Fecha de [illegible] 11 MAR. 1992 NUM SP-G-9-92 REF

Libro 10 Folio 178 Casilla 3 Al contestar, sírvase mencionar el número y referencia de esta nota.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL
GUATEMALA, C. A.

PALACIO NACIONAL, GUATEMALA, 28 ABR

ACUERDO GUBERNATIVO No. 443 - 92

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

CONSIDERANDO:

Que es deber del Estado velar por la protección de la salud de los habitantes del país, debiendo para ello, desarrollar las acciones que en materia sanitaria fueren necesarias;

CONSIDERANDO:

Que es procedente regular la venta de alimentos en la vía pública para su ubicación y control sanitario, debiéndose establecer los requisitos sanitarios que deben cumplirse en dicha actividad.

POR TANTO:

En uso de las facultades que le confieren los artículos: 183 inciso e) de la Constitución Política de la República de Guatemala y Artículos 1o., 2o. y 3o. del Decreto No.45-79 del Congreso de la República, Código de Salud.

ACUERDA:

Emitir el presente Reglamento para regular la elaboración y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública.

TITULO I

CAPITULO UNICO

PROPOSITO:

ARTICULO No. 1 El propósito fundamental de este reglamento es: regular la venta de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública y establecer los mecanismos de coordinación que deben existir entre el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y las Municipalidades del país, para su control sanitario en el ejercicio de sus respectivas competencias.

.../...2

elaboración y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública.

NUM. SP-G-9-92
REF.

Al contestar, sírvase mencionar el número y referencia de esta nota

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL

GUATEMALA, C. A.

TITULO II

CAPITULO UNICO

DE LOS INGREDIENTES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN LA VIA PUBLICA

ARTICULO No. 2 Se deben adquirir ingredientes en puestos de venta que llenen o cumplan, con los requisitos sanitarios y que estén autorizados.

ARTICULO No. 3 Las carnes utilizadas para la preparación de estos alimentos, deben proceder de rastros o mataderos oficiales y estar identificados con los sellos de inspección oficial. La carne de procedencia clandestina será objeto de decomiso.

ARTICULO No. 4 Los ingredientes o productos procesados utilizados en la elaboración de estos alimentos; deben estar registrados en el Departamento de Registro y Control de Alimentos del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, debiendo además, contar con garantía o respaldo de fabricación.

ARTICULO No. 5 Los productos frescos deben reunir propiedades organolépticas adecuadas para evitar el consumo de alimentos alterados.

TITULO III

DEL TRANSPORTE, RECEPCION, PREPARACION Y CONSERVACION DE LOS INGREDIENTES Y ALIMENTOS DE EXPENDIO EN LA VIA PUBLICA

CAPITULO I

DEL TRANSPORTE

ARTICULO No. 6 Los productos que se utilizan en la preparación de alimentos para expendio en la vía pública deben transportarse en [illegible] o alteración por acción del calor o del ambiente. Estos alimentos no deben transportarse junto con substancias ajenas a los mismos o productos que los puedan contaminar.

/...3

ración y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública.

NUM SP-G-9-92
REF

Al contestar, sírvase mencionar el número y referencia de esta nota

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL
GUATEMALA, C. A.

ARTICULO No. 7

El transporte de los alimentos no perecederos elaborados en áreas urbanas, no podrá exceder de una hora en el traslado de los alimentos del lugar de preparación al puesto de venta, para evitar su deterioro.

ARTICULO No. 8

El transporte y expendio de productos perecederos deberá hacerse en medios y puestos que garanticen su conservación adecuada.

ARTICULO No. 9

El transporte del alimento al puesto de venta deberá hacerse en recipientes herméticamente cerrados, protegidos y limpios.

CAPITULO II

DE LA RECEPCION

ARTICULO No. 10

En el lugar o local de recepción, los ingredientes deben colocarse en un lugar limpio y protegido de la contaminación. Las carnes, menudos y productos del mar, deben colocarse en bandejas separadas y adecuadas. Los productos a granel, en recipientes limpios.

CAPITULO III

DE LA PREPARACION

ARTICULO No. 11

La preparación de los alimentos se debe hacer en un espacio o área destinada exclusivamente para dicha actividad; debe contar con condiciones sanitarias de iluminación, ventilación y ubicación adecuadas.

ARTICULO No. 12

Para la preparación final de los alimentos en el puesto de venta, en los casos que así se autorice, éste debe contar con espacio o área adecuada para dicho fin, protegida de [illegible] accesible al público.

/...4

ARTICULO No. 13

El lugar de preparación de los alimentos así como el puesto de venta, debe fumigarse periódicamente, mediante métodos y productos aprobados por las autoridades sanitarias. Dicha operación debe realizarse, cuando en el mismo no se encuentren alimentos, sus ingredientes y utensilios.

ARTICULO No. 14

Los recipientes que contengan alimentos o sus ingredientes, se deben identificar claramente y colocarse en áreas separadas de los recipientes que contengan jabón, compuestos químicos. Queda terminantemente prohibido utilizar recipientes que hayan sido destinados para envase de productos químicos, plaguicidas.

ARTICULO No. 15

Los lugares de preparación de alimentos y bebidas, deben disponer de agua potable, así como de facilidad para la disposición de aguas servidas, de depósitos para la basura y desperdicios, y de servicios sanitarios para el personal.

ARTICULO No. 16

Cuando los alimentos y bebidas se preparan en los puestos de venta autorizados para dicho fin, los mismos deben contar con facilidades sanitarias como: dotación de agua debidamente clorada, disposición de las aguas servidas, y con depósito adecuado para la basura y desperdicios.

ARTICULO No. 17

El agua en el puesto de venta, debe mantenerse en recipientes adecuados, de fácil limpieza y debidamente cerrados. Y en cantidad suficiente y clorada de conformidad a las disposiciones específicas para cada tipo de venta

ARTICULO No. 18

Los depósitos de basura y desperdicios deberán ser de suficiente capacidad, con tapadera y asas, impermeables, inoxidables y de fácil limpieza. En el depósito de desperdicios húmedos y biodegradables, deberán utilizarse bol-

/...5

ración y venta de [illegible] das no alcohólicas en la vía pública.

NUM. SP-G-9-92
REF.

Al contestar, sírvase mencionar el número y referencia de esta nota

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL

GUATEMALA, C. A.

CAPITULO IV

DE LA CONSERVACION

ARTICULO No. 19 Los alimentos no perecederos deben almacenarse en lugares protegidos, cubiertos o en recipientes cerrados para evitar el contacto con insecto y otros productos que puedan contaminarlos.

ARTICULO No. 20 Los alimentos perecederos que no se preparen de inmediato para su venta, deberán mantenerse en refrigeración.

TITULO IV

DE LA HIGIENE DE LAS SUPERFICIES O MESAS DE TRABAJO Y DE LA MANIPULACION DE LOS UTENSILIOS.

CAPITULO I

DE LAS SUPERFICIES DE TRABAJO

ARTICULO No. 21 Las superficies o mesas de trabajo para la preparación de los alimentos, deben ser de material impermeable, lisas, de fácil limpieza y deben estar colocadas a una altura mínima de 60 centímetros del piso.

Las mismas deben limpiarse y desinfectarse después de cada operación de trabajo.

CAPITULO II

DE LOS UTENSILIOS

ARTICULO No. 22 Los utensilios de trabajo utilizados tanto en la preparación como en el expendio de los alimentos, deben estar en buen estado y ser de fácil limpieza. Se prohibe el uso de ollas y platos despeltrados y de material no apto, como el cobre, cadmio, plomo y otros

Los utensilios deben lavarse con agua y jabón antes de utilizarlos y entre cada operación.

/...6

de un reglamento para regular la elaboración y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública.

NUM. SP-G-9-92
REF.

Al contestar, sírvase mencionar el número y referencia de esta nota.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL

GUATEMALA, C. A.

ARTICULO No. 23 Para la preparación de mezclas de alimentos crudos, los recipientes y utensilios deben ser específicos para dicha operación.

TITULO V

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS VENDEDORES EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

CAPITULO I

DE LA MANIPULACION

ARTICULO No. 24 Todo vendedor y manipulador de alimentos debe llevar ropa adecuada, usar delantal, gorro, redecilla o pañoleta que cubra las tres cuartas partes del cuero cabelludo, siempre limpios y deben ser de color blanco o de colores claros.

ARTICULO No. 25 El vendedor y manipulador de alimentos debe observar hábitos higiénicos elementales: cabello corto, uñas limpias, cortas y sin esmalte, manos limpias sin anillos ni pulseras; no toser ni estornudar sobre los alimentos; debe evitar manipular alimentos cuando tuviera lesiones o infecciones en la piel, no fumar durante la preparación o expedio de los mismos

ARTICULO No. 26 Las manos deben lavarse cuidadosamente con agua y jabón, antes de manipular los alimentos o sus ingredientes, o cuantas veces sea necesario.

ARTICULO No. 27 Las hortalizas y verduras deben lavarse con agua potable y desinfectarse con solución clorada en las concentraciones indicadas por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

ARTICULO No. 28 Los alimentos se deben cocinar completamente, ya sea hervidos, fritos o asados. Se pro-

blica.

/...7

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL
GUATEMALA, C. A.

ARTICULO No. 29 El agua que se utilice en el lavado y la preparación de los alimentos debe ser potable. Si no se cuenta con agua potable, la que se use deberá ser clorada en las concentraciones indicadas por las autoridades sanitarias.

ARTICULO No. 30 Si los alimentos cocidos no se sirven de inmediato, deben mantenerse en condiciones de conservación adecuadas o en temperatura de refrigeración. Nunca deben ser dejados a la intemperie, a temperatura ambiente y expuestos al sol.

ARTICULO No. 31 Si se va a recalentar un alimento, solamente debe calentarse la porción a servir.

ARTICULO No. 32 Al probar los alimentos, no debe introducirse de nuevo el utensilio empleado para tal efecto, sino lavarlo previamente.

TITULO VI

REQUISITOS A CUMPLIR EN LA COMERCIALIZACION

CAPITULO I

DEL PUESTO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES

ARTICULO No. 33 Los puestos de venta deben ser de material resistente, mantenidos en buenas condiciones, limpios y no deben ser utilizados para otro propósito.

ARTICULO No. 34 Si el puesto de venta es un vehículo, la cabina debe estar debidamente separada del área de los alimentos y cumplir con los requisitos específicos de este tipo de puesto.

ARTICULO No. 35 Los puestos de venta fijos deben ubicarse únicamente en áreas autorizadas para dicho fin por las autoridades municipales del país.

[illegible] ca artículos ajenos a la manipulación y comercialización de alimentos, como ropa, calzado, frazadas, pañales.

/...8

NUM. ...93
REF

Al contestar, sírvase mencionar el número y referencia de esta nota

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL
GUATEMALA, C. A.

ARTICULO No. 37

El puesto de venta no debe utilizarse como vivienda permanente ni temporal. Debe ser exclusivo para la manipulación y comercialización de alimentos.

ARTICULO No. 38

Los alrededores del puesto de venta deben mantenerse limpios y sin basura por parte del vendedor.

ARTICULO No. 39

Es prohibida la presencia de animales en el puesto de venta, cerca de él o en sus alrededores.

ARTICULO No. 40

En el puesto de venta la basura debe tratarse en la siguiente forma:
- La basura sólida se debe colocar en un depósito destinado para tal fin para su posterior eliminación por el servicio de limpieza.
- El agua utilizada y sucia se debe depositar en el desague o tragante más próximo.
- Toda la basura debe eliminarse diariamente o antes si se llenan los depósitos.

ARTICULO No. 41

Los alimentos y bebidas que se ofrecen para la venta deben estar protegidos en vitrinas, cubiertos con campanas de malla metálica o material plástico o con mantas limpias.

ARTICULO No.42

Para servir los alimentos en puestos de venta que no dispongan de agua corriente, es obligatorio el uso de vasos, platos y cubiertos desechables, los que deben ser destruidos después del primer uso.

ARTICULO No. 43

Los alimentos deben servirse empleando utensilios como pinzas, cucharas y cucharones, evitando todo contacto con las manos, especialmente si se ha tocado dinero.

ARTICULO No. 44

Cuando se venden los alimentos para llevar, éstos se deben envolver en papel o plástico de primer uso. Se prohibe su reutilización.

/...9

ración y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública.

NUM. [illegible]
REF

Al contestar, sírvase mencionar el número y referencia de esta nota

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL
GUATEMALA, C. A.

TITULO VII

DE LA AUTORIZACION DEL VENDEDOR Y DEL PUESTO DE VENTA

CAPITULO I

DE LA AUTORIZACION DEL VENDEDOR

ARTICULO No. 45 Compete al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social a través del Departamento de Registro y Control de Alimentos y Jefes de centros de Salud del país; acreditar al vendedor de alimentos en la vía pública, mediante la extensión del carnet correspondiente, siempre que cumpla con los siguientes requisitos:

A) Presentar en forma personal o a través de las asociaciones respectivas, ante las autoridades sanitarias competentes del país:

- Solicitud escrita con los siguientes datos:
  - Nombre completo y generales de la ley.
  - Número de Cédula de Identidad Personal.
  - Dirección Exacta.
  - Nivel educacional.

- Tipo de alimentos que se comercializarán.
- Tipo de puesto de venta.
- Indicar si se es propietario o no del puesto de venta.

B) Presentar tarjeta de salud reciente de las personas que atienden el puesto, de máximo 2 semanas de haber sido extendida. Esta tarjeta de salud es especial para vendedores de alimentos, extendida por los Directores de los Centros de Salud del país bajo su estricta responsabilidad y con vi[illegible]

C) Presentar certificado de examen de laboratorio donde conste no ser portador

/...10

de enfermedades infectocontagiosas y parasitarias, con dos semanas como máximo de haber sido extendido.

D) Presentar constancia de haber recibido el último año, capacitación oficial sobre manipulación de alimentos.

CAPITULO II

DE LA AUTORIZACION DEL PUESTO DE VENTA

ARTICULO No. 46 Compete a las Municipalidades del país autorizar los puesto de venta. Para ello se requiere:

A) El interesado deberá presentar solicitud escrita para la ubicación y funcionamiento del puesto de venta, debiendo acreditar que el mismo llena los requisitos exigidos en el presente reglamento, sus normas y deposiciones específicas.
B) Que el vendedor cuente con el acreditamiento higiénico sanitario del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a través de sus dependencias específicas.
C) Que el interesado acredite que el lugar de preparación de los alimentos y su transporte reunen los requisitos sanitarios establecidos en este reglamento.
D) Su disposición a ser ubicado en los lugares que para el efecto dispongan las municipalidades de conformidad con las reglas de ornato y la disponibilidad de servicios de agua, sanitarios y tren de aseo.
E) La autorización del puesto de venta tendrá vigencia de un (1) año.
F) Autorización sanitaria para instalación y funcionamiento extendida por la Dirección General de Servicios de Salud.

/...11

de el Reglamento para regular la elaboración y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública.

NUM. SP-G-9-92
REF.

Al contestar, sírvase mencionar el número y referencia de esta nota.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL
GUATEMALA, C. A.

TITULO VIII

DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES Y PROCEDIMIENTOS

ARTICULO No. 47

Cualquier violación por acción u omisión de las normas del presente Reglamento y de sus Disposiciones Específicas, se considerará infracción sanitaria y se sancionará administrativamente de conformidad a los procedimientos establecidos en el Código de Salud, Decreto 45-79 del Congreso de la República.

ARTICULO No. 48

Sin perjuicio de la aplicación de los procedimientos indicados en el artículo anterior, las autoridades sanitarias y municipales del país podrán cancelar en forma inmediata los carnets de los vendedores y las autorizaciones de los puestos de venta, si en las inspecciones se detecta la comisión de infracciones que ponen en grave riesgo la salud de los consumidores.

DISPOSICIONES FINALES

ARTICULO No. 49

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social podrá suspender la vigencia del presente reglamento, en los casos de emergencia nacional y que a criterio de las autoridades sanitarias y municipales la venta de alimentos en la vía pública constituya un alto riesgo sanitario.

El presente reglamento entrará en vigencia ocho (8) días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNIQUESE:

JORGE ANTONIO SERRANO ELIAS .

EL MINISTRO DE SALUD PUBLICA
Y ASISTENCIA SOCIAL

MIGUEL ANGEL MONTEPEQUE CONTRERAS

EL INFRASCRITO OFICIAL MAYOR DEL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL, HACE CONSTAR QUE LA PRESENTE COPIA ES FIEL A SU ORIGINAL.

PROF. OTTO LOPEZ BARRIOS
OFICIAL MAYOR
Ministerio de Salud Pública y A. S.