y utensilios se mencionan en el Artículo 23 y se resumen en que deben ser de:

- Material de fácil limpieza y desinfección
- Resistente a la corrosión (preferiblemente de acero inoxidable)

Entremés

Aspectos relevantes del nuevo Reglamento
de Servicios de Alimentación al Público

y su aplicación práctica por medio de la
Guía de Evaluación Sanitaria



- No deben transmitir sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos
- No se permite equipos o utensilios fabricados con plomo, hierro u otro elemento capaz de migrar y contaminar el alimento

Algo novedoso se reglamenta en el Artículo 24 con respecto a las Tablas de Picar y éstas deben ser de material impermeable, de superficie lisa, deben estar en buen estado de conservación e higiene y se deben identificar según su uso para prevenir Contaminación Cruzada según considerando la naturaleza del producto:

- Para carnes crudas, (pollo, bovino y pescado)
- Para vegetales y frutas crudas y
- Para alimentos cocidos.

Sobre la *Contaminación cruzada* debemos recordar su definición que dice que se da cuando microorganismos patógenos (bacterias) pasan de alimentos crudos, manos, equipo y/o los utensilios contaminados a los alimentos limpios existiendo dos formas que destacan:

a) Contaminación Cruzada Directa: Alimento contaminado entra en contacto directo con alimento no contaminado

- Alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres
- Mala ubicación de los alimentos en las cámaras: alimentos listos para comer entran en contacto con alimentos crudos y se contaminan
- Alimentos listos para comer entran en contacto con el agua de deshielo de pollos, carne y pescados crudos

b) Contaminación Cruzada Indirecta es la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesas, tablas de cortar, contaminados

Ejemplo: cuchillo con el que se corta un pollo crudo y luego mal higienizado, se troza un pollo cocido. Otros ejemplos son el uso frecuente de utensilios sucios o la mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

En el reglamento del 2012 si se regula aspectos sobre la mantelería (Artículo 28) y se dice que debe:

- Mantenerse en buen estado y limpia
- Guardar limpia en lugar exclusivo y cerrado para este uso
- Libre de polvo y humedad.
- Servilletas de tela reemplazarse para cada comensal.
- Individuales de plástico u otro material limpiarse y desinfectarse después de cada uso.

El Artículo 29 es uno de mis favoritos pues definitivamente es la medida más segura para eliminar bacterias y otros patógenos de hortalizas, verduras y frutas sin procesar. Esta medida se debe realizar antes de utilizar estos alimentos, incluso antes de pelarlos y consiste en el lavado y desinfección, en ese orden. Por pasos tenemos:

1- lavar bajo chorro de agua potable las hortalizas, verduras y frutas para eliminar impureza que venga adherida a su superficie.

2 - Desinfectar utilizando agentes antimicrobianos de uso en alimentos, siguiendo las indicaciones y recomendaciones de la casa fabricante y que estén registrados ante el Ministerio de Salud.

Descongelación carnes crudas (Artículo 30) el reglamento solicita no realizar descongelación a temperatura ambiente y reglamenta que se haga

1- en refrigeración (4-7°C)

2- en horno microondas

3- como parte del proceso de cocción o

4- En agua del grifo cuando la temperatura no exceda los 21°C y corra en forma constante, (alimento dentro de una bolsa impermeable)

Cabe destacar que los alimentos descongelados deben ir a cocción inmediatamente después de descongelados y que nunca un descongelado se volverá a congelar. Además los alimentos preparados se descongelarán por refrigeración o por horno de microondas.

Proceso de Cocción (Artículo 31): este artículo es uno de los que justifica la necesidad de contar con termómetro en la cocina y hace énfasis a que se deben de alcanzar las siguientes temperaturas internas mínimas al finalizar la cocción:

a) Huevos que se servirán de inmediato: 63°C por 15 segundos.

b) Huevos que se mantendrán calientes para servirlos: 68°C por 15 segundos.

c) Carne molida (res, cerdo y otras): 68°C por 15 segundos.

d) Bistec o filetes de res, cerdo, cordero, ternero: 63°C por 15 segundos.

e) Carne de aves (molida o entera): 74°C por 15 segundos

f) Producto relleno (pescado, carne de res o aves) 74°C por 15 segundos

g) Salsas, sopas y adobos: hacer hervir.

h) Mariscos, pescado y crustáceos: 63°C por 15 segundos.

Artículo 32: Sobre las grasas y aceites para fritura el reglamento dice que se pueden reutilizar éstas siempre y cuando se filtre y se les adicionen grasas o aceites frescos. Se recomienda seguir las recomendaciones del anexo 1 del mismo.

Sobre la conservación de comidas pre-elaboradas como salsas, aderezos, rellenos se solicita mantenerlas tapadas, rotuladas y en refrigeración para evitar su contaminación, hasta el momento de su preparación final y servicio. (Artículo 33) Dice así:

- a) Los ingredientes crudos o cocidos perecederos deben mantenerse rotulados y en refrigeración hasta el momento de su preparación para el consumo.
- b) El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.
- c) Los alimentos como cremas a base de leche y huevos crudos, deben mantenerse en refrigeración
- d) Los embutidos y similares deben mantenerse en refrigeración, protegidos para evitar su desecamiento y contaminación.
- e) Los alimentos que no se van a consumir de inmediato y que recibieron una apropiada cocción y requieren ser enfriados para almacenarse en refrigeración, pueden seguir los procedimientos de enfriamiento establecidos en el anexo 3.

El Artículo 34 se refiere al Recalentamiento de Comidas y detalla que los alimentos preparados y enfriados deben recalentarse a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos y servirse inmediatamente. Además que los alimentos recalentados que no se consuman se descartarán y no podrán regresar al refrigerador o congelador.

En el Artículo 35 se mencionan las recomendaciones para la prevención de contaminación cruzada en área de preparación de alimentos que debe ser de aplicación obligatoria los siguientes ítems:

- Alimentos crudos que se almacenan en equipos de frío se colocan en recipientes y se ubican separados de alimentos cocinados, pre-cocidos y de consumo directo.
- Los alimentos crudos se colocan en estantes separados debajo de los alimentos preparados o listos para comer.
- Personal encargado de manipulación de los alimentos se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.
- Mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de la manipulación de alimentos crudos.
- Utensilios como cuchillos y cucharones, entre otros, deben estar identificados según el uso, ya sea para cortar o picar alimentos crudos o cocidos.

El capítulo V se refiere al almacenamiento de alimentos y en el Artículo 44 se regula para equipos la temperatura de 5°C o menos en el enfriamiento y en congelación de -12 °C a -18°C.

Se debe almacenar alimentos de forma que el aire frío circule y permita que los alimentos alcancen la temperatura de refrigeración o congelación en su centro. Las carnes congeladas se colocarán en bandejas u otro tipo de recipientes de material higiénico, resistente, aisladas cada una mediante una lámina de material plástico transparente e incoloro, que no transfiera ningún tipo de contaminante y evite la deshidratación.

Los alimentos deben almacenarse debidamente rotulados para su identificación con rotación controlada.

El Capítulo VI se hace énfasis en el área de consumo y en el Artículo 45 se regulan los materiales de construcción permitiéndose que esta área puede estar construida con materiales diferentes (madera,

Entremés

Aspectos relevantes del nuevo Reglamento
de Servicios de Alimentación al Público

y su aplicación práctica por medio de la
Guía de Evaluación Sanitaria



cerámica, cemento u otros), considerando el estilo del establecimiento (rústico, campestre, entre otros). Independientemente del tipo de material utilizado, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene

Sobre el mantenimiento de alimentos calientes (Artículo 47) se regula que en el servicio de buffet, los alimentos se conservan en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperatura mayor o igual a 60°C.

La conservación de alimentos como pollo rostizado, frito, carnes preparadas entre otros alimentos pueden mantenerse en urnas o exhibidores con bombillos o reflectores con protección y deben alcanzar una temperatura igual o mayor a 60 °C.

Sobre los dispensadores como los de azúcar, sal, chile, mostaza, mayonesa, salsa de tomate deben estar rotulados y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, cerrados y de acuerdo a la naturaleza de su contenido, en refrigeración. Como segunda alternativa éstos podrán reemplazarse por porciones individuales envasadas comercialmente.

Sobre el manejo de vajilla y cubertería se enfatiza que:

- a) Los platos se tomarán por la base de su superficie externa o por los bordes.
- b) Los vasos por las bases y las tazas por las asas o bases.
- c) Los cubiertos se suministrarán preferiblemente dentro de empaques, sino asidos a sus mangos.

Artículo 53 se refiere al hielo el cual debe ser elaborado con agua potable, si se adquiere de proveedor debe ser de una fábrica autorizada. Debe mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. Además el hielo no debe manipularse directamente con las manos, usar pinzas, cucharas o palas. También el hielo para enfriamiento de botellas, copas u otros debe ser de agua potable y luego no usarse para consumo humano.

Capítulo VII: sobre el servicio de catering, express y para llevar, el artículo 54 dice que tanto los catering service como los servicio a Domicilio" (Express) como única actividad, y también las comidas para llevar (ventanas) deben cumplir los mismos requisitos de higiene señalados en el presente decreto con excepción de los aplicables exclusivamente al área de consumo.

Artículo 55 se refiere al transporte para servicio de catering y a las condiciones de Vehículos destinados para brindar el servicio de catering los cuáles deben tener

- a) Optimo mantenimiento e higiene.
- b) Carrocería cerrada de forma que proteja los alimentos del polvo, agua o cualquier contaminante externo.
- c) Los vehículos y/o contenedores térmicos destinados a transportar alimentos calientes deberán estar diseñados para mantener los alimentos a 60°C o más,

d) De igual forma cuando se transporta alimentos fríos, la temperatura de éstos debe mantenerse a 5°C o menos.

e) Los recipientes utilizados para el transporte de alimentos y que entren en contacto directo con ellos deben ser de materiales de fácil limpieza y desinfección, impermeables, resistentes a la corrosión (preferiblemente acero inoxidable) y que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los mismos.

f) Los utensilios (vasos, platos, cucharas, cubiertos, tenedores) y mantelería deberán transportarse debidamente empacados y protegidos de cualquier posible contaminación.

El transporte para servicio a domicilio "Servicio a Domicilio" (Express) debe cumplir con:

a) Uso de envases desechables de primer uso que contengan los alimentos y bebidas.

b) Aderezos y salsas debidamente empacados.

c) Los contenedores del vehículo deben tener cierre hermético y mantenerse cerrados con un sistema de seguridad que no permita la manipulación a personas no autorizadas.

Artículo 57, Capítulo VIII regula la Salud del Personal; así es muy importante que se tomen medidas para evitar que "personal con signos de enfermedad labore en zonas de manipulación de alimentos: heridas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, para evitar que pueda contaminar directa o indirectamente a éstos. Toda persona debe comunicar inmediatamente su estado de salud. Puede reintegrarse una vez que se le dé de alta por el médico".

El Artículo 58 sobre Higiene y Hábitos del Personal dice que se espera:

1. Esmerada higiene personal
2. Lavado de manos, de la siguiente forma:
 - 2.1. Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
 - 2.2. Inmediatamente después de haber usado los servicios sanitarios.
 - 2.3. Después de toser o estornudar aun habiendo utilizado el pañuelo.
 - 2.4. Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
 - 2.5. Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
 - 2.6. Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, entre otros.
 - 2.7. Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor y todas las veces que sea necesario.

Otros hábitos del personal:

Durante la preparación y servido de los alimentos implican evitar el comer en la cocina, el fumar, escupir, hablar por teléfono. Además mantener óptima presentación personal: Uñas recortadas, limpias y sin esmalte. No usar maquillaje; no portar ningún tipo de joyas tales como relojes, aretes, cadenas u otros durante las horas laborales. "Durante la jornada laboral el personal que sirve al público o prepara alimentos no debe participar simultáneamente en actividades de limpieza del local tal como inodoros,

orinales, pisos, lavamanos u otros. Personal encargado de caja que manipula dinero no debe participar en Actividades relacionadas con la manipulación de alimentos”

De mucha relevancia para evitar contaminación cruzada es la reglamentación del Capítulo IX sobre las medidas de saneamiento, y en el que en el Artículo 60, se solicita un Programa de Higiene y Desinfección para:

- a) Superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, (limpiarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario y tener precauciones con detergentes y desinfectantes para que no contaminen los alimentos).
- b) Los limpiones deben mantenerse limpios y en un recipiente con solución desinfectante, la cual debe reemplazarse diariamente.
- c) Al terminar la jornada de trabajo y cuando sea necesario, limpiar y desinfectar minuciosamente, incluidos los desagües y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.
- d) La campana y ductos de extracción de grasas, humos y olores debe mantenerse limpia y buen estado de funcionamiento.

Artículo 66 se refiere a las disposiciones finales y dice:

“Deróguese el Decreto Ejecutivo No. 19479-S de fecha 29 de enero de 1990 publicado en la Gaceta No. 52 del 14 de marzo de 1990, “Reglamento Servicio Alimentación al Público.”

“Derogar el Decreto Ejecutivo N° 35930-S Reglamento sobre la Calidad e Inocuidad de las Grasas y Aceites Utilizadas Durante la Fritura de Alimentos publicado en la Gaceta N° 86 del 5 de mayo del 2010”

Debe de aplicarse la Guía de Evaluación Sanitaria de Servicios de Alimentación al Público la cual es el instrumento para realizar Inspecciones externas e inspecciones de autocontrol. Si no se cumple con la calificación esperada se girarán Ordenes sanitarias y hasta puede darse la cancelación del permiso sanitario de funcionamiento como lo detalla la Ley General de Salud.

Instrucciones para su llenado:

1. Aplicar la Guía al establecimiento
2. Evaluar punto por punto cada ítem de las tablas correspondientes. Si existe conformidad asignar el valor indicado de cada ítem. De no haber conformidad asignar un valor de 0.
3. Si se diera la condición de que uno o varios de los ítems de una determinada tabla no aplican, estos no deben ser considerados para el cálculo de la calificación por tabla.
4. Sumar los puntos de cada tabla para obtener una calificación total.
5. Sacar el porcentaje dividiendo los puntos obtenidos entre el puntaje máximo ideal para cada tipo de establecimiento y calificar de acuerdo a

Rangos de Calificación

Clasificación

Medida a tomar por el Ministerio de Salud

Entremés

Aspectos relevantes del nuevo Reglamento de Servicios de Alimentación al Público

y su aplicación práctica por medio de la Guía de Evaluación Sanitaria



Hasta 69%	Condiciones inaceptables	Orden sanitaria para suspender el PSF hasta la corrección de las deficiencias
70%-80%	Condiciones deficientes	Medidas sanitarias a tomar, se gira orden sanitaria
81%-100%	Buenas condiciones	Notificar para hacer las correcciones

Puntos críticos del instrumento de evaluación que si no se cumplen generan Orden sanitaria **IMPORTANTE**: En caso de incumplimiento de algún punto crítico se debe girar orden sanitaria para su corrección.

En caso de incumplimiento de lo establecido en el artículo 10 que dice "Ningún establecimiento de los aquí regulados puede operar sin suministro de agua potable", --- girar orden sanitaria para suspender el permiso sanitario de funcionamiento de forma inmediata hasta que se corrija la no conformidad.

1. Cocción Artículo 31

El personal responsable de la preparación de alimentos cuenta con termómetros para verificar las temperaturas de cocimiento establecidas en el reglamento

2. Recalentamiento de comidas Artículo 34

Los alimentos recalentados se llevan hasta la temperatura de 74°C en el centro por 15 segundos y servirse de inmediato

3. Contaminación cruzada Artículo 35

Los alimentos crudos se almacenan en los equipos de refrigeración en recipientes y se ubican separados de los cocidos

4. Programa de higiene y desinfección Artículo 60:

El establecimiento cuenta con un programa documentado de higiene y desinfección que incluye los procedimientos de limpieza y desinfección

5. Salud del personal Artículo 57:



El propietario o administrador toma medidas para evitar que el personal enfermo trabaje en zonas de manipulación de alimentos

No obstante lo anterior, cuando en un establecimiento se encuentre una situación que atente contra la salud pública, se debe aplicar lo establecido en el artículo 65 del presente reglamento, aunque la calificación obtenida supere el 70%.

Artículo 65.- El incumplimiento a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, dará lugar a la aplicación de las sanciones y medidas especiales que señala la Ley General de Salud, en respeto al debido proceso y derecho a la defensa del administrado.

Deseamos mencionar que el reglamento es una forma de mantener el autocontrol en nuestros establecimientos con medidas que reglamentan condiciones lógicas para garantizar ambientes higiénicos, platos saludables y clientes satisfechos, es un reglamento que está a nivel de los lineamientos mundiales y Costa Rica no se queda atrás.

San José, 17 de abril del 2013.



Máster en Inocuidad de Alimentos
IPMA Level D® - Certified Project Management Associate
CPN, Código 019-09
MENÚ ASESORÍAS
i Inocuidad Sostenible !
(506) 83925455
inocuidad.cr@hotmail.com
www.inocuidadsostenible.ning.com