Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

INSTRUCTIVO EXTERNO

PARA LA EVALUACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE

Versión [1.0]

Coordinación General Técnica de Vigilancia y Control Posterior
Dirección Técnica de Vigilancia y Control Posterior de Establecimientos y Productos

Septiembre, 2021

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción	Fecha de Actualización
1.0	Emisión de documento original.	Agosto/2021

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

CONTENIDO

1. OBJETIVO DE INSTRUCTIVO 4
2. ALCANCE 4
3. BASE LEGAL 4
4. GLOSARIO DE TÉRMINOS 5
5. PROCEDIMIENTO 7
5.1. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN 7
5.1.1. RECEPCIÓN 7
5.1.2. ALMACENAMIENTO 9
5.1.3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 14
5.1.4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS 16
5.1.5. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN 16
5.1.6. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 18
5.1.7. ALERGIAS A LOS ALIMENTOS 22
5.1.8. HIGIENE DEL PERSONAL 25
5.1.9. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS 28
5.1.10. CONTROL DE PLAGAS 32
5.1.11. AGUA SEGURA 35
5.1.12. CONTROL DEL TABACO 36
5.2. CONSIDERACIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE 39
5.3. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS POR EMERGENCIA SANITARIA COVID-19 39
5.4. PARA LA CALIFICACIÓN DE RESTAURANTES/CAFETERÍAS/OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA 42
5.4.1. ¿QUÉ SE EVALÚA DURANTE LAS INSPECCIONES? 43
5.5. PARA LA CALIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE 46
6. BIBLIOGRAFÍA 46
7. ANEXOS 47

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

1. OBJETIVO DE INSTRUCTIVO

Guiar a los usuarios para aplicar las correctas prácticas higiénico-sanitarias de los establecimientos de alimentación, así como de los establecimientos de hospedaje (dispongan o no de servicios de alimentación), en beneficio de la salud de la población. Los representantes de los establecimientos podrán solicitar a la ARCSA, la evaluación y posterior la calificación de su establecimiento.

2. ALCANCE

Este proceso está dirigido únicamente para establecimientos que elaboren y comercialicen alimentos de consumo inmediato, que se encuentren exentos de la obtención de la notificación sanitaria, así como también a los establecimientos de hospedaje destinados a dar alojamiento a las personas.

3. BASE LEGAL

La Constitución de la República del Ecuador, publicada mediante Registro Oficial 499 de 20 de octubre de 2008; con su última modificación de fecha 21 de diciembre de 2015, en su artículo 361, dispone que: *"El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional, será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector".*

La Ley Orgánica de Salud, publicada mediante Registro Oficial Suplemento 423 de fecha 22 de diciembre de 2006; con su última modificación de fecha 18 de diciembre de 2015, dispone:

- *"Art. 132.- Las actividades de vigilancia y control sanitario incluyen las de control de calidad, inocuidad y seguridad de los productos procesados de uso y consumo humano, así como la verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios en los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, distribución, comercialización, importación y exportación de los productos señalados."*
- *"Art. 142.- La entidad competente de la autoridad sanitaria nacional realizará periódicamente inspecciones a los establecimientos (…)"*

El Decreto Ejecutivo 1290 – Crea Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), publicado mediante Registro Oficial Suplemento 788 de 13 de septiembre de 2012 y sus reformas; en su artículo 9 menciona que: *"(…) La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez, será el organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de los siguientes productos:*

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

alimentos procesados, aditivos alimentarios, agua procesada, productos del tabaco, medicamentos en general, productos nutracéuticos, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, medicamentos homeopáticos y productos dentales; dispositivos médicos, reactivos bioquímicos y de diagnóstico, productos higiénicos, plaguicidas para uso doméstico e industrial, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación y productos de higiene doméstica y absorbentes de higiene personal, relacionados con el uso y consumo humano; así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánico de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados."

La Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG – Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados, publicada mediante Registro Oficial Suplemento 681 de 01 de febrero de 2016 y sus reformas, en sus diferentes articulados menciona que:

- *"Art. 167.- El establecimiento de alimentación colectiva es el lugar donde se realiza la preparación, almacenamiento, servido y venta de alimentos directamente al usuario para ser consumidos en el establecimiento o para su entrega a domicilio.*
- *Art. 168.- En la presente resolución se establecen las condiciones higiénicas y sanitarias para el funcionamiento de los establecimientos de alimentación colectiva, a fin de proteger la salud de la población.*
- *Art. 169.- Las disposiciones contenidas en la presente resolución son de aplicación sanitaria en el territorio nacional por parte de:*
    - *a. Establecimientos públicos o privados que oferten servicios de alimentación dirigidos a la colectividad (entendidos en la presente como establecimientos de alimentación colectiva), incluidos los medios destinados al transporte de alimentos de tales establecimientos;*
    - *b. Embarcaciones que cuenten con áreas de preparación de alimentos y que ingresen al país. Se excluyen a aquellas que se encuentren en tránsito sin trasbordo de mercancías o personas.*
- *Art. 170.- Para la obtención del permiso de funcionamiento para los establecimientos que lo requieren; lo realizarán a través del Sistema Automatizado estipulado por la ARCSA y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente."*

4. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento natural.- Es aquel que se utiliza como se presenta en la naturaleza pudiendo ser sometido a procesos mecánicos o tecnológicos, por razones de higiene o las necesarias para la separación de sus partes no comestibles.

Alimento perecible.- Aquel que está expuesto a rápida descomposición, deterioro o proliferación de microorganismos, con o sin producción de toxinas o metabolitos, cuando no se mantiene en condiciones especiales de conservación en sus periodos de almacenamiento.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Alimentos potencialmente peligrosos.- Se consideran potencialmente peligrosos son aquellos con elevado contenido de proteínas y que ofrecen las condiciones apropiadas para la proliferación de microorganismos. No se consideran potencialmente peligrosos los alimentos secos con un valor de actividad de agua de 0.85 o menos, ni los ácidos con un pH de 4.6 o menos.

Por ejemplo, alimentos que contengan leche o derivados de la leche, huevos, carne, pescado, aves, y mariscos (tanto moluscos como crustáceos). También se incluyen algunos alimentos que al estar crudos no son potencialmente peligrosos pero después de cocinarlos cambian a alimentos potencialmente peligrosos como el arroz cocido, la pasta cocida y las papas cocidas.

Alimento preparado.- Cualquier tipo de alimento o bebida, que para ser consumido requiere algún tipo de elaboración culinaria, resultado de la preparación en crudo, cocido o precocido, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas que cuenten o no con empaque o envase definido.

Agencia o ARCSA.- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Doctor Leopoldo Izquieta Pérez.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).- Conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan así los riesgos potenciales o peligros para su inocuidad.

Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.- Documento expedido por los Organismos de Inspección Acreditados, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en la presente normativa técnica sanitaria.

Establecimiento de alimentación colectiva.- Lugar en donde se realiza la preparación, almacenamiento, servido y venta de alimentos directamente al usuario para ser consumidos en el establecimiento o para entrega a domicilio.

Hospedaje.- Servicio que presta un establecimiento de alojamiento turístico destinado a la pernoctación de una o varias personas de forma no permanente a cambio de una tarifa diaria establecida.

Notificación sanitaria.- Es la comunicación en la cual el interesado informa a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Dr. Leopoldo Izquieta Pérez, bajo declaración jurada, que comercializará en el país un alimento procesado, fabricado en el territorio nacional o en el exterior cumpliendo con condiciones de calidad, seguridad e inocuidad.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Planta procesadora o establecimiento procesador de alimentos.- Establecimiento en el que se realizan operaciones de fabricación, procesamiento, envasado o empacado de alimentos procesados; para su funcionamiento requerirán contar con un responsable técnico.

Procedimiento Administrativo Sancionador.- Es el mecanismo administrativo sancionatorio mediante el cual el Estado ejerce el poder punitivo que la Constitución y la ley le otorgan, a través de las entidades administrativas para llevar a cabo funciones de inspección, vigilancia y control, entre ellos la ARCSA; para que impongan a los administrados una sanción proporcional a la acción u omisión de los deberes y/o obligaciones legales a las cuales están sometidos según el sector en el que actúen.

Riesgo sanitario.- Es la probabilidad de ocurrencia de un evento adverso, que ponga en peligro la salud o la vida humana, derivada de la exposición de la población a factores biológicos, físicos o químicos.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN

5.1.1. RECEPCIÓN

Para que los alimentos sean aptos para el consumo humano, se debe evitar que los mismos puedan ser adulterados, se descompongan o se contaminen de algún modo. Por lo tanto es importante, que todos los alimentos que se reciban en un restaurante/cafetería/otros establecimiento de alimentación colectiva, provengan de fuentes confiables.

En la recepción de materias primas, se debe considerar los siguientes lineamientos:

- Solicitar que las entregas se realicen en horas de menor afluencia de clientes, para poder realizar una inspección adecuada.
- Planificar la recepción de los productos, asegurando un lugar disponible para almacenarlos.
- Verificar las características organolépticas que corresponden a cada tipo de producto, como olor, color, sabor, aroma y textura.
- Verificar el etiquetado de los alimentos procesados.
- Colocar fecha a todos los productos al momento de recibirlos.
- Verificar y registrar la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a las pautas para su conservación en refrigeración o congelación.
- Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- Evitar sobrecargar las heladeras o los congeladores porque esto reduce la circulación del frío y dificulta que los productos se congelen o enfríen debidamente. Todo esto sin descartar la limpieza de los equipos.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir o que no requieren cocción en la parte superior, para evitar la contaminación cruzada. Esto tiene fundamento en que los alimentos crudos pueden liberar líquidos y caer sobre los alimentos ya cocinados.
- Evitar guardar cantidades importantes de alimentos calientes en grandes recipientes, porque esto hace que la temperatura de la heladera suba hasta el punto de colocar otros alimentos dentro de la zona de peligro (temperatura entre 5-60°C). Esta operación se puede facilitar, distribuyendo los alimentos en varios recipientes de poca profundidad, lo cual favorece su enfriamiento más rápido.
- Todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados.
- No compre productos caducados o con fecha cercana a la fecha de vencimiento.

A continuación se detallan algunas características a considerar, así como las temperaturas recomendadas para algunos productos potencialmente peligrosos al momento de la recepción:

TIPO DE CARNE	CARACTERÍSTICA EN CARNE FRESCA	TEMPERATURAS		CARACTERÍSTICA EN CARNE EN MAL ESTADO
		FRESCO	CONGELADO	
Carne de Res	Debe ser rojo vivo a oscuro, no tiene olor putrefacto y la carne es firme y elástica.	5 °C	-18 °C	Presenta descoloramiento amarronado, verdoso o negro; manchas color violeta, textura babosa o pegajosa.
Carne de Cordero	Debe ser de color rojo claro, no tiene olor putrefacto y la carne es firme y elástica.	5 °C	-18 °C	
Carne de Cerdo	Debe ser de color rosado claro y la grasa es color blanco, no tiene olor putrefacto y la carne es firme y elástica.	5 °C	-18 °C	
Carne de Pollo y Aves de Corral	Debe ser de color claro con piel amarilla o blanco, no tiene olor putrefacto y la carne es firme y elástica.	5 °C	-18 °C	Presenta pegajosidad debajo de las alas y en las articulaciones, carne blanca, color violáceo o verdoso, decoloración verde alrededor del cuello, puntas de las alas ennegrecidas y olor a putrefacto.
Pescado	Los ojos deben estar limpios e inflados, las agallas deben ser de un	5 °C	-18 °C	Tendrá fuerte olor a pescado, los ojos estarán grises, hundidos y con bordes rojos y las agallas estarán grises o

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

	rojo vivo, y la carne firma y elástica.			verdosas. Las escamas pueden estar sueltas y la carne se llenará de hoyos si se le ejerce presión y se la podrá separar del hueso fácilmente si se la estira.

Para la recepción y almacenamiento de productos enlatados, se debe considerar:

- Las latas no deben tener óxido ni abolladuras, deben estar correctamente selladas y etiquetadas o ser ligeramente cóncavas en ambos extremos.
- Se deben separar e identificar todas las latas que tengan pérdidas o los extremos hinchados, que estén muy oxidadas o abolladas, o que tengan abolladuras en alguna de sus tres juntas (superior, inferior o lateral).
- Se deben rechazar las latas dañadas al momento de recibirlas, o se las debe separar y etiquetar claramente para devolverlas al proveedor.

Para la recepción y almacenamiento de alimentos secos, tales como cereales, frijoles, harina y azúcar deben estar secos al momento de recibirlos. La humedad producirá moho y deterioro. Los envases rotos y defectuosos pueden indicar contaminación. También se deben buscar insectos o marcas de dientes de roedores.

Cuando se retiren estos productos de sus envases originales, se los debe almacenar en contenedores aptos para alimentos que estén firmemente tapados debidamente almacenados.

5.1.2. ALMACENAMIENTO

El almacenamiento debe asegurar una temperatura adecuada al tipo de materia prima para prevenir una reproducción de bacterias durante el tiempo de almacenamiento.

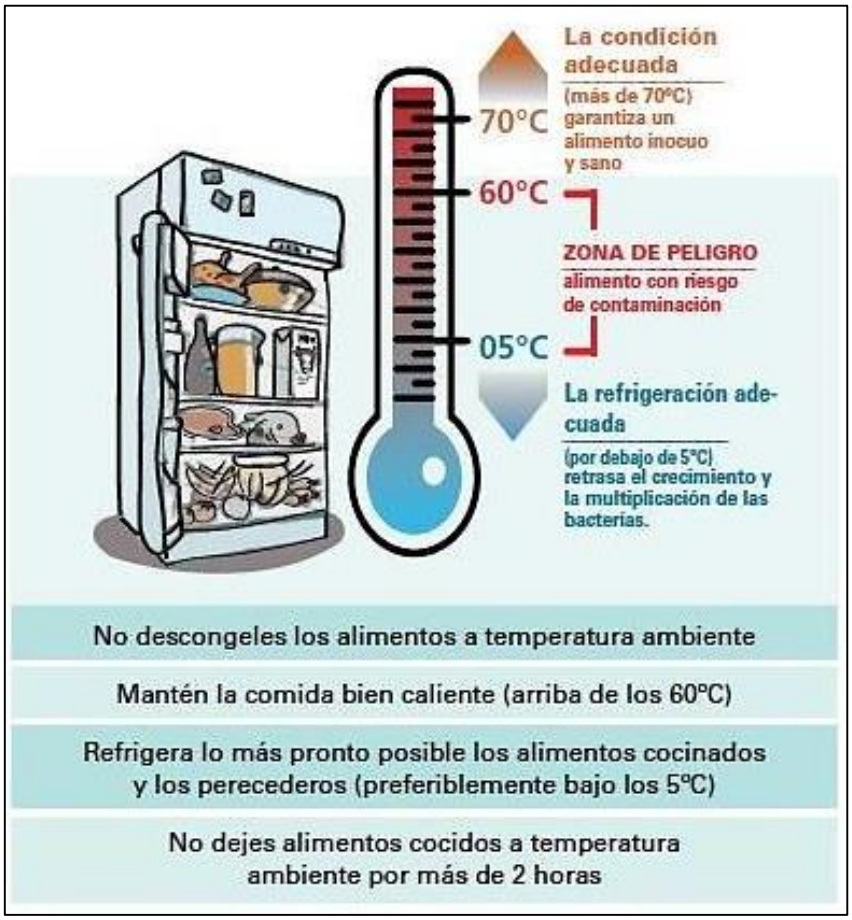
Generalmente se distinguen sitios de almacenamiento del área de preparación de alimentos, distribuidos de la siguiente manera:

- Refrigerados o congelados (lácteos, carnes, pescados y mariscos)
- Frutas, verduras, granos y similares (cereales, semillas, harinas y otros)
- Vajilla y otros (platos, manteles, cristalería, cubiertos y utensilios)
- Productos de limpieza (lavandina, detergentes, escobas, cepillos, etc.)

Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener adecuadamente refrigerados (a 5°C o menos) o calientes (60 °C o más) para evitar que el desarrollo de microorganismos. Las temperaturas entre los 5°C y los 60°C se conocen como la “zona de peligro de temperatura”, donde los microorganismos se multiplican rápidamente.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Las temperaturas de 5°C o menores son suficientemente frías para retrasar o reducir el crecimiento de los microorganismos, y en temperaturas mayores a 60°C, los microorganismos que causan enfermedades empiezan a morir.



Fuente: www.panalimentos.org

La principal regla para el almacenamiento, aplicable a cualquiera de los alimentos anteriormente mencionados, son los principios PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale - FIFO) o PCPS (próximo a caducar primero en salir) dependiendo del producto, se aplica para asegurar que las entregas más antiguas se usen antes que las entregas más nuevas; para esto se debe considerar los siguientes lineamientos:

- Almacenar el producto nuevo detrás del producto viejo.
- Los alimentos se deben almacenar a una distancia mínima del suelo (15 cm), separado de las paredes y lejos de cualquier tubería con goteras.
- Todos los alimentos, a granel o de otra manera, se deben conservar cubiertos y libres de contaminación.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- Controlar los alimentos todos los días y deseche aquellos que estén en mal estado o contaminados.
- Guardar los limpiadores, desinfectantes y otros productos químicos tóxicos lejos de los alimentos. Márquelos claramente y manténgalos en sus envases originales, preferentemente en un armario con llave.
- Almacenar correctamente los platos y utensilios una vez que estén completamente limpios y manténgalos así. Guardar todas las tazas y los vasos boca abajo.
- Las tortas, rosquillas y pasteles de frutas se deben mantener dentro de un exhibidor cubierto.
- Las únicas mercaderías que pueden estar descubiertas sobre el mostrador son aquellas que estén envasadas individualmente y que no contengan ningún ingrediente potencialmente peligroso.

Una vez que se ha considerados los lineamientos de almacenamiento, existen 3 tipos que se deben tomar en cuenta:

Almacenamiento refrigerado y congelado

Los establecimientos de comida deben contar con unidad / unidades de refrigeración eficientes para almacenar los alimentos fríos principalmente los potencialmente peligrosos. Al mantener fríos los alimentos, se mantiene al mínimo la cantidad de los microorganismos que naturalmente se encuentran en estos alimentos. La temperatura fría no mata los microorganismos, pero retrasa su desarrollo.

Se deben almacenar a 5 °C o menos la carne fresca, de aves y otros alimentos potencialmente peligrosos, y a -18 °C o menos, los alimentos congelados.

En el almacenamiento refrigerado y congelado se deberá considerar:

- Almacenar los alimentos cocidos encima de los alimentos crudos para evitar contaminación cruzada.
- Almacenar los alimentos lejos de tuberías con pérdidas o condensación, al menos a 15 cm de distancia del suelo y con suficiente espacio entre los productos para permitir la circulación de aire.
- Mantener cubiertos los alimentos cocidos a menos que estén en proceso de enfriamiento, en cuyo caso se los deberá cubrir luego de alcanzar los 5°C.
- Evitar la re-congelación además de afectar la calidad del alimento, el volverlo a congelar puede facilitar que las bacterias se multipliquen, ya que la descongelación hace que el alimento libere líquidos y por tanto estos se conviertan en nutrientes. También, el proceso de descongelación hace que las partes externas del alimento aumenten su temperatura, mientras el centro del alimento permanece congelado, todo lo cual contribuye a la reproducción de las bacterias. Solamente si el alimento ha sido completamente cocido, podrá procederse a una nueva congelación del mismo.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

A continuación, se facilita una tabla referencial de tiempos seguros de almacenamiento refrigerado y congelado de alimentos:

Producto	Refrigerador	Congelador
Huevos		
Frescos, con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar
Yemas y claras crudas	2 a 4 días	1 año
Duros	1 semana	No se congelan bien
Huevos pasteurizados líquidos o sustitutos de huevos		
abiertos	3 días	No congelar
cerrados	10 días	1 año
Mayonesa comercial	2 meses	No congelar
Comidas listas para calentar, guisos congelados		
Mantenerlos congelados hasta el momento de calentarlos		3 a 4 meses
Productos de fiambrería y envasados al vacío		
Ensaladas con huevos, pollo, atún, jamón, macarrones preparadas en la tienda (o en el hogar)	3 a 5 días	No se congelan bien
Chuletas de cerdo y de cordero prerrellenas, pechugas de pollo rellenas c/aderezo	1 día	No se congelan bien
Comidas rápidas preparadas en la tienda	3 a 4 días	No se congelan bien
Comidas envasadas al vacío de marcas comerciales con sello del USDA, cerradas	2 semanas	No se congelan bien
Hamburguesas, carne molida y carne para guiso crudas		
Hamburguesas y carne para guiso	1 a 2 días	3 a 4 meses
Pavo, ternera, cerdo y cordero molidos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Jamón, carne de res en conserva		
Carne de res en conserva en bolsa en escabeche	5 a 7 días	Escurrida, 1 mes
Jamón, en lata, con etiqueta "Mantener refrigerado" (Keep Refrigerated),		
cerrado	6 a 9 meses	No congelar
abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, entero	7 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, mitad	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, rebanadas	3 a 4 días	1 a 2 meses
Salchichas y fiambres		(en envoltorio para congelador)
Salchichas,		
envase abierto	1 semana	1 a 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses
Fiambres,		
envase abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses

Producto	Refrigerador	Congelador
Sopas y guisos		
Con verduras o carne de res y mezclas de estos alimentos	3 a 4 días	2 a 3 meses
Tocino y salchichas		
Tocino	7 días	1 mes
Salchichas, carne cruda de cerdo, res, pollo o pavo	1 a 2 días	1 a 2 meses
Salchichas ahumadas para desayuno, hamburguesas	7 días	1 a 2 meses
Salchicha de verano con la etiqueta "Mantener refrigerado" (Keep Refrigerated),		
cerrada	3 meses	1 a 2 meses
abierta	3 semanas	1 a 2 meses
Carne de res fresca (Carne de res, ternera, cordero y cerdo)		
Bistecs	3 a 5 días	6 a 12 meses
Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Carne para asar	3 a 5 días	4 a 12 meses
Interiores (lengua, riñones, hígado, corazón, tripas)	1 a 2 días	3 a 4 meses
Sobras de carne de res		
Carne de res cocida y platos de carne de res	3 a 4 días	2 a 3 meses
Salsa y caldo de carne	1 a 2 días	2 a 3 meses
Carne de pollo fresca		
Pollo o pavo, entero	1 a 2 días	1 año
Pollo o pavo, presas	1 a 2 días	9 meses
Menudos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Sobras de pollo cocido		
Pollo frito	3 a 4 días	4 meses
Platos de pollo cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
En trozos, sin condimentos	3 a 4 días	4 meses
Trozos cubiertos con caldo, salsa	3 a 4 días	6 meses
Trocitos de pollo, hamburguesas de pollo	3 a 4 días	1 a 3 meses
Pescados y mariscos		
Pescados magros	1 a 2 días	6 meses
Pescados grasos	1 a 2 días	2 a 3 meses
Pescado cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
Pescado ahumado	14 días	2 meses
Camarones, ostiones, langosta y calamares frescos	1 a 2 días	3 a 6 meses
Pescados enlatados	*después de abrir*	*fuera de la lata*
Productos de despensa, 5 años	3 a 4 días	2 meses

Fuente: http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/HealthEducators/ucm082667.htm

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.



Fuente: www.magazine.com

Almacenamiento en seco

Se necesita tener el espacio adecuado para almacenar en seco los alimentos como, granos, productos de papel y otros artículos que no requieren refrigeración.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- Los productos se deben almacenar en áreas designadas para ese propósito.
- Los productos se deben almacenar alejados de tuberías de desagüe expuestas o sin protección, separados de las paredes y del techo y, al menos a 15 cm de distancia del piso para facilitar la limpieza y para evitar la anidación de roedores e insectos.
- Los productos que se retiren de sus envases originales se deben colocar en contenedores aptos para comestibles, con tapas ajustables a prueba de roedores y se deben etiquetar con el nombre del producto cuando no se lo pueda reconocer fácilmente.
- Los productos que se deban devolver al proveedor para pedir un reembolso o un reemplazo se deben separar del resto y se los debe etiquetar.

Almacenamiento en hielo

- El hielo debe ser fabricado con agua segura.
- Para el almacenamiento de productos en hielo, se debe cuidar que el agua derretida drene constantemente de modo que el alimento quede sobre el hielo y no sumergido en el agua.
- Nunca se deben almacenar alimentos en máquinas de hielo, ni en hielo destinado para el consumo humano.

El establecimiento debe mantener registros de almacenamiento de alimentos de acuerdo a los lineamientos de almacenamiento considerados.

5.1.3. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Antes de conocer los procedimientos de la manipulación y preparación de alimentos, es indispensable entender su importancia. Hoy en día, son cada vez más las personas que debido a sus actividades de trabajo, utilizan los servicios de alimentación colectiva, como restaurantes o cafeterías.

Muchas veces se cree que quienes preparan y manipulan los alimentos son únicamente los chefs y cocineros, pero la verdad es que hay muchas otras personas que contribuyen diariamente a que los alimentos que consumimos sean seguros.

Enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA) como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, se presentan no por buena o mala suerte, sino por cuestiones de falta de higiene al manipular los alimentos. Las manos y uñas esconden gérmenes que se multiplican rápidamente en los alimentos y nos pueden causar este tipo de enfermedades.

Según la FDA, las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) afectan a las poblaciones más susceptibles como son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas y se sabe

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

que cerca de dos terceras partes de las epidemias son por esta causa, ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.

Básicamente los alimentos contaminados pueden causar dos tipos de enfermedades:

a. Infecciones transmitidas por alimentos

Las enfermedades transmitidas por alimentos se producen cuando ingerimos comida que contiene grandes cantidades de microorganismos. Estos llegan al tracto intestinal de los seres humanos y afectan las funciones de los intestinos, lo que causa diarrea y otros problemas. La gravedad del problema depende de la cantidad de microorganismos ingeridos y el tipo específico de microorganismo. Los primeros síntomas de infección se presentan ya en las primeras seis (6) horas y hasta 48 horas después de haber ingerido el alimento.

Puede ser el caso de bacterias como Salmonella, presente con más frecuencia en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas o peladas. Lo importante de las infecciones, es que pueden ser prevenidas adoptando medidas higiénicas adecuadas para evitar que los alimentos se contaminen. Por ejemplo, asegurando una cocción completa de los alimentos en el momento de prepararlos, o realizando un buen lavado de aquellos que habitualmente se consumen en estado crudo como son las verduras y las frutas.

b. Intoxicaciones transmitidas por alimentos

Se presenta cuando consumimos alimentos contaminados con productos químicos, o con toxinas producidas por algunos microorganismos, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento desde la captura, recolección o desde la producción primaria o la cría, como es el caso de las toxinas contenidas en algunos mariscos.

Algunas de las toxinas que causan con más frecuencia enfermedades en la población, son por ejemplo las producidas por bacterias como el Estafilococo aureus, que puede estar presente en heridas de las manos o la piel, en granitos, en ojos u oídos con pus, así como en la nariz o garganta de las personas manipuladoras de alimentos.

La intoxicación alimentaria por Estafilococo aureus ocurre a menudo cuando una persona que manipula alimentos contamina los productos alimenticios tales como postres (especialmente salsas y los postres rellenos o cubiertos con crema), ensaladas (en especial las que contienen mayonesa) o comidas horneadas, que son servidos o almacenados a temperatura ambiente o en el refrigerador.

Las bacterias se multiplican rápidamente en los alimentos y puede haber una gran colonia de bacterias sin que haya evidencia de descomposición del alimento. Los factores de riesgo son:

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- ❖ Ingestión de alimentos preparados por una persona con una infección en la piel, dado que estas infecciones comúnmente contienen el estafilococo dorado.
- ❖ Ingestión de alimentos almacenados a temperatura ambiente.
- ❖ Ingestión de alimentos preparados en forma inadecuada.
- ❖ Síntomas que ocurren en las personas que consumen el mismo tipo de alimentos.
- ❖ Los síntomas generalmente aparecen en un período de 4 a 6 horas.

Otro ejemplo de intoxicación es la del botulismo, causada por toxinas producidas por una bacteria en alimentos como embutidos y enlatados, o conservas, especialmente si son preparados en forma no adecuada en ambientes caseros.

Las intoxicaciones también se pueden presentar cuando productos como los mariscos, especialmente los del tipo mejillón, ostra, berberecho, vieira o caracol, han sido recolectados en aguas contaminadas por el fenómeno de "marea roja", lo que ocasiona que la carne de estos productos, tome contacto con una toxina presente en las algas marinas.

5.1.4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), de acuerdo a las cifras que maneja la Organización Mundial de la Salud (OMS) constituyen uno de los problemas de salud más extendido en el mundo entero y son causa importante de reducción de la productividad y de ausencia laboral.

En el **Anexo 2**, se detallan las enfermedades transmitidas por alimentos más comunes, con sus síntomas y algunas medidas de control.

5.1.5. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y FUENTES DE CONTAMINACIÓN

Se entiende por contaminación como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume. Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, de tipo químico y de tipo físico, como se describe en el siguiente cuadro:

TIPO DE MATERIA	DESCRIPCIÓN	FORMA DE CONTAMINACIÓN
BIOLÓGICA	Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman. Su	Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

	capacidad de reproducirse hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias que aún en esa cantidad resultan imposibles de ver a simple vista en el alimento.	llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él, como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.
QUÍMICA	Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados.	También este tipo de contaminación puede darse de manera accidental durante etapas como el transporte, el almacenamiento o elaboración propiamente dicha, al permitirse el contacto de alimentos con sustancias tóxicas como plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes u otros.
FÍSICA	Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de empaques o de tarimas, anillos, lapiceros, pulseras u otros, todos los cuales pueden caer en el alimento y contaminarlo.	Los contaminantes físicos, en especial los del tipo metal o vidrio, son potencialmente capaces de producir heridas en quien consume un alimento contaminado con ese tipo de objetos.

Los alimentos se contaminan de diversas maneras, sin embargo a continuación citamos tres tipos:

TIPO DE CONTAMINACIÓN	DESCRIPCIÓN
PRIMARIA O DE ORIGEN	Se presenta durante el proceso mismo de producción del alimento. Actualmente, resulta muy difícil producir vegetales totalmente exentos de contaminantes, pollos o ganado sin bacterias en su intestino, con lo cual casi siempre resulta inevitable que algunos alimentos vengan con algún grado de contaminación desde el lugar de producción.
CRUZADA DIRECTA	Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con uno que no lo está. Se produce si: i. Se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como pueden ser ensaladas, platos fríos, postres, etc. ii. Los alimentos listos para comer toman contacto con el agua de deshielo de pollos, carne y pescados crudos.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

CRUZADA INDIRECTA	Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, tablas de cortar, etc. Por ejemplo, si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado se trocea un pollo cocido y lo contaminarán. Generalmente ocurre por el uso de utensilios sucios y por una mala higiene personal de quien manipula los alimentos.



Fuente: www.institutotomaspascualsanz.com

5.1.6. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

La preparación se refiere al proceso que se lleva a cabo antes de cocinar los alimentos, o en el caso de aquellos que se sirven crudos, al proceso de manipulación de los alimentos antes de servirlos. Se deben tener ciertos cuidados durante la preparación de los alimentos para garantizar la seguridad de la comida.

Descongelación

Esta operación es tanto o más importante que la congelación, de hecho, cuando un alimento se pone en cocción para descongelarlo, exteriormente puede tener apariencia de estar cocido,

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

pero en el centro puede estar crudo, con lo cual las bacterias presentes en el centro de la pieza podrían sobrevivir y si el alimento es almacenado dentro de la zona de temperaturas de peligro, puede multiplicarse y alcanzar un número suficiente para producir enfermedades.

Por esta razón, la cocción de trozos grandes de carne congelada requiere de más tiempo porque si la pieza del alimento es de un grosor importante hay que asegurarse que la parte central de la pieza se cocina completamente y alcanza la temperatura de cocción indicada para el tipo de alimento.

Al descongelar un producto tiene que revertir las modificaciones logradas en el congelamiento; cuanto más adecuada sea la operación que se efectúe, será mejor la calidad del producto descongelado, lo cual evitará alteraciones microbiológicas, cambios de color o pérdida de líquidos.

La descongelación se tiene que efectuar en el refrigerador hasta cuando la temperatura ascienda a unos 5°C. La descongelación a temperatura ambiente, que comúnmente se practica en algunos establecimientos, no es una práctica recomendable ya que puede permitir la multiplicación de microorganismos que se encuentren en el producto en la parte más externa.

Los métodos seguros para descongelación se muestran en la siguiente tabla:

MÉTODOS SEGUROS PARA DESCONGELAR LOS ALIMENTOS	
REFRIGERACIÓN	Una vez definidos los productos que se van a utilizar, se sacan del congelador y se colocan en la parte más baja del refrigerador a efecto de realizar una descongelación lenta a una temperatura que no esté dentro de la zona de peligro.
CON AGUA POTABLE	La aplicación de agua fría a chorro sobre el alimento. Este método ofrece inconvenientes en especial para piezas voluminosas, porque el tiempo para descongelar se hace largo y permite la multiplicación de bacterias sobre la superficie al quedar expuesta a la temperatura ambiente y además implica un gran gasto de agua.
COMO PARTE DE LA COCCIÓN	Cuando se trata de alimentos como verduras, hamburguesas, pequeñas porciones de carnes u otros alimentos no voluminosos, la descongelación como parte de la cocción es indicada, ya que permite que el alimento alcance la temperatura correcta y el tiempo suficiente para descongelar la parte central de la pieza y asegurar que la temperatura máxima de cocción se alcance en ese punto.
CON HORNO MICROONDAS	Dada la alta eficiencia térmica del horno microondas, la descongelación por éste método resulta eficiente pero el proceso debe ser seguido de la cocción inmediata del alimento.

Durante la preparación se puede necesitar que los alimentos congelados se descongelen y entren a la zona de peligro de temperatura. Se debe controlar la preparación para minimizar el

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

tiempo de exposición a la zona de peligro. Preparar o procesar los alimentos por partes minimiza el tiempo que pasan sin refrigeración y reduce, de esta forma, la posibilidad de que los microorganismos crezcan.



Fuente: www.controlsanitario.gob.ec

<u>Cortar, picar, mezclar, desmenuzar, rebozar</u>

- Cortar: trocear los alimentos en dados pequeños regulares.
- Picar: cortar alimentos, generalmente carne, en trozos muy pequeños.
- Mezclar: usar una cuchara, batidora de varillas o eléctrica para juntar uniformemente dos o más ingredientes.
- Desmenuzar: separar los alimentos en trozos pequeños con un tenedor. También separar los alimentos cortándolos en tiras finas con un cuchillo o rallador.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- Rebozar: Cubrir un alimento con una ligera capa de harina, otra de huevo batido y, también puede, de pan rallado, antes de freírlo.

Luego de realizar las actividades descritas, si los alimentos no se cocinan inmediatamente, se los debe refrigerar nuevamente hasta que estén listos para la cocción. Se debe tener cuidado de que los alimentos potencialmente peligrosos nunca estén dentro de la zona de peligro de temperatura mientras que se los prepara, salvo por períodos muy cortos (no más de una hora).

Manejo de frutas y hortalizas

Los productos de la horticultura siempre contienen contaminantes y pueden ser portadores de una gran carga inicial de bacterias adquiridas en el suelo, el agua, el aire o por medio de insectos, dependiendo del tipo de cultivo; así, las hojas, tienen una mayor exposición al aire, mientras, las raíces tienen un mayor contacto con el suelo.

Pero sin duda lo que más preocupa en términos de salud pública por la contaminación de los productos hortícolas, es la introducción de materias fecales, en el agua de riego o en el suelo, ya que ofrecen el riesgo de que los productos tengan bacterias o parásitos. El lavado y desinfección de frutas y hortalizas es una de las rutinas que deben realizarse con mayor rigor en la cocina, toda vez que constituyen la materia prima para la preparación de variados platos que muchas veces se consumen crudos.

En las verduras de hoja, el lavado precede a la selección y eliminación de hojas externas que contienen la mayor carga de suciedad. El lavado se hará con agua potable a chorro en forma abundante para procurar su limpieza profunda. Para su desinfección se deben utilizar desinfectantes apropiados y aprobados para este tipo de alimento.

Cocción

La cocción es un paso crucial en la preparación de alimentos. Durante este paso se tiene la oportunidad de destruir cualquier microorganismo o germen que se encuentre en el alimento crudo.

Si se cocinan los alimentos hasta que alcancen una temperatura interna que destruya los microorganismos, se garantiza que sea segura para el consumo humano. Los alimentos deben alcanzar la temperatura interna requerida sin que se interrumpa el proceso de cocción.

Es importante usar un termómetro desinfectado para verificar que se alcance la temperatura de cocción necesaria (cuando aplique). Los tiempos de cocción recomendables para la carne son:

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA INTERNA REQUERIDA

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

CARNE DE AVE, CARNE RELLENA O RELLENO QUE CONTENGA CARNE	Todas las carnes de aves, carnes rellenas o rellenos que contengan carne deben ser cocinados a una temperatura interna de 74 °C durante 15 segundos. Una buena costumbre para cuando se trabaja con aves rellenas es cocinar el relleno y el ave de forma separada. El relleno puede actuar como un aislante y puede evitar que el calor llegue al interior del ave.
CERDO Y ALIMENTOS CON CERDO	La carne de cerdo y cualquier alimento que contenga cerdo se debe cocinar a una temperatura interna de 68 °C durante 15 segundos.
HUEVOS Y ALIMENTOS CON HUEVO CON CÁSCARA	Los huevos y los alimentos con huevo con cáscara se deben cocinar a no menos de 63 °C durante 15 segundos. La única excepción es cuando, por pedido de un cliente, se deba cocinar un huevo en un estilo que deba ser preparado a una temperatura menor a los 63 °C.
CARNE MOLIDA Y ALIMENTOS CON CARNE MOLIDA	La carne molida y los alimentos que contengan carne molida se deben cocinar a 70 °C durante 15 segundos a menos que el cliente solicite otra cosa.
CARNE Y PESCADO	La carne, el pescado y otros alimentos potencialmente peligrosos que no estén en la lista anterior se deben cocinar a 63 °C, durante 15 segundos.

A continuación, se presentan las temperaturas internas recomendadas en la preparación de alimentos:



Fuente: www.escuelapacientes.weebly.com

5.1.7. ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

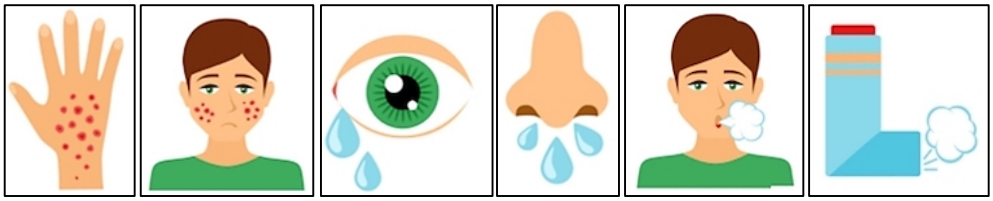
Las alergias a los alimentos son una reacción a un alimento o ingrediente que el cuerpo considera (erróneamente) dañinos. La mayoría de estas alergias son de naturaleza leve, pero algunas pueden causar reacciones graves e incluso poner en riesgo la vida.

No existe una cura para la alergia a los alimentos. La única manera de evitar consecuencias potencialmente graves para la salud es evitar los alérgenos alimenticios que causan las reacciones e inmediatamente reconocer y controlar las reacciones alérgicas a los alimentos a fin de evitar consecuencias graves para la salud.

A continuación se detalla cómo identificar síntomas comunes de alergias a los alimentos:

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

GRAVEDAD	SÍNTOMAS
SÍNTOMAS LEVES	1. Urticaria (síndrome de la piel que se caracteriza por la presencia de manchas y áreas de inflamación rosáceas con intenso picor) 2. Enrojecimiento de la piel o erupción 3. Hormigueo o sensación de picazón en la boca 4. Hinchazón de la cara, lengua y/o labios 5. Vómitos y/o diarrea 6. Calambres abdominales 7. Tos o sibilancias 8. Mareos 9. Inflamación de garganta o cuerdas vocales 10. Disminución en la presión sanguínea 11. Pérdida de conciencia
SÍNTOMAS GRAVES	1. Choque anafiláctico (puede provocar la muerte si no es atendido rápida adecuadamente) 2. Muerte



Fuente: www.allermedica.com.mx

Los alérgenos alimenticios más comunes

Aunque una persona puede ser alérgica a cualquier producto alimenticio (como las frutas, verduras y carnes), hay ocho alimentos que representan el 90% de todas las reacciones alérgicas relacionadas con alimentos. Esos ocho alimentos (y cualquier alimento que contenga proteínas de uno o más de esos alimentos) se consideran, por ley, “alérgenos alimenticios principales”.

Entre ellos tenemos:

- Cereales que contienen gluten; por ejemplo: trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;
- Crustáceos y sus productos;
- Huevos y sus productos;
- Pescado y sus productos;
- Maní, soya y sus productos;
- Leche y sus productos lácteos (incluida lactosa);

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- Nueces de árboles y sus productos derivados;
- Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más;
- Tartrazina;
- Fenilalanina.



Fuente: www.nutriendomibebe.com

Aditivos para alimentos que desencadenan reacciones alérgicas

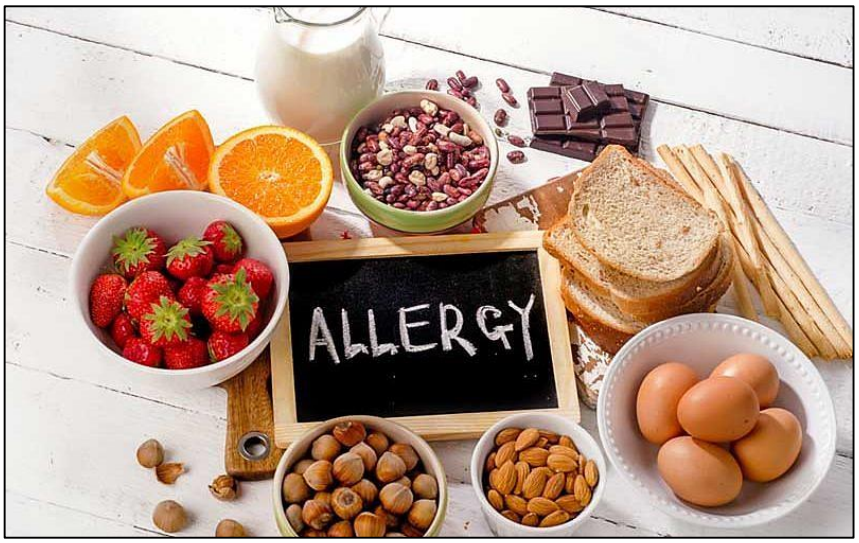
Algunos aditivos comúnmente usados en la industria alimenticia también pueden causar reacciones alérgicas, estos son:

- Nitritos, que se agregan a la carne para el color rojizo.
- Sulfitos, que se agregan a frutas y verduras secas y en conserva para mantener la frescura.
- Glutamato monosódico (monosodium glutamate, MSG), que se agrega para realzar el sabor de los alimentos.

Seguridad del cliente

Para proteger a los clientes de reacciones alérgicas a los alimentos, los establecimientos deben brindar información completa sobre el uso de cualquiera de los ocho alérgenos comunes o de aditivos en los menús.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.



Fuente: www.andiamoweb.es

5.1.8. HIGIENE DEL PERSONAL

Todos tenemos bacterias y virus nocivos (gérmenes) dentro de nosotros y en el cuerpo. Las bacterias de la nariz, la garganta, el cabello, la piel, las heridas infectadas, los hematomas y de la materia fecal causan enfermedades que se transmiten por los alimentos.

La causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor, juegan un papel primordial con su actitud para corregir ésta situación. Es más, su actitud al manipular alimentos es quizá el factor clave para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

Por esto se requiere que el manipulador, practique reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de los alimentos. Estas reglas básicas además de ayudar a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor y en el caso de negocios de comida, significan un atractivo para el cliente.

Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, es esencial ducharse antes de ir a trabajar, con mayor razón si en el lugar de trabajo no existen facilidades para hacerlo.

Lavado de manos

El lavado de las manos siempre antes de TOCAR los alimentos y luego de cualquier situación o cambio de actividad que implique que éstas se hayan contaminado, debe ser considerado la

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

clave de oro del manipulador. De esa manera, éste hábito debe ser practicado antes de empezar a trabajar, al tocar alimentos crudos y después de tener que tocar otros alimentos o superficies, luego de utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz u otras partes del cuerpo, de estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo o luego de tocar basura o mascotas.

Los cinco pasos para lograr un buen lavado de manos son:



Fuente: Secretaría de Salud de México

Cuando lavarse las manos:

- Antes de empezar a trabajar.
- Antes de ponerse los guantes.
- Después de usar el baño.
- Después de manipular alimentos crudos.
- Después de tocarse el cabello, la barba o cualquier parte del cuerpo.
- Después de estornudar o toser.
- Después de fumar, comer o beber.
- Después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos.

Consejos para después del lavado de manos:

- Asegurarse de no contaminarlas antes de empezar a trabajar.
- No usar el delantal para secarse las manos; volverá a contaminarse las manos.
- Si se usa un desinfectante para manos, hacerlo sólo después de lavárselas bien. No se debe reemplazar el lavado correcto de manos por un desinfectante para manos.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Condiciones del personal que manipula alimentos:

- Bañarse todos los días, y usar ropa limpia, incluido un delantal limpio.
- La indumentaria para las labores diarias debe ser de color blanco o en su defecto de color claro para visualizar mejor su estado de limpieza.
- Evitar usar joyas ya que pueden acumular suciedad o pueden caer dentro de los alimentos.
- Usar gorra, redecilla para el cabello o cualquier otro objeto para evitar que el cabello caiga en la cara, las manos o los alimentos.
- Cuando aplique usar mascarilla, la cual debe cubrir nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos de gotitas provenientes de la nariz o la boca, cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo como niños, ancianos o enfermos.
- Usar un apósito limpio y guantes desechables sobre las heridas nuevas que no estén infectadas, los que deben ser cambiados con la frecuencia necesaria según la operación que se realiza.
- Los guantes deben ser utilizados para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios. La utilización de guantes en ningún caso exime el lavado de manos.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- No se debe permitir que trabajen empleados enfermos.
- No pueden trabajar de ningún modo en el establecimiento de servicio de alimentos aquellos empleados que tengan una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos.

Hábitos deseables

Además de los hábitos referidos a la higiene personal y la vestimenta, el manipulador siempre debería acostumbrarse a:

- Lavar los utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos.
- Lavar vajilla y cubiertos antes de usarlos para servir.
- Tomar platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.
- Mantener la higiene y el orden en la cocina o expendio y alrededores.
- Lavarse las manos antes de arreglar la mesa.

Hábitos indeseables

Los hábitos que **TIENE QUE EVITAR** a toda costa el manipulador incluyen:

- Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas descubiertos, o tocarse granitos, heridas, quemaduras o vendajes, por la facilidad de propagar bacterias a los alimentos en preparación. De tener que hacerlo, acudir a un inmediato lavado de manos.
- Fumar, comer, mascar chicle, beber o escupir en las áreas de preparación de alimentos.
- Estos son hábitos inadmisibles.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- Usar uñas largas o con esmalte, esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento.
- Usar anillos, esclavas, pulseras, aros, relojes u otros elementos que además de "esconder" bacterias, pueden caer sin darse cuenta en los alimentos o en equipos y además de causar un problema de salud al consumidor, pueden incluso causar un accidente de trabajo.
- Manipular alimentos o ingredientes con las manos en vez de usar utensilios.
- Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.
- Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta. Resulta muy fácil que la ropa se contamine en este lugar y luego transportar los gérmenes al lugar de proceso.
- El establecimiento debe mantener registros de higiene del personal.



Fuente: www.procesamientodelacteoscecytejtv.blogspot.com

5.1.9. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

Los factores del ambiente y las condiciones del lugar donde se preparan alimentos, determinan en gran medida que haya más o menos posibilidades de contaminación de los alimentos. Estas condiciones son parte de lo que se conocen como BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

El control de esas condiciones estará algunas veces en manos del manipulador, como en el caso de quien es propietario y manipulador a la vez, o del miembro de una familia que prepara alimentos, pero en otros casos, el mantener estas condiciones será algo que escapa a su control, no obstante el manipulador puede informar y alertar sobre la necesitar de mantenerlas.

En cualquiera de las dos situaciones, es importante que el manipulador conozca principios elementales de algunos de los aspectos de las Buenas Prácticas, término que debería ser muy familiar para quienes trabajan en procesos de alimentos.

Algunas de esas Buenas Prácticas de Manufactura conviene que sean conocidas por el manipulador y tendrán variaciones dependiendo de lo complejo o no de cada establecimiento, lo que incluye:

Ubicación del lugar de preparación y entorno

Los principios básicos para prevenir la contaminación de los alimentos, indican un entorno alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, lugares de producción de tóxicos y otras fuentes de contaminación.

Diseño e higiene de las instalaciones: La correcta distribución de las zonas y la separación de las que corresponda según el proceso que se lleve a cabo, es una consideración muy importante relacionada con la higiene de los alimentos. Es deseable que exista separación entre áreas donde se manejan materias primas y áreas de preparación, entre cocina caliente y cocina fría, entre otros ejemplos. Lo deseable es que esta separación sea física, pero de no ser posible, se debe hacer una división funcional. Por ejemplo, preparando en tiempos distintos materias primas crudas y alimentos listos para consumo o programando primero la preparación de alimentos de bajo riesgo y luego los más riesgosos.

De esta manera, se puede usar una misma mesada o superficie siempre y cuando limpiemos y desinfectemos entre una operación y otra.

Materiales de construcción

Todo material utilizado en pisos, paredes y techos donde se preparen alimentos debe ser liso y accesible para facilitar su limpieza y desinfección, sin aberturas que faciliten el ingreso de potenciales plagas.

Iluminación y ventilación

Una buena iluminación facilita los procesos llevados a cabo. Las lámparas deben tener protección para evitar que caigan pedazos de vidrio sobre los alimentos en caso de rotura.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

La buena ventilación ayuda a controlar la temperatura interna, así como el polvo, humo y vapor excesivos, pero su diseño debe evitar que haya corrientes de aire desde áreas sucias hacia áreas limpias. Si existen extractores de humo o vapor en la cocina, no dude en usarlos.

Las puertas y ventanas ayudan a mejorar la ventilación. Por su función de ayudar a proteger al ambiente donde se efectúa el proceso, deberán ser en materiales lisos, fáciles de limpiar y además las ventanas tendrán vidrios y/o protecciones tipo mosquiteros o similar para prevenir la entrada de polvo, insectos y otras plagas.

Procedimientos para limpieza y desinfección

Esta labor es clave dentro de la manipulación higiénica de los alimentos y la colaboración del manipulador es fundamental para lograr estándares altos de seguridad.

En todos los lugares de preparación, sin importar su tamaño, volumen de producción, equipamiento o personal, deben practicarse a diario tareas de limpieza y desinfección de:

- Las áreas de proceso (paredes, pisos, techos)
- Las superficies en contacto con los alimentos (mesas, recipientes, utensilios, equipos)

Estos procedimientos deben ejecutarse al finalizar las tareas de preparación, previamente a su iniciación, y en algunos casos durante el mismo proceso.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben incluir cuando menos una combinación de métodos físicos y químicos para limpiar las superficies, refregar, cepillar y desinfectar. Por lo general se realizan siguiendo las siguientes etapas:

- Una remoción de suciedad gruesa seguido de un enjuague. Se sacan los restos de alimento con fibras y agua. Si se trata de un equipo, implica a veces desarmarlo y remojar las partes previamente en un recipiente.
- La aplicación de un detergente y la remoción de la suciedad restante. La superficie, equipo o utensilio se deben refregar con un cepillo o fibra y con ayuda de un detergente y agua tibia (de preferencia) o espuma por aspersión
- Un enjuague con agua tibia, a chorro o a presión, según se disponga.
- Aplicación de un desinfectante, en dosis y tiempos de contacto recomendados por el fabricante.
- También puede aplicarse vapor o agua caliente por encima de 80 grados centígrados que también en estas condiciones tienen efecto desinfectante (cuando se disponga).
- Enjuague final con agua, que se realiza cuando se usan desinfectantes químicos que así lo requieran.
- El establecimiento debe mantener registros de limpieza y desinfección.

Ubicación de los equipos

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Los equipos, incluidos la dispensadora de hielo y los recipientes de almacenamiento, no deben estar expuestos ni desprotegidos cerca de cañerías de desagüe, cañerías de condensación, huecos de escaleras abiertos o demás fuentes de contaminación.

Los requisitos y recomendaciones para la instalación de equipos (para asegurar un espaciado y sellado adecuados que permitan una limpieza fácil correcta) incluyen:

- Siempre que sea posible, los equipos se deben montar sobre ruedas para facilitar el movimiento, la limpieza y para que permita flexibilidad operativa.
- Los equipos montados en el suelo se deben sellar al piso alrededor de todo el perímetro del equipo, o bien, se deben elevar sobre patas para que haya, al menos, 15cm de espacio libre entre el piso y el equipo.
- El espacio detrás y entre los equipos debe ser de 15cm al menos, para permitir la limpieza.

Para la adquisición de equipos se debe tomar en cuenta aspectos como la cantidad de materia prima que se receptará, la cantidad de alimentos a ser preparados, el espacio físico del que se dispone, la capacidad el equipo, etc.; a continuación se citan los siguientes ejemplos:

Equipo de refrigeración, diseño y tamaño: Las instalaciones de refrigeración deben ser las adecuadas para posibilitar el almacenamiento, transporte, exposición y servicio apropiado así como un rápido enfriamiento de alimentos potencialmente peligrosos.

Una carga excesiva de alimentos, o colocar alimentos calientes en el congelador, puede elevar la temperatura y descongelar parcialmente los alimentos que se guardan allí. Por esa razón, para evitar tener que poner restos de alimentos en el congelador, prepare varias partidas pequeñas. La sobrecarga del congelador, hace también más difícil encontrar los alimentos y la rotación de los mismos.

Las necesidades específicas de refrigeración deben estar basadas en:

- El menú.
- La cantidad de comidas.
- La frecuencia de entrega y el tiempo de preparación.
- Se recomienda contar con un refrigerador capaz de enfriar alimentos potencialmente peligrosos desde 60 °C hasta 5 °C en un período de 4 horas.

Utensilios: En las tablas de cortar se deben mantener las superficies libres de marcas de cuchillo u otros daños. Pueden estar hechas de plástico de uso alimentario o de madera no tóxica (maderas duras y libres de resina como el roble, nogal, manzano o cerezo), y no deben permitir que el olor o sabor se transfiera a los alimentos.

Las tablas de cortar se deben mantener puliendo las superficies para que estén libres de marcas de cuchillo o acanalamientos. Además, el uso por separado y codificado por color de tablas de cortar para alimentos crudos y cocidos contribuye a la prevención de la contaminación cruzada.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Las tablas se deben lavar, enjuagar y sanitizar después de cada uso.



Fuente: www.metalboss.com.mx

5.1.10. CONTROL DE PLAGAS

Se define como plaga a todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

La proliferación de plagas donde se preparan alimentos, tiene mucha relación con las condiciones estructurales, con la forma de almacenar y disponer los desechos en el lugar y con tratamientos eficaces de limpieza y desinfección, con lo cual, todas las medidas que el manipulador tenga a su alcance, son de gran ayuda para el control de este problema.

En establecimientos de cierta complejidad, el control de plagas es confiado a firmas especializadas, pero la vigilancia por parte del manipulador de estas condiciones, siempre debe considerarse como el primer paso para un mejor control, junto con medidas complementarias como la aplicación de químicos.

La tendencia para el control de las plagas, es hacia el uso de medidas que previenen su proliferación en el establecimiento, antes que medidas que hacen uso de sustancias químicas tóxicas para controlarlas.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Una vez que se identifique la o las plagas que puedan presentarse en el establecimiento se debe realizar la implementación del control de plagas, para lo cual se debe pensar en las siguientes preguntas e investigar sobre la plaga:

- ¿Con qué tipo de plaga está tratando?
- ¿Cómo están entrando? ¿Cómo puedo mantenerlas fuera?
- ¿Viven en el establecimiento todo el tiempo, o vienen y se van?
- ¿Qué están comiendo y bebiendo?
- ¿Cómo puedo hacer que mi establecimiento sea menos amigable para las plagas?

Para evitar problemas en el futuro, se debe considerar tomar medidas preventivas:

- Inspeccionar su establecimiento por dentro y por fuera en busca de plagas, alimentos, agua y puntos de entrada.
- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- Barrer los suelos, inclusive debajo de los muebles de cocina móviles o fijos y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- Limpiar los desagües.
- Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas cada noche.
- Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavar los elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo. Guardar las cajas en estantes de alambre y en estantes de metal si es posible.
- Arreglar mangueras, llaves de agua (grifos) o tuberías que goteen; las plagas necesitan agua.
- Considerar la instalación de cepillos de barrido de puertas cuando sea necesario dependiendo del tipo de establecimiento.
- Sellar los puntos de entrada, incluso los más pequeños, con masilla, malla de alambre, etc.
- No depositar la basura en cercanías del establecimiento.
- Respetar los horarios de recolección de basura.
- Mantener cerradas las puertas exteriores. Las puertas que quedan abiertas para la ventilación deben contener un alambrado de tejido fino para evitar el ingreso de insectos voladores (cuando aplique).
- Utilizar telas de alambres para las aberturas que dan al exterior.
- No mover los aparatos de lucha contra las plagas instalada por la empresa o grupos dedicados al manejo integral de plagas (cuando aplique).

Utilización de plaguicidas de uso doméstico

Los plaguicidas o pesticidas comprenden un variado grupo de productos químicos que se utiliza para protegerse y proteger a los animales y plantas contra los efectos negativos de otros seres vivos que, por su acción y proliferación, pueden convertirse en una plaga. Son, por tanto,

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

tóxicos utilizados para matar seres vivos, con las evidentes consecuencias que una incorrecta utilización puede producir.

El uso inadecuado de estos productos puede provocar intoxicaciones o alteraciones en el organismo tanto a personas como a otros animales (domésticos, mascotas, etc), por lo que es recomendable que sean aplicados por personal especializado o capacitado.

A este grupo de productos denominados plaguicidas, pertenecen los:

- Insecticidas, contra los insectos como la mosca, gorgojo, etc.
- Acaricidas, contra arácnidos (araña roja, garrapata).
- Rodenticidas, contra ratones, ratas, topos, etc.
- Funguicidas, contra los hongos.
- Molusquicidas, contra moluscos como los caracoles.
- Herbicidas, contra las malas hierbas.

Antes de utilizar un plaguicida hay que recordar que son venenos, y que pueden causar intoxicaciones tanto en personas como en animales domésticos expuestos a ellos. Mal utilizados, pueden penetrar en nuestro organismo a través de la piel, la respiración o por ingestión.

La mayoría de las intoxicaciones que por estos productos se producen en el hogar, se deben a un incorrecto almacenamiento de los mismos y, sobre todo, a un mal uso.

Si el usuario aplica algún plaguicida de uso doméstico lo deberá realizar con tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- No adquirir productos cuya formulación no se encuentre autorizada por ARCSA.
- No adquirir productos de dudosa procedencia ni use productos caducados.
- Los plaguicidas tienen que estar envasados en su envase original.
- Leer las etiquetas, seguir las instrucciones de uso y precauciones de manejo.
- Antes de aplicar, retirar y guardar en lugar seguro todos los alimentos, tanto de personas como de animales domésticos y mascotas. Jamás exponga a contaminación de plaguicidas a los alimentos ni contamine superficies susceptibles de entrar en contacto posterior con éstos.
- Para aplicar un plaguicida protéjase adecuadamente, utilice guantes, mascarillas, etc. (ver etiqueta)
- Cuando se tenga que aplicar un plaguicida en exteriores, la aplicación la realizará de espaldas al viento.
- Cumplir los periodos de seguridad (tiempo necesario antes de volver a entrar en los locales tratados) del plaguicida indicado por el fabricante y ventile bien antes de ocupar de nuevo la estancia.
- Después de la aplicación, limpiar adecuadamente las superficies que vayan a estar en contacto con alimentos o productos utilizados por personas y mascotas.
- Registrar la inspección realizada (producto, área, dosis, responsable, entre otros)

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

No elimine residuos (envases) de plaguicidas de cualquier manera, siga las instrucciones de su etiqueta para su desecho.

Al utilizar mal los plaguicidas de uso doméstico puede ocasionar síntomas como falta de aire, broncoespasmo, prurito, reacciones alérgicas en piel, vómito, diarrea, cefalea, irritación ocular, entre otros. *"No todas las personas que se exponen van a tener síntomas, las más vulnerables son las que tienen alguna patología de base".*

Ante la presencia de alguno de esos síntomas y el antecedente de haber estado expuesto recientemente a estos productos, es necesario consultar al médico. En el **Anexo 3** se detallan las principales plagas que se pueden encontrar en un área de manipulación y preparación de alimentos y algunas recomendaciones para evitarlas.



Fuente: www.serveisvilanova.com

5.1.11. AGUA SEGURA

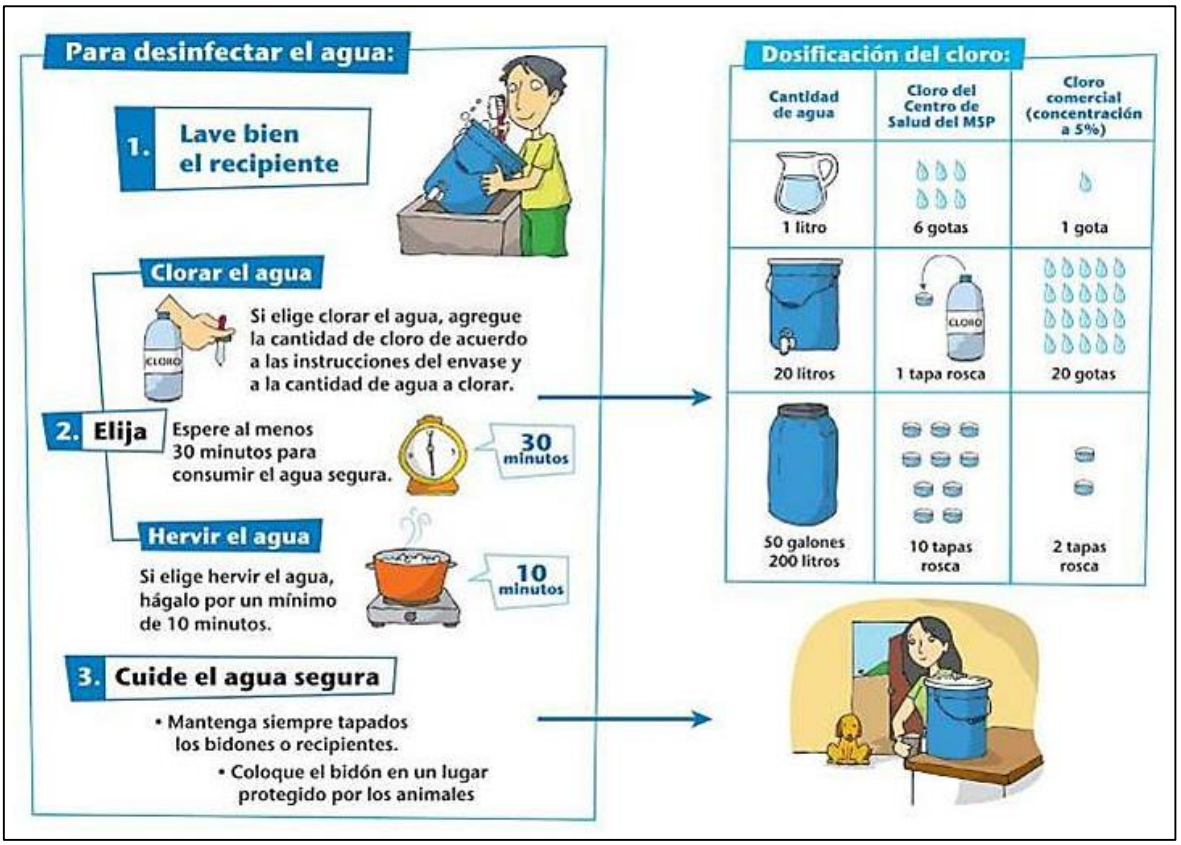
Las enfermedades relacionadas con la contaminación del agua de consumo tienen una gran repercusión en la salud de las personas. Según la Organización Mundial de la Salud, casi 3 millones y medio de personas, en su mayoría niños y niñas, mueren cada año de enfermedades relacionadas con el agua, como la malaria, diarrea, parásitos, hepatitis A, el cólera, entre otras. Por tanto el agua es esencial para la vida y todas las personas deben disponer de un suministro satisfactorio (suficiente, inocuo y accesible).

La mejora del acceso a agua potable puede proporcionar beneficios tangibles para la salud. Debe realizarse el máximo esfuerzo para lograr que la inocuidad del agua de consumo sea la

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

mayor posible: no contener bacterias peligrosas, metales tóxicos disueltos o productos químicos dañinos.

El uso de productos químicos desinfectantes en el tratamiento del agua genera riesgos si no son utilizados de manera adecuada. A continuación se presenta un procedimiento para la obtención de agua segura de contaminantes biológico:



Fuente: www.bvsper.paho.org

5.1.12. CONTROL DEL TABACO

Los establecimientos de alimentación y hospedaje, deberán tener en consideración la regulación y control de tabaco; la cual tiene por objeto promover el derecho a la salud de los habitantes de la República del Ecuador, protegiéndolos de las consecuencias del consumo de productos del tabaco y sus efectos nocivos.

La mencionada ley, entre sus numerosos artículos tiene las siguientes consideraciones:

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- Espacios libres de humo.- Declárese espacios cien por ciento (100%) libres de humo de tabaco y prohíbase fumar o mantener encendidos productos de tabaco (…) se entiende por espacio cerrado, todo espacio cubierto por un techo sin importar la altura a la que se encuentre, cerrado en su perímetro por un 30% o más de paredes o muros, independientemente del material utilizado.
- Señalización.- Todos los lugares definidos como espacios cien por ciento (100%) libres de humo (…), deberán tener señalizaciones gráficas, escritas y de otra naturaleza, en idioma castellano y de ser necesario en los demás idiomas oficiales, que indiquen claramente que han sido declarados como tales. Las señalizaciones deberán incluir un número telefónico para denunciar el incumplimiento de la Ley y/o su reglamento.
- Inspección y Control.- (…) la Autoridad Sanitaria Nacional ejercerá las funciones de inspección y control, de oficio o a petición de parte.
- Medidas Preventivas.- En el caso de producirse acciones u omisiones que pudieren provocar daño o constituir un peligro para la salud de las personas, como consecuencia de la inobservancia de la Ley, la Autoridad Sanitaria Nacional establecerá las medidas preventivas a ser adoptadas de conformidad con el reglamento correspondiente.
- Sanciones.- Las infracciones administrativas (…) serán sancionadas por la Autoridad Sanitaria Nacional, de la siguiente manera:

  a. Multa;
  b. Clausura temporal de uno a ocho (8) días del establecimiento; y
  c. Clausura temporal de quince (15) días del establecimiento por reincidencia ulterior.

  Estas sanciones se ejercerán sin perjuicio de las acciones civiles y penales que las y los afectados por productos de tabaco puedan ejercer en contra de quienes hubieren provocado el daño.
- Incumplimiento a las restricciones al consumo.- La o el propietario o quien usufructúe del uso de espacios definidos como 100% libres de humo y que incumpla con lo dispuesto en el Título III de esta Ley referente a las restricciones al consumo, se le impondrá una multa de una (1) a cinco (5) remuneraciones básicas unificadas del trabajador privado general.
- En caso de reincidencia, se le impondrá multa de seis (6) a diez (10) remuneraciones básicas unificadas del trabajador privado en general. En caso de segunda reincidencia, la sanción será de clausura temporal del establecimiento de uno (1) a ocho (8) días; y, para casos e incidencia ulterior, el establecimiento será sancionado con clausura de quince (15) días. La sanción de clausura no se aplicará a instituciones de salud, educativas ni a organismos y dependencias del sector público.
- Incumplimiento a las restricciones a la venta.- Quien en sus instituciones o locales incumplan las prohibiciones señaladas en el Capítulo I del Título II de esta Ley referente a las restricciones a la venta se le impondrá una multa de una (1) a cinco (5) remuneraciones básicas unificadas del trabajador privado general.
- En caso de reincidencia, se le impondrá multa de seis (6) a diez (10) remuneraciones básicas unificadas del trabajador privado en general. En caso de segunda reincidencia, la sanción será de clausura temporal del establecimiento de uno (1) a ocho (8) días; y,

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

para casos reincidencia ulterior, el establecimiento será sancionado con clausura de quince (15) días. La sanción de clausura no se aplicará a instituciones de salud, educativas ni a organismos y dependencias del sector público.

- Incumplimiento por parte de la persona fumadora.- Toda persona que haga uso de productos de tabaco en espacios definidos como cien por ciento (100%) libres de humo, de acuerdo a la presente Ley, será sancionada con multa equivalente al veinte y cinco por ciento (25%) de la remuneración básica unificada del trabajador privado en general que será cobrada (…).



Fuente: www.nacion.com

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

5.2. CONSIDERACIONES GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE

- Cada habitación deberá tener contar con iluminación natural (superficies vidriadas) o artificial.
- Los pasillos y otras áreas deberán contar con iluminación natural o artificial, permitiendo la circulación de las personas sin peligro, a la vez mantener una adecuada limpieza y orden.
- El establecimiento deberá contar con botiquín de primeros auxilios.
- El área de recepción deberá contar con baterías sanitarías independientes para ambos sexos.
- La basura deberá disponerse en recipientes identificados con tapas en bolsas plásticas de un tamaño que sean de fácil manejo para su traslado.
- Deberá existir un lugar especial donde se deposite la basura en espera de su retiro por los servicios municipales.
- El área de depósito de basura deberá permanecer cerrado y en perfecto estado de limpieza, con las debidas protecciones contra roedores e insectos.
- El establecimiento debe mantener registros de limpieza y desinfección de las habitaciones.
- La infraestructura del establecimiento deberá mantenerse en buenas condiciones (pinturas, pisos, vidrios, techos y ventanas).
- Las redes interiores de agua potable y alcantarillado no deberán presentar filtraciones.
- Las baterías sanitarias deberán estar en perfecto estado de funcionamiento y limpieza.
- Las sábanas, fundas de almohadas, toallas y demás deberán ser cambiadas por limpias cada vez que ingrese un nuevo huésped, y al menos dos veces por semana cuando sean utilizadas por el mismo huésped.
- El establecimiento deberá contar con un sistema de control de plagas a fin de evitar la presencia de roedores e insectos.

5.3. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS POR EMERGENCIA SANITARIA COVID 19

Los establecimientos dedicados a la alimentación y/o hospedaje son lugares que producen un alto grado de interacción entre clientes, huéspedes y empleados. Por tanto, es importante informar y concientizar a todo el personal las medidas básicas de protección contra el COVID 19, con el fin que todos conozcan los protocolos y puedan adaptar las nuevas estrategias en cada área del proceso.

El COVID-19 no es una ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos), pero si puede provocar una contaminación cruzada. Por lo cual se deben tomar medidas de prevención. Para iniciar las

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

actividades laborales en los lugares de trabajo, se deberá tomar en cuenta los siguientes lineamientos:

- Se debe mantener la higiene personal diaria.
- Contar con ropa limpia.
- Mantener las uñas cortas.
- Mantener el cabello recogido.
- No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
- Utilizar prendas de mangas largas. Se recomienda que en lo posible cubra todo el cuerpo y se realice el cambio de prendas de vestir por el uniforme de trabajo o ropa de trabajo en el establecimiento, siempre observando el lavado y desinfección de manos, así como lavado de prendas.
- Colocarse la mascarilla quirúrgica antes de salir de casa.
- Mantener distancia entre las personas de dos metros de distancia cuando este fuera de casa.
- Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.
- No tocar su rostro u otras partes del cuerpo durante la trayectoria a su lugar de trabajo.
- En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador y no ir al lugar de trabajo.

El empleador debe brindar información básica sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19, con una frecuencia definida. La información deberá contener la siguiente temática:

- Protección para la atención al público;
- Medidas personales y colectivas de protección y prevención;
- Información oportuna y precisa, transparente, acerca de la evolución de la pandemia en cada centro o local de trabajo;
- Canales de comunicación expeditos y ágiles;
- Disponer de dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento;
- Colocar un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y personas usuarias;
- Y demás información actualizada que considere necesaria;

Ejemplos de soluciones para desinfección de calzado son:

- Solución de cloro: 30ml de cloro (5%) en 1 litro de agua
- Solución de amonio cuaternario: 400ppm o de acuerdo a lo establecido en la hoja de seguridad e indicaciones del fabricante.
- Se deberá seguir las recomendaciones del proveedor de químicos y desinfectantes.
- Se deberá definir una frecuencia de cambio de la solución, en base al tráfico de cada establecimiento. Mínimo dos veces al día.

Requisitos para el servicio a domicilio:

- Los alimentos deberán prepararse siguiendo las normas de seguridad alimentaria vigentes.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

- El personal repartidor deberá cumplir las normas del establecimiento y mantener la distancia al menos de dos metros para el retiro de los pedidos.
- Se deberá evitar aglomeraciones durante el retiro de pedidos.
- Los procesos de entrega en domicilio deberán realizarse con mayores medidas de seguridad para prevenir tanto el contagio del cliente como de los repartidores. Para esto se deberá:
  - Aumentar la frecuencia de limpieza de los transportes usados para este fin.
  - Los alimentos deberán ir en recipientes adecuados y sellados. Se puede optar por un sello de seguridad o un medio que evite la adulteración de los alimentos durante el transporte.
  - El equipo para traslado: caja, mochila, cooler, u otros, dónde se coloquen los recipientes que contienen alimentos, deberán ser limpiados y sanitizados después de cada entrega.
  - Si el traslado se realiza en vehículo, se deberá mantener éste en perfectas condiciones de higiene y se deberá colocar una protección desechable debajo del pedido.
  - El repartidor asistirá a su entrega utilizando todos los equipos de protección necesarios.
  - Durante la entrega se deberá mantener la distancia de al menos dos (2) metros entre el cliente y el repartidor.
- Se deberán priorizar pagos con tarjetas de crédito o en línea. Cuando estas no sean posibles se deberá generar procedimientos de pago y firma de vouchers para evitar los contagios.
- Todo personal que realice entregas a domicilio deberá informar si manifiesta algún síntoma relacionado con el COVID-19.
- El repartidor deberá tener un dispensador personal de solución desinfectante, para su uso continuo. El repartidor deberá utilizar alcohol o alcohol gel antes y después de entregar el pedido.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.



FUENTE: www.agq.com.es/article-es/preguntas-sobre-alimentos-covid-19

- Se debe informar a los huéspedes que terminan su estancia en el establecimiento de que, si presentan síntomas que puedan sugerir COVID-19 o dan resultado positivo en una prueba de laboratorio para SARS-CoV-2, deben ponerse en contacto rápidamente con las autoridades sanitarias locales e informarles de su estancia en el hotel (u otros establecimientos de alojamiento).

5.4. PARA LA CALIFICACIÓN DE RESTAURANTES/CAFETERÍAS/OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Los responsables de los establecimientos deberán inscribirse en las Coordinaciones Zonales de la ARCSA o en las instituciones autorizadas por la Agencia, para recibir el curso sobre el Manual de Prácticas Correctas de Higiene y Manipulación de Alimentos en “Restaurantes/Cafeterías Otros Establecimientos de Alimentación Colectiva”.

Después de haber recibido el curso los responsables que deseen obtener la calificación deberán solicitar en las Coordinaciones Zonales de ARCSA mediante solicitud escrita la evaluación respectiva.

Ejemplo de solicitud

Guayaquil, día/mes/año

DIRECTOR EJECUTIVO
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA,
Doctor Leopoldo Izquieta Pérez

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

De mi consideración:

Mediante el presente me dirijo a usted, para solicitarle se realice la evaluación de mi establecimiento…(nombre del establecimiento)…, ubicado en…(Provincia, Cantón, Parroquia, Calle, Número, Calle secundaria)…, para obtener la respectiva calificación de mi establecimiento.

Con sentimientos de distinguida consideración.

Atentamente,

…….
Nombre
Cédula de Identidad

5.4.1. ¿QUÉ SE EVALÚA DURANTE LAS INSPECCIONES DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA?

Durante las inspecciones a los establecimientos "RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA", los analistas de la ARCSA prestarán especial atención al cumplimiento de buenas prácticas de higiene y manipulación para la preparación de alimentos, relacionadas a:

- CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS
- CONDICIONES DEL PERSONAL
- CONTROL DE PLAGAS
- MATERIALES Y EQUIPOS
- CONTROL DE PRODUCTOS
- PRODUCTOS DE CONSUMO INMEDIATO
- CONTROL DE TABACO
- MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19

Los analistas de la ARCSA podrán acceder a todas las áreas del establecimiento durante las inspecciones; cualquier obstrucción o interferencia con las tareas durante el procedimiento de inspección causará la suspensión inmediata de la inspección y en consecuencia que el establecimiento no obtenga su calificación o se revoque la calificación con la que cuente el establecimiento.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

Una vez terminada la inspección los analistas de la Agencia explicarán al responsable del establecimiento los hallazgos encontrados y se procederá a firmar el acta de inspección por las dos partes.

METODOLOGÍA DE LA CALIFICACIÓN A LOS ESTABLECIMIENTOS RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Para establecer la calificación a los establecimientos de restaurantes, cafeterías y otros establecimientos de alimentación colectiva, de acuerdo al análisis de los criterios de evaluación descritos en este instructivo, se ha establecido una valoración sobre 100 puntos, en donde:

PUNTAJE	CALIFICACIÓN
90 - 100	A
80 - 89.9	B
60 - 79.9	C

El analista de la Agencia deberá entregar una copia del acta de inspección al responsable del establecimiento, adicional explicará con base al puntaje obtenido la calificación otorgada.



LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.



- El establecimiento reprobará la inspección si su calificación es menor o igual a 59.9 puntos.
- En el caso de reprobar la evaluación, el representante del establecimiento podrá presentar un plan de acción a la Coordinación Zonal correspondiente mediante oficio; con tiempos establecidos de mutuo acuerdo con la Agencia, y posterior al cumplimiento del plan de acción podrá solicitar que se le realice una segunda inspección de evaluación.
- En el caso que un establecimiento luego de haber obtenido una calificación deseará reclasificarse (ejemplo: de C a B o de B a A), este deberá realizar nuevamente el procedimiento anteriormente descrito.
- Al momento de la inspección de reclasificación se considerará:
  - El cumplimiento del plan de acción propuesto para la reclasificación, sin olvidar verificar lo que inicialmente fue evaluado positivamente para su actual clasificación.
  - De los resultados de la inspección de reclasificación el establecimiento podrá subir, mantener o bajar su calificación.
- El responsable del establecimiento podrá acercarse a la Coordinación Zonal de la ARCSA para retirar el certificado de calificación, el cual deberá estar en un lugar visible para los usuarios del establecimiento.
- La calificación tendrá vigencia de un año, el establecimiento que desee obtener nuevamente la calificación, deberá solicitar la evaluación de acuerdo con el procedimiento descrito anteriormente.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

5.5. PARA LA CALIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

Para evaluar los establecimientos de hospedaje se realizará el mismo procedimiento descrito anteriormente para establecimientos "RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA", adicionando la evaluación de los ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE.

Los criterios de evaluación que se aplicarán durante las inspecciones por parte de los Analistas de la ARCSA serán:

- INFRAESTRUCTURA
- ÁREA DE RESTAURANTE
- ÁREA DE ALOJAMIENTO
- CONTROL DE PLAGAS
- ÁREAS DE PISCINA
- ÁREA DE GIMNASIO
- ÁREA DE MANTENIMIENTO Y LAVANDERÍAS
- CONTROL DE TABACO
- MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19

En caso de que el establecimiento de hospedaje no cuente con alguna de las áreas a considerarse durante la evaluación, estás no serán tomadas en cuenta en el puntaje final para la obtención de la Calificación Higiénico-Sanitaria.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Constitución de la República del Ecuador, publicada mediante Registro Oficial 499 de 20 de octubre de 2008 y sus reformas.
- Ley Orgánica de Salud, publicada mediante Registro Oficial Suplemento 423 de fecha 22 de diciembre de 2006 y sus reformas.
- Decreto Ejecutivo 1290 – Crea Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), publicado mediante Registro Oficial Suplemento 788 de 13 de septiembre de 2012 y sus reformas.
- Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG – Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados, publicada mediante Registro Oficial Suplemento 681 de 01 de febrero de 2016 y sus reformas.
- Protocolo general de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por covid19; o documento que lo reemplace.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

7. ANEXOS

- Anexo 1 (FE-E.2.2-EST-42-01) – Acta de Evaluación para Restaurantes/Cafeterías/Otros establecimientos de Alimentación Colectiva.
- Anexo 2 (FE-E.2.2-EST-42-02) – Enfermedades transmitidas por alimentos más comunes.
- Anexo 3 (FE-E.2.2-EST-42-03) – Principales plagas en Restaurantes/Cafeterías/Otros establecimientos de Alimentación Colectiva y Hospedaje.
- Anexo 4 (FE-E.2.2-EST-42-04) – Acta de Evaluación para Establecimientos de Hospedaje dispongan o no de Servicios de Alimentación.

LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.

República del Ecuador	Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria	CÓDIGO: FE-E.2.2-EST-42-01 VERSIÓN: 2.0 FECHA: Abril/2021

ACTA DE EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

ACTA DE EVALUACIÓN No. _____

1 DATOS GENERALES

FECHA:		HORA DE INICIO:		HORA DE FINALIZACIÓN:	

2 INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:				
N° RUC / RISE:				
DIRECCIÓN:		PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA
REPRESENTANTE LEGAL:		N° CC/ PASAPORTE:		
CORREO ELECTRÓNICO:		TELÉFONOS:		
NÚMERO DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO:		FECHA DE CADUCIDAD:		

3 CATEGORÍA DE ESTABLECIMIENTO

CAFETERÍAS:		RESTAURANTES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA:			
UNA TAZA	☐	UN TENEDOR	☐	CUATRO TENEDORES	☐
DOS TAZAS	☐	DOS TENEDORES	☐	CINCO TENEDORES	☐
		TRES TENEDORES	☐		

4 CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

4.1.	INFRAESTRUCTURA	CUMPLE		PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN
4.1.1	¿El establecimiento se encuentra alejado de focos de insalubridad?	SI ☐	NO ☐	2.2	
4.1.2	¿El área de preparación de los alimentos cuenta con una infraestructura que permita fácil limpieza y desinfección?	SI ☐	NO ☐	1.6	
4.1.3	¿Las paredes, pisos, techos y ventanas del establecimiento se encuentran limpios y en buen estado de conservación?	SI ☐	NO ☐	1.6	
4.1.4	¿Las áreas de almacenamiento de alimentos cuentan con control de temperatura y/o humedad de acuerdo a las necesidades propias de conservación de cada tipo de alimento?	SI ☐	NO ☐	1.6	
4.1.5	¿El establecimiento cuenta con adecuada ventilación?	SI ☐	NO ☐	1.6	
4.1.6	¿Dispone de suministro de agua potable?	SI ☐	NO ☐	2.2	
4.1.7	¿Cuenta con sistema de alcantarillado o desagüe?	SI ☐	NO ☐	1.6	
4.2.	**BATERIAS SANITARIAS**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
4.2.1	¿Las baterías sanitarias se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento?	SI ☐	NO ☐	1.6	
4.2.2	¿Las baterías sanitarias se encuentran separadas del área de elaboración de los alimentos?	SI ☐	NO ☐	2.2	
4.2.3	¿Los baterías sanitarios se encuentran provistos de papel higiénico, basurero, jabón y desinfectante/sanitizante para manos?	SI ☐	NO ☐	2.2	
4.2.4	¿Cuenta con recipientes identificados para la recolección de acuerdo al tipo de desechos?	SI ☐	NO ☐	1.6	
			TOTAL SOBRE 20 PUNTOS		

5	CONDICIONES DEL PERSONAL PARA LA PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLE	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN

5.1	¿Los empleados tienen enfermedades cutáneas que puedan contaminar a los alimentos?	SI ☐	NO ☐	3.0	
5.2	¿Los cortes o heridas que pudiesen tener los empleados se encuentran tratadas y cubiertas debidamente para evitar la contaminación con los alimentos?	SI ☐	NO ☐	3.0	
5.3	¿Los manipuladores de alimentos se lavan bien las manos después de ir al baño, toser, preparar los alimentos crudos u otra actividad que represente un riesgo potencial al alimento para evitar la contaminación cruzada con los alimentos que preparan?	SI ☐	NO ☐	3.0	
5.4	¿Los trabajadores cuentan con indumentaria limpia y apropiada para realizar sus labores diarias?	SI ☐	NO ☐	3.0	
5.5	¿El personal recibe capacitación en Buenas Prácticas de Higiene para la manipulación de alimentos?	SI ☐	NO ☐	3.0	
			TOTAL SOBRE 15 PUNTOS		
6	**CONTROL DE PLAGAS**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
6.1	¿El establecimiento está protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos?	SI ☐	NO ☐	2.5	
6.2	¿No se encuentran indicios o presencia de roedores, insectos y otras plagas en el área de preparación de la cocina?	SI ☐	NO ☐	2.5	
6.3	¿No se encuentran indicios o presencia de roedores, insectos y otras plagas en el área de consumo de alimentos?	SI ☐	NO ☐	2.5	
6.4	¿El establecimiento cuenta con programas de prevención y Eliminación de plagas?	SI ☐	NO ☐	2.5	
			TOTAL SOBRE 10 PUNTOS		
7	**MATERIALES Y EQUIPOS**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
7.1	¿Los equipos y utensilios de cocina se encuentran limpios y en buen estado?	SI ☐	NO ☐	2.5	
7.2	¿Utensilios son de material adecuado para preparación de alimentos?	SI ☐	NO ☐	2.5	
7.3	¿Existen elementos apropiados y en buen estado para la recolección y eliminación de los desechos?	SI ☐	NO ☐	2.5	
7.4	¿Las mesas, mesones y estanterías para la preparación de los alimentos son de un material resistente y apropiado que facilite su limpieza y desinfección?	SI ☐	NO ☐	2.5	
7.5	¿Existen registros de limpieza de los equipos que se encuentran dentro del área de preparación de alimentos?	SI ☐	NO ☐	2.5	
7.6	¿Existen registros de mantenimiento de los equipos que se encuentran dentro del área de preparación de alimentos?	SI ☐	NO ☐	2.5	
			TOTAL SOBRE 15 PUNTOS		
8	**CONTROL DE PRODUCTOS**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
8.1	¿Los productos procesados que se utilizan para la preparación de alimentos se encuentran en buenas condiciones de conservación?	SI ☐	NO ☐	1.7	
8.2	¿Los productos procesados que se utilizan para la preparación de alimentos cuentan con registro sanitario?	SI ☐	NO ☐	1.7	
8.3	¿Los productos procesados que se utilizan tienen su tiempo de vida útil vigente?	SI ☐	NO ☐	1.7	
			TOTAL SOBRE 5 PUNTOS		
9	**PRODUCTOS DE CONSUMO INMEDIATO**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
9.1	¿El agua con la que se prepara las bebidas es procesada o hervida?	SI ☐	NO ☐	2.0	
9.2	¿Los productos se preparan en recipientes adecuados?	SI ☐	NO ☐	2.0	
9.3	¿Las materias primas se mantienen almacenadas en condiciones ambientales adecuadas para su conservación?	SI ☐	NO ☐	2.0	

9.4	¿Los productos se encuentran en buenas condiciones de conservación?	SI	NO	2.0	
9.5	¿No existen indicios de deterioro de los productos preparados?	SI	NO	2.0	
9.6	¿Los diferentes productos preparados se encuentran almacenados de acuerdo a la naturaleza y necesidad propia de cada uno de ellos y debidamente cubiertos para evitar contaminación?	SI	NO	2.0	
9.7	¿Se mantiene la cadena de frío en el manejo de los productos que requieren condiciones especiales de conservación?	SI	NO	2.0	
9.8	¿No se encuentran alimentos en contacto directo con el piso?	SI	NO	2.0	
10	**CONTROL DE TABACO**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
10.1	¿Los establecimientos cuentan con señal ética apropiada para el no consumo de productos de tabaco (NO FUMAR) así como el número telefónico para denuncias?	SI	NO	2.0	
10.2	¿No se evidencia personas fumando en áreas no permitidas?	SI	NO	2.0	
				TOTAL SOBRE 20 PUNTOS	
11	**MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
11.1	¿El establecimiento cuenta con protocolos de bioseguridad para el ingreso de los usuarios?	SI	NO	2.5	
11.2	¿El establecimiento cuenta con señalética de "uso obligatorio de mascarilla"?	SI	NO	2.5	
11.3	¿El establecimiento cuenta con implementos de sanitización/desinfección de manos en cada mesa?	SI	NO	2.5	
11.4	¿El establecimiento cuenta con implementos de sanitización/desinfección de manos en caja o lugar donde se cancele o se retire el pedido?	SI	NO	2.5	
11.5	¿El empleador otorga a sus trabajadores los implementos para mantener la bioseguridad de los alimentos?	SI	NO	2.5	
7.6	¿El empleador capacita a sus trabajadores sobre las medidas de bioseguridad que se deben mantener durante la preparación de los alimentos?	SI	NO	2.5	
				TOTAL SOBRE 15 PUNTOS	
				TOTAL SOBRE 100 PUNTOS	
11	**INFORMACIÓN ADICIONAL**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
11.1	¿Existe señalética sobre los alimentos que pueden que ocasionar alergias?	SI	NO	0.5	
11.2	¿Existe señalética de cómo proceder en caso de un atragantamiento (Maniobra de Heimlich)?	SI	NO	0.5	
11.3	¿Existe señalética adecuada para personas con discapacidad?	SI	NO	0.5	
11.4	¿Existe señalética que detalle los números de emergencia?	SI	NO	0.5	
				TOTAL SOBRE 2 PUNTOS	
				CALIFICACIÓN TOTAL	
12	**PLAN DE MUESTREO**		**SÍ**	**NO**	**NO APLICA**
12.1	¿Requiere toma de muestra (s)?				
12.2	Indique el número y tipo de muestra Número: Tipo de muestra (s): Materia Prima Pr to Terminado				
12.3	Detalle de Número de actas de muestreo:				

13	**OBSERVACIONES / DETALLE DE HALLAZGOS IMPORTANTES ENCONTRADOS**	
14	**COMENTARIOS DEL USUARIO**	
15	**FIRMAS DE ACEPTACIÓN**	

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido del presente formulario, firman los funcionarios y personas que intervienen en la inspección.

ANALISTA DE ARCSA	
Nombre:	
Firma:	
Nombre:	

PROPIETARIO/REPRESENTANTE LEGAL/REPRESENTANTE	
Nombre:	
N° Cédula:	
Fecha/Hora:	

Firma:	Copia de Acta recibida por:

De la presente acta de inspección se deja copia en poder del propietario, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria

ANEXO 2: GUÍA DEL USUARIO

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

Versión [1.0]

Abril, 2021

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

ENFERMEDAD	DESCRIPCIÓN	ORGANISMO RESPONSABLE	FUENTE	ALIMENTOS INVOLUCRADOS	APARICIÓN DE LOS PRIMEROS SÍNTOMAS	INFECCIÓN O INTOXICACIÓN	SÍNTOMAS	MEDIDAS DE CONTROL
Salmonelosis	Esta enfermedad se la puede introducir a un alimento por medio de prácticas poco higiénicas de manipulación de alimentos. Es una de las infecciones transmitidas por alimentos más comunes.	*Salmonella enteritidis*	Animales, aves de corral, huevos y seres humanos	Pollo, aves de corral y huevos	6 a 48 horas	Infección	Dolor abdominal, diarrea, escalofríos, fiebre, náuseas, vómitos y malestar	1. Cocine el pollo, las aves de corral y los rellenos como mínimo a 74 °C durante 15 segundos. Esto destruirá el microorganismo. 2. Refrigere el pollo crudo, las aves de corral y otras carnes y pescado a 5 °C o menos. 3. Preste especial atención a los huevos. Almacénelos en el refrigerador a 5 °C o menos, siempre cocínelos a 63 °C salvo que un cliente pida otra cosa, rompa y cocine los huevos sólo bajo pedido. Use huevos pasteurizados en lugar de huevos crudos si no va a cocinar el alimento a una temperatura de al menos 63°C. 4. Evite transferir el microorganismo que normalmente se encuentra en alimentos crudos a aquellos que ya están cocidos. Esto se llama contaminación cruzada y se puede prevenir de las siguientes maneras: * Lávese bien las manos luego de manipular productos crudos y antes de tocar productos cocidos. * Asegúrese de no tocar con las manos la comida que está lista para servir. Use guantes, pinzas, papel de restaurante y otros utensilios cuando manipula alimentos listos para servir. * Lave, enjuague y desinfecte las tablas para cortar, platos y utensilios luego de trabajar

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

								con productos crudos y antes de hacerlo con productos cocidos. * Cuando los almacene en el refrigerador, coloque los alimentos cocidos en los estantes superiores y los productos crudos en los estantes inferiores.
Campilobacteriosis	Es una infección por alimentos de origen bacterial que ocurre cuando se ingieren alimentos contaminados. Esta bacteria se encuentra en los intestinos de ovejas, cerdos, ganado y aves, y se propaga durante la faena y el procesamiento de estos animales. Esta enfermedad es más común ahora que la salmonelosis.	*Campylobacter jejuni*	Intestino de ovejas, cerdos, ganado y aves	Leche sin pasteurizar, aves, carne de res, hígado y agua	2 a 10 días	Infección	Diarrea (con sangrado), fuerte dolor abdominal, fiebre, pérdida del apetito, malestar, dolores de cabeza y vómitos	1. Esterilice adecuadamente el equipo de trabajo para evitar la contaminación cruzada. 2. Cocine bien la carne, las aves y los mariscos. 3. Use sólo leche pasteurizada. 4. Use agua potable.
Listeriosis	Esta bacteria está presente en el excremento de animales y aves infectados. Los vegetales crudos cultivados en suelos contaminados, productos lácteos y carnes crudas de animales contaminados son los responsables de propagar la bacteria. Esta enfermedad es muy grave especialmente para mujeres	*Listeria monocytogenes*	Suelo, animales o personas infectadas y agua	Leche no pasteurizada, vegetales crudos, aves, carnes crudas y queso	1 día 3 semanas	Infección	Fiebre baja, síntomas parecidos a los de la gripe, nacimiento de un niño muerto, meningitis y encefalitis (puede ser mortal)	1. Cocine bien los alimentos a la temperatura indicada. 2. Use leche y productos lácteos pasteurizados. 3. Lave bien los vegetales crudos antes de comerlos. 4. Mantenga limpias y secas las instalaciones.

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	embarazadas, ya que puede causar abortos espontáneos y el nacimiento de un niño muerto. También puede causar retraso mental y muerte en recién nacidos.							
Shigelosis	A esta enfermedad bacterial también se la conoce con el nombre de disentería bacilar. Esta infección ocurre cuando los trabajadores de servicios de alimentos que son portadores de la bacteria no se lavan las manos después de ir al baño. Las moscas también son responsables ya que pueden transmitir la bacteria de las heces a los alimentos.	*Especie Shigella*	Seres humanos	Productos crudos, ensaladas y alimentos como el atún, pavo, macarrón y ensalada de papas	1 a 7 días	Infección	Dolor abdominal, diarrea, materia fecal con sangre y fiebre	1. Lávese bien las manos, especialmente luego de usar el baño. 2. Enfríe los alimentos rápidamente a 5°C o menos. 3. Cocine todos los alimentos a las temperaturas indicadas. 4. Elimine las moscas del establecimiento.
Intoxicación estafilocócica por alimentos	Es una de las intoxicaciones por alimentos más frecuente. Ocurre como resultado de los malos hábitos higiénicos de los trabajadores de los establecimientos de comida. Esta enfermedad se propaga cuando uno no se lava las manos después de toser o estornudar, o si tiene	*Staphylococcus aureus*	Seres humanos sanos: en la nariz o garganta, en el pelo, o en heridas, hematomas, abscesos o acné infectados	Crema y pasteles horneados, alimentos cocidos que normalmente se dejan a temperatura ambiente, jamón, carnes en rodajas y otros alimentos con actividad acuosa baja	1 a 6 horas	Intoxicación	Nauseas, vómitos, arcadas, dolor abdominal, diarrea y postración	1. Use guantes, pinzas, papel de restaurante y otros utensilios para evitar tocar la comida lista al servir directamente con las manos. 2. No permita que trabajen aquellos empleados que estén enfermos para reducir las posibilidades de contaminar los alimentos cocidos. 3. Refrigere los alimentos siempre que sea posible para prevenir la multiplicación, el crecimiento y la producción de toxinas.

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 Código postal: 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	heridas, hematomas o forúnculos infectados.							4. Lave, enjuague y desinfecte el equipo de trabajo que esté contaminado.
Botulismo	Esta intoxicación transmitida por los alimentos puede causar la muerte. El organismo responsable prefiere ambientes anaerobios (los que no tienen aire). Los productos enlatados de forma casera son muy propensos a tener botulismo. Los productos enlatados comercialmente son expuestos a temperaturas y a una presión que no se pueden lograr en forma casera. Los productos envasados al vacío y el ajo en aceite pueden ser peligrosos debido a que ofrecen un ambiente anaerobio.	*Clostridium botulinum*	Suelo, agua, tracto intestinal de animales y pescado	Productos enlatados de forma casera, pescado ahumado y envasado al vacío, productos en aceite con ajo y papas horneadas	12 a 36 horas	Intoxicación	Los síntomas gastrointestinales pueden presentarse antes de los síntomas Neurológicos tales como vértigo, visión doble o borrosa, sequedad en la boca, dificultad para tragar, hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria. Puede causar la muerte.	1. No usar productos enlatado/envasados de forma casera. 2. Almacene los productos envasados al vacío o cocidos al vacío a la temperatura sugerida por el fabricante. 3. No permita que los alimentos cocidos permanezcan en la zona de peligro de temperatura. 4. Use productos de ajo al aceite fabricados comercialmente. 5. Almacene el pescado ahumado a 0°C o menos.
Escherichia coli	Es una enfermedad grave responsable de causar fallas de los riñones y la muerte en niños. La bacteria se encuentra en el tracto intestinal de seres humanos y animales, especialmente del ganado. Durante la	*Escherichia coli 0157:H7*	Seres humanos, ganado y agua contaminada con aguas residuales	Alimentos crudos, carne de res cruda o mal cocida, leche sin pasteurizar y agua no potable	12 a 72 horas	Infección, Intoxicación	Fuerte dolor abdominal, diarrea (puede ser con sangre), náuseas, vómitos, escalofríos; en niños puede causar el síndrome	1. Cocine la carne molida a 70 °C. Esto destruirá el microorganismo. 2. Cocine todos los alimentos a las temperaturas mínimas indicadas. 3. Use leche pasteurizada. 4. Recaliente todos los alimentos a 74 °C durante dos horas. 5. Evite la contaminación cruzada.

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	faena, el contenido de los intestinos puede entrar en contacto con la res. Si no se cocina bien la carne de esta res, la bacteria sobrevivirá y causará problemas. Este es un problema más importante aun cuando se manipula carne molida porque el proceso de triturado esparce la bacteria en todo el producto. El estiércol de la vaca también puede contaminar la leche y el agua.						urémico hemolítico (SUH), el cual ahora se considera la causa principal de falla renal en los niños. También puede afectar el páncreas y el cerebro. Si se produce envenenamiento de la sangre, se puede necesitar una transfusión.	6, Lávese bien las manos luego de tocar alimentos crudos o luego de realizar alguna tarea que pueda haber contaminado las manos.
Enteritis por Clostridium perfringens	Es tanto una infección como una intoxicación. Estas bacterias pueden producir toxinas en los alimentos (intoxicación). Si se consumen alimentos que tengan grandes cantidades de células viables, esta bacteria puede causar gastroenteritis (infección) una vez ingerida. Esta enfermedad normalmente se cura sola dentro de las 24 horas.	*Clostridium perfringens*	Suelo, polvo y tracto intestinal de seres humanos y animales sanos (ganado, cerdos, aves y peces)	Carnes, aves, salsas de carne y frijoles cocidos	8 a 22 horas	Infección, Intoxicación	Dolor abdominal y diarrea	1. Enfríe rápidamente los alimentos con carne. 2. Recaliente los alimentos a 74 °C dentro de las dos horas. 3. No recaliente alimentos en la mesa de vapor o algún otro equipo de manipulación de alimentos calientes. 4. Evite preparar alimentos con días de anticipación. 5. Mantenga los alimentos calientes a 60 °C o más.

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

Gastroenteritis por Bacillus cereus	Es una intoxicación en la que se forman dos tipos diferentes de toxinas, cada una de las cuales tiene inicios de la enfermedad y síntomas diferentes. Los organismos responsables de esta enfermedad se encuentran en el suelo. Por lo tanto, pueden estar presentes prácticamente en todos los productos que crecen en la tierra como el arroz, el trigo, las papas, etc.	*Bacillus cereus*	Suelo	Granos, arroz, harina, condimentos, almidón, productos secos, carnes y leche	30 minutos a 5 horas	Infección, Intoxicación	Náuseas, dolor abdominal y diarrea líquida	1. No deje los alimentos a temperatura ambiente. 2. Recaliente los alimentos a 74 °C dentro de dos horas. 3. Enfríe rápidamente los alimentos a 5 °C. 4. Sirva rápidamente los alimentos cocidos luego de prepararlos.
VIRUS Hepatitis viral	Es una enfermedad que afecta al hígado. Los primeros síntomas aparecen entre los 15 y 50 días luego de la infección. Los alimentos implicados en la mayoría de los casos son mariscos crudos (ostras y almejas), ensaladas frescas y otros alimentos de poca cocción. Debido al largo proceso de incubación de la enfermedad y su asociación con los mariscos, se deben guardar las etiquetas	*Hepatitis A*	Aguas contaminadas con materia fecal	Mariscos crudos y con poca cocción, ensaladas y carnes frías	15 a 50 días	-	Fiebre, malestar, apatía, náuseas, dolor abdominal e ictericia	1. Los empleados de los establecimientos de comidas deben tener buenos hábitos higiénicos como lavarse bien las manos. 2. Compre los mariscos de proveedores que cumplan con las condiciones de almacenamiento apropiadas manteniendo la cadena de frío. 3. Use agua potable.

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	durante 90 días para ayudar a rastrear su origen.							
VIRUS Norovirus (Gastroenteritis por virus Norwalk)	Esta enfermedad es causada por la mala higiene personal de los trabajadores del sector gastronómico. Este virus se encuentra en la materia fecal de los empleados infectados y se traspasa por medio del contacto casual. Las aguas contaminadas y las comidas que se comen crudas o con poca cocción son las pueden verse afectadas.	*Virus de tipo Norwalk*	Materia fecal de seres humanos infectados	Vegetales crudos, ensalada de col, mariscos crudos y huevos	24 a 48 horas	-	Nauseas, vómitos, dolor abdominal, fiebre baja, escalofríos y dolores de cabeza	1. Cocine completamente los mariscos. 2. Tenga buenos hábitos higiénicos. 3. Use una fuente agua potable. 4. Evite la contaminación cruzada.
PARÁSITOS Triquinosis	El parásito que causa esta enfermedad se encuentra en la carne de cerdo. Cuando se ingiere cerdo mal cocido, los humanos se convierten en el huésped del gusano triquina, lo que causa la enfermedad llamada triquinosis.	*Trichinella spiralis*	Cerdo	Cerdo crudo y mal cocido contaminadas con triquinosis	4 a 28 días	-	Gastroenteritis, fiebre, hinchazón de los ojos, dolor muscular, escalofríos, postración y dificultad para respirar.	1. Cocine el cerdo y los alimentos con cerdo a 68 °C durante 15 segundos. 2. Lave, enjuague y desinfecte los equipos usados para procesar cerdo y sus derivados.
Intoxicaciones por productos marinos	Puede llevar a padecer intoxicaciones a causa de toxinas contenidas en las algas marinas de las que se alimentan algunos mariscos, toxinas que se acumulan en su organismo en cantidades que producen intoxicación al	*El consumo de algunos mariscos recolectados en aguas donde se ha presentado el fenómeno de marea roja*	Mariscos capturados en aguas con presencia de algas tóxicas.	-	-	Intoxicación	Son diversos, dependiendo del tipo, concentración en el alimento y cantidad de toxina ingerida, pero en el caso de las toxinas de tipo paralizante	Evitar la compra y consumo de mariscos sin conocer su origen o sabiendo que provienen de áreas donde se ha presentado el fenómeno de marea roja. El conocer la procedencia del producto es fundamental para la prevención.

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	ser ingeridas por las personas. Estas toxinas son de varios tipos entre las cuales las de tipo paralizante son las más frecuentes y severas.						predominan por lo general los de tipo neurológico que aparecen en pocos minutos luego de consumido el alimento contaminado y que incluyen con frecuencia hormigueo, ardor y entumecimiento de la boca y puntas de los dedos, dificultad para hablar y en casos graves parálisis respiratoria que puede llevar a la muerte.	
Intoxicaciones consustancias químicas	En todos los lugares donde se preparan alimentos, se manejan para la limpieza o el control de plagas, diferentes sustancias químicas peligrosas como los detergentes y los plaguicidas, los cuales de no ser debidamente etiquetados, transportados, almacenados y utilizados,	-	Alimentos contaminados con plaguicidas u otras sustancias químicas, casi siempre por transportar o almacenar estas en el mismo lugar con los alimentos o por confundirlas con	-	-	Intoxicación	Los síntomas asociados frecuentemente con intoxicaciones como las causadas por plaguicidas, se presentan de media a una hora luego de consumido el alimento contaminado y	Correcto etiquetado de alimentos y materias primas; almacenamiento en lugares separados de alimentos y de sustancias químicas.

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 Código postal: 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	pueden dar lugar a la contaminación de los alimentos y a la aparición de brotes de enfermedades, ocurridos casi siempre por equivocaciones o confusiones en su manejo. También en los lugares de preparación se utilizan sustancias químicas permitidas como aditivos en las recetas o en la formulación, como es el caso de los nitratos en los productos cárnicos, que de no ser bien etiquetados y envasados, pueden confundirse por ejemplo con la sal común y causar una intoxicación.		alimentos en polvo.				muchas veces dan lugar a dolor abdominal, vómito, salivación, dolor de cabeza, convulsiones entre otros.	

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 Código postal: 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

ANEXO 3: GUÍA DEL USUARIO

PRINCIPALES PLAGAS EN RESTAURANTES/CAFETERÍAS/OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA Y HOSPEDAJE

Versión [1.0]

Abril, 2021

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

ANEXO 3

PRONCIPALES PLAGAS EN RESTAURANTES/CAFETERÍAS/OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

PLAGA	HÁBITAT Y ÁREA DE REPRODUCCIÓN	ENFERMEDADES QUE TRANSMITEN	RECOMENDACIONES PARA EVITAR LA APARICIÓN DE PLAGAS
MOSCA DOMÉSTICA	Las moscas domésticas se trepan sobre la materia fecal de seres humanos y animales y la recogen mediante los vellos del cuerpo y las patas, junto con microorganismos nocivos. Las moscas también se alimentan de deshechos, lo que ocasiona que los microorganismos dañinos ingresen en sus cuerpos. Las moscas domésticas prefieren la materia orgánica en estado de descomposición (basura, materia fecal de animales o una mezcla de suelo y basura) para depositar sus huevos.	Presentan el mayor riesgo a la inocuidad de los alimentos de todas las plagas. Más de 20 especies de moscas domésticas están clasificadas como “patógenas” (que causan enfermedades) ya que transportan y diseminan microorganismos tales como Shigella, Salmonella y Escherichia coli (E. coli). Dichos microorganismos causan enfermedades transmitidas por alimentos.	Se deben limpiar regularmente las instalaciones donde se acumulan residuos (contenedores para escombros, etc.). Es necesario lavar regularmente los receptáculos de basura ya que las moscas pueden encontrar abundante residuos adheridos a los costados y en el fondo de los contenedores vacíos.
MOSCA DE LA FRUTA	Se reproducen en frutas y verduras demasiado maduras y se alimentan de ellas (mal almacenamiento), así como también en materia orgánica en estado de descomposición.	Las larvas de estas moscas alojadas en una fruta que se ingiere pueden causar malestar intestinal y diarrea.	Coloque mallas metálicas o plásticas que impidan el ingreso de las moscas, bien ajustadas en las ventanas, rejillas de ventilación en techos y demás aberturas. Las puertas se deben cerrar automáticamente y las puertas traseras o entradas para pedidos deben contar con una puerta revestida con tela metálica. Los establecimientos alimentarios y los equipos deben quedar totalmente limpios cada noche antes de cerrar, no solo para una buena higiene, sino también para eliminar toda la grasa, la incrustación y las partículas de comida de las que se puedan alimentar los insectos.
CUCARACHAS	Se reproducen donde existe basura, escombros y agua estancada	Las cucarachas han sido identificadas como transmisores de alergias asociándose al asma. La fuente causante de la alergia a las	Selle con cemento, yeso, masilla o sellador para madera todas las grietas y los agujeros del piso, las paredes y

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 Código postal: 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

ANEXO 3

PRONCIPALES PLAGAS EN RESTAURANTES/CAFETERÍAS/OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

		cucarachas está en su cuerpo, secreciones, huevos y defecaciones que se encuentran en el polvo de la casa. Existen varias vías de contagio: • La inhalación de los alérgenos residentes en cuerpo y heces, produce asma en sujetos sensibles al extracto de la cucaracha. • La ingesta de alimentos contaminados por cucarachas, hay que tener en cuenta que estos alérgenos son termoestables, no se afectan con la cocción. • Por contacto al manipular o tocar cucarachas, es el caso de trabajadores de laboratorios o limpieza de plagas. • Otra forma es por inyección son las reacciones locales producidas por la mordeduras de las cucarachas.	los techos. Las juntas en los accesorios y equipos deben recibir el mismo tratamiento. Mantener los cubos de basura bien cerrados y limpiarlos después de vaciarlos.
ROEDORES	Se las encuentra generalmente en parques o cerca de la vegetación, debajo de los edificios y otras estructuras, debajo de planchas de cemento, en las orillas de cauces de agua, en los basureros y en otros lugares cercanos a alimentos, agua y refugio adecuados. También hacen madrigueras debajo de las aceras y en los cimientos de los edificios. Los lugares abiertos descuidados y desordenados también pueden favorecer a que las ratas hagan madrigueras. Sin embargo, también pueden hacer	Se los puede encontrar en todo el mundo y están asociados con enfermedades tales como peste, tifus murino, enfermedades causadas por el hantavirus, rickettsiosis variceliforme, leptospirosis, coriomeningitis linfocitaria y listeriosis.	Se debe privar de comida a los roedores, tapando los orificios en el establecimiento para que no entren y destruyéndolos. Así como realizando limpiezas diarias en el establecimiento sin dejar comida en pisos o mesas que puedan atraerlos. Evitar el almacenamiento innecesario de artículos de oficina y archivos viejos, materiales para reparación, productos alimenticios u otras mercaderías. Evitar contenedores de basura que quedan destapados

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

ANEXO 3

PRONCIPALES PLAGAS EN RESTAURANTES/CAFETERÍAS/OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

	nidos entre paredes y otros espacios abiertos. Todos los alimentos expuestos a roedores están contaminados y deben ser eliminados.		durante la noche o que tengan tapas con cierre inadecuado, y aquellos que tienen pérdidas o grietas.

Dirección: Av. Francisco de Orellana y Av. Paseo del Parque
Parque Samanes - blq. 5 **Código postal:** 090703 / Guayaquil - Ecuador
Teléfono: 593-4 372-7440
www.controlsanitario.gob.ec

Gobierno del Encuentro | Juntos lo logramos

República del Ecuador	Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria	CÓDIGO: FE-E.2.2-EST-42-04 VERSIÓN: 1.0 FECHA: Agosto/2021

ACTA DE EVALUACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE DISPONGAN O NO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

ACTA DE EVALUACIÓN No. _____

1 DATOS GENERALES

FECHA:		HORA DE INICIO:		HORA DE FINALIZACIÓN:	

2 INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:					
N° RUC / RISE:					
DIRECCIÓN:		PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA	
REPRESENTANTE LEGAL:		N° CC/ PASAPORTE:			
CORREO ELECTRÓNICO:		TELÉFONOS:			
NÚMERO DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO:		FECHA DE CADUCIDAD:			

2.1 TIPO ESTABLECIMIENTO

HOTEL: ☐ HOSTAL: ☐ HOSTERÍA: ☐ HACIENDA TURÍSTICA: ☐

LODGE: ☐ RESORT : ☐ REFUGIO: ☐ CAMPAMENTO TURÍSTICO: ☐

CASA DE HUÉSPEDES: ☐

2.2 CATEGORÍA DE ESTABLECIMIENTO

LUJO: ☐ PRIMERA CATEGORÍA: ☐ SEGUNDA CATEGORÍA: ☐ TERCERA CATEGORÍA: ☐ CUARTA CATEGORÍA: ☐

3 CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

3.1.	INFRAESTRUCTURA	CUMPLE		PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN
3.1.1	¿El establecimiento se encuentra alejado de focos de insalubridad?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.2	¿Las paredes, pisos, techos y ventanas del establecimiento se encuentran limpios y en buen estado de conservación?	SI ☐	NO ☐	0,8	
3.1.3	¿El establecimiento cuenta con adecuada iluminación natural o artificial?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.4	¿El establecimiento cuenta con adecuada ventilación en todas su áreas?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.5	¿Dispone de suministro de agua potable?	SI ☐	NO ☐	0,8	
3.1.6	¿Las baterías sanitarias se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento?	SI ☐	NO ☐	0,8	
3.1.7	¿Cuenta con recipientes para la recolección de desechos?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.9	¿Cuenta con sistema de alcantarillado o desagüe?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.10	¿Las instalaciones y dependencias se encuentran en perfectas condiciones de higiene?	SI ☐	NO ☐	0,8	
3.1.11	¿Las baterías sanitarias se encuentran provistos de papel higiénico, basurero, jabón y desinfectante/sanitizante para manos?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.12	¿Cuenta con recipientes identificados para la recolección de acuerdo al tipo de desechos?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.13	¿Existe señalética adecuada para personas con discapacidad?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.14	¿Existe señalética que detalle los números de emergencia?	SI ☐	NO ☐	0,6	
3.1.15	¿El establecimiento cuenta con registros del mantenimiento general de cada área?	SI ☐	NO ☐	0,8	
3.1.16	¿El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios con: vendas, gasas, crema para quemaduras, alcohol, agua oxigenada?	SI ☐	NO ☐	0,6	
			TOTAL SOBRE 10 PUNTOS		

3.2	ÁREA DE RESTAURANTE	CUMPLE		PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN
3.2.1	¿El área de preparación de los alimentos cuenta con una infraestructura que permite fácil limpieza y desinfección?	SI ☐	NO ☐	0,8	
3.2.2	¿Las paredes, pisos, techos, ventanas y estanterías de todas las áreas del establecimiento se encuentran limpias, en buen estado de conservación?	SI ☐	NO ☐	0,8	
3.2.3	¿Las áreas de almacenamiento cuentan con control de temperatura y/o humedad de acuerdo a las necesidades propias de conservación de cada tipo de alimento?	SI ☐	NO ☐	0,7	

3.2.4	¿El área de preparación y almacenamiento cuenta con adecuada ventilación?	SI	NO	0,7	
3.2.5	¿Las mesas, mesones y estanterías para la preparación de los alimentos son de material de fácil limpieza y desinfección?	SI	NO	0,7	
3.2.6	¿Los equipos y utensilios de cocina se encuentran limpios y en buen estado?	SI	NO	0,7	
3.2.7	¿Los utensilios son de material adecuado para preparación de alimentos?	SI	NO	0,7	
3.2.8	¿Las mesas, mesones y estanterías para la preparación de los alimentos son de un material resistente y apropiado que facilite su limpieza y desinfección?	SI	NO	0,7	
3.2.9	¿Existen elementos apropiados y en buen estado para la recolección y eliminación de los desechos?	SI	NO	0,7	
3.2.10	¿No se encuentran alimentos en contacto directo con el piso?	SI	NO	0,7	
3.2.11	¿El agua con la que se prepara las bebidas es procesado o hervida?	SI	NO	0,7	
3.2.12	¿Los productos se preparan en recipientes adecuados?	SI	NO	0,7	
3.2.13	¿Las materias primas se mantienen almacenadas en condiciones ambientales adecuadas para su conservación?	SI	NO	0,7	
3.2.14	¿Los productos se encuentran en buenas condiciones de conservación?	SI	NO	0,7	
3.2.15	¿Existen indicios de deterioro de los productos preparados?	SI	NO	0,7	
3.2.16	¿Los diferentes productos se encuentran almacenados de acuerdo a la naturaleza y necesidad propia de cada uno de ellos?	SI	NO	0,7	
3.2.17	¿Se mantiene la cadena de frío en el manejo de los productos que requieren condiciones especiales de conservación?	SI	NO	0,7	
3.2.18	¿El área de expendio de los servicios se encuentra limpia y en buen estado?	SI	NO	0,7	
3.2.19	¿Las baterías sanitarias se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento?	SI	NO	0,7	
3.2.20	¿Cuentan con lavamanos en buen estado y suministro de jabón líquido, papel, toalla?	SI	NO	0,7	
3.2.21	¿Las baterías sanitarias para el público se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento con los implementos de limpieza?	SI	NO	0,7	
3.2.22	¿Las baterías sanitarias se encuentran separadas del área de elaboración de los alimentos?	SI	NO	0,7	
3.2.23	¿Las baterías cuentan con recipientes identificados para la recolección de los desechos?	SI	NO	0,7	
3.2.24	¿Los empleados tienen enfermedades cutáneas que puedan contaminar a los alimentos?	SI	NO	0,7	
3.2.25	¿Los cortes o heridas que pudiesen tener los empleados se encuentran tratadas y cubiertas debidamente para evitar la contaminación con los alimentos?	SI	NO	0,7	
3.2.26	¿Los manipuladores de alimentos se lavan bien las manos después de ir al baño, toser, preparar los alimentos crudos u otra actividad que represente un riesgo potencial al alimento para evitar la contaminación cruzada con los alimentos que preparan?	SI	NO	0,8	
3.2.27	¿Los trabajadores cuentan con indumentaria limpia y apropiada para realizar sus labores diarias?	SI	NO	0,7	
3.2.28	¿El personal recibe capacitación en Buenas Prácticas de Higiene para la manipulación de alimentos?	SI	NO	0,8	
				TOTAL SOBRE 20 PUNTOS	
3,3	**ÁREA DE ALOJAMIENTO**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
3.3.1	¿Las habitaciones se encuentran en óptimas condiciones de limpieza?	SI	NO	1,3	
3.3.2	¿Las sábanas, fundas y toallas son cambiadas por limpias cada vez que ingrese un nuevo huésped?	SI	NO	1,2	
3.3.3	¿Las baterías sanitarias cuentan con: basurero con tapa, dispensador de jabón, sistema de secado de manos (dispensador de toallas de mano), papel higiénico?	SI	NO	1,2	
3.3.4	¿Las habitaciones están dotadas de: colchón, protector de colchón, sábanas y cobija, cubrecama y almohada(s), por cama?	SI	NO	1,3	
				TOTAL SOBRE 5 PUNTOS	
3,4	**CONTROL DE PLAGAS**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
3.4.1	¿El establecimiento está protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos?	SI	NO	2,5	
3.4.2	¿Se encuentran indicios o presencia de roedores, insectos y otras plagas en el área de preparación de la cocina?	SI	NO	2,5	
3.4.3	¿Se encuentran indicios o presencia de roedores, insectos y otras plagas en el área de consumo de alimentos?	SI	NO	2,5	
3.4.4	¿Se encuentran indicios o presencia de roedores, insectos y otras plagas en las habitaciones?	SI	NO	2,5	
3.4.5	¿El establecimiento cuenta con un procedimiento adecuado de prevención y eliminación de plagas?	SI	NO	2,5	
3.4.6	¿El establecimiento cuenta con programas de prevención y eliminación de plagas?	SI	NO	2,5	
				TOTAL SOBRE 15 PUNTOS	
3,5	**ÁREA DE PISCINA**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
3.5.1	¿Las instalaciones se encuentran en perfectas condiciones de higiene y cuentan con registros de limpieza?	SI	NO	1,7	
3.5.2	¿Se limpian y desinfectan las zonas exteriores a la piscina así como, las ducha y la escalera?	SI	NO	1,7	

3.5.3	¿El área cuenta con registros de mantenimiento?	SI	NO	1,6	
				TOTAL SOBRE 5 PUNTOS	
3,6	**ÁREA DE GIMNASIO**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
3.6.1	¿Las instalaciones y dependencias se encuentran en perfectas condiciones de higiene?	SI	NO	1,3	
3.6.2	¿Las áreas de vestidores se encuentran limpias y cuentan con un registro de limpieza?	SI	NO	1,3	
3.6.3	¿Los casilleros se encuentran limpios y cuentan con registro de limpieza?	SI	NO	1,2	
3.6.4	¿Las baterias sanitarias se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento?	SI	NO	1,2	
				TOTAL SOBRE 5 PUNTOS	
3,7	**ÁREA DE MÁQUINAS Y LAVANDERÍAS**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
3.7.1	¿El área de máquinas se encuentra en un lugar exclusivo de poco acceso al público?	SI	NO	2,5	
3.7.2	¿Existe un programa de mantenimiento de las máquinas de lavado y secado?	SI	NO	2,5	
3.7.3	¿Existe un procedimiento a la vista de cómo se realiza el lavado y desinfección y secado de menaje de habitación?	SI	NO	2,5	
3.7.4	¿Las estanterías de ropa limpia garantizan que se mantenga limpias y protegidas del polvo?	SI	NO	2,5	
				TOTAL SOBRE 10 PUNTOS	
3,8	**CONTROL DEL TABACO**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
3.8.1	¿El establecimiento expende productos del tabaco?	SI	NO	2,5	
3.8.2	¿Los productos de tabaco cumplen con la normativa legal vigente de etiquetado establecida, para su comercialización?	SI	NO	2,5	
3.8.3	¿Los establecimientos cuentan con señal ética apropiada para el no consumo de productos de tabaco (NO FUMAR) así como el número telefónico para denuncias?	SI	NO	2,5	
3.8.4	¿Se evidencia personas fumando en áreas no permitidas?	SI	NO	2,5	
				TOTAL SOBRE 10 PUNTOS	
3,9	**MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19**	**CUMPLE**		**PONDERACIÓN**	**CALIFICACIÓN**
3.9.1	¿El establecimiento cuenta con protocolos de bioseguridad para el ingreso del personal y huéspedes?	SI	NO	2,2	
3.9.2	¿El establecimiento cuenta con señalética de "uso obligatorio de mascarilla"?	SI	NO	2,2	
3.9.3	¿El establecimiento cumple con el aforo establecido por el COE nacional?	SI	NO	2,3	
3.9.4	¿El establecimiento coloca información en un lugar visible de recepción (lobby), cocina, comedores, y zonas comunes del establecimiento sobre las medidas básicas de protección y propagación del COVID-19	SI	NO	2,3	
3.9.5	¿El establecimiento cuenta con implementos de sanitización/desinfección de manos (alcohol gel al 70%) al ingreso y salida del comedor y demás áreas comunes del establecimiento?	SI	NO	2,2	
3.9.6	¿Los artículos y equipos utilizados por los huéspedes, incluyendo llaves, casilleros, equipos de gimnasia, etc., se limpian y desinfectan?	SI	NO	2,2	
3.9.7	¿El empleador otorga a sus trabajadores los implementos para mantener la bioseguridad de los alimentos?	SI	NO	2,2	
3.9.8	¿El empleador capacita a sus trabajadores sobre las medidas de bioseguridad que se deben mantener durante la preparación de los alimentos?	SI	NO	2,2	
3.9.9	¿El empleador socializa continuamente al personal las medidas de prevención sanitarias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional, para evitar el contagio de COVID-19?	SI	NO	2,2	
				TOTAL SOBRE 20 PUNTOS	
				CALIFICACIÓN TOTAL	

4	**PLAN DE MUESTREO**	**SÍ**	**NO**	**NO APLICA**
4,1	¿Requiere toma de muestra (s)?			
4,2	Indique el número y tipo de muestra Número: Tipo de muestra (s): Materia Prima Producto Terminado			
4,3	Detalle de Número de actas de muestreo:			
5	**OBSERVACIONES / DETALLE DE HALLAZGOS IMPORTANTES ENCONTRADOS**			

6	**COMENTARIOS DEL USUARIO**
7	**FIRMAS DE ACEPTACIÓN**

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido del presente formulario, firman los funcionarios y personas que intervienen en la inspección.

ANALISTA DE ARCSA	
Nombre:	
Firma:	
Nombre:	
Firma:	

PROPIETARIO/REPRESENTANTE LEGAL/REPRESENTANTE	
Nombre:	
N° Cédula:	
Fecha/Hora:	
Copia de Acta recibida por:	

De la presente acta de inspección se deja copia en poder del propietario, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.