

**NORMAS PARA EL ESTABLECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE
SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVOS
Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM**

I. ASPECTOS GENERALES DE LA NORMA

1. DEFINICION :

La presente norma constituye un conjunto de pautas sanitarias que deben cumplir los servicios de alimentación colectivos, a fin de garantizar la calidad e higienes de los alimentos que proveen.

2. OBJETIVO:

Proteger la salud de la población de trabajadores y estudiantes que utilizan los servicios de alimentación colectiva.

3. ALCANCE:

A esta norma se sujetarán todos los servicios de alimentación de carácter colectivo que provean de alimentación a trabajadores y estudiantes.

4. AMBITO:

A nivel nacional.

5. BASE LEGAL:

- Decreto Supremo N° 112-63-DGS del 18-06-63
- Código Sanitario DL. 17505 del 18-03-69
- Resolución Directoral 0047-SA/DS del 15-08-79

II. ASPECTOS GENERALES

SERVICIO DE ALIMENTACION COLECTIVO.-

Designase así a los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a Instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

1. Requisitos generales para la apertura

Para el establecimiento del Servicio de Alimentación colectiva es necesario que se disponga del Permiso Sanitario otorgado por el Área Hospitalaria o Región de Salud correspondiente, para lo cual las gestiones deberán iniciarse con 90 días de anticipación.

2. Requisitos para el funcionamiento

- 2.1 Todo servicio de alimentación contará con administrador o persona responsable, encargado de dirigir, controlar y supervisar las diarias actividades del Servicio.
- 2.2 El personal de cocina y limpieza para servicios de menos de 500 raciones diarias será de 6 como mínimo; para los servicios de 500 a 800 raciones diarias será de 9 y para los servicios de más de 800 será de 12.

- 2.3 Todo Servicio de Alimentación deberá contar obligatoriamente con la asesoría técnica de un profesional nutricionista, en función del número de raciones a atenderse.
- 2.4 Se considera la labor profesional a tiempo parcial para servicios con menos de 500 raciones diarias, y a tiempo completa para servicios con más de 500 raciones.
- 2.5 Los locales destinados para los servicios de Alimentación Colectiva deberán ser construidas expresamente para este propósito y se ajustaran las especificaciones técnicas sanitarias contenidas en el presente manual. Los locales ya existentes, se adecuarán a los requerimientos de la presente norma; en aquellos casos que resulte prácticamente imposible su adecuación, se mantendrá un sistema simplificado de cafetería.

3. Condiciones generales de los locales destinados a los servicios de alimentación colectiva

La ubicación y el estado sanitario de las áreas adyacentes influyen significativamente en la higiene del local, así como en el estado sanitario de la ración a servirse.

- 3.1 Los locales se ubicarán dentro del recinto del Centro de trabajo y en zonas que no ofrezcan riesgo de contaminación ambiental (malos olores, humo, hollín, polvo, aguas servidas, depósitos de basuras, presencia de animales)
- 3.2 Los materiales usados en la construcción serán idóneos, de superficie impermeable y resistente al desgaste y a la corrosión; deben evitarse las hendiduras y las depresiones.
 - Los pisos tendrán una pendiente adecuada para que el drenaje sea eficaz
 - En la unión de pisos y paredes de todos los ambientes deben haber zócalos cóncavos.
 - Las puertas deberán estar revestidos por ambos lados por láminas de metal resistentes a la corrosión.
 - Los marcos de las puertas deberán estar libres de fisuras que alojen suciedad e insectos.
 - Todas las ventanas, puertas y demás aberturas que podrían permitir la entrada de insectos, deben estar protegidas con mallas metálicas.
- 3.3 Para mantener buenas condiciones de higiene es esencial una iluminación y ventilación adecuada. En cuanto a la iluminación natural, se recomienda que la superficie de ventanas y claraboyas no sea menor de 15% del área del piso del ambiente que iluminen. La iluminación natural se complementará en algunos casos con la artificial, en cualquiera de ambas formas el nivel mínimo de iluminación será de 220 luxes. Respecto a la ventilación, el área mínima de ventanas, que se sugiere es del 12% a fin de asegurar una dotación de aire no menor de 0.30 mts. Cúbicos por persona y por minuto (D.S. 29/65-DGS)

4. De los equipos

- 4.1 La dotación e instalación del equipo debe ser adecuada para una fácil limpieza e higienización.

4.2 Todas las superficies en contacto con los productos deben estar libre de oxidación, ser lisas, sin agujeros, ni hendiduras en las cuales se pueda acumular restos de alimentos.

4.3 En lo posible el equipo a adquirirse deberá ser de material inoxidable.

5. Instalaciones

5.1 Deberán poseer instalaciones completas de agua potable y desagüe, luz y ventilación, debiendo ajustarse a los reglamentos sobre instalaciones sanitarias interiores.

5.2 Deberán poseer servicios higiénicos, separados para cada sexo y en número suficiente de acuerdo a la siguiente relación:

Empleados y obreros	Instalaciones	Lavatorios	Duchas	Urinarios	Bebedores
1 a 9	1	2	1	1	1
10 a 24	2	4	2	1	1
25 a 49	3	5	3	2	1
Más de 50	1	Unidad	adicional	por cada	30 personas

Los servicios higiénicos estarán separados de los vestuarios y no deberán comunicarse con áreas o salas donde se procesen o manejen alimentos.

5.3 Los tableros o interruptores eléctricos nunca deberán ubicarse cerca de 4 fuentes de vapor o humedad; estarán en un sitio apropiado, fácilmente accesible y de preferencia fuera del recinto mismo de la cocina

III ASPECTOS ESPECIFICOS

1. Condiciones sanitarias de la cocina

1.1 La ubicación de la planta física del servicio será preferentemente en el primer piso o en un sitio con fácil acceso a un lugar donde puedan descargarse fácilmente los vehículos que transportan alimentos desde el centro del abastecimiento.

1.2 Los ambientes destinados a las cocinas tendrán la amplitud requerida en relación directa a volumen de raciones de servirse.
Se requiere un área de cocina incluyendo las bodegas de 0.5 m² por ración.

1.3 Los pisos serán de losetas o cemento pulido, con superficies antideslizantes.

1.4 Las paredes deben ser lisas e impermeables para permitir su fácil limpieza y deberán estar revestidas con un zócalo de mayólica hasta una altura no menor de 1.80 mts. Y el resto de la superficie con pintura lavable de color claro.

1.5 Los techos deberán ser de material fuerte resistente al calor, utilizándose pintura lavable y de color claro,

- 1.6 Las puertas estarán provistas de dispositivos para mantenerlas cerradas.
- 1.7 Las cocinas cualquiera que fuera su tipo, serán revestidas de material resistente ya la corrosión y de fácil limpieza; la parte superior (plancha) podrá de acero o fierro fundido, contarán con un dispositivo de seguridad de acuerdo al tipo de cocina empleada que permita interrumpir la fuente de calor o energía en caso de peligro.
- 1.8 Las campanas extractoras con sus respectivos ductos deberán estar ubicados de manera tal que permitan una adecuada extracción de los humos y olores. La limpieza y mantenimiento se hará en forma adecuada y permanente.
- 1.9 La iluminación será suficiente preferentemente natural. El nivel mínimo de iluminación será de 220 luxes. Los puntos de luz deben hallarse inmediatamente encima de los lavaderos y de las áreas de preparación de los alimentos. Se colocarán en forma tal que el manipulador no proyecte sobre el espacio en que trabaja.
La luz del sol directa es una fuente indeseable del calor para los alimentos perecederos. Deberán tomarse las precauciones necesarias, situando las ventanas de tal forma que evite este problema.
- 1.10 Ventilación.- En muchos casos es suficiente la ventilación natural; sin embargo los vapores de la cocción deben eliminar mediante la extracción mecánica.
- 1.11 Lavaderos.- Serán de acero inoxidable o de cemento, revestidos íntegramente con mayólica, con una capacidad acorde con el volumen de producción. Contarán con el correspondiente servicio de agua fría y caliente y red de desagüe.
- 1.12 Los desperdicios se colectarán en recipientes provistos de tapas y se eliminarán después de cada turno de preparación.
- 1.13 La distribución del equipo y área de trabajo se hará en función de volumen de raciones, el tipo de atención y planta física, procurando mantener una adecuada funcionalidad y seguridad de personal

2. Condiciones generales del comedor

- 2.1 El local del comedor deberá estar anexo a la cocina.
- 2.2 Para calcular el área del comedor se considerará el número de raciones a servirse, la capacidad máxima de comensales sentados en un determinado momento; y la posibilidad de organizar la entrega de alimentos por turno. Se sugiere un área de 1.4 m². Por comensal y por turno.
- 2.3 Los comedores deben reunir los requisitos de ventilación e iluminación señalados en capítulo I ítem 3.3.
Las paredes y techo estarán enlucidos y pintados con pintura lavable de colores claros. Los pisos serán de losetas, parquet u otro material autorizado.
- 2.4 El acceso al comedor tendrá la suficiente amplitud para garantizar un flujo uniforme de los comensales, evitando aglomeraciones tanto al ingreso como a la salida. Las puertas se abrirán hacia fuera.

- 2.5 Los servicios higiénicos para los comensales se ubicarán anexos al ambiente del comedor, procurando que su acceso no sea directo.
Queda prohibido el uso de toallas de tela. Se recomienda la norma establecida en el Reglamento Nacional de Construcciones D.S. N° 063-VI 15/12/70 como sigue:

CAPACIDAD DE COMENSAL ES	HOMBRES			MUJERES	
	INODOROS	URINARIOS	LAVATORIO	INODORO	LAVATORIO
Menos de 60	1	1	1	1	1
61 – 50	2	2	2	2	2
Por cada 100 adicionales	1	1	1	1	1

- 2.6 Los tableros o mesas de distribución se ubicarán en el área colindante con la cocina, su capacidad estará en relación al volumen de raciones a servir. Los equipos serán de material inoxidable y de fácil higienización.
- 2.7 La vajilla será de material inoxidable y de fácil higienización.
- 2.8 El mobiliario será de material resistente, de fácil limpieza y en cantidad suficiente para el número de comensales.
- 2.9 El encargado de caja no deberá participar en el servicio de alimentos.

3. Equipo de refrigeración

3.1 Cámaras frigoríficas (para servicio mayores de 400 raciones)

- Dispondrán de una antecámara que les separe del ambiente exterior.
- Las puertas estarán protegidas con material aislante en su cámara interna; tendrán cerraduras de seguridad que permitan su apertura por dentro y por fuera. Se abrirán hacia fuera y serán de tamaño suficiente para que permitan el fácil acceso y transporte de los alimentos.
- La circulación del aire se asegurará con difusores, ventiladores u otro sistema que facilite su continuo movimiento para mantener la temperatura uniforme en todo el ambiente.
- La iluminación será artificial. El nivel mínimo de iluminación para las antecámaras será de 300 luxes y para las cámaras de 350 luxes; su distribución debe ser uniforme.
- Toda cámara y antecámara deberá poseer sistema de desagüe comunicados con el exterior por medio de trampas o sifones
El acceso a estas trampas debe ser amplio y protegido por medio de rejillas o losas.
- El material de revestimiento interior de las cámaras y antecámaras que deberá usarse en los pisos, muros y cielos rasos será de tal naturaleza que cumpla con las siguientes características: ser sólido, resistente, impermeable, no poroso, ni absorbente y de color claro.
- En los casos en que no se disponga de controles automáticos para medir la temperatura dentro de la cámara, deberán usarse termómetros indicadores, los que se dispondrán a 0.20 m. De distancia de los muros y a diferentes alturas, de

tal manera que el bulbo del termómetro quede suspendido en la atmósfera de la cámara.

- h) Las cámaras deberán disponer de sistemas de alarmas, por sí queda alguna persona en la cámara.

3.2 Refrigeradoras industriales (para servicios menores de 400 raciones)

- a) Deberán ubicarse lejos de cualquier fuente de calor
- b) Deberán mantenerse en buen estado de mantenimiento.

4. Abastecimiento

4.1 Procedencia

Los víveres para la preparación de comidas en los Servicios de Alimentación en general, deben reunir los requisitos de calidad y sanidad establecidos en el Reglamento Sanitario de Alimentos.

- 4.2 Los productos de origen animal, como carne, leche y sus derivados, pescados y mariscos, deberán proceder de fuentes aprobadas por la autoridad de salud y sujetos al control sanitario.

5. Transporte.-

El transporte de los víveres desde el lugar de procedencia a los Servicios de Alimentación, deberá ser hecho de preferencia en un vehículo exclusivo; a falta de éste, en condiciones tales que no afecten la calidad y sanidad de los mismos.

- 5.1 Las carnes (en cuartos) se transportará en vehículos cerrados, colgados de ganchos; no será depositada directamente en el piso.
- 5.2 Las vísceras y las aves se transportarán en recipientes inoxidables, lo que estarán en buenas condiciones de conservación e higiene.
- 5.3 El pescado y mariscos igualmente se transportará en depósitos de material inoxidable, de fácil limpieza y protegido con hielo preparado con agua potable.
- 5.4 El transporte de hortalizas y frutas se efectuará en depósitos de madera, plástico, fibra vegetal o cartón en buenas condiciones de conservación e higiene, procurando en todo momento evitar las contaminaciones precedentes de personas, animales y otros productos que representen peligro para la salud.
- 5.5 El transporte de alimentos no perecibles (harina, cereales, menestras, etc.) se hará contenidos en envases adecuados, a fin de protegerlos contra la humedad y contaminación ambiental; los envases podrán ser de plástico, fibra vegetal o cualquier otro autorizado por el Reglamento Sanitario de Alimentos.

6. Recepción

- 6.1 En todo servicio de alimentación se dispondrá de un área especial dedicada a la recepción de los víveres, en donde el administrador o una persona autorizada verificará las condiciones de calidad y sanidad de los productos alimenticios recepcionados, rechazando todo aquello que no se ajuste a los requisitos establecidos en el presente Reglamento. En ciertos casos se podrá contar con el apoyo técnico de la Nutricionista u otro profesional autorizado.

- 7. Algunos de los principales requisitos de calidad y sanidad que deben satisfacer los alimentos de mayor consumo.

7.1 Carnes.-

Solamente se aceptará carnes procedentes de camales oficiales, debiendo por lo tanto mostrar los sellos de inspección y clasificación.

- Se rechazará la carne de procedencia clandestina.
- Se evitará la compra de carne fraccionada en trozos pequeños, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección.
- La carne fresca debe mostrar las siguientes características:
 - Consistencia al tacto: firme y elástico, al ejercer presión con el dedo, no debe dejar huella; color rojo intenso más encendido que la carne fresca.
 - Las carnes congeladas con signos de alteración tales como: enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no se admitirá.
 - La carne de ave congelada tiene sonoridad a la percusión, presenta un color rosa pálido; no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando son descongelados deben presentar características similares a la carne de ave fresca.

7.2 Vísceras

Entre las vísceras se consideran las más utilizadas: hígado, mondongo, riñón, corazón y pulmones, los que deben presentar las siguientes características:

- El hígado debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme. No debe observarse quistes de ningún tamaño, ni engrosamiento de los canales biliares; en caso de hallarlos se rechazará y se dará cuenta a la autoridad de salud más cercana.
- El mondongo debe estar completamente limpio, sin restos de contenido estomacal; no debe observarse coloración verdosa ni otros indicios de putrefacción. El mondongo congelado debe presentarse sin manchas ni mal olor.
- El pulmón debe mostrar un color rosado oscuro uniforme, consistencia blanda esponjosa y elástica, crepita a la presión de los dedos, ausencia de quistes, abscesos y otras anormalidades.
- El riñón debe presentar un color rojo oscuro, consistencia firme, ausencia de parásitos, quistes y otras anormalidades.
- El corazón mostrará superficie brillante, consistencia firme, ausencia de parásitos, abscesos u otras anormalidades.

7.3 Pescado

El pescado fresco debe mostrar las siguientes características:

- Carne dura a la presión de los dedos.
- Agallas de color rojo vivo
- Ojos brillantes y saltones
- Escamas bien adheridas

- Olor fresco (olor marino)

El pescado congelado deberá presentar textura sólida; al descongelarse debe mostrar las características similares al pescado fresco, aunque con cierto grado de modificación en cuanto a la consistencia; no debe presentar zonas de coloración verdosa; debe adquirirse preferentemente eviscerado y fileteado.

El pescado seco salado deberá estar libre de hongos y parásitos.

7.4 Mariscos

- Los moluscos bivalvos (choros, almejas, conchas) :
 - Ser pesados
 - Tener las valvas cerradas
 - Sonido macizo cuando se entrechocan
- Los moluscos univalvos (caracoles, lapas, chanques):
 - Deben estar vivos
 - Bien adheridos a su valva
 - Olor fresco y marino
- Moluscos cefalópodos (pulpo, calamar):
 - Deben tener pie lisa
 - Ojos transparentes
 - Carne consistente y elástica
- Crustáceos (camarones, langostinos, langostas) :
 - Color verde azulado, ausencia de tonalidad rojiza
 - Olor fresco

7.5 Huevos

Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos y/o tierra.

Deben mostrar los signos de frescura, tales como: cámara de aire pequeña; la clara deberá ser viscosa, transparente, sin manchas, ni restos de sangre; la yema firme y bien adherida a la clara.

Se rechazarán los huevos quebrados, mal formado o sucio; así como la yema o clara que se vendan en forma separada y fuera de su cáscara.

7.6 Leche y derivados

a) Leche pasteurizada

- En las ciudades donde existen plantas pasteurizadoras, solamente consumirá leches procedentes de estos establecimientos.
- Los envases o botellas de vidrio deben estar sellados con cápsulas de aluminio que permita un cierre hermético e inviolable.
- Las leches pasteurizadas no cambian fundamentalmente sus caracteres organolépticos:

Color: Blanco opaco ligeramente azulado.

Se rechazará la leche que presente colores anormales

Sabor: sui géneris, ligeramente dulce, la pasteurización no produce alteración del sabor, excepto en el caso de utilizar el método de pasteurización alta en que pueda adquirir un ligero sabor cocido.

Olor: sui géneris; se rechazará la leche que presente olor anormal.

b) Leche fresca

- Es un alimentos de muy fácil descomposición, que por lo general se maneja en condiciones deficientes desde su obtención, transporte, conservación y comercialización debiendo por tanto tener mucho cuidado en su recepción e inspección higiénica.
- Los recipientes en que se transportan deben reunir las siguientes condiciones:
- Estar limpios, no transmitir olores ni sabores extraños, ser de material inalterable frente a los ácidos, álcalis y resistentes a la corrosión por la leche.
- Los materiales aceptados de porngos y depósitos son: el hierro estañado, aluminio y acero inoxidable. No se debe aceptar el transporte en depósitos de hojalata gruesa, que tienen el inconveniente de estar soldados con plomo, metal que se disuelve lentamente y produce intoxicaciones.

En general los depósitos deben ser construidos con bordes redondeados, que no dejen resquicios de difícil lavado y limpieza.

- Se debe rechazar la leche que viene en depósitos oxidados, agujereados y mal tapados.

c) Queso fresco

De preferencia se aceptará el producto pasteurizado, procedentes de plantas pasteurizadoras.

En el caso de disponer solamente del queso de elaboración artesanal (quesillos, requesón) éste deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra; de color, olor y sabor normales. En lo posible y como medida de prevención, se evitará la utilización del queso de cabra.

d) Mantequilla

Deberá presentar las siguientes características:

- Consistencia sólida y aspecto homogéneo.
- Color amarillo más o menos intenso, sabor y olor característico.
- Humedad no mayor del 16% de su peso, no exudará suero.

Se rechazará cualquier mantequilla con caracteres anormales.

7.7 Hortalizas

Deben tener las siguientes características:

- Buen estado de madurez
- No haber emitido inflorescencia (no florear) para el caso de las verduras de hoja.
- No estar atacados por insectos o moluscos
- No mostrar barro, ni otras materias extrañas en la superficie.

7.8 Raíces, tubérculos y bulbos

Deben tener las siguientes características:

- Tamaño homogéneo
- Adecuado estado de madurez
- No emitir brotes
- No contener (parásitos internos o externos (no estar picados).

7.9 Fruta

Deben tener las siguientes características:

- a) Fruta fresca:
 - Adecuado estado de madurez
 - No contener parásitos internos o externos
 - No estar dañada por golpes
 - Tamaño homogéneo según especie.
- b) Fruta Seca
 - No deberá contener insectos, hongos, ni cuerpos extraños a su naturaleza.

7.10 Granos y derivados:

- a) Los granos deben ser sanos y limpios, aceptándose un máximo de 3% de granos deteriorados picados por insectos y rotos.
- b) El arroz debe presentar las siguientes características:
 - Grano bien lustroso
 - No estar mezclado con polvillo
 - Carente de olor a humedad y de cuerpos extraños.
 - No tener más de 0.5% de granos manchados.
- c) Las harinas en general, no deben presentar trozos solidificados, deben ser pulverulentas en la totalidad de su masa y carecer de olor rancio.
- d) El pan debe tener las siguientes características:
 - Corteza de color caramelo claro y consistencia quebradiza.
 - Miga blanda y elástica, de tipo esponjosa (sin zonas almidonosas) y color de acuerdo al tipo de harina utilizada.
 - No contener trozos de sal o cuerpos extraños a su naturaleza.
 - Olor característico.
- e) Los fideos deben llegar debidamente empaquetados; en caso de presentarse roturas en las bolsas por el transporte, separarles y utilizarlas inmediatamente, para evitar la contaminación por gorgojos.

7.11 Productos Enlatados

- Todo producto alimenticio industrializado deberá estar debidamente inscrito y aprobado por la autoridad sanitaria (Art. 61. Código Sanitario D.L. 17505)

- Todo alimento enlatado debe estar provista de una etiqueta, marbete o rótulo perfectamente adherido al envase, a fin de identificar al producto.
- Se desechan las conservas cuyos envases presentan abolladuras, perforaciones, oxidaciones, rezumaderos, abombamientos y resoldaduras.
- Al abrir el envase no se apreciará escape de gases, ni olores desagradables.
- Al reconocimiento del contenido, este deberá responder al tipo de producto envasado, rechazándose a todo aquel que presente características anormales.

7.12 Embutidos y carnes crudas

- Los embutidos no deberán tener la superficie húmeda y pegajosa, ni exudarán líquidos. A la palpación no se deberá apreciar zonas flácidas o de consistencia anormal, con indicios de fermentación o putrefacción.
- Deberán tener olor y sabor propios. El color será uniforme, sin manchas parduscas o verdosas

8. Almacenamiento y conservación

8.1 Alimentos perecibles.

a) Carnes

- Las carnes frescas deben almacenarse a temperaturas no mayores de 5°C y por períodos que no excedan las 72 horas.
- Las carnes congeladas se almacenarán en congeladores (temperatura promedio: -16°C).
- Para su descongelación se usarán las cámaras refrigeradoras. Una vez descongelada la carne deberá utilizarse inmediatamente (no más de 48 horas).
- Las carnes frescas se almacenarán sin cubiertas (la capa seca de la superficie, aumenta la factibilidad de conservación)
- Debe colgarse del techo de la cámara, con chanchos adecuados (a una altura promedio de 0.90 cm del suelo).
- La distancia mínima entre carcasas o trozos de carne debe ser de 0.30cm.
- La carne molida y las vísceras se descomponen con mayor rapidez, por lo tanto deberán almacenarse en refrigeradora (5°C por períodos no mayores de 48 horas y 24 horas para la carne molida.
- Los embutidos se almacenarán en su envoltura original.

b) Pescado

- El pescado fresco se limpiará y eviscerará inmediatamente a su recepción y se utilizará preferentemente durante el día: en caso contrario se almacenará en refrigeración a 5°C y por un período no mayor de 24 horas.
- Se almacenará en recipientes higiénicos que permitan el drenaje de líquidos.
- El pescado congelado, una vez descongelado no podrá volverse a congelar.

- c) Aves
- Las aves frescas se almacenarán a temperaturas por debajo de 5°C por períodos no mayores de las 48 horas.
 - Se almacenarán por separado las aves y las menudencias limpias, en recipientes que permitan el drenaje de líquidos.
 - Las aves congeladas, a falta de congeladora, se colocarán en refrigeración y se utilizarán dentro de las 24 horas. No podrá volverse a congelar.
- d) Huevos
- Se conservarán en refrigeración a temperaturas por debajo de 8°C a 10°C por períodos no mayores de 30 días.
 - A falta de refrigeración se almacenarán en ambientes frescos y aireados por un tiempo límite de dos semanas.
 - No se almacenarán los huevos junto a productos de olor penetrante.
- e) Leche y derivados
- Se almacenarán en refrigeración a temperatura no mayor de 5°C, en recipientes con tapa y alejados de productos de olor penetrante.
 - Las leches frescas no pasteurizadas, inmediatamente de su recepción deben ser hervidas durante 5 minutos.
 - Si no son consumidas inmediatamente después del hervido, deben enfriarse y guardarse en refrigeración, en envases específicos, con tapa, por un período máximo de 24 horas.
- Leche evaporada
- Cuando el envase está abierto, se almacenará en refrigeración en su envase original por un período no mayor de 24 horas.
- Leche en polvo reconstituida
- Es preferible consumirla inmediatamente, después de su reconstitución. Si fuera necesario se refrigerará por un período no mayor de 24 horas.
- Queso fresco:
- Se almacenará en refrigeración por períodos no mayores de 7 días.
- Mantequilla:
- Cuando el envase está abierto se almacenará en refrigeración por un tiempo que no exceda los 15 días.
- f) Hortalizas y frutas
- Se almacenarán en refrigeración a temperaturas de 8°C a 10°C
 - No se depositarán en el suelo; deben colocarse en anaqueles o envases como canastas, a cajones o sacos, de acuerdo a la naturaleza del producto.
 - Los plátanos no se refrigeran

8.2 Alimentos no perecibles

- a) Recomendaciones generales
- Deben colocarse entarimas (parihuelas a una altura mínima de 0.30m del suelo.

- Las cajas y sacos se colocarán uno encima de otro en forma entrecruzada y con separaciones, para favorecer la circulación del aire.
- Los envases (cajas, bolsas y otros) deben estar íntegros y cerrados convenientemente para evitar el ingreso de insectos y/o roedores y el humedecimiento del contenido especialmente azúcar, harina, leche en polvo, etc)
- Las parihuelas o tarimas deberán colocarse a una distancia de un metro de la pared, formando filas y dejando 0.80m. de distancia entre las filas y 0.15 cm. entre una ruma y otra.
- Los sacos o bolsas deben acomodarse en rumas, siendo recomendable que estas tengan como base cinco.

b) Recomendaciones específicas:

- Los sacos que contienen granos se apilarán hasta un máximo de 3 metros de altura por ruma, cuidando que se termine a una distancia de 0.60 m. del techo.
- La leche en polvo, en bolsas selladas, se podrá almacenar hasta 6 meses cuando es descremada.
Cuando la bolsa ha sido abierta se mantendrá en el envase original, convenientemente cerrada, y se utilizará en un período no mayor de 7 días.
Los alimentos enlatados deben almacenarse en lugar seco y fresco (el calor excesivo descompone el contenido), por un período no mayor de un año.
- Los fideos, que generalmente vienen en bolsas de papel, se colocan cuidadosamente sobre tarimas o estantes, revisando previamente la integridad de las bolsas. En caso que alguna se encuentre deteriorada por el transporte, debe ser separada para ser usada a la brevedad posible.

9. Principios generales para la preparación, conservación y distribución de los alimentos.

9.1 Para la planificación de los menús se deberá tener en cuenta: los requerimientos nutricionales mínimos del comensal según el tipo de actividad que éste desempeña, los hábitos alimentarios predominantes, la disponibilidad de alimentos locales, así como el aspecto financiero.

9.2 Principios para la preparación y conservación:

a) Carnes

- Se cocinan el tiempo necesario para lograr su ablandamiento, dependiendo éste del tipo de corte; la temperatura interna de cocción no será menor de 80°C.
- Se considera terminada la cocción cuando el corte presente coloración uniforme y no drene líquido sanguinolento; teniendo especial cuidado con la carne de cerdo.
- Las carnes cocidas se acortarán en superficies limpias, utilizando cuchillos igualmente limpios.
- Las carnes cocidas que no se utilicen de inmediato se guardarán en refrigeración.

- Las preparaciones a base de carnes molida, serán cocidas hasta que la carne haya perdido su color rojo.
- Las salsas a base de carne o extracto de carnes deben ser conservadas en refrigeración.
- Los mariscos precocidos o cocidos, deben mantenerse en refrigeración hasta antes de su preparación final.
- Las salchichas y chorizos no cocidos, deberán ser sometidos a la cocción como cualquier tipo de carne.

b) Huevos

- Los huevos fuera de su cáscara que no se utilicen de inmediato, deben ser mantenidos en refrigeración.
- Los preparados a base de huevos, como crema pastelera y mayonesa, se mantendrán en refrigeración hasta su consumo.

c) Leche y productos lácteos :

- La leche fresca no pasteurizada deberá someterse a ebullición por un período no menor de 5 minutos, moviéndole constantemente para mantener una temperatura uniforme en toda su masa.
- Las leches pasteurizadas se conservarán en refrigeración.
- Los preparados a base de leche, tales como cremas y salsas, se mantendrán en refrigeración hasta el momento de su consumo.
- Para la reconstrucción de leche en polvo se utilizará agua hervida tibia y luego se mantendrá en refrigeración por un período no mayor de 24 horas.

d) Hortalizas

- Las verduras se lavarán escrupulosamente en agua fría corriente y abundante; las verduras de hojas se lavarán por un chorro de agua.
- Para la mezcla de ingredientes de ensaladas se utilizaran cucharas o espátulas

e) Frutas

- Deben ser lavadas antes de su consumo. Se tendrá especial cuidado en la preparación de las fresas, lavándoles con abundante agua después de haber quitado las hojuelas que la cubren.

f) Cereales y derivados

- Escoger y eliminar cuerpos extraños en el arroz.
Se rechazará cualquier tipo de arroz que presente señales de humedecimiento, desarrollo de hongos, heces de roedores.
- El arroz cocido que no se consuma de inmediato deberá guardarse en refrigeración.
- Las harinas que presenten señales de humedecimiento, parásitos, hongos o cualquier otro material extraño, no deberá utilizarse.

g) Leguminosas (fréjol, pallares, garbanzos, lentejas, etc.)

- Escogerlas y eliminar cuerpos extraños, remojándolas por lo menos 10 horas antes de su cocción.
- h) Grasas:
 - Durante las frituras se evitará el recalentamiento de las grasas. Estas deberán desecharse cuando sus características normales de color, olor y sabor estén alterados.

9.3 Control de Calidad:

a) Método para probar las comidas

Para realizar la prueba en forma higiénica y adecuada, deberá seguirse algunos de los procedimientos que se4 indican a continuación:

Procedimiento 1

- 1° Servir con cucharón o cuchara una pequeña porción a probar, en un plato.
- 2° Utilizar otro cubierto para probar la porción del plato.

Procedimiento 2

Se utilizan dos cucharas, las que denominaremos A y B

- 1° Introducir la cuchara A, en la preparación a degustar obteniendo una pequeña porción de la misma.
- 2° Vaciar el contenido de la cuchara A en la cuchara B.
- 3° Probar el alimento directamente de la cuchara B.
- 4° Por ningún motivo la cuchara B, será introducida en el recipiente con alimentos, si es que ésta no ha sido lavada.

b) Presentación Final

Una vez concluidas las preparaciones se servirá una ración completa, tal como se presentará a los comensales a fin de evaluarla la presentación del producto.

9.4 Distribución:

- a) El trasvase de los alimentos de las marmitas u ollas a las mesas de servicio, debe realizarse en forma higiénica evitando que las manos del manipulador puedan contaminar los alimentos.
- b) Los equipos y el material de la mesa de servicio deberán ser de acero inoxidable, construidos de tal manera que permitan una adecuada limpieza y conservación.
- c) La temperatura mínima para conservar los alimentos calientes será de 60°C.
- d) Para el servicio final se adoptará de preferencia el sistema de autoservicio, señalándose un área específica para devolver la vajilla usada.
- e) Los excedentes de las preparaciones deberán conservarse en refrigeración y utilizarse dentro de las 24 horas.

10. Disposiciones de residuos

- a) Los residuos del preparado previo de alimentos serán depositados en recipientes con tapa, los que deben ser de material resistente y lavable.
- b) Las sobras de alimentos no consumidos por los comensales serán colectados en depósitos similares a los anotados en el ítem anterior, y podrán ser destinados a la alimentación de animales.
- c) Los residuos y sobrantes mencionados en los incisos a) y b), para ser destinados a la alimentación de animales, deberán ser sometidos a tratamiento térmico de 100°C por 15 minutos, previamente a ser consumidos por los animales, autorizándose la venta solamente cuando el criados disponga de instalaciones apropiadas.

11. Seguridad

- a) El área de trabajo de los Servicios deberá ofrecer condiciones de seguridad para los trabajadores (pisos, techos, ventilación, humedad)
Con el fin de velar por la seguridad en el trabajo y prevenir los accidentes, conviene la instalación de un "Comité Interno de Seguridad", integrado por los trabajadores y con la participación del administrador de servicio.
- b) En todo servicio de Alimentación se contará con número apropiado de extinguidores, de acuerdo al área y especificaciones técnicas del fabricante.
Los extinguidores serán recargados de acuerdo a lo establecido en las fechas indicadas, y su ubicación y manejo serán de conocimiento de todo el personal.
- c) Los productos químicos y otros que sean peligrosos (tóxicos o inflamables) deben almacenarse en lugares adecuados lejos de los alimentos y del fuego.
- d) Las instalaciones eléctricas serán revisadas y periódicamente (mensual), dando cuenta de enchufes y conexiones defectuosas.
- e) Todo Servicio de Alimentación deberá contar con un Botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
- f) El personal deberá ser capacitado para actuar adecuadamente en situaciones de emergencia.
- g) Deberán estar señaladas las salidas y zonas de escape.

12. Higiene y desinfección

12.1 Planta física e instalaciones

- a) Los pisos y mayólicas de las paredes se lavarán diariamente con agua y detergente
- b) Las paredes y techos se limpiarán dos veces al mes
- c) En el área de almacenamiento de alimentos no perecibles además se efectuará una revisión de las existencias, a fin de detectar señales de infestación por insectos o roedores, daños por humedad o moho; en tales casos se solicitará la intervención de un servicio especializado de saneamiento ambiental.
- d) Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse por lo menos dos veces al año, utilizando de preferencia compuestos a base de cloro según instrucciones de los fabricantes.

- e) La limpieza de cámaras frigoríficas y refrigeradora industriales se realiza una vez por semana; preferentemente el día antes de recibir el pedido mayor de alimentos. Se usarán abundante agua caliente y cepillo, agregando al agua bicarbonato de sodio y detergentes si es necesario, descongelar regularmente para eliminar la escarcha acumulada.
- f) Los vestuarios se conservarán limpios y en buenas condiciones, debiendo utilizarse exclusivamente para guardar ropa.
- g) Los artefactos sanitarios se mantendrán en óptimo estado de limpieza y funcionamiento.

12.2 Equipo

a) Mobiliario:

- Las mesas de preparación de alimentos se someterán a una limpieza previa al inicio y al término de las labores (con agua y detergente).
- Las mesas del comedor se limpiarán diariamente después de cada turno de alimentación
- Las sillas se lavarán con agua y detergente y se escobillarán mensualmente u cuando las circunstancias lo requieran,

b) Artefactos

- Se higienizarán con la frecuencia requerida y de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

c) Vajilla, cubiertos y utensilios de cocina

- Después de usar la vajilla, cubiertos y utensilios de cocina se lavarán con agua tibia y detergente, mediante escobillado.
- El último enjuague se realizará con agua caliente (80°C); para tal efecto la vajilla se colocará en canastillas.
- La vajilla y cubiertos higienizados se almacenarán en armarios cerrados que no permitan el ingreso de insectos y roedores.
- La remoción de los residuos de alimentos, se realizará en una zona separada del lugar de lavado.
- El personal dedicado al lavado de vajilla y utensilios de cocina no podrá efectuar actividades de preparación o servido de alimentos.

13. Personal manipulador

13.1 Requisitos para el personal que ingresa al servicio:

- a) Acreditar buen estado de salud por medio de exámenes clínicos y auxiliares, entre ellos: baciloscopia, serología y coprocultivo, a través del respectivo carnet de salud.
- b) Recibir capacitación en manipulación sanitaria de los alimentos, antes de hacerse cargo de sus funciones.

13.2 Normas sanitarias que deben cumplir en relación al manipulador.

- a) Los Servicios de Alimentación están obligados a efectuar el examen médico de su personal de manipuladores, por lo menos una vez al año.

- b) Serán excluidos de las labores de manipulación de alimentos, todo aquel que sufra de enfermedades infecto - contagiosas que puedan ser vehiculizados por los alimentos (Art. 82° inciso b) del Reglamento Sanitario de Alimentos), hasta que sea autorizado por el médico tratante; entre otras : tuberculosis, tifoidea, paratifoidea, disentería amebiana y bacilar, diversas salmonelosis, difteria, parotiditis, hepatitis infecciosa, resfriado común, influenza, enfermedades venéreas así como faringitis, laringitis, eczemas, micosis , infecciones y parasitosis de la piel y manos; y heridas infectadas.
En el caso de un manipulador que haya padecido de infecciones entéricas, el médico tratante deberá descartar la posibilidad de ser “portador sano”. De ser así, este manipulador será excluido de las labores directas con los alimentos y sería derivado a un Centro de Salud para su seguimiento y control. En el presente caso, los subsidios que le corresponda percibir al trabajador, se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Ley N° 22482.
- c) El manipulador deberá practicar estrictamente buenos hábitos de higiene personal, tales como el baño diario el afeitarse diariamente, uñas recortadas y limpias, pelo recortado.
- d) Durante las labores de manipulación de alimentos evitará estornudar directamente sobre éstos, así como escupir, fumar, rascarse la cabeza o introducir dedos en la nariz; en general cualquier otra actitud que pueda ocasionar la contaminación de alimentos.
- e) Todo manipulador deberá lavarse las manos después de :
- Haber utilizado el servicio higiénico
 - Toser o estornudar en las manos o pañuelo
 - Manipular cajas, envases, cubiertos y otros artículos contaminados.
 - Recoger y manipular basura
 - Coger dinero
- f) La vestimenta deberá mantenerse en buen estado de conservación y limpieza, evitar el uso de anillos, pulseras y relojes durante la manipulación de alimentos.
- g) El personal de estos servicios que atente contra las normas de salud, en cualquiera de sus formas, estará comprendidos en las disposiciones del Código Sanitario D.L. 17505 y del presente Reglamento. (Para los Delitos contra la Salud Libro Tercero, Sección Primera, Art. 185, 186, 187 y 188).

13.3 Vestuario

Todo manipulador será provisto de dos mudas de uniforme como mínimo, a fin de permitir cambiarse dos veces por semana; en ella se incluirá gorro para hombres y redcilla o gorro para mujeres, a fin de mantener el cabello cubierto; botas para los cocineros; delantales impermeables para los que trabajan en carnicería y lavado de vajilla. Es indispensable el uso de pañuelos.

13.4 Capacitación

La capacitación de los manipuladores será permanente, y por lo menos una vez al año se impartirá un ciclo de refrescamiento eminentemente práctico, con una duración de 10 – 12 horas. El cursillo comprenderá las áreas de epidemiología; higiene de alimentos, vajilla, equipo y local; saneamiento básico, higiene personal y relaciones humanas.

13.5 El Administrador del Servicio de Alimentación es el responsable de velar por el cumplimiento en el centro de trabajo de las disposiciones arriba señaladas.

Los trabajadores que infrinjan reiteradamente las disposiciones del presente Reglamento, incurrirán en falta grave y estarán sujetos a las normas laborales pertinentes; debiendo consignarse los derechos y obligaciones respectivas en el Reglamento Interno que deberá formularse y que será aprobado por el Ministerio de Trabajo y Promoción Social.

14. De la Administración

Corresponde a la Administración de Servicio cumplir y hacer cumplir las disposiciones de la presente norma. El incumplimiento sería motivo de sanción conforme al Reglamento Interno del Centro de Trabajo.

En el caso del concesionario, su incumplimiento podrá dar lugar a la rescisión del contrato.

15. De los comensales.-

Los comensales que hagan uso de los Servicios de Alimentación colectiva deberán sujetarse a determinadas normas de conducta que precise la administración del servicio, a fin de garantizar el adecuado funcionamiento, así como la higiene y seguridad.

Las deficiencias sanitarias o de otro tipo que los comensales adviertan en el servicio, podrán ser puestas en conocimiento de la Administración a través de un Buzón de Sugerencias que debe ser colocado en un lugar accesible.

Las normas antes citadas deberán exhibirse en un afiche impreso colocado en lugar visible a todos los comensales.

ANEXO 1

DEFINICION DE TERMINOS

MANIPULADOR

Es toda persona que ejerza cualquier actividad, operación o tratamiento que se aplique a los alimentos desde su producción hasta su consumo, y que pueda influir en su calidad y estado sanitario.

RACION

Menú completo, adecuado en calidad y cantidad, que se brinda al comensal en cada turno de alimentación.

COMENSAL

Toda persona que recibe una ración alimentaría en el Servicio de Alimentación.

ALIMENTO PERECIBLE

Se denomina así a los alimentos de fácil descomposición y que deben mantenerse en refrigeración.

PASTEURIZACION

Es un tratamiento térmico que se aplica a la leche y otros alimentos, a fin de destruir todos los gérmenes patógenos y reducir al mínimo los gérmenes no patógenos.