



Superintendencia de
Regulación Sanitaria

**Reglamento de Establecimientos de
Alimentos y Bebidas Regulados por la
Superintendencia de Regulación Sanitaria**

GOBIERNO DE



EL SALVADOR



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS REGULADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES PRELIMINARES

Objeto

Art. 1.- El presente reglamento tiene por objeto establecer un marco regulatorio que contenga los requisitos para la obtención de la autorización de funcionamiento y modificaciones posteriores, aplicables a los establecimientos de alimentos y bebidas regulados por la Superintendencia de Regulación Sanitaria, así como para la acreditación de manipuladores de alimentos.

Ámbito de aplicación

Art. 2.- El presente reglamento se aplicará a todas las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras propietarias de establecimientos que se dediquen permanente u ocasionalmente a la fabricación, procesamiento, envasado, etiquetado, etiquetado complementario, preparación, importación, exportación, distribución, transporte, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas.

Este reglamento no será aplicable a los cafetines que funcionan al interior de centros educativos y aquellos que requieran permisos para la preparación y conservación del refrigerio escolar en centros educativos, a los cuales se les aplicarán las disposiciones establecidas en la normativa nacional y regional vigente.

Autoridad competente

Art. 3.- La Superintendencia de Regulación Sanitaria, en adelante la Superintendencia, será la autoridad competente para aplicar y garantizar el cumplimiento del presente reglamento.

Definiciones



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Art. 4.- Para los efectos del presente reglamento, se utilizarán las definiciones siguientes:

- 1) Alimento:** Toda sustancia procesada, semiprocada y no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento del mismo.
- 2) Alimento de consumo inmediato:** Producto preparado o elaborado en establecimientos alimentarios, tales como restaurantes, comedores y establecimientos similares donde se ofrecen para su consumo en el momento.
- 3) Alimento no perecedero:** Alimentos que, por su naturaleza o por haber sido sometido a procesos de conservación como deshidratación, pasteurización, esterilización, enlatado u otros, mantiene su estabilidad física, química y microbiológica por un período prolongado sin necesidad de refrigeración o congelamiento.
- 4) Alimento no procesado:** Es el alimento que no ha sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico, salvo las indicadas por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles.
- 5) Alimento perecedero:** Alimentos que, por su composición, características físicas, químicas o microbiológicas, están sujetos a un proceso natural de descomposición o deterioro en un corto período de tiempo si no se conserva en condiciones adecuadas de almacenamiento, por lo que requiere un debido control de temperatura y humedad, tales como refrigeración o congelamiento.
- 6) Alimento procesado:** Alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y consumo ulterior.
- 7) Alimento semiprocado:** Alimento que ha sido sometido a un proceso tecnológico adecuado para su conservación y que requiere de un tratamiento previo a su consumo.
- 8) Autorización de funcionamiento:** Es el permiso otorgado por la Superintendencia que habilita el funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas en



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

cumplimiento a los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente aplicable.

- 9) Bodegas húmedas o cuartos fríos:** Establecimiento autorizado para la importación, exportación, almacenamiento, etiquetado complementario y distribución de alimentos y bebidas semiprocesados, procesados, no procesados o materias primas alimenticias perecederas.
- 10) Bodegas secas:** Establecimiento autorizado para la importación, exportación, almacenamiento, etiquetado complementario y distribución de alimentos y bebidas semiprocesados, procesados, no procesados o materias primas alimenticias no perecederas.
- 11) Cambios de infraestructura:** Cambios estructurales realizados en el establecimiento que impactan directamente en las áreas destinadas a la elaboración, procesamiento, almacenamiento, distribución y expendio de alimentos y bebidas. Estos cambios alteran el flujo de los procesos y pueden afectar el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes. Quedan excluidos aquellos cambios que no interfieran con dichas áreas ni con el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable.
- 12) Comedores:** Establecimiento de pequeña o mediana escala que se dedica a la preparación y expendio de alimentos y bebidas de consumo inmediato y que no requiere carta o menú formal.
- 13) Envasadoras y procesadoras no industriales de alimentos y bebidas:** Establecimiento que se dedica al almacenamiento, importación, exportación, elaboración, procesamiento, envasado, etiquetado, distribución y comercialización de alimentos y bebidas, el cual no posee líneas industriales automatizadas.
- 14) Establecimientos de alimentos y bebidas:** Instalación, local, infraestructura o espacios destinados a la fabricación, procesamiento, envasado, etiquetado, etiquetado complementario, preparación, importación, exportación, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- 15) Establecimientos que se dedican a la preparación de alimentos y bebidas de consumo inmediato:** Es aquel que realiza actividades de elaboración, manipulación, preparación y comercialización de alimentos y bebidas para ser consumidos en el momento; tales como: restaurantes, comedores, pupuserías, servicios de banquete, entre otros.
- 16) Establecimientos temporales de alimentos y bebidas:** Establecimiento donde se desarrollan actividades de elaboración, manipulación, preparación y comercialización de alimentos y bebidas de forma temporal en ferias patronales, eventos municipales, festivales, concierto o similares.
- 17) Fábricas de alimentos y bebidas:** Establecimiento que se dedica al almacenamiento, importación, exportación, elaboración, procesamiento, envasado, etiquetado, distribución y comercialización de alimentos y bebidas, por procesos tecnológicos de preparación, conservación y envasado que lo hacen adecuado para su consumo ulterior.
- 18) Food trucks:** Establecimiento instalado dentro de un vehículo o equipo móvil acondicionado, donde se preparan, elaboran y comercializan alimentos para consumo inmediato que se traslada a diferentes zonas del país donde se ubica en un sitio determinado.
- 19) Molinos:** Establecimiento que se dedica al proceso de la molienda de cereales, leguminosas, granos, hortalizas y otros productos de origen vegetal o animal, a fin de obtener harina, masas, o mezclas de productos sólidos, semisólidos o líquidos.
- 20) Panaderías no industriales:** Establecimiento dedicado al almacenamiento, importación, exportación, elaboración, procesamiento y comercialización de pan y otros productos de panadería mediante métodos y procesos manuales o semimanuales y sin líneas industriales automatizadas.
- 21) Plantas lácteas no industriales:** Establecimiento dedicado al almacenamiento, importación, exportación, elaboración, procesamiento y comercialización de productos derivados de la leche, mediante procesos manuales o semimanuales y sin líneas industriales automatizadas.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- 22) Pupuserías:** Establecimiento dedicado principalmente a la elaboración y comercialización de pupusas y sus acompañamientos.
- 23) Quioscos de alimentos y bebidas:** Establecimiento dedicado al almacenamiento, elaboración, procesamiento y comercialización de alimentos y bebidas preenvasados o de consumo inmediato, que se caracteriza por ser de infraestructura pequeña dentro de la cual no se dispone con un espacio dedicado para el consumo.
- 24) Restaurantes:** Es el establecimiento dedicado al almacenamiento, elaboración, procesamiento y comercialización de alimentos y bebidas de consumo inmediato, que requiere carta o menú formal y que además, cuenta con áreas independientes de cocina, servicio en mesa y bodega húmeda o seca menor a doce metros cuadrados.
- 25) Salas de ventas de alimentos y bebidas:** Establecimiento de infraestructura pequeña o mediana dedicado a la comercialización de alimentos y bebidas preenvasados, procesados, no procesados y semiprocesados perecederos o no perecederos.
- 26) Servicios a domicilio de alimentos y bebidas:** Es la actividad de trasladar alimentos y bebidas previamente elaborados por un establecimiento autorizado, hasta el lugar indicado por el consumidor, la cual es realizada por el establecimiento que elabora el alimento o por un intermediario.
- 27) Servicios de banquetes:** Establecimiento que se dedica al almacenamiento, manipulación y preparación de alimentos y bebidas de consumo inmediato para ser servidos en eventos, celebraciones o reuniones dentro o fuera del mismo.
- 28) Supermercados:** Establecimiento que se dedica a actividades de comercialización de alimentos y bebidas preenvasados, semiprocesados, procesados y no procesados, perecederos y no perecederos, además de otro tipo de productos no alimenticios.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

29) Transporte para alimentos y bebidas: Es el vehículo diseñado o acondicionado para la movilización de alimentos y bebidas, perecederos o no perecederos, en condiciones que garanticen su calidad e inocuidad durante el traslado.

CAPÍTULO II

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Clases de establecimientos

Art. 5.- Los establecimientos de alimentos y bebidas se clasifican en:

- 1) Envasadoras y procesadoras no industriales de alimentos y bebidas.
- 2) Panaderías no industriales.
- 3) Plantas lácteas no industriales.
- 4) Establecimientos que se dedican a la elaboración, manipulación, preparación y comercialización de alimentos y bebidas de consumo inmediato que, a su vez, se subclasifican en:
 - 4.1 Restaurantes.
 - 4.2 Comedores.
 - 4.3 Pupuserías.
 - 4.4 Servicios de banquetes.
- 5) Bodegas secas.
- 6) Bodegas húmedas o cuartos fríos.
- 7) Supermercados.
- 8) Quioscos de alimentos y bebidas.
- 9) Salas de venta de alimentos y bebidas que, a su vez, se subclasifican en:
 - 9.1. Sala de venta de alimentos y bebidas no perecederos.
 - 9.2. Sala de venta de alimentos y bebidas perecederos.
- 10) Food trucks.
- 11) Molinos.
- 12) Transporte para alimentos y bebidas que, a su vez, se subclasifican en:



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- 12.1. Vehículos que transportan alimentos perecederos.
- 12.2. Vehículos que transportan alimentos no perecederos.
- 12.3. Vehículos que transportan servicios de banquetes.

13) Fábricas de alimentos y bebidas.

Las envasadoras y procesadoras no industriales, panaderías no industriales, plantas lácteas no industriales y los demás establecimientos regulados en este reglamento constituyen otro tipo de clasificación a los determinados en el Reglamento para el Funcionamiento de Pequeños Comercios Regulados por la Superintendencia de Regulación Sanitaria, en virtud de la clasificación como micro o pequeña empresa, las actividades que desarrollen y los requisitos que deben cumplir para la elaboración y comercialización de sus productos.

La Superintendencia podrá modificar la clasificación de establecimientos de alimentos y bebidas contenida en el presente artículo, según se considere necesario.

Obligaciones de los establecimientos de alimentos y bebidas

Art. 6.- Los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas serán responsables de asegurar la calidad e inocuidad de los productos que elaboren, preparen, procesen, envasen, importen, exporten, comercialicen, almacenen, distribuyan o transporten, y tendrán las obligaciones siguientes:

- 1) Desnaturalizar, desechar, destruir, retirar productos del mercado o realizar las acciones necesarias en caso de fallas de inocuidad o calidad de los mismos que representen un riesgo para la salud.
- 2) Reportar a la Superintendencia cualquier falla de inocuidad o calidad detectado en los productos que elaboren, preparen, procesen, envasen, importen, exporten, comercialicen, almacenen, distribuyan o transporten.
- 3) Proporcionar muestras de los productos para análisis de control de calidad a la Superintendencia en los términos requeridos por ésta, así como efectuar el pago de la tarifa correspondiente de los mismos, para garantizar la labor de vigilancia.
- 4) Colaborar con el personal de la Superintendencia en la ejecución de inspecciones.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- 5) Garantizar que el personal interviniente en el proceso de manipulación de los alimentos y bebidas cuente con la acreditación de manipuladores de alimentos emitida por la Superintendencia.
- 6) Contar con exámenes generales de heces y orina y constancia de buena salud de los manipuladores de alimentos, con una fecha de emisión no superior a seis meses.
- 7) Garantizar que las instalaciones, equipos, materias primas, productos intermedios y productos terminados se mantengan libres de la presencia de plagas en todas las etapas de la cadena alimentaria y contar con su control respectivo.
- 8) Proporcionar a la Superintendencia información completa, veraz y verificable en cualquier etapa del proceso de autorización, renovación o modificación. Así como cuando la Superintendencia lo requiera en su labor de vigilancia.
- 9) Cumplir con los requerimientos técnicos y de infraestructura establecidos por la Superintendencia y demás normativa vigente aplicable.
- 10) Cumplir con los requerimientos que la Superintendencia realice dentro del ámbito de su competencia.

Prohibiciones de los establecimientos de alimentos y bebidas

Art. 7.- Se prohíbe a los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas:

- 1) Realizar actividades reguladas en este reglamento sin contar con la autorización de funcionamiento correspondiente.
- 2) Realizar actividades de fabricación, procesamiento, envasado, etiquetado, etiquetado complementario, preparación, importación, exportación, distribución, transporte, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas preenvasados que no cuenten con registro sanitario, según aplique.
- 3) Utilizar materia prima vencida o en malas condiciones.
- 4) Realizar modificaciones a cualquiera de las condiciones autorizadas del establecimiento sin aprobación de la Superintendencia.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

CAPÍTULO III

DE LAS AUTORIZACIONES DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Autorización de funcionamiento

Art. 8.- Todo establecimiento de alimentos y bebidas que se dedique ocasional o permanentemente a las actividades señaladas en este reglamento, deberán contar con la autorización de funcionamiento emitida por la Superintendencia-

La autorización que emita la Superintendencia deberá ser colocada en un lugar visible al público en el establecimiento.

Vigencia de la autorización de funcionamiento

Art. 9.- La autorización de funcionamiento tendrá una vigencia de dos años para transporte de alimentos y bebidas y de cinco años para los demás establecimientos detallados en el presente reglamento, la cual se contará a partir de la fecha de su emisión.

Modificaciones a la autorización de funcionamiento de establecimiento de alimentos y bebidas

Art. 10.- Toda modificación a la autorización de funcionamiento de los establecimientos de alimentos y bebidas deberán ser aprobadas por la Superintendencia. Los requisitos de las solicitudes de las modificaciones serán detallados en los anexos del presente reglamento.

Sobre el traslado y cambios del establecimiento

Art 11.- Cuando el establecimiento traslade sus instalaciones, realice cambios en su infraestructura o realice actividades que no fueron autorizadas originalmente, deberá solicitar una nueva autorización de funcionamiento, debiendo cumplir con los requisitos establecidos para tales efectos en los anexos de este reglamento.

Tras la emisión de la nueva autorización de funcionamiento del establecimiento, se tendrá por cancelada la autorización anterior.

De la renovación de la autorización de funcionamiento



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Art. 12.- La renovación de la autorización de funcionamiento del establecimiento deberá ser solicitada dentro del plazo de tres meses previos a su vencimiento, vencido dicho plazo sin haberse solicitado la renovación, se tendrá por cancelada la autorización y el interesado deberá solicitar una nueva autorización de funcionamiento.

En caso que el establecimiento haya trasladado sus instalaciones o realice cambios en su infraestructura conforme a los términos establecidos en el presente reglamento, no procederá la renovación y el propietario deberá solicitar una nueva autorización de funcionamiento.

Los requisitos para la obtención de la renovación de la autorización de funcionamiento serán los detallados en los anexos del presente reglamento.

Establecimientos que realicen varias actividades reguladas

Art. 13.- En el caso que una persona natural o jurídica realice actividades que correspondan a dos o más clases de establecimientos, deberá solicitar a la Superintendencia la autorización de funcionamiento por cada uno de esas clases, debiendo cancelar la tarifa correspondiente.

CAPÍTULO IV

DEL PROCEDIMIENTO PARA OBTENER LA AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Solicitud de autorización de funcionamiento

Art. 14.- Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, interesada en realizar una o más de las actividades descritas en el presente reglamento, deberá solicitar la autorización de funcionamiento a la Superintendencia por cada clase de establecimiento.

Dicha solicitud deberá ser remitida por los mecanismos establecidos por la Superintendencia, la cual deberá cumplir con los requisitos detallados en los anexos de este reglamento y previo pago de la tarifa correspondiente.

De los Centros de Atención a Primera Infancia



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Art. 15.- Los Centros de Atención a Primera Infancia en donde se elaboren, manipulen o preparen alimentos y bebidas de consumo inmediato estarán sujetos a la autorización de funcionamiento emitida por la Superintendencia. Las solicitudes de los referidos Centros, serán atendidas en orden prioritario y con carácter especial, y, deberán cumplir los requisitos detallados en los anexos del presente reglamento.

Emisión de autorización de funcionamiento

Art. 16.- Una vez ingresada la solicitud de autorización y verificado el pago de la tarifa correspondiente, la Superintendencia emitirá la autorización de funcionamiento del establecimiento, salvo las excepciones establecidas en el artículo siguiente.

En todo caso, los establecimientos deberán cumplir con los criterios técnicos y de infraestructura conforme a los anexos del presente Reglamento.

De la inspección para la autorización de funcionamiento

Art. 17.- Para la autorización de las fábricas, envasadoras y procesadoras, panaderías no industriales, plantas lácteas no industriales y Centros de Atención a Primera Infancia, la Superintendencia realizará inspección previa a la emisión de la autorización de funcionamiento, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos y de infraestructura del establecimiento.

Dicha inspección podrá ejecutarse de forma presencial, documental o por los mecanismos tecnológicos que la Superintendencia establezca. En todo caso, deberá levantarse un acta en la cual se harán constar los hallazgos evidenciados en la inspección, la cual será comunicada al peticionario.

Para la renovación de la autorización de funcionamiento no se realizará inspección, verificándose únicamente el cumplimiento de requisitos documentales requeridos. No obstante, el cumplimiento de los requisitos técnicos y de infraestructura se verificarán mediante inspecciones de vigilancia.

Incumplimiento de requisitos evidenciados en la inspección de autorización de funcionamiento



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Art. 18.- Si el resultado de la inspección para la autorización no fuese favorable en cuanto al cumplimiento de los requisitos, la unidad correspondiente podrá realizar las prevenciones respectivas.

En caso de no subsanarse las prevenciones realizadas, se archivará la solicitud, dejando a salvo el derecho para presentar una nueva petición.

Autorizaciones excepcionales

Art. 19.- La Superintendencia podrá autorizar provisionalmente el funcionamiento de establecimientos, para lo cual deberá valorar la documentación presentada por el interesado y conforme a la normativa u otros instrumentos jurídicos que la Superintendencia establezca. Esta autorización provisional será expedita. En estos casos, la emisión de la autorización de funcionamiento definitiva estará sujeta al cumplimiento de los requisitos que se verifiquen en la inspección respectiva.

CAPÍTULO V

DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE NO REQUIEREN AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Establecimientos que no requieren autorización

Art. 20.- Los establecimientos de alimentos y bebidas que se detallan a continuación, no requieren autorización de funcionamiento ante la Superintendencia:

- 1) Servicios a domicilio de alimentos y bebidas.
- 2) Establecimientos temporales de alimentos y bebidas en ferias patronales, eventos municipales, festivales, conciertos o similares.
- 3) Otros que la Superintendencia considere necesarios, independientemente de su denominación.

Las personas naturales o jurídicas titulares de establecimientos que se dediquen a las actividades enunciadas en esta disposición, deberán asegurar condiciones de higiene que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas, los cuales podrán ser



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

inspeccionados por la Superintendencia en su labor de vigilancia y en caso de identificar indicios sobre incumplimientos a la normativa vigente aplicable, se adoptarán las medidas regulatorias correspondientes.

De las ferias patronales

Art 21.- Las municipalidades, por medio del alcalde o de los delegados designados, deberán notificar a la Superintendencia, el listado de los propietarios de los establecimientos temporales de alimentos y bebidas que participen en las actividades de ferias patronales que se realicen en los diferentes distritos que la conforman. Para lo anterior, la Superintendencia pondrá a disposición los medios para tales efectos.

CAPÍTULO VI

ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Autorización para elaborar o manipular alimentos o bebidas

Art. 22.- Toda persona que se dedique a la elaboración o manipulación de alimentos y bebidas, deberá obtener previamente el carné que la acredite para ello, aprobando el curso que para tales efectos imparta la Superintendencia o según ésta lo establezca.

La acreditación para la elaboración o manipulación de alimentos y bebidas es requisito indispensable para ello, por lo que, de no estarlo, la persona interesada no podrá realizar tales actividades.

De la acreditación

Art. 23.- El carné que acredita a la persona para la elaboración o manipulación de alimentos y bebidas, tendrá una vigencia de dos años contados a partir de su emisión y



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

podrá ser emitido por la Gerencia de Desarrollo Institucional, la Unidad de Formación Continua o los coordinadores de las sedes administrativas de la Superintendencia.

CAPÍTULO VII **DISPOSICIONES FINALES**

Sobre las fábricas de alimentos y bebidas

Art. 24.- Los requisitos y procedimiento de autorización de funcionamiento para las fábricas de alimentos y bebidas se registrarán conforme a la normativa técnica vigente aplicable; no obstante, la vigencia, modificaciones y renovaciones de la autorización de funcionamiento se registrarán conforme a este reglamento.

Inspecciones de vigilancia

Art. 25.- La Superintendencia realizará inspecciones periódicas en todos los establecimientos de alimentos y bebidas, en las cuales se verificará el cumplimiento de los requisitos y criterios establecidos en este reglamento y demás normativa vigente aplicable, en caso de identificar incumplimientos, se podrán emitir las medidas regulatorias correspondientes o imponer las sanciones a que dieren lugar.

Vigencia de establecimientos previamente autorizados

Art. 26.- Las autorizaciones de funcionamiento de establecimientos de alimentos y bebidas emitidas previo a la entrada en vigencia del presente reglamento, mantendrán su validez conforme a lo autorizado. Sin embargo, toda renovación y nueva autorización deberá realizarse conforme a las disposiciones establecidas en el presente reglamento.

Anexos

Art. 27.- Los Anexos que contienen los requisitos, criterios y parámetros para los establecimientos de alimentos y bebidas regulados por la Superintendencia, forman parte integral del presente reglamento.

Supletoriedad



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Art. 28.- Los aspectos no previstos en el presente reglamento serán regulados por lo dispuesto en la Ley de Procedimientos Administrativos y demás normativa vigente aplicable.

Especialidad del reglamento

Art. 29.- Las disposiciones del presente reglamento son de carácter especial, por consiguiente, prevalecerá sobre cualquier otra disposición contenida en acuerdos u otra normativa que la contraríe.

Vigencia

Art. 30.- El presente Reglamento entrará en vigencia el día posterior a su publicación en el Diario Oficial.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

ANEXOS

Anexo I. Requisitos para la autorización de funcionamiento, renovación de funcionamiento y modificaciones posteriores al funcionamiento de establecimientos de alimentos y bebidas

Apartado I. Requisitos para la autorización de funcionamiento y renovación

Para la obtención de la autorización de funcionamiento y renovación, se deberán cumplir los requisitos siguientes:

- a) Completar el formulario a través de los mecanismos establecidos por la Superintendencia, el cual deberá contener:
 - i. Datos del propietario:
 - a. Nombre completo o razón social del propietario.
 - b. Número de DUI del propietario o NIT de la sociedad.
 - c. Nombre completo y número de DUI del representante legal, en caso aplique.
 - d. Capital inscrito del propietario.
 - e. Dirección, número de teléfono y correo electrónico del propietario o del representante legal o apoderado, en caso aplique.
 - ii. Datos del establecimiento:
 - a. Nombre comercial.
 - b. Dirección, número de teléfono y correo electrónico del establecimiento.
 - c. Cantidad de empleados manipuladores de alimentos.
 - d. Categoría de establecimiento.
 - e. Tipo de producto que elabora, comercializa, almacena o distribuye.
 - f. Listado de placas de vehículos y tipo de alimentos que transporta (aplica para transporte para alimentos y bebidas).
 - iii. Medios para recibir notificaciones.
 - iv. Número de mandamiento pagado.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- b) Cuando el propietario sea una persona jurídica, se deberá presentar la escritura de constitución de la sociedad y sus modificaciones, credencial de junta directiva o administrador único.
- c) Documento Único de Identidad de la persona natural propietaria del establecimiento o del representante legal, según sea el caso. Para el caso de extranjeros, se deberá presentar el carnet residente o pasaporte.
- d) En caso que el propietario nombre a un apoderado para realizar el trámite, deberá presentar el documento legal donde conste el nombramiento, según lo establecido por la Ley de Procedimientos Administrativos.
- e) Pago de la tarifa correspondiente.
- f) Fotografías de todas las áreas, equipos y maquinarias del establecimiento.
- g) Plano de distribución interna, para envasadoras y procesadoras de alimentos, panaderías no industriales y plantas lácteas no industriales.
- h) Descripción general de los procesos de elaboración para envasadoras y procesadoras de alimentos, panaderías no industriales y plantas lácteas no industriales.
- i) Cumplir con los requerimientos técnicos y de infraestructura establecidos por la Superintendencia y demás normativa vigente aplicable.

Apartado 2. Requisitos para la modificación de la autorización de funcionamiento de establecimientos

Para la obtención de la autorización de modificaciones posteriores al otorgamiento de la autorización de funcionamiento de establecimientos, se deberán cumplir los requisitos siguientes:

2.1. Requisitos generales

- a) Completar el formulario a través de los mecanismos establecidos por la Superintendencia, el cual deberá contener:
 - i. Datos del solicitante:
 - a. Nombre completo del solicitante y calidad bajo la cual actúa.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- b. Número de DUI.
- c. Dirección, número de teléfono y correo electrónico.
- ii. Datos del establecimiento:
 - a. Nombre del establecimiento.
 - b. Nombre o razón social del propietario del establecimiento.
 - c. Número de registro del establecimiento.
 - d. Tipo de establecimiento.
 - e. Dirección del establecimiento.
- iii. Tipo de modificación que solicita.
- iv. Medios para recibir notificaciones.
- v. Número de mandamiento de pago de la tarifa correspondiente; y
- vi. Firma del propietario, representante legal o apoderado.
- b) En caso que el propietario nombre a un apoderado para realizar el trámite, deberá presentar el documento legal donde conste el nombramiento.
- c) Realizar el pago de la tarifa correspondiente.

2.2. Requisitos específicos para los trámites de modificaciones:

- a) Cambio de propietario
 - i. Documento legal que acredite el cambio
 - ii. Datos del nuevo propietario
 - a. Nombre completo o razón social del nuevo propietario
 - b. Número de DUI del nuevo propietario. En caso que el nuevo propietario sea una sociedad, se debe presentar la escritura de constitución, el NIT de la misma, credenciales y el número de DUI del representante legal y número de DUI del apoderado en caso aplique.
 - c. Dirección, número de teléfono y correo electrónico del nuevo propietario.
- b) Cambio de nombre del establecimiento
 - i. Nuevo nombre del establecimiento



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- c) Cambio de razón social del propietario
 - i. Nueva razón social del propietario.
 - ii. Documento legal que acredita el cambio.
- d) Cambio de representante legal
 - i. Documento legal que acredite el cambio.

Apartado 3. Requisitos técnicos y de infraestructura para la autorización de funcionamiento de envasadoras y procesadoras no industriales, plantas lácteas no industriales, panaderías no industriales y Centros de Atención a Primera Infancia.

Para efectos de la autorización de funcionamiento, el establecimiento debe de cumplir con los requisitos críticos y los demás establecidos en este reglamento. En caso de no cumplimiento, la Superintendencia emitirá las prevenciones respectivas, pudiendo realizar una nueva inspección.

3.1 Requisitos generales:

- a) Ubicación y alrededores
 - i. El establecimiento debe estar situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación.
 - ii. Los alrededores y áreas exteriores del establecimiento deben estar limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.
- b) Infraestructura
 - i. El establecimiento debe contar con un tamaño, construcción y diseño del local que facilite su mantenimiento y operaciones.
- c) Pisos
 - i. Los pisos del establecimiento deben ser de materiales que no contaminen los alimentos, faciliten procesos de limpieza y sanitización, sin daños ni grietas.
 - ii. Los desagües del establecimiento deben permitir evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos y estar protegidos para impedir ingreso de plagas. Aplica para áreas de limpieza húmeda (lavado de superficies).



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

d) Paredes y techos

- i. Las paredes internas del establecimiento deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorber humedad.
- ii. Los techos del establecimiento deben estar en buen estado, contar con adecuado mantenimiento, no acumular suciedad, sin filtraciones de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.
- iii. En caso de contar con cielo falso en el establecimiento, este se debe mantener en buen estado, limpio y sin aberturas (incluyendo espacio entre encielado con el plafón o techo).

e) Ventanas y puertas

- i. En caso de que el establecimiento cuente con ventanas y otras aberturas en áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, estas deben estar protegidas de forma efectiva contra ingresos de plagas. El cedazo debe contar con marcos de fácil desmontaje.
- ii. En caso de que el establecimiento cuente con repisas de ventanas, estas deben ser de tamaño mínimo y con declive.
- iii. Las puertas del área de preparación de alimentos del establecimiento deben ser de material liso y no absorbente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado.

f) Iluminación y ventilación.

- i. El establecimiento debe disponer de luz natural o artificial que permita realizar las actividades de preparación, limpieza, desinfección e inspección; asimismo, las luminarias deben ser tipo LED o estar protegidas contra roturas.
- ii. Las instalaciones eléctricas del establecimiento deben estar empotradas o recubiertas por caños aislantes. El establecimiento no debe contar con cables colgantes en zonas de preparación de alimentos.
- iii. El establecimiento debe contar con un sistema efectivo de ventilación natural o artificial (no aplica para panadería no industrial).



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- iv. Los equipos artificiales para ventilación (extractores de aire, aire acondicionado, ventiladores y otros) del establecimiento, deben estar limpios, en buen estado y recibir mantenimiento adecuado.
- g) Cantidad y calidad del agua.
 - i. El establecimiento debe disponer de agua potable en todas las áreas requeridas (Punto Crítico).
 - ii. El agua del establecimiento debe almacenarse y distribuirse en cantidad suficiente y con la calidad adecuada. Asimismo, la cisterna, tanque o depósito de agua debe lavarse y desinfectarse cada seis meses, estar protegido y limpio.
 - iii. El agua del establecimiento debe cumplir con la lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/L).
 - iv. En caso de que el establecimiento cuente con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, debe mantenerse un registro de limpieza y mantenimiento que garantice que se realizan de manera adecuada y frecuente.
- h) Sistema de desagüe, manejo y disposición de desechos líquidos y sólidos.
 - i. El sistema de desagüe del establecimiento debe estar conectado a la red de alcantarillado o contar con sistema de tratamiento individual de aguas negras y servidas.
 - ii. El sistema de desagüe del establecimiento debe funcionar en buen estado, sin malos olores, con sifón, sin riesgo de contaminar agua potable ni alimentos. Asimismo, las rejillas deben estar protegidas con cedazo o contar con tapones tipo sifón.
 - iii. El sistema de desagüe del establecimiento debe contar con trampa de grasa instalada, en buen estado y uso apropiado, a la cual se le debe realizar mantenimiento periódico (esto aplica si el establecimiento genera residuos grasos según el tipo y cantidad de alimentos que elabora).



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

i) Desechos sólidos.

- i. Las áreas de proceso del establecimiento deben contar con recipientes accionados por pedal para recolección de desecho sólidos, en cantidad suficiente, con tapadera ajustada y bolsa plástica; asimismo, estos deben desocuparse antes de alcanzar $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, lavarse y desinfectarse (Punto Crítico).
- ii. En caso de que el establecimiento cuente con depósitos para desechos sólidos en zonas externas, estos deben contar con tapadera hermética, mantenerse con bolsa plástica y permanecer cerrados.
- iii. El contenedor o caseta general de desechos sólidos del establecimiento debe mantenerse ordenado, en buen estado, lavarse y permanecer sin lixiviados. Debe contar con desagües que eviten salidas de líquidos al exterior.
- iv. No debe mantenerse basura del establecimiento en la calle y su disposición final debe ser adecuada, conforme a la norma técnica de alimentos.

j) Instalaciones sanitarias.

- i. El establecimiento debe contar con acceso a servicios sanitarios para los trabajadores, debidamente identificados, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado y limpios; no deben emplearse como bodega. Los servicios sanitarios deben ubicarse fuera del área de procesamiento (Punto Crítico).
- ii. El área de procesamiento de alimentos del establecimiento debe contar con lavamanos limpio, provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen a los trabajadores el lavado de manos (Punto Crítico).
- iii. El establecimiento debe disponer de servicio sanitario para clientes, identificado, con lavamanos en buen estado, dotado de agua, jabón líquido, toallas desechables o secadores de aire, limpio y accesible (no aplica a establecimientos alimentarios que funcionan exclusivamente como salas de venta de productos terminados, con capacidad de atención



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

para menos de 25 clientes, los cuales deben disponer de 1 lavamanos con agua y jabón líquido).

- iv. El establecimiento debe contar con un inodoro por cada 25 personas, separado por sexo y con urinarios individuales o colectivos.

k) Limpieza y desinfección.

- i. En el establecimiento las refrigeradoras, freidoras, hornos, planchas y otros equipos deben poder moverse para facilitar las operaciones de limpieza.
- ii. Los platos, tazas y cubiertos del establecimiento deben lavarse y desinfectarse.
- iii. Todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcasas, charolas, rejillas, repisas y equipos del establecimiento deben mantenerse limpios.
- iv. Los productos de limpieza y desinfección deben ser adecuados para el uso en establecimientos alimentarios, emplearse conforme a sus especificaciones y mantenerse debidamente etiquetados (Punto Crítico).

l) Diseño de equipo y utensilios

- i. Los materiales de los equipos y utensilios del establecimiento no deben ser corrosivos, deben mantenerse en buen estado y no generar riesgo de contaminación de los alimentos. No se debe emplear madera u otros materiales absorbentes (Punto Crítico).
- ii. En el establecimiento el equipo fijo debe ser accesible para su operación y mantenimiento.
- iii. En el establecimiento los utensilios deben almacenarse en depósitos o muebles que los protejan de insectos y roedores (Punto Crítico).
- iv. En el establecimiento las tablas para picar, deben ser de acrílico o polietileno, sin hendiduras y emplearse de manera correcta para evitar contaminación cruzada. Asimismo, deben lavarse y desinfectarse después de cada uso. (Punto Crítico)
- v. En el establecimiento las mantas utilizadas para limpiar mesas y otras superficies deben mantenerse limpias.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

m) Control de insectos y roedores.

- i. El establecimiento debe contar con un programa eficaz para la prevención y control de plagas, debidamente documentado, que establezca la periodicidad de los controles, registre la lista de productos químicos utilizados y las fechas en que se realizan las acciones. No deben observarse plagas, excretas, ootecas, ni restos. Asimismo, la empresa de control de plagas debe estar autorizada por MINSAL (Punto Crítico).
- ii. El establecimiento debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso y anidación de plagas en el local y su contorno, principalmente en las áreas de preparación y almacenamiento de materias primas, empaques y alimentos.
- iii. En el establecimiento no se deben emplear cebos para roedores en las áreas de preparación de alimentos.
- iv. En el establecimiento no deben observarse equipos ni objetos inservibles o en desuso, que puedan ser un riesgo para la cría y proliferación de insectos y roedores (Punto Crítico).

n) Higiene del personal y requisitos sanitarios.

- i. Los manipuladores de alimentos del establecimiento deben recibir educación sanitaria anual, a través de los cursos autorizados por la Superintendencia de Regulación Sanitaria.
- ii. Los manipuladores de alimentos del establecimiento deben contar con exámenes generales de heces y orina, así como con certificado de salud vigente que indique parámetros normales (deben actualizarse, como mínimo, cada seis meses). (Punto Crítico)
- iii. Los manipuladores de alimentos del establecimiento no deben presentar fiebre, tos, secreciones, lesiones cutáneas, ictericia, vómitos o diarrea en las áreas de preparación y servicio de alimentos.
- iv. En el establecimiento, debe observarse que el personal practica correctamente el lavado de manos.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- v. Los manipuladores de alimentos del establecimiento deben utilizar uniforme completo que incluya gorro o redecilla, cubre-boca, gabacha o delantal limpio, zapatos cerrados y vestidos, camisas o blusas con mangas.
 - vi. Los manipuladores de alimentos del establecimiento no deben utilizar anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos u otras joyas. Asimismo, deben mantener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.
 - vii. Los manipuladores de alimentos del establecimiento no deben fumar, masticar chicle, escupir ni comer en las áreas de preparación de los alimentos. Asimismo, no deben rascarse, tocarse el cabello, la cara, la nariz u oídos, mientras se encuentran manipulando alimentos.
 - viii. Al servir alimentos en el establecimiento se deben utilizar pinzas o guantes, o bien designar a una persona exclusiva para el cobro cuando corresponda.
 - ix. Los trabajadores del establecimiento deben retirarse ropa de trabajo (gabacha y botas), al salir de las áreas de procesamiento.
 - x. Los manipuladores de alimentos del establecimiento no deben mantener artículos personales, prendas de vestir ni herramientas de mantenimiento sobre equipos y utensilios en áreas de producción. Asimismo, el establecimiento debe contar con casilleros o depósitos habilitados para ello.
 - xi. No deben mantenerse mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos).
- o) Conservación de las materias primas, empaques, manejo de sustancias químicas y registros sanitarios.
- i. En el establecimiento, los alimentos perecederos deben conservarse a temperaturas según anexo III.
 - ii. Los equipos refrigerantes del establecimiento no deben sobrepasar la capacidad de carga.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- iii. En el establecimiento debe aplicarse el método “Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)”, para la rotación de los alimentos, considerando su fecha de vencimiento. Asimismo, deben conservar su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto.
- iv. Las materias primas del establecimiento deben estar almacenadas separadas de productos químicos, y estos últimos permanecen en lugares seguros, con llave, en recipientes cerrados, sin derrames y debidamente etiquetados.
- v. Los productos preenvasados del establecimiento deben contar con registro sanitario.
- vi. Los empaques y envases deben estar protegidos de contaminación y almacenados en condiciones higiénicas.

3.2 Requisitos específicos:

- a) Envasadoras y procesadoras no industriales de alimentos y bebidas.
 - i. Se debe registrar diariamente lectura de cloro residual del agua y cumplir con los parámetros. Si el agua proviene de abastecimiento propio: debe contar con análisis físico- químicos una vez al año y bacteriológico cada 6 meses.
 - ii. Las materias primas deben ser organolépticamente adecuadas sin indicios de contaminación por plagas (Punto Crítico).
 - iii. La elaboración, el envasado y el almacenamiento deben realizarse en condiciones sanitarias adecuadas, evitando la contaminación cruzada. Cuando el establecimiento cuente con bodega mayor o igual a 12 m², esta debe cumplir con los requisitos para bodega seca.
 - iv. Se deben controlar los parámetros del proceso y de las materias primas que garanticen su inocuidad, así como el cumplimiento de las normas obligatorias del producto (control de proveedores y control de proceso). (Punto Crítico).



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- v. Los envases utilizados para productos terminados deben ser nuevos, almacenarse y mantenerse limpios.
 - vi. Si el establecimiento cuenta con transporte para alimentos, ya sean perecederos o no perecederos, debe contar con la autorización emitida por la SRS. (Punto Crítico)
 - vii. Los proveedores deben presentar el permiso sanitario de funcionamiento emitido por la SRS, correspondiente al transporte de alimentos perecederos y no perecederos.
- b) Panaderías no industriales
- i. Las materias primas deben ser organolépticamente adecuadas sin indicios de contaminación por plagas. (Punto Crítico)
 - ii. Los productos deben almacenarse en condiciones que eviten la contaminación y permitan la adecuada conservación de los excedentes de la producción diaria (Punto Crítico).
 - iii. Las materias primas no perecederas deben colocarse en tarimas, separadas entre 20 y 30 cm del piso, 40 cm de la pared y 1.5 m del techo.
 - iv. El local o bodega de almacenamiento debe mantenerse limpio y ordenado.
 - v. El establecimiento debe contar con chimenea en buen estado y efectiva, para la extracción de humo.
 - vi. Si el establecimiento cuenta con transporte para alimentos, ya sean perecederos o no perecederos, debe contar con la autorización emitida por la SRS.
 - vii. El área de preparación de alimentos debe estar cerrada y disponer de barreras efectivas que eviten el ingreso de plagas y otros contaminantes.
- c) Plantas lácteas no industriales
- i. El establecimiento debe contar con resultados de análisis físico-químicos del agua de proceso (una vez al año) y bacteriológicos (cada seis meses),



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

los cuales deben cumplir con lo establecido en el RTS agua para consumo humano o versión vigente. (Punto Crítico)

- ii. El establecimiento debe registrar diariamente los resultados de lecturas de cloro residual del agua, asegurando que se encuentren entre 0.3 – 1.1 mg/L.
- iii. Los proveedores de leche cruda deben contar con las constancias extendidas por el MAG según la normativa vigente; en su defecto, la leche debe someterse a pasteurización o procesamiento térmico que garantice su inocuidad (Punto Crítico).
- iv. Se deben declarar ingredientes y aditivos en la viñeta de los productos elaborados.
- v. El establecimiento debe contar con estaciones de preingreso, dotados de lavamanos con jabón líquido sin aroma, papel toalla o secadores de aire, pocetas para lavado de botas con mangueras y cepillos.
- vi. El establecimiento debe contar con pediluvios previo al ingreso de las áreas de proceso y mantenerse con solución de cloro en concentración mínima de 200 mg/L.
- vii. Si el establecimiento cuenta con transporte para alimentos ya sean perecederos o no perecederos, debe contar con la autorización emitida por la SRS.
- viii. El establecimiento debe mantener registros de compra de materias primas, producción por tipo de producto y distribución, por un periodo mínimo de seis meses.

d) Centros de Atención a Primera Infancia

- i. Ubicación y alrededores
 - a. El establecimiento debe estar situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Distanciados 100 metros de fuentes de contaminación.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- b. El área entre las edificaciones y su protección perimetral debe mantenerse libre de objetos inservibles.
- c. El establecimiento debe disponer de un área techada para el resguardo transitorio de equipos, mobiliario y artículos relacionados a actividades de almacenamiento, preparación, manipulación y dispensación de alimentos y bebidas.
- ii. Infraestructura
 - a. El tamaño, construcción y diseño del local debe facilitar su mantenimiento y operaciones.
 - b. El establecimiento debe contar con un área exclusiva de preparación de alimentos limpia.
 - c. El establecimiento debe contar con un área para guardar de forma segura e higiénica las loncheras o recipientes con alimentos.
- iii. Piso
 - a. Los pisos deben ser de materiales que no contaminan los alimentos, deben facilitar los procesos de limpieza y sanitización, sin daños ni grietas.
 - b. Los desagües de piso deben permitir evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos y deben estar protegidos para impedir ingreso de plagas.
- iv. Paredes
 - a. Las paredes internas deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no deben absorber humedad.
- v. Techos
 - a. Los techos deben estar en buen estado. No deben acumular suciedad. Asimismo, no deben contar con filtración de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.
 - b. En caso de que cuente con cielo falso, debe mantenerse en buen estado, sin aberturas y limpios.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- c. Los canales del establecimiento deben mantenerse limpios y evitar el estancamiento de agua.
- vi. Ventanas y puertas
 - a. Si tienen ventanas y otras aberturas en áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, deben estar protegidas de forma efectiva contra ingresos de plagas. Además, deben contar con cedazo con marcos de fácil desmontaje.
 - b. Las puertas de área de preparación de alimentos deben ser de material no absorbente, de fácil limpieza, en buen estado y deben contar con marcos de puertas ajustados.
- vii. Iluminación y ventilación
 - a. El establecimiento debe contar con luz natural o artificial que permite realizar las actividades de preparación, limpieza, desinfección e inspecciones, asimismo, las luminarias deben estar protegidas contra roturas.
 - b. Las instalaciones eléctricas deben estar empotradas o recubiertas por caños aislantes. No deben existir la presencia de cables eléctricos colgantes en zonas de preparación de alimentos.
 - c. El establecimiento debe contar con un sistema de ventilación natural o artificial.
 - d. Los equipos artificiales para ventilación deben mantenerse en buen estado, limpios, recibir mantenimiento y contar con información documentada de la realización de estos.
- viii. Agua
 - a. El establecimiento debe contar con agua potable en todas las áreas requeridas (Punto Crítico).
 - b. En el establecimiento, el abastecimiento de agua debe ser suficiente en cantidad y cumplir con los parámetros de calidad establecidos. La cisterna, tanque o depósito de agua debe mantenerse protegido y limpio. Asimismo, se debe contar con



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- información documentada del proceso de sanitización de tanque o cisterna cada seis meses.
- c. El establecimiento debe disponer de filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, asimismo, debe contar con registro de limpieza y mantenimiento cada seis meses.
- ix. Sistema de desagüe, manejo y disposición de desechos líquidos y sólidos
- a. El sistema de desagüe debe funcionar en buen estado, sin malos olores, con sifón, sin riesgo de contaminar agua potable ni alimentos. Las rejillas deben estar protegidas con cedazo o con tapones tipo sifón.
 - b. La trampa de grasa instalada, deben mantenerse en buen estado y en uso apropiado. Debe contar con mantenimiento y con información documental de dicho procedimiento (Aplica si el establecimiento descarga residuos grasos según tipos y cantidad de alimentos que elabora).
 - c. Las áreas de proceso del establecimiento deben contar con recipientes accionados por pedal para recolección de desecho sólidos, en cantidad suficiente, con tapadera ajustada y bolsa plástica; asimismo, estos deben desocuparse antes de alcanzar $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, lavarse y desinfectarse.
 - d. El establecimiento debe disponer de un sitio de acopio temporal de los desechos sólidos, techado y ubicado en un lugar que facilite la recolección y no afecte la salubridad de otros espacios, asimismo estos deben ser desechados en bolsas cerradas.
- x. Instalaciones sanitarias.
- a. El establecimiento debe contar con acceso a servicios sanitarios para los trabajadores, debidamente identificados, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado y limpios; no deben emplearse como bodega. Los servicios sanitarios deben ubicarse fuera del área de procesamiento.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- b. El área de procesamiento de alimentos del establecimiento debe contar con lavamanos limpio, provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen a los trabajadores el lavado de manos (Punto Crítico).
- xi. Limpieza y desinfección
 - a. Todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcasas, charolas, rejillas, repisas y equipos del establecimiento deben mantenerse limpios (Punto Crítico).
 - b. Los productos de limpieza y desinfección deben ser adecuados para el uso en establecimientos alimentarios, emplearse conforme a sus especificaciones y mantenerse debidamente etiquetados.
- xii. Diseño de equipo y utensilios
 - a. Los materiales de los equipos y utensilios del establecimiento no deben ser corrosivos, deben mantenerse en buen estado y no generar riesgo de contaminación de los alimentos. No se debe emplear madera u otros materiales absorbentes
 - b. Los utensilios deben guardarse en depósitos o muebles que los protejan de insectos y roedores.
 - c. En el establecimiento las tablas para picar, deben ser de acrílico o polietileno, sin hendiduras y emplearse de manera correcta para evitar contaminación cruzada. Asimismo, deben lavarse y desinfectarse después de cada uso.
 - d. El establecimiento debe contar con refrigeradores para almacenar y conservar los alimentos durante el día.
- xiii. Control de Insectos y roedores.
 - a. El establecimiento debe contar con un programa eficaz para la prevención y control de plagas, estar documentado y establecer la periodicidad de los controles, asimismo, debe contar con lista de productos químicos que utiliza y fechas en que se han realizado las



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- acciones. No debe observarse plagas, excretas, ootecas, ni restos (Punto Crítico).
- b. El establecimiento debe contar con barreras físicas que impidan ingreso y anidación de plagas al local, contorno y principalmente en las áreas de preparación y almacenamiento de materias primas, empaques y alimentos (Punto Crítico).
 - c. El establecimiento no debe emplear cebos para roedores en áreas de preparación de alimentos.
- xiv. Higiene del personal y requisitos sanitarios.
- a. Las personas encargadas del área de alimentación deben contar con el carné de Manipulación de Alimentos otorgado por la SRS (Punto Crítico).
 - b. Los manipuladores de alimentos deben contar con exámenes generales de heces, orina y certificado de salud, vigentes y con parámetros normales.
 - c. No deben observarse manipuladores con fiebre, tos, secreciones, lesiones cutáneas, ictericia, vómito, diarrea en áreas de preparación y servicio de alimentos (Punto Crítico).
 - d. Los manipuladores de alimentos deben utilizar uniforme completo: gorro o redecilla, cubre-boca, gabacha o delantal limpio, zapatos cerrados, vestidos y camisas o blusas con mangas (Punto Crítico).
 - e. Los manipuladores de alimentos no deben utilizar anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos u otras joyas. Asimismo, deben mantener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.
 - f. No debe observarse manipuladores fumando, masticando chicle, escupiendo ni comiendo en las áreas de preparación de los alimentos. Asimismo, no deben rascarse, tocarse el cabello, cara, nariz u oídos mientras se encuentren manipulando alimentos.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- g. No debe mantenerse mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos)
 - h. No debe mantenerse artículos personales, prendas de vestir ni herramientas de mantenimiento, sobre equipo y utensilios, en áreas de preparación. Los trabajadores deben contar con casilleros o depósitos habilitados para ello.
 - i. Los manipuladores de alimentos deben retirarse gabacha o delantal al momento de hacer uso de los servicios sanitarios.
- xv. Conservación de las materias primas, empaque y manejo de sustancias químicas.
- a. El establecimiento debe utilizar el método “Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS)”, para la rotación de los alimentos, tomando en cuenta el vencimiento de estos. Además, deben conservar su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto (Punto Crítico).
 - b. Las materias primas deben estar almacenadas en tarimas o estantes, separadas de productos químicos, y estos últimos permanecen en lugares seguros, con llave, en recipientes cerrados, sin derrames y debidamente etiquetados.
 - c. Los empaques y envases deben estar protegidos de contaminación y almacenados en condiciones higiénicas.
 - d. Los equipos refrigerantes no deben mantenerse sobre saturados.
 - e. El establecimiento debe contar con registro periódico de temperatura de almacenamiento de alimentos perecederos (deben conservarse a temperaturas según anexo III) (Punto Crítico).



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Anexo II. Criterios técnicos y de infraestructura a verificar posterior a la emisión de la autorización de funcionamiento.

Posterior a la autorización de funcionamiento se podrán verificar por medio de inspección el cumplimiento de los criterios técnicos establecidos en este reglamento, haciendo énfasis en los puntos críticos.

- a) Restaurantes, servicio de banquete, comedores, pupuserías y otros establecimientos en donde se preparen alimentos de consumo inmediato
 - i. Preparación de alimentos:
 - a. Los alimentos congelados a prepararse deben descongelarse en la parte inferior del refrigerador o en su defecto utilizar el horno microondas y descongelar las porciones o cantidad de alimentos que se utilizarán en el momento. Asimismo, no debe descongelarse el mismo alimento más de una vez. (Punto Crítico)
 - b. No debe prepararse mayonesa con huevo in situ, sin la debida pasteurización.
 - c. Las frutas y verduras que se utilizan como materia prima deben lavarse y desinfectarse. (Punto Crítico)
 - d. El establecimiento debe contar con bitácora de control de temperatura y tiempos de cocción en la preparación de productos cárnicos (rostizados, horneados, ahumados). Asimismo, se debe garantizar la cocción completa del alimento en la parte interna del mismo.
 - e. Las cucharas o cucharones que se utilizan para probar la sazón deben ser distintos a los empleados para remover los alimentos.
 - ii. Servicio y conservación de alimentos:
 - a. Los alimentos que se consumen calientes deben mantenerse y servirse a una temperatura mayor o igual a 60 °C. Las mesas térmicas no deben estar saturadas y deben permanecer encendidas (Punto Crítico).



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- b. Los alimentos perecederos deben mantenerse a temperaturas entre 4 °C a 7 °C y deben permanecer cubiertos.
 - c. No debe existir contaminación cruzada. Asimismo, se debe garantizar un adecuado almacenamiento (Punto Crítico).
 - d. El hielo empleado en las bebidas debe obtenerse de agua potable y limpia. No se debe incorporar el hielo utilizado para enfriar las bebidas dentro del envase.
 - e. Si el establecimiento alimentario tiene máquinas dispensadoras de bebidas y hielo, se deben efectuar análisis bacteriológicos del hielo y del agua en los dispensadores de bebidas, con una frecuencia de cada cuatro meses. Los resultados de los análisis deben cumplir con la normativa respectiva.
 - f. Se deben utilizar pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados al momento de servir los alimentos.
 - g. Se debe prevenir la contaminación cruzada mediante una adecuada separación de los productos.
 - h. Se debe implementar el método de “Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)”. Asimismo, no deben existir productos ni materias primas vencidas o deterioradas. (Punto Crítico)
 - i. Los productos preenvasados deben contar con registro sanitario y mantenerse en buen estado.
 - j. Las materias primas no perecederas deben estar colocadas en tarimas o estantes de acero inoxidable u otro material adecuado. El local de almacenamiento debe mantenerse limpio y ordenado.
- iii. Otros requisitos:
- a. Si el establecimiento cuenta con transporte para alimentos ya sean perecederos o no perecederos, deben contar con la autorización emitida por la SRS.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Nota: además de los criterios descritos anteriormente se evaluarán para estos establecimientos los requisitos generales contemplados en el apartado 3 del anexo I.

b) Bodega Seca

- i. La bodega debe estar ubicada en un lugar que no permita inundación.
- ii. Los productos al interior de la bodega deben ser almacenados sin exponerse a la luz solar directa.
- iii. Debe existir cordón sanitario alrededor del edificio de la bodega. Asimismo, debe mantenerse libre de malezas, objetos, equipos u otros.
- iv. Los pisos deben estar contruidos de ladrillos, cemento o en su defecto de concreto y soportar el peso que almacenan sin deteriorarse. Asimismo, deben ser de superficie uniforme, sin grietas y bordes redondeados que permitan su fácil limpieza.
- v. Las paredes deben estar repelladas, afinadas y pintadas de color claro, y contruidas con sistema mixto u otro material que permita la limpieza y protección del producto.
- vi. El techo debe estar contruido de tal manera que facilite su limpieza y evite la infiltración de agua.
- vii. El techo, plafón y/o cielo falso debe impedir el ingreso y anidamiento de plagas, la acumulación de polvo, y contaminantes.
- viii. La bodega debe contar con puertas de material no absorbente, superficie lisa y de fácil limpieza, disponer de barreras que impidan el ingreso de plagas rastreras como roedores, entre otras.
- ix. Si tiene ventanas u otras aberturas, estas deben estar provistas de mallas número 10 o 12, o equivalentes que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas. Además, el marco de las mallas debe ser desmontable para facilitar su limpieza.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- x. La bodega debe disponer de luz natural o artificial adecuada de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, limpieza, desinfección e inspecciones.
- xi. La bodega debe contar con un sistema efectivo de ventilación natural o artificial. Los aparatos o equipos utilizados tales como: ventiladores, extractores de calor, aires acondicionados y otros deben recibir mantenimiento preventivo y limpieza para su correcto funcionamiento.
- xii. El equipo de limpieza debe estar en buenas condiciones y almacenarse en un área específica, separada de los alimentos, preferentemente en el exterior de la bodega.
- xiii. El traslado interno de los productos en el proceso de carga y descarga debe realizarse por medio de carretillas, o sistema mecánico, para evitar que se rompan los envases y el deterioro de los productos.
- xiv. La zona de carga y descarga debe contar con cubierta (techo y laterales), permitir la protección de los productos de la intemperie, así como estar libre de suciedad y anidaciones.
- xv. Los alimentos deben estar en estibas separadas, permitir circulación de aire, ordenados por tipo de producto y estar colocados en tarimas, bases o estantes. No debe observarse almacenamiento que exceda la capacidad de la bodega. Además, no se deben almacenar alimentos que requieren control de temperaturas frías. (Punto Crítico)
- xvi. El alimento debe almacenarse entre 20 a 30 cm del piso, utilizando tarimas plásticas, bases, jabas vacías, estantes y similares.
- xvii. Los alimentos deben mantenerse a 40 cm de las paredes y a 1.5 m del techo.
- xviii. Debe utilizarse el método "Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)", para la rotación de los alimentos, tomando en cuenta el vencimiento de estos. Además, deben conservar su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- xix. No deben encontrarse productos infestados y contaminados dentro de la bodega, ni reutilizar envases, sacos y otros que hayan contenido productos infestados o sustancia químicas. Los cereales a granel y las bocas de los envases que contiene remanente de productos deben mantenerse cerrados. (Punto Crítico)
- xx. El local debe observarse y mantenerse limpio.
- xxi. La bodega debe ser exclusiva para almacenar alimentos o sus empaques. No debe compartirse con otros tipos de artículos, como utensilios, sustancias químicas, detergentes, jabones, empaques usados, u otros.
- xxii. La bodega debe disponer de agua según lo establecido en la normativa vigente aplicable.
- xxiii. La bodega debe contar con recipientes accionados por pedal para recolección de desecho sólidos, ubicados en lugares adecuados, en cantidad suficiente, con tapadera ajustada y con bolsa plástica. Asimismo, el depósito debe vaciarse antes de alcanzar $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- xxiv. Los desechos sólidos deben entregarse al sistema de recolección o en su defecto buscar alternativas sanitarias para su tratamiento adecuado y disposición final.
- xxv. El personal de la bodega debe contar con acceso a servicio sanitario y lavamanos. El lavamanos debe estar provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire. El servicio sanitario no debe constituir un punto de ingreso de plagas y debe mantenerse limpio y en buen estado. (Punto Crítico)
- xxvi. La bodega debe contar con un programa eficaz para la prevención y control de plagas, debidamente documentado. En dicho programa se debe establecer la periodicidad de los controles, lista de productos químicos utilizados y fechas en que se han realizado las acciones. No deben observarse plagas, excretas, ootecas, ni restos. Además, la empresa de control de plagas debe estar autorizada por MINSAL. (Punto Crítico)



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- xxvii. Los manipuladores de alimentos del establecimiento deben contar con exámenes generales de heces y orina, así como con certificado de salud vigente que indique parámetros normales (deben actualizarse, como mínimo, cada seis meses). (Punto Crítico)
- xxviii. El manipulador de alimentos debe estar capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura debidamente documentado y al entrevistarse o durante la inspección debe observarse que conoce el correcto lavado de manos y el manejo de alimentos para evitar su deterioro.

c) Cuarto frío

- i. Los pisos deben ser de materiales que no tengan efectos tóxicos, impermeables, antideslizantes, sin grietas, ni uniones de dilatación irregular.
- ii. El cuarto frío debe contar con uniones redondeadas entre pisos y las paredes.
- iii. El cuarto frío debe contar con desagües tipo inodoro en número suficientes, que permitan la evacuación rápida del agua, los cuales deben estar protegidos.
- iv. Las paredes deben ser lisas y de color claro, las uniones de las paredes y cielo raso deben estar redondeadas.
- v. El techo debe ser de color claro y estar construido con concreto u otro material de fácil limpieza.
- vi. Las puertas deben abrir hacia fuera, herméticas y estar provistas de cortinas plásticas.
- vii. El cuarto frío debe contar con luz artificial que permita sin dificultad realizar operaciones en el interior de la instalación. Además, debe estar protegido contra roturas.
- viii. Almacenamiento y conservación:
 - a. El cuarto frío debe contar con termómetros visibles y en buen estado.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- b. Los alimentos deben estar a temperaturas especificadas en el anexo III (Punto Crítico).
- c. El cuarto frío debe contar con bitácora de control de temperatura del cuarto frío.
- d. Los alimentos deben estar almacenados en forma separada (alimentos procesados y crudos) para evitar contaminación cruzada. (Punto Crítico)
- e. En el cuarto frío no debe existir sobresaturación y debe ser exclusivo para alimentos.
- f. El cuarto frío debe cumplir con el sistema de “Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)” que garanticen la inocuidad de los alimentos.
- g. Los alimentos procesados que se conserven en el cuarto frío deben estar etiquetados con la información básica siguiente: fecha de producción, fecha de vencimiento, tipo y nombre del producto.
- ix. Equipo y material de limpieza:
 - a. El cuarto frío debe contar con tarimas plásticas, estantes de fibra de vidrio o de acero inoxidable, rieles aéreos y ganchos, donde se coloquen los alimentos.
 - b. El cuarto frío debe contar con equipo para realizar la limpieza (manguera, cubeta, cepillos, escobas).
 - c. Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección deben tener hojas de seguridad, estar identificadas y estar almacenadas en un lugar específico fuera del cuarto frío.
- x. Otras medidas preventivas:
 - a. El cuarto frío debe estar limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos. Las paredes, puertas y techos deben estar limpios al igual que las tarimas, estantes y demás equipos. (Punto Crítico)



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- b. Los desechos sólidos generados por las operaciones en el cuarto frío deben cumplir con lo especificado en la normativa vigente aplicable.
 - c. El personal que labora en el cuarto frío debe contar con acceso a servicio sanitario y lavamanos, los cuales deben estar provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire y alcohol gel.
 - d. El manipulador de alimentos debe presentar exámenes generales de heces, orina y constancia médica vigentes. (Punto Crítico)
 - e. El manipulador de alimentos debe contar con el carnet de manipulador de alimentos otorgado por la SRS.
- d) Aspectos generales del supermercado.
- i. Ubicación y alrededores.
 - a. El establecimiento debe estar situado en zonas o lugares que no estén expuestos a fuentes de contaminación.
 - b. Los alrededores y áreas exteriores del establecimiento deben estar limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.
 - ii. Infraestructura.
 - a. El tamaño, construcción y diseño del local debe facilitar su mantenimiento y operaciones.
 - iii. Pisos.
 - a. Los pisos deben ser de materiales que no contaminen los alimentos, que faciliten los procesos de limpieza y sanitización, y que se encuentren sin daños ni grietas.
 - b. Los desagües deben permitir la evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos y estar protegidos para impedir ingreso de plagas. Aplica para áreas de limpieza húmeda (lavado de superficies).



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- iv. Paredes y techos.
 - a. Las paredes internas deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorber humedad.
 - b. Los techos deben estar en buen estado y contar con adecuado mantenimiento.
 - c. Las paredes y techos no deben acumular suciedad. Además, no deben presentar filtración de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.
 - d. En caso de que cuente con cielo falso, debe mantenerse en buen estado, sin aberturas y limpios (incluyendo espacio entre encielado con el plafón o techo).
 - e. Las repisas de ventanas deben ser de tamaño mínimo y con declive.
 - f. Las puertas del área de preparación de alimentos deben ser de material liso y no absorbente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado.
- v. Iluminación y ventilación.
 - a. El establecimiento debe disponer de luz natural o artificial que permita realizar las actividades de preparación, limpieza, desinfección e inspecciones; asimismo, las luminarias deben ser tipo LED o estar protegidas contra roturas.
 - b. Las instalaciones eléctricas del establecimiento deben estar empotradas o recubiertas por caños aislantes. El establecimiento no debe contar con cables colgantes en zonas de preparación de alimentos.
 - c. El establecimiento debe contar con un sistema efectivo de ventilación natural o artificial (no aplica para panadería no industrial).
 - d. Los equipos artificiales para ventilación (extractores de aire, aire acondicionado, ventiladores y otros) del establecimiento, deben estar limpios, en buen estado y recibir mantenimiento adecuado.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- vi. Cantidad y Calidad de Agua.
 - a. El establecimiento debe disponer de agua potable en todas las áreas requeridas (Punto Crítico).
 - b. El agua del establecimiento debe almacenarse y distribuirse en cantidad suficiente y con la calidad adecuada. Asimismo, la cisterna, tanque o depósito de agua debe lavarse y desinfectarse cada seis meses, estar protegido y limpio.
 - c. El agua del establecimiento debe cumplir con la lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/L).
 - d. En caso de que el establecimiento cuente con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, debe mantenerse un registro de limpieza y mantenimiento que garantice que se realizan de manera adecuada y frecuente.
- vii. Sistema de desagüe, manejo y disposición de desechos líquidos y sólidos.
 - a. El sistema de desagüe del establecimiento debe estar conectado a la red de alcantarillado o contar con sistema de tratamiento individual de aguas negras y servidas.
 - b. El sistema de desagüe del establecimiento debe funcionar en buen estado, sin malos olores, con sifón, sin riesgo de contaminar agua potable ni alimentos. Asimismo, las rejillas deben estar protegidas con cedazo o contar con tapones tipo sifón.
 - c. El sistema de desagüe del establecimiento debe contar con trampa de grasa instalada, en buen estado y uso apropiado, a la cual se le debe realizar mantenimiento periódico (aplica si el establecimiento descarga residuos grasos según tipos y cantidad de alimentos que elabora).
- viii. Desechos sólidos.
 - a. Las áreas de proceso del establecimiento deben contar con recipientes accionados por pedal para recolección de desecho sólidos, en cantidad suficiente, con tapadera ajustada y bolsa



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- plástica; asimismo, estos deben desocuparse antes de alcanzar $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad, lavarse y desinfectarse (Punto Crítico).
- b. En caso de que el establecimiento cuente con depósitos para desechos sólidos en zonas externas, estos deben contar con tapadera hermética, mantenerse con bolsa plástica y permanecer cerrados.
 - c. El contenedor o caseta general de desechos sólidos del establecimiento debe mantenerse ordenado, en buen estado, lavarse y permanecer sin lixiviados. Debe contar con desagües que eviten salidas de líquidos al exterior.
 - d. No debe mantenerse basura del establecimiento en la calle y su disposición final debe ser adecuada, conforme a la norma técnica de alimentos.
- ix. Instalaciones sanitarias.
- a. El establecimiento debe contar con acceso a servicios sanitarios para los trabajadores, debidamente identificados, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado y limpios; no deben emplearse como bodega. Los servicios sanitarios deben ubicarse fuera del área de procesamiento (Punto Crítico).
 - b. El área de procesamiento de alimentos del establecimiento debe contar con lavamanos limpio, provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen a los trabajadores el lavado de manos (Punto Crítico).
 - c. El establecimiento debe disponer de servicio sanitario para clientes, identificado, con lavamanos en buen estado, dotado de agua, jabón líquido, toallas desechables o secadores de aire, limpio y accesible (no aplica a establecimientos alimentarios que funcionan exclusivamente como salas de venta de productos terminados, con capacidad de atención para menos de 25 clientes, los cuales deben disponer de 1 lavamanos con agua y jabón líquido).



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- d. El establecimiento debe contar con un inodoro por cada 25 personas, separado por sexo y con urinarios individuales o colectivos.
- x. Limpieza y desinfección.
 - a. Las refrigeradoras, freidoras, hornos, planchas y otros deben poder moverse para facilitar operaciones de limpieza.
 - b. Los platos, tazas y cubiertos deben lavarse y desinfectarse.
 - c. Todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcasas charolas, rejillas, repisas, equipos deben estar limpios.
 - d. Los productos de limpieza y desinfección deben ser adecuados para el uso en establecimientos alimentarios. Se deben emplear de acuerdo con las especificaciones y estar debidamente etiquetados. (Punto Crítico)
- xi. Diseño de equipo y utensilios
 - a. Los materiales de equipos y utensilios no deben ser corrosivos, deben estar en buen estado y no deben generar riesgo de contaminación de los alimentos. No debe emplearse madera u otros materiales absorbentes. (Punto Crítico)
 - b. El equipo fijo debe ser accesible para su operación y mantenimiento.
 - c. Los utensilios deben guardarse en depósitos o muebles que los protejan de insectos y roedores (Punto Crítico).
 - d. Las tablas para picar deben ser de acrílico o polietileno, sin hendiduras y deben emplearse evitando contaminación cruzada. Además, deben lavarse y desinfectarse después de cada uso. (Punto Crítico)
 - e. Las mantas para limpiar mesas y otras superficies deben estar limpias.
- xii. Control de insectos y roedores



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- a. El establecimiento debe contar con un programa eficaz para la prevención y control de plagas, debidamente documentado. En dicho programa se debe establecer la periodicidad de los controles, lista de productos químicos utilizados y fechas en que se han realizado las acciones. No deben observarse plagas, excretas, ootecas, ni restos. Además, la empresa de control de plagas debe estar autorizada por MINSAL. (Punto Crítico)
- b. El establecimiento debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso y anidación de plagas en el local y su contorno, principalmente en las áreas de preparación y almacenamiento de materias primas, empaques y alimentos.
- c. No debe emplearse cebos para roedores en áreas de preparación de alimentos.
- d. No deben observarse equipos ni objetos inservibles o en desuso, que puedan ser un riesgo para la cría y proliferación de insectos y roedores. (Punto crítico)
- e. Los manipuladores de alimentos deben recibir educación sanitaria anual, a través de los cursos autorizados la Superintendencia de Regulación Sanitaria.
- f. Los manipuladores de alimentos del establecimiento deben contar con exámenes generales de heces y orina, así como con certificado de salud vigente que indique parámetros normales (deben actualizarse, como mínimo, cada seis meses). (Punto Crítico)
- g. No debe observarse a manipuladores con fiebre, tos, secreciones, lesiones cutáneas, ictericia, vómito, diarrea en áreas de preparación y servicio de alimentos.
- h. El personal debe practicar el correcto lavado de manos.
- i. Los manipuladores de alimentos deben utilizar uniforme completo: gorro o redecilla, cubre-boca, gabacha o delantal limpio, zapatos cerrados y vestidos, camisas o blusas con mangas.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- j. Los manipuladores de alimentos no deben utilizar anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos u otras joyas. Además, deben mantener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.
 - k. No debe observarse a manipuladores fumando, masticando chicle, escupiendo ni comiendo en las áreas de preparación de los alimentos. Asimismo, los manipuladores no deben rascarse, tocarse el cabello, cara, nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos.
 - l. Cuando se sirven alimentos deben utilizarse pinzas o guantes, Asimismo, debe designarse a una persona exclusiva para el cobro cuando aplique.
 - m. Los trabajadores deben retirarse ropa de trabajo (gabacha y botas), al salir de las áreas de procesamiento.
 - n. No deben mantenerse artículos personales, prendas de vestir ni herramientas de mantenimiento, sobre equipo y utensilios, en áreas de producción. Los trabajadores deben contar con casilleros o depósitos habilitados para ello.
 - o. No deben mantenerse mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos).
- xiii. Conservación de las materias primas, empaques, manejo de sustancias químicas y registros sanitarios.
- a. Los alimentos perecederos deben conservarse a temperaturas según el anexo III.
 - b. Los equipos refrigerantes no deben sobrepasar la capacidad de carga.
 - c. En el establecimiento debe utilizarse el método "Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)", para la rotación de los alimentos, tomando en cuenta el vencimiento de estos. Además, deben conservar su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- d. Las materias primas deben almacenarse separadas de los productos químicos, y estos últimos deben permanecer en lugares seguros, con llave, en recipientes cerrados, sin derrames y debidamente etiquetados.
 - e. Los productos preenvasados deben contar con registro sanitario.
 - f. Los empaques y envases deben estar protegidos de contaminación y almacenarse en condiciones higiénicas.
- e) Específicos del supermercado: panadería o pastelería
- i. El establecimiento debe cumplir con materia prima organolépticamente adecuada y sin contaminación (Punto Crítico).
 - ii. El producto debe almacenarse en condiciones que evite la contaminación y permita la adecuada conservación de los excedentes de producción diaria.
 - iii. Las materias primas y productos terminados perecederos deben cumplir con las temperaturas establecidas en el anexo III (Punto Crítico).
 - iv. Las frutas y verduras que se utilizan como materia prima deben lavarse y desinfectarse. (Punto Crítico).
 - v. Las materias primas no perecederas deben estar colocadas en tarimas, separadas entre 20 a 30 cm del piso, 40 cm de la pared y 1.5 m del techo.
 - vi. El local o bodega de almacenamiento debe mantenerse limpio y ordenado.
 - vii. El establecimiento debe contar con chimenea en buen estado y ser efectiva para la extracción de humo.
 - viii. El área de preparación de alimentos debe estar cerrada y contar con barreras efectivas para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.

Nota: además de los criterios descritos anteriormente se evaluarán para estos establecimientos los aspectos generales de supermercado.

- f) Específicos del supermercado: restaurante/cafetería/comedor



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- i. Preparación de alimentos.
 - a. Los alimentos congelados a prepararse deben descongelarse en la parte inferior del refrigerador o en su defecto debe utilizarse el horno microondas. Asimismo, se deben descongelar las porciones o cantidad de alimentos que se utilizarán en el momento (Punto Crítico).
 - b. No debe prepararse mayonesa con huevo in situ, sin la debida pasteurización.
 - c. Las frutas y verduras que se utilizan como materia prima deben lavarse y desinfectarse. (Punto Crítico).
 - d. El establecimiento debe contar con bitácora de control de temperatura y tiempos de cocción en la preparación de productos cárnicos (rostizados, horneados, ahumados).
 - e. Las cucharas o cucharones que se utilizan para probar la sazón deben ser distintos a los empleados para remover los alimentos.
- ii. Servicio y conservación de los alimentos.
 - a. Los alimentos que se consumen calientes deben mantenerse y servirse a una temperatura mayor o igual a 60 °C. Las mesas térmicas no deben saturarse y deben mantenerse encendidas (Punto Crítico).
 - b. Los alimentos perecederos deben mantenerse cubiertos, contar con un adecuado almacenamiento a temperaturas entre 4 °C a 7°C. Asimismo, no debe existir contaminación cruzada. (Punto Crítico).
 - c. El hielo empleado en las bebidas debe obtenerse de agua potable y limpia. Asimismo, no debe incorporarse el hielo utilizado para enfriar las bebidas en su envase.
 - d. Si el establecimiento alimentario del supermercado tiene máquinas dispensadoras de bebidas y hielo, se deben efectuar análisis bacteriológicos del hielo y del agua en los dispensadores de



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

bebidas, con una frecuencia de cada cuatro meses. Los resultados de los análisis deben cumplir con la normativa vigente aplicable.

- e. Se deben utilizar pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados al momento de servir los alimentos.
- f. Se debe prevenir la contaminación cruzada haciendo una adecuada separación de los productos.
- g. Se debe implementar el método de “Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)”. Asimismo, no debe existir productos ni materias primas vencidas o deterioradas. (Punto Crítico).
- h. Los productos preenvasados deben contar con Registro Sanitario y en encontrarse en buen estado.
- i. Las materias primas no perecederas deben estar colocadas en tarimas o estantes de acero inoxidable u otro material. Además, el local de almacenamiento debe mantenerse limpio y ordenado.

Nota: además de los criterios descritos anteriormente se evaluarán para estos establecimientos los aspectos generales de supermercado.

g) Específicos del supermercado: cuarto frío

i. Preparación de alimentos

- a. Las dimensiones del cuarto frío deben ser acordes al volumen de alimentos que almacena. No deben existir sobrecarga debe ser exclusivo para alimentos.
- b. Los pisos deben ser de materiales que no tengan efectos tóxicos, impermeables, antideslizantes, sin grietas, ni uniones de dilatación irregular.
- c. Deben existir uniones redondeadas entre pisos y las paredes.
- d. El cuarto frío debe contar con desagües tipo inodoro en número suficientes, que permitan la evacuación rápida del agua, los cuales están protegidos.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- e. Las paredes deben ser lisas y pintadas de color claro, las uniones de las paredes con el piso y cielo raso deben estar redondeadas.
- f. El techo debe ser de material de concreto u otro material de fácil limpieza y de color claro
- g. Las puertas deben abrir hacia fuera, ser herméticas y estar provistas de cortinas plásticas.
- h. El establecimiento debe contar con luz artificial que permita sin dificultad realizar operaciones en el interior de la instalación. Debe estar protegido contra roturas.
- i. El establecimiento debe contar con termómetros visibles y en buen estado.
- j. Los alimentos deben estar a temperaturas especificadas en el anexo III (Punto Crítico).
- k. El establecimiento debe contar con bitácora de control de temperatura del cuarto frío
- l. Los alimentos deben estar almacenados en forma separada (alimentos procesados y crudos) para evitar contaminación cruzada (Punto Crítico).
- m. El establecimiento debe cumplir con el sistema de "Primeras entradas, Primeras salidas (PEPS)" que garantizan la inocuidad de los alimentos
- n. Los alimentos procesados que se conserven en el cuarto frío deben estar etiquetados con la información básica siguiente: fecha de producción, fecha de vencimiento, tipo y nombre del producto.
- o. El establecimiento debe contar con tarimas plásticas, estantes de fibra de vidrio o de acero inoxidable, rieles aéreos, ganchos, donde se coloquen los alimentos.
- p. El establecimiento debe contar con equipo para realizar la limpieza (manguera, cubeta, cepillos, escobas)



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- q. Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección deben tener hojas de seguridad, estar identificadas y estar almacenadas en un lugar específico fuera del cuarto frío.
- r. El cuarto frío debe estar limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos. Las paredes, puertas y techos deben estar limpios al igual que las tarimas, estantes y demás equipos (Punto Crítico).
- s. Los desechos sólidos generados por las operaciones en el cuarto frío se deben manejar según lo especificado en la normativa técnica aplicable.
- t. El personal que labora en el cuarto frío debe contar con acceso a servicio sanitario y lavamanos, estos deben estar provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire y alcohol gel.

Nota: además de los criterios descritos anteriormente se evaluarán para estos establecimientos los aspectos generales de supermercado.

h) Aspectos específicos del supermercado: bodega seca

- i. Las dimensiones de la bodega deben ser adecuadas con relación al volumen de los productos que se almacenan y es exclusiva para alimentos
- ii. Los pisos deben estar contruidos de ladrillos, cemento o en su defecto de concreto, de espesor adecuado al tipo de alimento que se almacenará, de superficie uniforme y sin grietas y bordes redondeados que permita su fácil limpieza.
- iii. Las paredes deben ser repelladas, afinadas y pintadas de color claro, contruidas de sistema mixto u otro material que permita la limpieza y protección del producto.
- iv. El techo, plafón y/o cielo falso debe impedir el ingreso y anidamiento de plagas, la acumulación de polvo, y contaminantes.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- v. Las puertas deben ser de material no absorbente, superficie lisa y de fácil limpieza, con barreras que impidan el ingreso de plagas rastreras.
- vi. Si tiene ventanas u otras aberturas, estas deben estar provistas de mallas número 10 o 12, u otros equivalentes que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas. Además, el marco de las mallas debe ser desmontable para facilitar su limpieza.
- vii. La bodega debe contar con luz natural o artificial adecuada de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, envasado, limpieza, desinfección e inspecciones.
- viii. La bodega debe contar con un sistema efectivo de ventilación natural o artificial. Los aparatos o equipos utilizados tales como: ventiladores, extractores de calor, aires acondicionados y otros deben recibir mantenimiento preventivo y limpieza para su correcto funcionamiento.
- ix. El establecimiento debe disponer del equipo y materiales siguientes: carretillas, escobas, trapeadores, palas, tarimas, estantes, mangueras, depósitos para desechos sólidos y líquidos, detergentes y desinfectantes.
- x. EL equipo de limpieza debe estar en buenas condiciones de funcionamiento, almacenado en un área específica, separado de los alimentos de preferencia en el exterior de la bodega.
- xi. El traslado interno de los productos en el proceso de carga y descarga debe realizarse por medio de carretillas o sistema mecánico, para evitar que se rompan los envases y posteriormente se deterioren los productos
- xii. La carga, descarga y almacenaje debe realizarse considerando las condiciones climáticas, para prevenir daños en los envases y deterioro de los productos
- xiii. Los alimentos deben estar en estibas separadas por tipo de producto que facilite la limpieza y la circulación del aire debe permitir el desplazamiento, colocando los productos alimenticios de forma ordenada.
- xiv. Las tarimas deben estar separadas entre 20 a 30 cm del piso.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- xv. Los alimentos deben estar separados a 40cm de las paredes y 1.5 m del techo.
- xvi. En el establecimiento debe utilizarse el método "Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)", para la rotación de los alimentos y tomando en cuenta el vencimiento de estos. Además, deben conservar su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto (Punto Crítico)
- xvii. No se deben almacenar productos infestados y contaminados dentro de la bodega, ni se deben reutilizar envases, sacos y otros envoltorios que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas (Punto Crítico)
- xviii. En el manejo de cereales a granel, las bocas de los envases que contienen remanente de productos deben mantenerse cerradas.
- xix. El local debe mantenerse limpio, libre de residuos de productos, sin derrame de sustancias líquidas, ni desechos sólidos en los pisos.
- xx. La bodega debe contar con agua según lo estipulado en la normativa vigente aplicable.
- xxi. El establecimiento debe contar con recipientes accionados por pedal para recolección de desechos sólidos, ubicados en lugares adecuados, en cantidad suficiente y cumplir con lo establecido en la normativa vigente aplicable.
- xxii. La bodega debe contar por lo menos con un servicio sanitario y un lavamanos. El lavamanos debe estar provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire (Punto Crítico).

Nota: además de los criterios descritos anteriormente se evaluarán para estos establecimientos los aspectos generales de supermercado.

- i) Quioscos sector alimentario.
 - i. Los alrededores deben mantenerse limpios.
 - ii. El piso debe ser de fácil limpieza y sanitización, sin grietas ni daños.
 - iii. La iluminación debe ser suficiente y protegidas contra roturas.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- iv. Se debe disponer de agua potable en cantidad suficiente (Punto Crítico).
- v. La lectura de cloro residual debe ser según normativa (0.3 – 1.1 mg/L).
- vi. Cuando se cuente con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, se debe presentar el registro de limpieza y desinfección (Punto Crítico).
- vii. Si preparan alimentos, incluido montaje o servicio de productos no preenvasados, se debe contar con lavatrastos o similar, para el lavado y desinfección de los utensilios (Punto Crítico).
- viii. Se debe contar con lavamanos equipado con dotación de agua, jabón líquido sin aroma y alcohol gel o sanitizante de manos.
- ix. Los lavatrastos, lavamanos y similares deben estar acoplados a desagües o envases para la eliminación de las aguas grises en sistemas de tratamiento primario o alcantarillado.
- x. Se debe contar con basureros activados por pedal, suficientes en número y ubicación, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Se deben lavar y desinfectar.
- xi. Los desechos sólidos deben entregarse al sistema de recolección.
- xii. El personal debe contar con acceso a servicios sanitarios.
- xiii. Los equipos, mobiliario y quiosco deben observarse limpios y en buen estado.
- xiv. Los utensilios deben guardarse en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- xv. Las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza y desinfección deben estar identificados y almacenados en un lugar específico y se debe contar con sus hojas de seguridad.
- xvi. Los materiales de equipos y utensilios no deben ser corrosivos ni generar riesgo de contaminación de los alimentos.
- xvii. Se debe contar con mantas para limpiar mesas y otras superficies.
- xviii. Los alimentos, ingredientes, salsas y aderezos deben mantenerse protegidos durante su preparación, almacenamiento y servicio.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- xix. Los alimentos deben mantenerse a temperaturas adecuadas según el tipo de alimento (según temperaturas del anexo III) (Punto Crítico).
 - xx. Cuando se sirven alimentos deben utilizarse pinzas o guantes y debe designarse a una persona exclusiva para el cobro cuando aplique.
 - xxi. Se debe contar con plan de control de insectos y roedores. Asimismo, se debe verificar la efectividad.
 - xxii. Se debe contar con un sitio para guardar las pertenencias personales.
 - xxiii. No se debe permitir a ningún manipulador que tenga lesiones infectadas, infecciones cutáneas, ictericia, secreciones de ojos y nariz.
 - xxiv. Los manipuladores de alimentos deben contar con el carnet de manipulación de alimentos y vigente.
 - xxv. El manipulador de alimentos debe presentar exámenes generales de heces, orina y constancia médica vigentes. (Punto Crítico)
 - xxvi. El manipulador de alimentos debe utilizar gorro o redecilla, zapatos cerrados y uniforme con camisa de color claro.
 - xxvii. No se deben observar manipuladores fumando, masticando chicle, escupir, comer en las horas laborables. No se debe estornudar, toser, hablar o bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello, cara, nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos.
 - xxviii. Los equipos refrigerantes no deben sobrepasar la capacidad de carga.
 - xxix. Se debe implementar método de "Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS)". No deben existir productos ni materias primas vencidas ni deterioradas (Punto Crítico).
 - xxx. Los productos preenvasados y aditivos alimentarios deben contar con registro sanitario y en buen estado.
 - xxxi. Los empaques y envases para el producto final deben estar almacenados en un lugar seco, limpio y protegidos de contaminación.
- j) Vehículos para preparación y venta de alimentos (food trucks)



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- i. Se debe contar con mobiliario y equipo de cocina de acero inoxidable y/o material no absorbente y de fácil limpieza y desinfección.
- ii. El mobiliario y equipos de cocina (cocinas, refrigeradoras, licuadoras, microondas, entre otros), deben estar en buen estado y limpios.
- iii. Se debe contar con campana extractora en caso de que se realice preparación de alimentos
- iv. Se debe disponer de agua potable (Punto Crítico).
- v. La lectura de cloro residual debe cumplir con la normativa (0.3 – 1.1 mg/L).
- vi. Se debe contar con contenedor con agua potable que cubra las necesidades.
- vii. Se debe contar con lavamanos dotado con jabón líquido sin olor, sanitizante de manos o toallas desechables. El personal debe practicar el lavado de manos.
- viii. Se debe contar con contenedor en circuito cerrado, desmontable y acoplado con las tuberías de desagüe de las aguas residuales de las operaciones de preparación de los alimentos. De capacidad superior al contenedor de agua potable. Debe estar conectado a trampa de grasa en caso de que se elaboren frituras (Punto Crítico).
- ix. Se debe contar con lavamanos o bidón con chorro para lavado de manos de los clientes, con jabón líquido y dispensador de alcohol gel.
- x. El manipulador de alimentos debe contar con acceso a servicios sanitarios.
- xi. El manipulador de alimentos debe presentar exámenes generales de heces, orina y constancia médica vigentes. (Punto Crítico)
- xii. El manipulador de alimentos debe utilizar camisa con manga y pantalón preferiblemente de color claro, gorro o redecilla, gabacha o delantal, zapatos cerrados.
- xiii. No se debe permitir a ningún manipulador que tenga lesiones infectadas, infecciones cutáneas, ictericia, secreciones de ojos y nariz.
- xiv. Los manipuladores de alimentos deben contar con el carnet de manipulación de alimentos vigente.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- xv. No se deben observar manipuladores fumando, masticando chicle, escupir, comer en las horas laborables. No se debe estornudar, toser, hablar o bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello, cara, nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos.
- xvi. Se debe contar con un sitio para guardar las pertenencias personales.
- xvii. Las materias primas deben estar en buen estado, con fechas de vencimiento vigente, almacenados evitando la contaminación cruzada.
- xviii. Se debe contar con tablas para picar, de material acrílico o polietileno y se deben lavar y desinfectar después de su uso, asimismo, estar diferenciados según el tipo de alimento.
- xix. Cuando se sirven alimentos deben utilizarse pinzas o guantes y/o designar a una persona exclusiva para el cobro.
- xx. Se deben mantener los alimentos a temperaturas adecuadas según el tipo de alimento (cumple temperaturas de anexo III) (Punto Crítico).
- xxi. Los alimentos, ingredientes, salsas y aderezos deben mantenerse protegidos durante su preparación, almacenamiento y servicio.
- xxii. Se deben lavar y desinfectar frutas o vegetales. Deben estar protegidos de contaminantes.
- xxiii. Si comercializa agua envasada u otros alimentos preenvasados, estos deben contar con registro sanitario y se deben observar en buen estado.
- xxiv. Los empaques y envases para el producto final deben estar almacenados en un lugar seco, limpio y protegidos de contaminación.
- xxv. Se debe contar con depósitos de desechos sólidos con tapadera ajustada y bolsa en su interior, instalados en el sector de atención al público.
- xxvi. Se debe contar con basureros activados por pedal, suficientes en número y ubicación, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Asimismo, se deben lavar y desinfectar.
- xxvii. Se debe contar con plan de control de insectos y roedores.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- xxviii. Se debe contar con hojas de seguridad de las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza y desinfección, deben estar identificados y almacenados en un lugar específico.
 - xxix. No se deben observar equipos ni objetos inservibles o en desuso (Punto Crítico).
 - xxx. Las instalaciones se deben mantener y observar limpias y libres de plagas (roedores, cucarachas y otras plagas) (Punto Crítico).
- k) Aspectos generales del molino de nixtamal no industrial (no aplica para procesadoras ni envasadoras industriales o no industriales)
- i. Ubicación y alrededores
 - a. El establecimiento debe estar situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Alrededores limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.
 - ii. Infraestructura.
 - a. El tamaño del local debe facilitar su mantenimiento y operación. Debe estar separado de la vivienda.
 - iii. Pisos
 - a. Los pisos deben ser de materiales que permitan procesos de limpieza y sanitización, sin daños ni grietas.
 - b. Se debe contar con desagües que permitan evacuación rápida del agua y están protegidos.
 - iv. Paredes y techos.
 - a. Las paredes internas deben ser lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorben humedad.
 - b. Los techos deben estar en buen estado. Sin goteras.
 - v. Iluminación y ventilación.
 - a. El establecimiento debe contar con luz natural o artificial que permita sin dificultad realizar operaciones en el interior de la instalación. Debe estar protegido contra roturas.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Las instalaciones eléctricas deben estar empotradas o recubiertas por caños aislantes. No deben presentar cables colgantes.

- b. El establecimiento debe contar con sistema efectivo de ventilación natural o artificial.
- vi. Cantidad y calidad del agua.
 - a. El establecimiento debe contar con agua potable (Punto Crítico).
 - b. El establecimiento debe contar con cisterna, tanques elevados o contenedores para agua, protegido, los cuales deber ser lavados y desinfectados cada seis meses., adicionalmente debe estar tapado y sin infiltraciones (Punto Crítico).
 - c. La lectura de cloro residual debe cumplir con la normativa (0.3 – 1.1 mg/L).
 - d. El establecimiento debe contar con sistema de desagüe, manejo y disposición de desechos líquidos y sólidos.
 - e. El establecimiento debe contar con sistema de desagüe, drenajes, tuberías de aguas negras y servidas, en buen estado.
- vii. Desechos sólidos.
 - a. El establecimiento debe contar con basureros activados por pedal, suficientes en número y ubicación, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Se lavan y desinfectan.
 - b. La disposición final de desechos sólidos debe ser adecuada.
- viii. Limpieza y desinfección.
 - a. Se deben observar adecuadas condiciones de limpieza (Punto Crítico).
 - b. Los productos de limpieza y desinfección deben ser adecuados, identificados y deben almacenarse separados del área de molino.
- ix. Diseño de equipo y utensilios.
 - a. Los materiales de equipos no deben ser corrosivos ni generar riesgo de contaminación.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- b. Los utensilios deben guardarse en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- x. Control de insectos y roedores.
 - a. El establecimiento debe contar con atestado del último control de plagas realizado.
 - b. El establecimiento debe contar con métodos de control de plagas (físicas/químicas), son efectivas (Punto Crítico).
 - c. No se deben emplear cebos para roedores en áreas del molino.
 - d. En el establecimiento no se deben observar equipos ni objetos inservibles o en desuso (Punto Crítico).
- xi. Higiene del personal y requisitos sanitarios.
 - a. No se deben observar manipuladores con síntomas según lo que dicta el Art. 36 de la Norma Técnica de Alimentos.
 - b. No se deben observar manipuladores fumando, masticando chicle, escupir, comer en las horas laborables. No se debe estornudar, toser, hablar o bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello, cara, nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos.
 - c. No se debe colocar artículos personales ni prendas de vestir, sobre equipo y utensilios en el área.
 - d. No deben existir mascotas ni animales domésticos en el interior del área de molino.
- l) Aspectos específicos del molino de nixtamal no industrial
 - i. Requisitos de la persona operadora.
 - a. El personal debe utilizar vestimenta adecuada: camisa con manga y pantalón preferiblemente de color claro, gorro o redecilla, gabacha o delantal, zapatos cerrados.
 - b. El personal no debe utilizar anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos u otras joyas. Las uñas deben estar recortadas, limpias y sin esmalte.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- c. Los trabajadores deben presentar exámenes generales de heces y de orina vigentes. (Punto Crítico)
- d. Los trabajadores deben contar con acceso a lavamanos dotado de jabón líquido sin aroma. Asimismo, los trabajadores deben contar con servicio sanitario limpio, ubicado afuera del área de molino y estar en buen estado.
- ii. Requisitos de la instalación del molino.
 - a. El establecimiento debe contar con mesas u otras plataformas para colocar depósitos que contiene la materia prima que se procesará (maíz, arroz, cacao, frijoles y otros).
 - b. Las tolvas, el molino y las superficies que tengan contacto con la materia prima que se procesa, deben estar limpios.
 - c. Las tolvas, discos y rodillos deben estar cubiertos cuando no se están utilizando.
 - d. El establecimiento debe contar con ventilación natural o artificial.

Nota: además de los criterios descritos anteriormente se evaluarán para estos establecimientos los aspectos generales del molino de nixtamal no industrial.

m) Vehículos que transportan alimentos perecederos

- i. La unidad de transporte debe contar con compartimiento de carga cerrado e independiente de la cabina. Asimismo, debe ser de uso exclusivo para alimentos perecederos.
- ii. Los alimentos perecederos se deben transportar en condiciones que impidan la contaminación, asimismo el compartimiento de carga y los recipientes para transportar alimentos, deben estar limpios.
- iii. La unidad de transporte destinada a la movilización de alimentos congelados o fríos debe contar con equipo de refrigeración, aislamiento



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- térmico revestido en su totalidad; debe estar equipada con sistema de monitoreo de temperatura, puertas herméticas y cortinas (Punto Crítico).
- iv. La unidad de transporte debe contar con un diseño que permita la evacuación de las aguas de lavado (sifón de descarga); los orificios para drenaje deben estar conectados a un tanque de almacenamiento temporal.
 - v. Las temperaturas para conservar los productos perecederos deben cumplir con el anexo III. La unidad de transporte debe disponer de una bitácora de registro de temperatura. (Punto Crítico).
 - vi. La unidad de transporte debe contar con tarimas o equivalentes en buen estado y limpias, asimismo deben estar separadas a 5 cm como mínimo de la superficie.
 - vii. El personal responsable de carga y descarga debe cumplir los hábitos higiénicos siguientes: cabello recortado, manos limpias, uñas recortadas, presentación personal aseada, ropa limpia, con gorro o redecilla, camisa con manga, mandil o delantal y zapatos cerrados. No debe utilizar accesorios o prendas en las manos, orejas o nariz. Además, debe cumplir con capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos.
 - viii. El motorista y ayudantes deben contar con exámenes generales de heces y orina, así como con certificado de salud vigente que indique parámetros normales (deben actualizarse, como mínimo, cada seis meses). (Punto Crítico)
 - ix. La unidad de transporte debe ser cargada, ordenada y descargada fuera de los lugares de elaboración y almacenamiento, evitando la introducción de gases de combustión a dichas áreas.
 - x. Durante la carga y descarga de los productos debe evitarse que los envases y/o embalajes sufran daños por golpes, humedad, u otros.
 - xi. Los recipientes utilizados para transportar alimentos perecederos deben estar revestidos de materiales que no modifiquen su composición y características organolépticas. Asimismo, deben ser de material resistentes



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

a la corrosión, lavarse y se desinfectarse cuantas veces sea necesario, utilizando métodos físicos y un desinfectante grado alimentario.

- xii. Cuando se transporte carnes en la canal, la unidad de transporte debe disponer de ganchos o rieles para colgar las canales, asimismo, contar con puertas herméticas y cortinas plásticas.
- xiii. En la unidad se debe observar limpieza y desinfección efectiva, sin acumulación de residuos sólidos ni líquidos y sin óxido en área interna de carga. La unidad debe contar con bitácoras de cumplimiento de limpieza.
- xiv. La limpieza y desinfección de la unidad de transporte debe realizarse en una zona que cuente con drenajes para la disposición de las aguas residuales.
- xv. La unidad debe contar con programa de control de plagas efectivo. No se deben evidenciar plagas en la inspección.
- xvi. La unidad de transporte de alimentos debe estar codificada según asignación por área de permisos sanitarios.

n) Vehículos que transportan alimentos no perecederos.

- i. El compartimiento de carga de alimentos debe ser cerrado e independiente de la cabina, aislado y de uso exclusivo para productos alimenticios no perecederos (Punto crítico).
- ii. Si el vehículo es exclusivo para transporte de agua y bebidas envasadas, el compartimiento debe contar con cortinas metálicas o de otro material resistente, estas deben mantenerse cerradas y proteger los envases contra el sol y polvo.
- iii. Los alimenticios no perecederos se deben transportar en condiciones que impidan la contaminación, asimismo el compartimiento de carga y los recipientes para transportar alimentos deben estar limpios.
- iv. El alimento se debe transportar separado como mínimo a 10 cm del piso por medio de tarimas plásticas limpias o similares en perfectas condiciones.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- v. El personal responsable de carga y descarga debe cumplir los hábitos higiénicos siguientes: cabello recortado, manos limpias, uñas recortadas, presentación personal aseada, ropa limpia, con gorro o redecilla, camisa con manga, mandil o delantal y zapatos cerrados. El personal no debe utilizar accesorios o prendas en las manos, orejas o nariz. Además, debe cumplir con capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos.
- vi. El motorista y ayudantes deben contar con exámenes generales de heces y orina, así como con certificado de salud vigente que indique parámetros normales (deben actualizarse, como mínimo, cada seis meses). (Punto Crítico)
- vii. La unidad de transporte debe ser cargada, ordenada y descargada fuera de los lugares de elaboración y almacenamiento, evitando la introducción de gases de combustión a dichas áreas.
- viii. Durante la carga y descarga de los productos debe evitarse que los envases y/o embalajes sufran daños por golpes, humedad, u otros.
- ix. Los compartimientos y recipientes, debe ser sometidos a limpieza y desinfección entre las distintas cargas para evitar la contaminación cruzada. Las soluciones desinfectantes utilizadas para la limpieza y desinfección deben ser completamente removidas con abundante agua limpia, asimismo deben estar aprobados para su uso por la autoridad competente.
- x. En la unidad se debe observar limpieza y desinfección efectiva, sin acumulación de residuos sólidos ni líquidos, sin oxido en área interna de carga y debe con bitácoras de cumplimiento de limpieza (Punto crítico).
- xi. La limpieza y desinfección de la unidad de transporte se debe realizar en una zona que cuente con drenajes para la disposición de las aguas residuales.
- xii. La unidad debe contar con programa de control de plagas efectivo. No se deben evidenciar plagas en la inspección.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- xiii. Identificación de la unidad de transporte.
- a. La unidad de transporte de alimentos debe estar codificada según asignación por área de permiso sanitarios.

o) Vehículos que transportan servicios de banquetes

- i. La unidad de transporte debe contar con compartimiento de carga de alimentos cerrado e independiente de la cabina, aislado y de uso exclusivo para el transporte de alimentos (Punto Crítico).
- ii. Los alimenticios calientes preparados deben transportarse en condiciones que mantengan la temperatura de acuerdo a la normativa vigente y evitar la contaminación cruzada. El compartimiento de carga al igual que los recipientes para transportar alimentos deben estar limpios.
- iii. El responsable del servicio de banquetes debe contar con bitácoras actualizadas de temperaturas de los diferentes alimentos que transporta, fríos y calientes en punto de recepción en cocina y entrega al cliente.
- iv. El alimento debe transportarse separado como mínimo a 10 cm del piso por medio de tarimas plásticas o similares en perfectas condiciones y limpias.
- v. El personal responsable de carga y descarga debe cumplir con los hábitos higiénicos siguientes: cabello recortado, manos limpias, uñas recortadas, presentación personal aseada, ropa limpia, con gorro o redecilla, camisa con manga, mandil o delantal y zapatos cerrados. No debe utilizar accesorios o prendas en las manos, orejas o nariz.
- vi. El personal de servicio debe cumplir con capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos y debe contar con carnet de manipulador de alimentos vigente otorgado por la SRS.
- vii. El motorista y ayudantes deben contar con exámenes generales de heces y orina, así como con certificado de salud vigente que indique parámetros normales (deben actualizarse, como mínimo, cada seis meses). (Punto Crítico)



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

- viii. En los contenedores isotérmicos, como hieleras, cambro y similares no se deben almacenar alimentos fríos y calientes a la vez, asimismo, los alimentos deben entregarse al cliente con la temperatura adecuada según norma vigente aplicable.
- ix. Los compartimientos y recipientes deben ser sometidos a limpieza y desinfección entre las distintas cargas para evitar la contaminación cruzada. Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección deben ser apropiados para uso alimentario.
- x. La unidad debe contar con limpieza y desinfección efectiva, sin acumulación de residuos, sólidos y líquidos, ni óxido en área interna de carga y contar con bitácoras de cumplimiento de limpieza (Punto Crítico).
- xi. La limpieza y desinfección de la unidad de transporte se debe realizar en una zona que cuente con drenajes para la disposición de las aguas residuales.
- xii. La unidad debe contar con programa de control de plaga efectivo. No se deben evidenciar plagas en la inspección.
- xiii. Identificación de la unidad de transporte.
 - a. La unidad de transporte de alimentos debe estar codificada según asignación por área de permiso sanitarios.



SUPERINTENDENCIA DE REGULACIÓN SANITARIA

Anexo III. Parámetros utilizados en los requisitos y criterios técnicos y de infraestructura.

Apartado I. Temperaturas para conservar alimentos perecederos

Producto	Temperatura °C
Carnes frescas, productos lácteos, embutidos, aves, crema pastelera y otros que requieran refrigeración.	0 a 4
Productos pesqueros.	-2 a 2
Carnes congeladas.	-18 a - 20
Otros alimentos congelados.	-10 a -2
Verduras y frutas.	4 a 10
Alimentos preparados no envasados de consumo inmediato.	60 a más
Tamales artesanales a base de maíz.	4 a 7
Productos de pastelería perecederos	3 a 6

Datos de publicación:

Diario Oficial N°. 20, Tomo N°. 450, de fecha 30 de enero de 2026.