



INSTRUCTIVO EXTERNO

PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

Versión [4.0]

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

Octubre, 2023

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.

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 2 de 52	

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción	Fecha de Actualización
1.0	Emisión de documento original.	Agosto/2015
2.0	Cambio de nombre, formato y estructura del documento. Se incluyen condiciones por Emergencia Sanitaria. Se definen nuevos anexos: Anexo 1 – Acta de Evaluación para Restaurantes/Cafeterías/Otros establecimientos de Alimentación Colectiva. Anexo 2 – Enfermedades transmitidas por alimentos más comunes. Anexo 3 – Principales plagas en Restaurantes/Cafeterías/Otros establecimientos de Alimentación Colectiva.	Abril/2021
3.0	Se incluye los siguientes temas: -Consideraciones Generales (modificación de fecha de vigencia del certificado de Calificación) y Motivantes Sancionatorias -Actualización del formato del instructivo y anexos con la nueva imagen gubernamental.	Noviembre/2022
4.0	Se actualiza acorde a la RESOLUCIÓN ARCSA-DE-2022-016-AKRG	Octubre/2023

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 3 de 52	

CONTENIDO

1. OBJETIVO	4
2. ALCANCE	4
3. CONSIDERACIONES GENERALES	4
4. BASE LEGAL	5
5. DEFINICIONES	7
6. PROCEDIMIENTO	10
7. MOTIVANTES SANCIONATORIAS	51
8. BIBLIOGRAFÍA	51
9. ANEXOS	52

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 4 de 52	

1. OBJETIVO

Orientar a los usuarios en la adopción de prácticas de higiene y manipulación adecuadas durante la preparación de alimentos, para salvaguardar la salud de la comunidad. En este sentido, los responsables de los establecimientos tienen la oportunidad de requerir a la ARCSA la evaluación seguida de la calificación correspondiente para su establecimiento.

2. ALCANCE

Este proceso está dirigido únicamente para Restaurantes, Cafeterías y otros Establecimientos de Alimentación Colectiva, que elaboren y comercialicen alimentos de consumo inmediato, que se encuentren exentos de la obtención de la notificación sanitaria, pudiendo comercializar también alimentos procesados que de ser el caso requieran notificación sanitaria.

Se excluyen de su aplicación a establecimientos con otras actividades de servicio de comida y bebidas no contempladas anteriormente (como kioscos, islas, picanterías).

3. CONSIDERACIONES GENERALES

- Los Restaurantes, Cafeterías y otros Establecimientos de Alimentación Colectiva, incluidos aquellos que funcionan dentro de Hoteles y Hostales, para solicitar la calificación de la ARCSA, deben contar con el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia, y así también deberán cumplir con los lineamientos establecidos en el presente instructivo.
- Los Restaurantes, Cafeterías y otros Establecimientos de Alimentación Colectiva, incluidos aquellos que funcionan dentro de Hoteles y Hostales podrán solicitar una reclasificación (ejemplo: de C a B o de B a A), de acuerdo a lo descrito en el presente instructivo.

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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 5 de 52	

- 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 ARCSA para retirar el certificado de calificación, el cual deberá estar en un lugar visible para los usuarios del establecimiento.
- Los Restaurantes, Cafeterías y otros Establecimientos de Alimentación Colectiva, incluidos aquellos que funcionan dentro de Hoteles y Hostales, para mantener el certificado de calificación deberán contar con su permiso de funcionamiento vigente en todo momento.
- La calificación tendrá vigencia de tres años, el establecimiento que desee obtener nuevamente la calificación, deberá solicitar la evaluación de acuerdo a lo indicado en el presente Instructivo.
- La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) Dr. Leopoldo Izquieta Pérez, mediante un control posterior evidencie incumplimiento de la Normativa Técnica Sanitaria correspondiente, procederá a la cancelación inmediata del Certificado de Calificación.

4. 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*

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 6 de 52	

periódicamente inspecciones a los establecimientos y controles posregistro de todos los productos sujetos a notificación o registro sanitario, a fin de verificar que se mantengan las condiciones que permitieron su otorgamiento (...)

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: 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 Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados.*”

La Resolución ARCSA-DE-2022-016-AKRG – Normativa Técnica Sanitaria Sustitutiva para Alimentos Procesados, Plantas Procesadoras, Establecimientos de Distribución, Comercialización y Transporte de Alimentos Procesados y de Alimentación Colectiva, en sus diferentes articulados menciona que:

“Art. 167.- En el Anexo 2 de la presente Normativa Técnica Sanitaria se establecen los lineamientos de las condiciones sanitarias del sistema de Buenas Prácticas para el funcionamiento de los establecimientos de alimentación colectiva, a fin de proteger la salud de la población.

Art. 168.- Las disposiciones contenidas en la presente Normativa Técnica Sanitaria son de:

- a) Establecimientos públicos o privados que oferten servicios 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.*
- c) Establecimientos que brindan un servicio de alimentación a sectores vulnerables y priorizados: centros que brindan servicios de alimentación a niños en la primera infancia, Programas de alimentación escolar, centros de*

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 7 de 52	

privación de la libertad, centros especializados en el tratamiento de personas con consumo problemático de alcohol y otras drogas; centros del adulto mayor.

Art. 169.- La obtención del permiso de funcionamiento se realizará a través del sistema automatizado estipulado por la ARCSA y deben cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente.”

5. DEFINICIONES

Alimento adulterado.- Todo alimento al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto, debido a su inferior calidad.

Alimento contaminado.- Es aquel alimento que contiene agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos), sustancias químicas o radioactivas minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, capaces de producir o transmitir enfermedades, o que contenga componentes naturales tóxicos o gérmenes en concentración mayor a las permitidas por las disposiciones reglamentarias.

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.

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.

Alimentos procesados.- Es toda materia alimenticia que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación 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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 8 de 52	

conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada.

El término alimento procesado se extiende a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios.

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

Permiso de funcionamiento. - Es el documento otorgado por la ARCSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento.

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.

Cafetería: Es un establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocida, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieren poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

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.

Contaminación cruzada.- Es la introducción de un agente físico, biológico, químico por: corrientes de aire, traslado de materiales, alimentos contaminados, circulación de personal, que pueda comprometer la higiene e inocuidad del alimento.

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.

Medio de transporte de alimentos.- Comprende vehículos de transporte de alimentos o receptáculos que entran en contacto con los alimentos (tales como contenedores, cajones, bidones, cisternas) en vehículos, aviones, vagones ferroviarios, remolques y naves, y cualesquiera otros receptáculos en que se transporten alimentos.

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

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 9 de 52	

territorio nacional o en el exterior cumpliendo con condiciones de calidad, seguridad e inocuidad.

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.

Restaurantes: Es un establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio.

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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 10 de 52	

6. PROCEDIMIENTO

6.1. MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

6.1.1. 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 correspondientes a cada tipo de producto, como el olor, color, sabor, aroma y textura, para asegurarse de que estén en condiciones aptas para el consumo y libres de plagas y deterioro.
- Verificar 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.
- 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, de preferencia en recipientes individuales con el fin de evitar contaminación cruzada.
- Identificar claramente los alimentos procesados a utilizar, asegurándose de que cuenten

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 11 de 52	

con su respectiva notificación sanitaria y estén dentro del período de vida útil. Evite comprar productos caducados o con fecha cercana a la fecha de vencimiento.

- El propietario o administrador del establecimiento deberá contar con un registro de proveedores con la información del mismo.

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 amarillado, 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 rojo vivo, y la carne firme y elástica.	5 °C	-18 °C	Tendrá fuerte olor a pescado, los ojos estarán grises, hundidos y con bordes rojos y las agallas estarán grises o 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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 12 de 52	

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 recibir las, 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 y rotulados con sus respectivas fechas elaboración y vencimiento.

6.1.2. 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.

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.

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 13 de 52	



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:

- Colocar fecha a todos los productos al momento de recibirlos.
- 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.
- Controlar los alimentos todos los días y deseché 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, de ser el caso emplear recipientes herméticos.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 14 de 52	

- Las tortas, rosquillas y pasteles de frutas se deben mantener dentro de un exhibidor cubierto, en caso de que aplique mantener la fecha de vida útil.
- Las únicas mercaderías que pueden estar descubiertas sobre el mostrador son aquellas que estén envasadas individualmente y que no contengan ningún ingrediente potencialmente peligroso.
- Facilitar el acceso sencillo para el personal autorizado a través de la disposición de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
- Ubicar los alimentos de manera que posibilite la adecuada circulación de aire, evitando así el amontonamiento de los productos almacenados.
- Almacenar correctamente alimentos procesados internamente, etiquetados con nombre y fecha, y verificar su aptitud antes de usarlos.
- No utilizar las áreas de almacenamiento de alimentos para el resguardo de utensilios, equipos en desuso o inservibles, ni cualquier otro material que pueda contaminar los alimentos.

Una vez que se ha considerado 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

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 15 de 52	

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.

- Facilitar el acceso para limpiar y mantener los equipos de refrigeración y congelación, incluyendo cuartos fríos si los hay, garantizando que el agua de condensación no afecte los alimentos almacenados, y asegurando una distribución adecuada de los productos para permitir la circulación del frío.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 16 de 52	

Producto	Refrigerador	Congelador	Producto	Refrigerador	Congelador
Huevos			Sopas y guisos		
Frescos, con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar	Con verduras o carne de res y mezclas de estos alimentos	3 a 4 días	2 a 3 meses
Yemas y claras crudas	2 a 4 días	1 año	Tocino y salchichas		
Duros	1 semana	No se congelan bien	Tocino	7 días	1 mes
Huevos pasteurizados líquidos o sustitutos de huevos abtertos	3 días	No congelar	Salchichas, carne cruda de cerdo, res, pollo o pavo	1 a 2 días	1 a 2 meses
cerrados	10 días	1 año	Salchichas ahumadas para desayuno, hamburguesas	7 días	1 a 2 meses
Mayonesa comercial	2 meses	No congelar	Salchicha de verano con la etiqueta "Mantener refrigerado" (Keep Refrigerated), cerrada	3 meses	1 a 2 meses
Comidas listas para calentar, guisos congelados			abierta	3 semanas	1 a 2 meses
Mantenerlos congelados hasta el momento de calentarlos		3 a 4 meses	Carne de res fresca (Carne de res, ternera, cordero y cerdo)		
Productos de fiambrería y envasados al vacío			Bistecs	3 a 5 días	6 a 12 meses
Ensaladas con huevos, pollo, atún, jamón, macarrones preparadas en la tienda (o en el hogar)	3 a 5 días	No se congelan bien	Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Chuletas de cerdo y de cordero prerrellenas, pechugas de pollo rellenas c/aderezo	1 día	No se congelan bien	Carne para asar	3 a 5 días	4 a 12 meses
Comidas rápidas preparadas en la tienda	3 a 4 días	No se congelan bien	Interiores (lengua, riñones, hígado, corazón, tripas)	1 a 2 días	3 a 4 meses
Comidas envasadas al vacío de marcas comerciales con sello del USDA, cerradas	2 semanas	No se congelan bien	Sobras de carne de res		
Hamburguesas, carne molida y carne para guiso crudas			Carne de res cocida y platos de carne de res	3 a 4 días	2 a 3 meses
Hamburguesas y carne para guiso	1 a 2 días	3 a 4 meses	Salsa y caldo de carne	1 a 2 días	2 a 3 meses
Pavo, ternera, cerdo y cordero molidos	1 a 2 días	3 a 4 meses	Carne de pollo fresca		
Jamón, carne de res en conserva			Pollo o pavo, entero	1 a 2 días	1 año
Carne de res en conserva en bolsa en escabeche	5 a 7 días	Escurrida, 1 mes	Pollo o pavo, presas	1 a 2 días	9 meses
Jamón, en lata, con etiqueta "Mantener refrigerado" (Keep Refrigerated), cerrado	6 a 9 meses	No congelar	Menudos	1 a 2 días	3 a 4 meses
abterto	3 a 5 días	1 a 2 meses	Sobras de pollo cocido		
Jamón, bien cocido, entero	7 días	1 a 2 meses	Pollo frito	3 a 4 días	4 meses
Jamón, bien cocido, mitad	3 a 5 días	1 a 2 meses	Platos de pollo cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
Jamón, bien cocido, rebanadas	3 a 4 días	1 a 2 meses	En trozos, sin condimentos	3 a 4 días	4 meses
Salchichas y fiambres			Trozos cubiertos con caldo, salsa	3 a 4 días	6 meses
Salchichas, envase abierto	1 semana	1 a 2 meses	Trochos de pollo, hamburguesas de pollo	3 a 4 días	1 a 3 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses	Pescados y mariscos		
Fiambres, envase abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses	Pescados magros	1 a 2 días	6 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



República del Ecuador

LA MEJOR FORMA DE REFRIGERAR ALIMENTOS



**Consejos para el correcto almacenamiento
de comestibles, en un restaurante o negocio.**



Fuente: www.magazine.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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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



República
del Ecuador

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 18 de 52	

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.

- 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

- Si se almacenan 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.

6.1.3. 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 transmitidas por alimentos (ETA) y otras enfermedades gastrointestinales, 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 que cerca de dos terceras partes de las epidemias son por esta causa, ocurren por

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 19 de 52	

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 20 de 52	

- 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.

6.1.4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), 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.

6.1.5. 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:

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 21 de 52	

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 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.	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 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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 22 de 52	

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

TIPO DE CONTAMINACIÓN	DESCRIPCIÓN
PRIMA RIA 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.
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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 23 de 52	



Fuente: www.institutotomas Pascualsanz.com

6.1.1. 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, 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

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 24 de 52	

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 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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 25 de 52	

#TipArcsa

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 CORRIENTE (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.



Para que tú estés bien, hacemos las cosas bien.

Fuente: www.controlsanitario.gob.ec

Cortar, picar, mezclar, desmenuzar, rebozar

- 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.
- 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).

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 26 de 52	

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 la desinfección se deben utilizar desinfectantes derivados del cloro como soluciones aprobadas del hipoclorito.

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.

Evitar la presencia de grasas y aceites quemados en el proceso de fritura, renovándolos al evidenciar cambios en sus propiedades organolépticas. Mantener un registro de las renovaciones realizadas y almacenarlos en recipientes adecuados con identificación, evitando su eliminación en los sumideros.

Emplear únicamente aditivos alimentarios permitidos por la normativa nacional, Codex y otras agencias de alta vigilancia, siguiendo las cantidades especificadas en las fichas técnicas del producto.

Realizar la degustación de los alimentos preparados utilizando utensilios limpios, los cuales no deberán ser reintroducidos en el alimento después de su uso.

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 27 de 52	

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
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:

Res, Ternera Cordero	Pescado	Cerdo	Carne molida	Platos con huevo	Pechugas de pollo	Aves enteras	Sobras y guisos
							
63°-77°C	63°C	71°C	71°C	71°C	74°C	74°C	74°C

Fuente: www.escuelapacientes.weebly.com

Cuando los comensales soliciten que sus alimentos a base de proteínas no se cocinen completamente, como en el caso de carnes a término medio o crudas, es fundamental que los establecimientos de alimentos sigan estrictas normas de seguridad alimentaria, tales como 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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 28 de 52	

utilización de materias primas de alta calidad, su correcto almacenamiento y manipulación. Adicional, se sugiere proporcionar la información adecuada sobre los riesgos involucrados por la falta de cocción.

Temperatura

El propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva tiene la responsabilidad de supervisar y documentar las temperaturas en todas las etapas que involucran la recepción, almacenamiento, conservación, preparación, transporte y venta de alimentos. Este seguimiento y registro de temperaturas es crucial para asegurar tanto la adecuada conservación de los alimentos como su correcta preparación.



fuelle: <https://www.fda.gov/>

6.1.2. TRANSPORTE

Los alimentos pueden contaminarse o llegar a su lugar de destino en condiciones inapropiadas para el consumo, a menos que se tomen medidas de control durante el transporte. Estas condiciones pueden verificarse, aunque se hayan adoptado medidas de higiene adecuadas en fases anteriores de la cadena alimentaria.

Se deberá contar con sistemas de transporte adecuados con objeto de garantizar que los alimentos se mantengan inocuos e idóneos para el consumo hasta el momento de la entrega, y de ayudar a los países a asegurar la continuidad del comercio.

Facilitar la limpieza y desinfección, mantenerlo en óptimas condiciones y equiparlo adecuadamente para cumplir con cualquier requerimiento particular durante el transporte de

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 29 de 52	

alimentos preparados.

Equipar el transporte de alimentos de manera que mantenga la temperatura apropiada según la naturaleza del alimento.

Transportar alimentos preparados en recipientes o contenedores herméticos y aptos para uso alimentario, con el fin de prevenir la contaminación por contacto o derrame, y asegurarse de su posterior higienización después de su uso.

6.1.3. 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:

GRAVEDAD	SÍNTOMAS
SÍNTOMAS LEVES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Urticaria 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Choque anafiláctico (puede provocar la muerte si no es atendido rápida adecuadamente) 2. Muerte

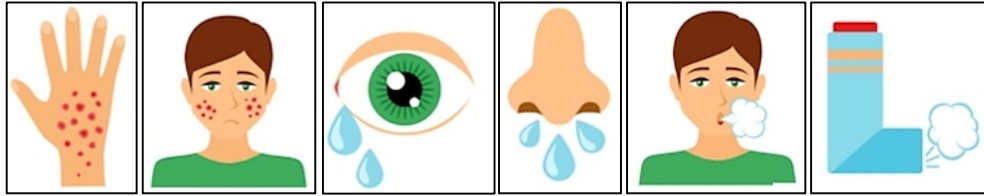
LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA SE RESERVA EL DERECHO DE ESTE DOCUMENTO, EL CUAL NO DEBE SER USADO PARA OTRO PROPÓSITO DISTINTO AL PREVISTO EN EL MISMO, DOCUMENTOS IMPRESOS O FOTOCOPIADOS SON COPIAS NO CONTROLADAS, VERIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN VIGENTE EN EL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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 30 de 52	



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”.

Estos son:

- ❖ Crustáceos (como el cangrejo, la langosta y el camarón)
- Huevos
- Pescado (como el róbalo, lenguado, bacalao)
- Leche
- Maní
- Porotos de soja
- Nueces de árbol (como almendras, nueces, pacanas)
- Trigo



Fuente: www.nutriendomibebe.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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 31 de 52	

Aditivos para alimentos que desencadenan reacciones alérgicas

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

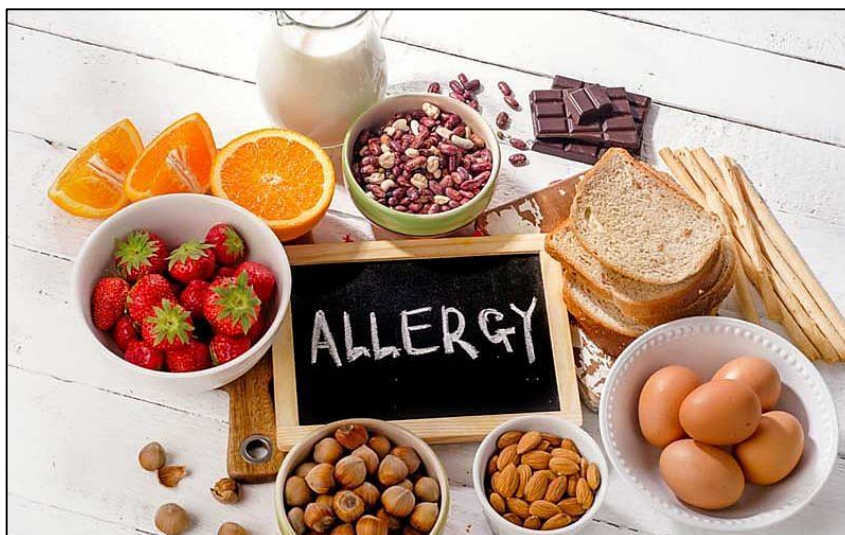
- Nitritos, que se agregan a la carne para el color rojizo.
- Sulfitos, que se agregan a frutas y verduras secas y en conserva para mantener la frescura.
- Glutamato monosódico (monosodium glutamate, MSG), que se agrega para realzar el sabor de los alimentos.

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.

En caso de producirse roturas accidentales de material de vidrio o cerámica en áreas donde los alimentos estén expuestos, se deberá desechar dichos alimentos y utilizar material exclusivo para la limpieza.

Desechar adecuadamente los alimentos no consumidos o devueltos por los consumidores, manteniendo condiciones higiénicas apropiadas, en lugar de ofrecerlos nuevamente para el consumo humano.



Fuente: www.andiamoweb.es

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 32 de 52	

6.1.4. 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 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 seis pasos para lograr un buen lavado de manos son:

**INSTRUCTIVO EXTERNO
PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA**

CÓDIGO IE-5.1.5-ALI-02

VERSIÓN 4.0

Página **33** de **52**



1 Remangarse hasta el codo.



2 Enjuagarse hasta el antebrazo.



3 Enjabonarse cuidadosamente.



4 Cepillarse las manos y uñas.



5 Enjuagarse con agua limpia para eliminar jabón.



6 Secarse preferentemente con toalla de papel o aire.

Fuente: Manual para manipuladores de alimentos

Quando 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.

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 34 de 52	

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.

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. En el caso del personal que manipula directamente los alimentos, debe evitar el uso de joyería.
- El personal que manipule directamente el alimento debe laborar sin maquillaje.
- 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.
- 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.
- El propietario o administrador del establecimiento debe suministrar los elementos necesarios para un correcto lavado de manos, que incluye agua, dispensador de jabón líquido, secador automático o papel toalla y dispensador de antiséptico. Además, se debe disponer de un procedimiento de lavado de manos visible a través de carteles ilustrativos.

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.

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 35 de 52	

- 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.
- Manipular el hielo de consumo utilizando pinzas, cucharas u otros utensilios en lugar de las manos.
- Utilizar porciones individuales envasadas comercialmente o recipientes exclusivos aptos para alimentos y limpios para servir azúcar, café soluble y productos complementarios como salsas y aderezos.
- Refrigerar las salsas, aderezos y otros productos no envasados comercialmente antes de servirlos, y si no se consumen después de ser servidos, desecharlos de manera higiénica.
- Garantizar que la mantelería utilizada se encuentre en buen estado y óptimas condiciones de limpieza. Almacenarla de manera limpia en un lugar exclusivo y cerrado, resguardada de cualquier fuente de contaminación.
- Sustituir las servilletas de tela después de cada uso y proceder a su lavado.
- Tras cada uso de individuales, es necesario llevar a cabo la higienización correspondiente.
- Utilizar papel toalla desechable para limpiar los derrames de alimentos en la vajilla durante el servicio.
- Sumergir los paños empleados en la limpieza de superficies de mesones y otros equipos en una solución química desinfectante entre cada uso, y asegurarse de lavarlos diariamente.
- Separar los paños utilizados para limpiar las superficies que entran en contacto con alimentos crudos de origen animal de los paños destinados a otros usos.
- El propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva debe implementar programas de salud preventiva para su personal.
- El propietario o administrador del establecimiento de alimentación colectiva debe asegurarse de que el personal reciba capacitación en higiene alimentaria, estableciendo un programa de capacitación con registros y evaluaciones, así como proporcionando las instrucciones necesarias para mantener la higiene durante las operaciones.

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.
- Usar uñas largas o con esmalte, esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 36 de 52	

- 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.
- Evitar apilar los platos o fuentes con alimentos unos sobre otros.



Fuente: www.procesamientodelacteoscecytejt.v.blogspot.com

6.1.5. 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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 37 de 52	

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 necesidad 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

Ubicar los establecimientos de alimentación colectiva en áreas libres de fuentes de contaminación y asegurar la obtención de los permisos requeridos para su operación, constituyen requisitos fundamentales.

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.

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 38 de 52	

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 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.

Para garantizar la integridad sanitaria, es necesario mantener en óptimo estado de funcionamiento y realizar un adecuado procedimiento de limpieza y mantenimiento de los dispositivos de ventilación, calefacción o aire acondicionado. Además, su instalación debe llevarse a cabo de tal manera que evite la contaminación de alimentos durante la producción y el consumo, así como en las superficies en contacto con los alimentos, equipos y utensilios.

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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 39 de 52	

- 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.

Ubicación de los equipos

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 receptorá, 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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 40 de 52	

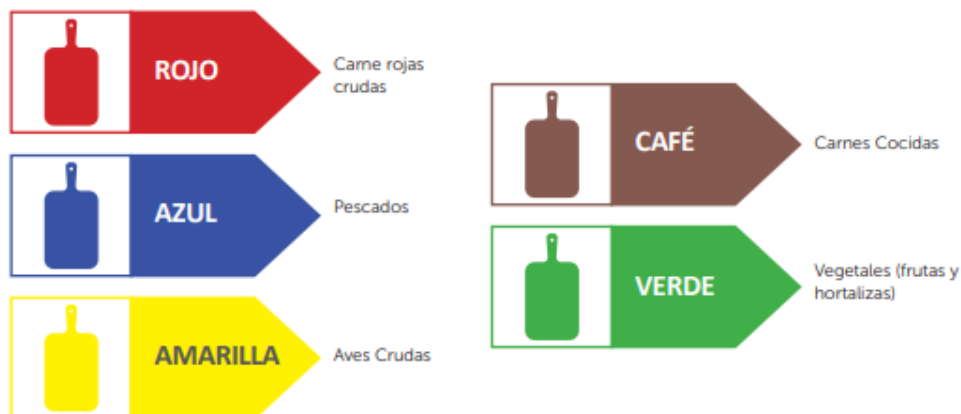
- Se recomienda contar con un refrigerador capaz de enfriar alimentos potencialmente peligrosos desde 60 °C hasta 5 °C en un período de 4 horas.

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, de madera no tóxica (maderas duras y libres de resina como el roble, nogal, manzano o cerezo), vidrio, cerámica o acero inoxidable. 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 agrietamientos. Además, es fundamental mantener las tablas de corte en un estado de limpieza, cepillar la superficie para retirar la totalidad de residuos, lavar con detergente, enjuagar la tabla y sumergir en solución desinfectante. Luego secar y guardar después de cada uso.

Se recomienda la separación entre las tablas dedicadas al corte de carne y las destinadas a frutas y verduras. Existen seis colores diferentes de tablas, cada uno designado para un tipo específico de alimento.

Almacenar los cuchillos adecuadamente utilizando soportes de acero inoxidable, como recomienda el departamento de Prevención de Riesgos.



Nota: Se utilizan distintos colores para evitar y minimizar la contaminación cruzada.

Fuente: Manual de buenas prácticas de manufactura para cocina

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 41 de 52	

6.1.6. CONTROL DE PLAGAS

Se puede definir plaga a toda población excesiva y no deseada de organismos que causan daño o molestias significativas a los seres humanos, a los cultivos, a la salud pública o al medio ambiente. Estos organismos, que pueden incluir insectos, roedores, microorganismos patógenos, malezas u otros, a menudo se reproducen rápidamente y pueden causar pérdidas económicas, propagar enfermedades, degradar recursos naturales o interferir con 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 (ETA).

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.

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 considerarse 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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 42 de 52	

- 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).
- El establecimiento de alimentación colectiva debe implementar un sistema integral de control de plagas, el cual puede ser llevado a cabo tanto por personal interno como por profesionales externos debidamente capacitados.
- En el caso de que la gestión de plagas sea responsabilidad del personal interno, el propietario del establecimiento o su representante designado asumirán dicha responsabilidad, y se requerirá la implementación de procedimientos específicos y la debida documentación de registros.
- Las instalaciones del establecimiento deben estar equipadas con medidas de protección contra plagas, las cuales deben mantenerse en óptimas condiciones de funcionamiento. Si se utilizan elementos físicos como dispositivos anti-insectos o trampas, estos deben ser desmontables y fáciles de limpiar.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 43 de 52	

EJEMPLO DE REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS				
Frecuencia de control				
FECHA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FIRMA	OBSERVACIONES

Actividad: 1. Control Visual
2. Aplicación de agente de control de plagas de uso doméstico

Ilustración Ejemplo control de plagas

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, 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, topes, 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 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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 44 de 52	

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.

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.

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 45 de 52	



Fuente: www.serveisvilanova.com

6.2. 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 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:

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 46 de 52	

Para desinfectar el agua:

- Lave bien el recipiente**
- Clorar el agua**
Si elige clorar el agua, agregue la cantidad de cloro de acuerdo a las instrucciones del envase y a la cantidad de agua a clorar.
- Elija**
Espere al menos 30 minutos para consumir el agua segura.
- Hervir el agua**
Si elige hervir el agua, hágalo por un mínimo de 10 minutos.
- Cuide el agua segura**
 - Mantenga siempre tapados los bidones o recipientes.
 - Coloque el bidón en un lugar protegido por los animales

Dosificación del cloro:

Cantidad de agua	Cloro del Centro de Salud del MSP	Cloro comercial (concentración a 5%)
1 litro	6 gotas	1 gota
20 litros	1 tapa rosca	20 gotas
50 galones 200 litros	10 tapas rosca	2 tapas rosca

Fuente: www.bvsper.paho.org

6.2.1. CONTROL DEL TABACO

Los restaurantes, cafeterías y otros establecimientos de alimentación colectiva, 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:

- 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.

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 47 de 52	

- 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, 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 (...).

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 48 de 52	



Fuente: www.nacion.com

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

REQUISITOS:

1. Curso sobre Manual de Prácticas Correctas de Higiene: 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”.

2. Permiso de funcionamiento: El establecimiento deberá contar con el permiso de funcionamiento correspondiente a la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR) o entidad competente. Los restaurantes, cafeterías o bares que no cuenten con la calificación otorgada por MINTUR o entidad competente, deben seleccionar la categoría Restaurante/Cafetería/Bar (No MINTUR).

3. Solicitud de evaluación de establecimiento para obtención de tarjeta de calificación sanitaria: 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.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 49 de 52	

Ejemplo de solicitud

Guayaquil, día/mes/año
<p>Coordinación Zonal (1,2,3 ...9) Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez</p> <p>De mi consideración:</p> <p>Mediante el presente me dirijo a usted, para solicitarle se realice la evaluación de mi establecimiento... <u>(nombre del establecimiento) ...</u>, con N° de establecimiento, RUC (# de RUC), ubicado en... <u>(Provincia, Cantón, Parroquia, Calle, Número, Calle secundaria)...</u>, para obtener la respectiva calificación de mi establecimiento.</p> <p>Con sentimientos de distinguida consideración.</p> <p>Atentamente,</p> <p>.....</p> <p>Nombre Cédula de Identidad</p>

6.3.1. ¿QUÉ SE EVALÚA DURANTE LAS INSPECCIONES?

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

- RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- HIGIENE DEL PERSONAL
- INSTALACIONES Y EQUIPOS
- CONTROL DE PLAGAS

Los analistas de 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

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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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



República
del Ecuador

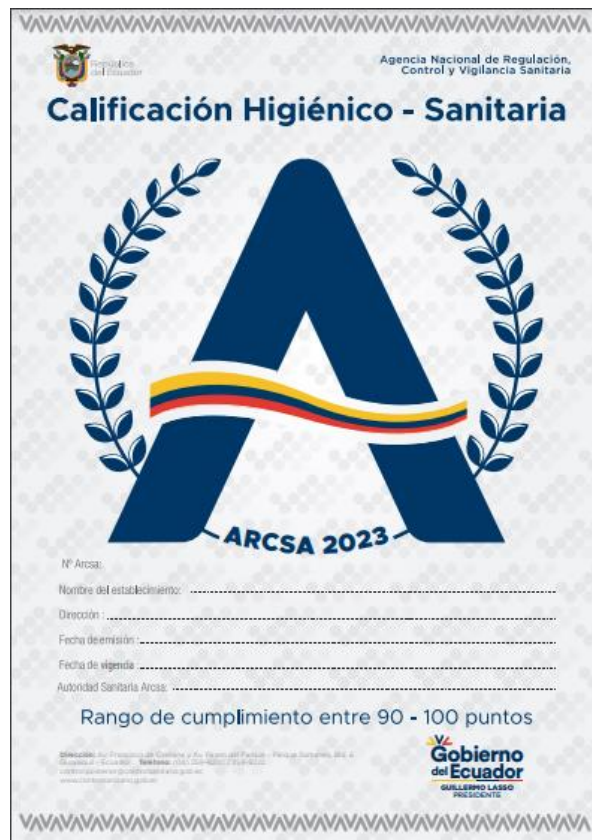
INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 50 de 52	

establecimiento.

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 evaluación por las dos partes.

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

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



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

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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



INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 51 de 52	

- 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.
- Si se verifica el cumplimiento del acta de evaluación, se otorgará un certificado denominado "Califícate con ARCSA", el cual tendrá una validez de tres años a partir de su emisión. Es fundamental que tanto la fecha de emisión como el período de vigencia correspondiente queden reflejados en el certificado.

7. MOTIVANTES SANCIONATORIAS

- Ejercer actividades sin el Permiso de Funcionamiento, o que el mismo se encuentre caducado.
- Incumplir con lo establecido en la Normativa Técnica Sanitaria correspondiente, de ser así, se procederá a la cancelación inmediata del Certificado de Calificación.

8. 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.
- Norma Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados, Plantas Procesadoras De Alimentos, Establecimientos De Distribución, Comercialización, Transporte Y Establecimientos De Alimentación Colectiva, Resolución ARCSA-DE-2022-016-AKRG publicada el 20 de enero de 2023.
- Norma Técnica Sanitaria Sustitutiva para otorgar el permiso de funcionamiento sanitario a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria, con excepción a los establecimientos de servicios de salud Resolución ARCSA-DE-2023-0001-AKRG.
- Manual para manipuladores de alimentos Alumno. Publicado por la Organización Panamericana de la Salud y La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2017
- Comisión del Codex Alimentarius. (2001). Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados (CAC/RCP 47-2001). Organización Mundial de la Salud.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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

INSTRUCTIVO EXTERNO PARA LA EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA	CÓDIGO	IE-5.1.5-ALI-02
	VERSIÓN	4.0
	Página 52 de 52	

- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicio de comidas. Ministerio de Economía de Argentina, Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca.

9. ANEXOS

- Anexo 1 (FE-B.5.1.5-ALI-02-01) – Acta de Evaluación para Restaurantes/Cafeterías/Otros establecimientos de Alimentación Colectiva.
- Anexo 2 (GE-B.5.1.5-ALI-02-01) – Enfermedades transmitidas por alimentos más comunes.
- Anexo 3 (GE-B.5.1.5-ALI-02-02) – Principales plagas en Restaurantes/Cafeterías/Otros establecimientos de Alimentación Colectiva.

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

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria

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		ACTA DE EVALUACIÓN DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA			CÓDIGO: FE-B.5.1.5-ALI-02-01	
					VERSIÓN: 3.0	
					FECHA: Octubre/2023	
ACTA DE EVALUACIÓN No. _____						
1	DATOS GENERALES					
FECHA:	<input type="text"/>	HORA DE INICIO:	<input type="text"/>	HORA DE FINALIZACIÓN:	<input type="text"/>	
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: UNA TAZA / SEGUNDA TERCERO O CUARTA CATEGORÍA <input type="checkbox"/>		RESTAURANTES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA: <input type="checkbox"/>		UN TENEDOR / CUARTA CATEGORÍA <input type="checkbox"/>		CUATRO TENEDORES / PRIMERA CATEGORÍA <input type="checkbox"/>
DOS TAZAS / LUJO O PRIMERA CATEGORÍA <input type="checkbox"/>				DOS TENEDORES / TERCERA CATEGORÍA <input type="checkbox"/>		CINCO TENEDORES / LUJO <input type="checkbox"/>
				TRES TENEDORES / SEGUNDA CATEGORÍA <input type="checkbox"/>		
4	CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS					
4.1.	INFRAESTRUCTURA			CUMPLE		PONDERACIÓN
4.1.1.	¿El establecimiento se encuentra alejado de focos de insalubridad?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8
4.1.2.	¿El área de preparación de los alimentos cuenta con una infraestructura que permita fácil limpieza y desinfección?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,6
4.1.3.	¿Las paredes, pisos, techos y ventanas del establecimiento se encuentran limpios y en buen estado de conservación?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,6
4.1.5.	¿El establecimiento cuenta con adecuada ventilación?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,6
4.1.6.	¿Dispone de suministro de agua potable?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8
4.1.7.	¿Cuenta con sistema de alcantarillado o desagüe?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,6
4.2.	BATERIAS SANITARIAS			CUMPLE		PONDERACIÓN
4.2.1.	¿Las baterías sanitarias se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,6
4.2.2.	¿Las baterías sanitarias se encuentran señaladas, separadas y sin acceso directo al área de elaboración de los alimentos?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8
4.2.3.	¿Los baterías sanitarios se encuentran provistos de papel higiénico, basurero, jabón y desinfectante/sanitizante para manos?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8
4.2.4.	¿Cuenta con recipientes identificados para la recolección de acuerdo al tipo de desechos?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,6
4.2.5.	¿Dispone de procesos de limpieza y desinfección de ésta área con sus respectivos registros?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,6
TOTAL SOBRE 20 PUNTOS						
5	CONDICIONES DEL PERSONAL PARA LA PREPARACIÓN Y/O MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			CUMPLE		PONDERACIÓN
5.1.	¿Los empleados tienen enfermedades cutáneas que puedan contaminar a los alimentos?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,3
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,3
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,5
5.4.	¿Los trabajadores cuentan con indumentaria limpia, apropiada y exclusiva, para realizar sus labores diarias?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,3
5.5.	¿El personal recibe capacitación en Buenas Prácticas de Higiene para la manipulación de alimentos?			SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,3

5.6	¿Dispone de carteles ilustrativos sobre el procedimiento de lavado de manos ubicado en un lugar visible de la zona de preparación de alimentos?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,3	
TOTAL SOBRE 20 PUNTOS					
6	CONTROL DE PLAGAS	CUMPLE		PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN
6.1	¿El establecimiento está protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,75	
6.2	¿No se encuentran indicios o presencia de roedores, insectos y otras plagas en el área de preparación de la cocina?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,75	
6.3	¿No se encuentran indicios o presencia de roedores, insectos y otras plagas en el área de consumo de alimentos?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,75	
6.4	¿El establecimiento cuenta con procedimiento de prevención, control y eliminación de plagas con sus respectivos registros?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	3,75	
TOTAL SOBRE 15 PUNTOS					
7	MATERIALES Y EQUIPOS	CUMPLE		PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN
7.1	¿Los equipos y utensilios de cocina se encuentran limpios y en buen estado?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,5	
7.2	¿Utensilios son de material adecuado para preparación de alimentos?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,5	
7.3	¿Existen recipientes apropiados y en buen estado para la recolección y eliminación de los desechos?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,5	
7.5	¿Existen registros de limpieza de los equipos que se encuentran dentro del área de preparación de alimentos?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,5	
7.6	¿Existen registros de mantenimiento de los equipos que se encuentran dentro del área de preparación de alimentos?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,5	
8.2	¿Los productos procesados que se utilizan para la preparación de alimentos cuentan con registro sanitario?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,5	
8.3	¿Los productos procesados que se utilizan tienen su tiempo de vida útil vigente?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,5	
8.4	¿Los alimentos procesados se almacenan de acuerdo al principio PCPS (Próximo a caducar, primero en salir)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,5	
TOTAL SOBRE 10 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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
9.2	¿Los productos se preparan en recipientes adecuados?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
9.3	¿Las materias primas se mantienen almacenadas en condiciones ambientales adecuadas para su conservación?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
9.4	¿Los productos se encuentran en buenas condiciones de conservación?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
9.5	¿No existen indicios de deterioro de los productos preparados?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
9.7	Los diferentes productos preparados se almacenan aplicando el principio PEPS (Lo primero que entra, es lo primero que sale)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
9.8	¿Se mantiene la cadena de frío en el manejo de los productos que requieren condiciones especiales de conservación?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
9.9	¿No se encuentran alimentos en contacto directo con el piso?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
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 <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	2,0	
10.2	¿No se evidencia personas fumando en áreas no permitidas?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	1,8	
TOTAL SOBRE 20 PUNTOS					
TOTAL SOBRE 100 PUNTOS					



ANEXO 2: GUÍA DE USUARIO

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

Versión [2.0]

Octubre, 2023

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.

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción	Fecha de Actualización
1.0	Emisión de documento original.	Abril/2021
2.0	Actualización de las enfermedades y síntomas transmitidas por alimentos más comunes.	Octubre/2023

GE-B.5.1.5-ALI-02-01/VERSIÓN
2.0/OCTUBRE,2023

**Agencia Nacional de Regulación,
Control y Vigilancia Sanitaria**

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



República
del Ecuador

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

ENFERMEDAD	DESCRIPCIÓN	ORGANISMO RESPONSABLE	FUENTE	ALIMENTOS INVOLUCRADOS	APARICIÓN DE LOS PRIMEROS SÍNTOMAS	z	SÍNTOMAS	MEDIDAS DE CONTROL
Salmonelosis y Fiebre Tifoidea	Estas enfermedades se las puede introducir a un alimento por medio de prácticas poco higiénicas de manipulación de alimentos. Son de las infecciones transmitidas por alimentos más comunes.	<i>Salmonella spp</i> (Gram-negativa) <i>S. Enterica</i> <i>S. Bongori</i>	El agua, el suelo, los insectos, la superficies de fábrica, superficies de cocina, heces de animales, entre otros	Carnes crudas, mariscos crudos, huevos crudos, frutos secos crudos, frutos y verduras, entre otros.	Salmonelosis no tifoidea: 6 a 72 horas después de la exposición Fiebre tifoidea: 1 a 3 semanas después de la exposición.	Infeción	Salmonelosis no tifoidea: Náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, fiebre, dolor de cabeza Fiebre tifoidea: Fiebre alta, letargo, síntomas gastrointestinales, dolor de cabeza, dolores musculares, pérdida del apetito, ocasionalmente presencia de manchas en la piel de color rosado.	<ol style="list-style-type: none"> Cocine el pollo, las aves de corral y los rellenos como mínimo a 74 °C durante 15 segundos. Esto destruirá el microorganismo. Refrigere el pollo crudo, las aves de corral y otras carnes y pescado a 5 °C o menos. 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. 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: <ul style="list-style-type: none"> * 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

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

								<p>luego de trabajar con productos crudos y antes de hacerlo con productos cocidos.</p> <p>* Cuando los almacene en el refrigerador, coloque los alimentos cocidos en los estantes superiores y los productos crudos en los estantes inferiores.</p>
Campilobacteriosis	<p>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, se propaga durante la faena y el procesamiento de estos animales. Esta enfermedad es más común ahora que la salmonelosis.</p>	<i>Campylobacter Jejuni (Gram negativa)</i>	Intestino de ovejas, cerdos, ganado y aves	Leche sin pasteurizar, carne cruda de aves, carne cruda de reses, hígado y agua contaminada	2 a 5 días después de la exposición	Infección	<p>Fiebre, diarrea (con sangrado), fuerte dolor abdominal, fiebre, pérdida del apetito, malestar, dolores de cabeza y vómitos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. Lavar las verduras y frutas 5. Lavar cuidadosamente las manos 6. Separar los alimentos crudos de los cocidos. 7. Refrigerar los alimentos tan pronto sea posible (incluidos los alimentos sobrantes cocidos). 8. Use agua potable.
Listeriosis	<p>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 embarazadas, ya que puede causar abortos espontáneos y el nacimiento de un niño muerto. También puede causar retraso mental y muerte en recién nacidos.</p>	<i>Listeria Monocytogenes (Gram positivo)</i>	Suelo, animales o personas infectadas y agua	Leche no pasteurizada, vegetales crudos, aves, carnes crudas y queso sin pasteurizar	1 día 3 semanas	Infección	<p>Enfermedad gastrointestinal no invasiva: en personas sanas pueden haber síntomas leves o ningún síntoma, otros pueden desarrollar fiebre, dolores musculares, náuseas, vómitos y diarrea.</p> <p>Enfermedad invasiva: dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio, convulsiones. La enfermedad puede</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 5. Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

							propagarse al sistema nervioso. En mujeres embarazadas puede provocar aborto y en nacidos vivos puede causar bacteremias y meningitis.	
Shigelosis	A esta enfermedad bacteriana 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.	<i>Especie Shigella (Gram negativa)</i>	Seres humanos	Productos crudos, ensaladas y alimentos como el atún, pavo, macarrón y ensalada de papas. La contaminación suele ocurrir por la falta de higiene del manipulador de alimentos.	1 a 7 días	Infección	Dolor abdominal, calambres, diarrea, materia fecal con sangre, pus o moco, vómito y fiebre	<ol style="list-style-type: none"> 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 heridas, hematomas o forúnculos infectados.	<i>Staphylococcus Aureus (Gram positivo)</i>	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 7 horas varía en función de la susceptibilidad individual a la toxina ingerida.	Intoxicación	Náuseas, vómitos, arcadas, dolor abdominal, diarrea y postración	<ol style="list-style-type: none"> 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. 4. Lave, enjuague y desinfecte el equipo de trabajo que esté contaminado. 5. Utilizar leche pasteurizada

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

<p>Botulismo</p>	<p>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.</p>	<p><i>Clostridium Botulinum (Gram positiva)</i></p>	<p>Suelo, agua, tracto intestinal de animales y pescado</p>	<p>Productos enlatados de forma casera, pescado ahumado y envasado al vacío, productos en aceite con ajo y papas horneadas</p>	<p>12 a 36 horas después de la exposición y dependiendo de la cantidad de neurotoxina ingerida.</p>	<p>Intoxicación</p>	<p>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.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>Escherichia coli</p>	<p>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 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</p>	<p><i>Escherichia coli 0157:H7</i></p>	<p>Seres humanos, ganado y agua contaminada con aguas residuales</p>	<p>Alimentos crudos, carne de res cruda o mal cocida, leche sin pasteurizar y agua no potable. Todos los alimentos y líquidos contaminados con heces pueden transmitir la enfermedad.</p>	<p>12 a 72 horas</p>	<p>Infección, Intoxicación</p>	<p>Fuerte dolor abdominal, diarrea (puede ser con sangre), náuseas, vómitos, escalofríos; en niños puede causar el síndrome 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.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 6. Cuidar la higiene personal, lávese bien las manos luego de tocar alimentos crudos o luego de realizar alguna tarea que pueda haber contaminado las manos.

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	producto. El estiércol de la vaca también puede contaminar la leche y el agua.							
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.	<i>Clostridium Perfringens</i> (Gram positiva)	Suelo, polvo y tracto intestinal de seres humanos y animales sanos (ganado, cerdos, aves y peces)	Carnes, aves, salsas de carne y frijoles cocidos, que no se refrigeran después de su cocción.	8 a 22 horas después de la exposición	Infección, Intoxicación	Dolor abdominal y diarrea acuosa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enfríe rápidamente los alimentos con carne y refrigérelos inmediatamente. 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.
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.	<i>Bacillus cereus</i> (Gram positivo)	Suelo	Granos, arroz, harina, condimentos, almidón, productos secos, carnes y leche	30 minutos a 5 horas	Infección, Intoxicación	Náuseas, dolor abdominal y diarrea líquida	<ol style="list-style-type: none"> 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	<i>Virus de la Hepatitis A</i>	Aguas contaminadas con materia fecal	Mariscos crudos y con poca cocción, ensaladas y carnes frías	15 a 50 días	-	Fiebre, anorexia, náuseas, vómito, malestar, apatía, náuseas, dolor abdominal e ictericia	<ol style="list-style-type: none"> 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

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	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 durante 90 días para ayudar a rastrear su origen.							apropiadas manteniendo la cadena de frío. 3. Use agua potable. 4. Cocinar adecuadamente los alimentos a una temperatura de 88°C durante al menos un minuto y medio o hirviendo alimento en agua durante al menos 3 minutos.
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.	<i>Virus de tipo Norwalk</i>	Materia fecal de seres humanos infectados	Vegetales crudos, ensalada de col, mariscos crudos y huevos	24 a 48 horas	-	Náuseas, 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.	<i>Trichinella spiralis</i>	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 ser ingeridas por las personas.	<i>El consumo de algunos mariscos recolectados en aguas donde se ha presentado el fenómeno de marea roja</i>	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 predominan por lo general los de tipo neurológico que aparecen en pocos minutos luego de	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.

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	Estas toxinas son de varios tipos entre las cuales las de tipo paralizante son las más frecuentes y severas.						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 con sustancias 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, 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	-	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 alimentos en polvo.	-	-	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 muchas veces dan lugar a dolor abdominal, vómito, salivación, dolor de cabeza, convulsiones entre otros.	Correcto etiquetado de alimentos y materias primas; almacenamiento en lugares separados de alimentos y de sustancias químicas.

ANEXO 2

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS COMUNES

	la sal común y causar una intoxicación.							
Cólera	Presente en agua de beber contaminada, alimentos crudos regados o lavados con agua contaminada, en general alimentos que se contaminan con el microorganismo y se mantienen a una temperatura que permite la proliferación bacteriana.	<i>Vibrio cholerae serogrupos O1 y O139 (Gram-negativa)</i>	Agua contaminada con la bacteria	Pescado, mariscos, verduras y ensaladas crudas contaminadas	Generalmente un par de horas después de la exposición y hasta 3 días	Infección	Dolor abdominal y diarrea acuosa (varía de leve a grave). Vómito en algunos casos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desinfectar frutas y verduras 2. Cocinar adecuadamente los alimentos 3. Usar agua potable 4. Lavar apropiadamente las manos, los equipos y superficies de manipulación de alimentos 5. Mantener los alimentos refrigerados a 5°C o menos



ANEXO 3: GUÍA DE USUARIO

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

Versión [2.0]

Octubre, 2023

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.

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción	Fecha de Actualización
1.0	Emisión de documento original.	Abril/2021
2.0	Actualización alineado a la RESOLUCIÓN ARCSA-DE-2022-016-AKRG	Octubre/2023

ANEXO 3

PRINCIPALES 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	<p>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 desechos, lo que ocasiona que los microorganismos dañinos ingresen en sus cuerpos.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
MOSCA DE LA FRUTA	<p>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.</p>	<p>Las larvas de estas moscas alojadas en una fruta que se ingiere pueden causar malestar intestinal y diarrea.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
CUCARACHAS	<p>Se reproducen donde existe basura, escombros y agua estancada</p>	<p>Las cucarachas han sido identificadas como transmisores de alergias asociándose al asma. La fuente causante de la alergia a las cucarachas está en su cuerpo, secreciones, huevos y defecaciones que se encuentran en el polvo de la casa. Existen varias vías de contagio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La inhalación de los alérgenos residentes en cuerpo y heces, produce asma en sujetos 	<p>Selle con cemento, yeso, masilla o sellador para madera todas las grietas y los agujeros del piso, las paredes y los techos. Las juntas en los accesorios y equipos deben recibir el mismo tratamiento.</p> <p>Mantener los cubos de basura bien cerrados y limpiarlos después de vaciarlos.</p>

		<p>sensibles al extracto de la cucaracha.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
ROEDORES	<p>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 nidos entre paredes y otros espacios abiertos. Todos los alimentos expuestos a roedores están contaminados y deben ser eliminados.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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 durante la noche o que tengan tapas con cierre inadecuado, y aquellos que tienen pérdidas o grietas.</p>