

Jaime
SB

SECRETARÍA DE SALUD

Oficio N°: SS-2016 - 1180 .

Quito D.M., 31 de Agosto de 2016

Doctora
Soledad Benítez
CONCEJALA DEL MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
PRESIDENTA DE LA COMISION DE COMERCIALIZACIÓN
Ciudad

Asunto: Regla Técnica de Alimentos

De mi consideración:

Reciba un cordial saludo; remito mediante el presente el documento "Regla Técnico de Alimentos", de acuerdo a la transitoria novena de la Ordenanza 280, que dice: *"La Secretaría de Salud elaborará, en el plazo de noventa días contados a partir de la sanción de la presente ordenanza, la Regla Técnica para el expendio de alimentos en el espacio público."*

Una vez que ha sido revisada por la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio, la misma que mediante oficio ACDC-2016-001027 de fecha 18 de agosto, "... una vez revisado el documento borrador referente a la Regla técnica para el expendio de alimentos en los espacios públicos del Distrito Metropolitano de Quito, esta Agencia no tiene objeciones con el contenido del documento."

Para que en el seno de la comisión sea conocida, discutida y de ser el criterio de la Comisión aprobada para su aplicación en el campo que corresponde.

Agradeciendo la atención prestada me despido.

Atentamente,

Dr. José Ruales Estupiñán.
SECRETARIO DE SALUD
MUNICIPIO DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO



Elaborado por:	Química Silvia Espín	TDMPPVS	2016-08-31	
Aprobado por:	Dr. Francisco Viteri Torres	CDMPPVS	2016-08-31	

Anexo: Regla Técnica de Alimentos

C.C.: Sr. Mario Guayasamín
PRESIDENTE COMISION DE SALUD
Ab. María Elisa Holmes Roldós
SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO



REGLA TECNICA PARA EL EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS PÚBLICOS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Agosto 2016

DOCUMENTO ELABORADO CON COLABORACIÓN DE:

Director de Comercialización de la ACDC
Responsables de las Unidades de Salud de las Administraciones Zonales
Responsable del Laboratorio de Alimentos de la UMSC
Personal técnico de las Unidades de Espacio Público de las Administraciones Zonales
Comerciantes Autónomos de Quito (varias asociaciones)

CON APROBACIÓN DE LA

AGENCIA DISTRITAL DE COMERCIO

CONTENIDO

CAPÍTULO I. GENERALIDADES

OBJETIVO

ALCANCE

DISPOSICIONES GENERALES

DEFINICIONES

CAPÍTULO II. REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

INSPECCIÓN Y CONTROL

AUTORIZACIÓN

CERTIFICADOS REQUERIDOS PARA EL MANIPULADOR

CONTROL DE PLAGAS

ELIMINACIÓN DE DESECHOS

**CAPÍTULO III. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA EL EXPENDIO Y
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**

SALUD DE LOS MANIPULADORES

HIGIENE PERSONAL

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

CAPÍTULO IV. DISEÑO Y ESTRUCTURA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS

UBICACIÓN

ESTRUCTURAS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS PUESTOS DE VENTA

INSTALACIONES SANITARIAS

CAPÍTULO V. UTENSILIOS

UTENSILIOS DE COCINA

**CAPÍTULO VI. CONSIDERACIONES PARA CONTROL DE INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS**

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA CONTROL SANITARIO

- **ALIMENTOS DE RIESGO SANITARIO**
- **ALIMENTOS DEL SEGUNDO GRUPO B ALIMENTOS
FABRICADOS**

ANEXOS

MARCO LEGAL

La Constitución de la República en su **Artículo 32**, garantiza el derecho a la salud, “cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir”, y en el artículo 281, respecto de la soberanía alimentaria, manifiesta que es responsabilidad del Estado “Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos”.

Por otro lado en el **Artículo 1** La Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria (LORSA), señala que el Estado debe “garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente”, por otro lado en el **Artículo 24** menciona que: “La finalidad de la sanidad e inocuidad alimentaria tiene por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados”.

La Ley Orgánica de Salud en el **Artículo 6** numeral 18 señala como “responsabilidad del Ministerio de Salud Pública regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, (...) y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad, además en el **Artículo. 12** dispone que: “El cumplimiento de las normas de vigilancia y control sanitario es obligatorio para todas las instituciones, organismos y establecimientos públicos y privados que realicen actividades de producción, importación, exportación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de productos de uso y consumo humano”; y el **Artículo 148** establece que: “El control del expendio de alimentos y bebidas en la vía pública lo realizará los municipios, en coordinación con la autoridad sanitaria nacional y de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Régimen Municipal”.

La Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional a través del Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONASAN) determina en el **Artículo 21** “Son responsabilidades del Estado, a través de los organismos competentes, las siguientes: (...) literal a) El control de precios en aquellos productos que tengan precio oficial, la calidad e inocuidad de los alimentos y el desarrollo de la producción nacional, mediante la expedición de normas y regulaciones necesarias para alcanzar los objetivos del Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (...)”,

El Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD), en el **Artículo. 395**, establece que: “Los gobiernos autónomos descentralizados tienen plena competencia establecer sanciones administrativas mediante acto normativo, para su juzgamiento y para hacer cumplir la resolución dictada en ejercicio de la potestad

sancionadora, siempre en el ámbito de sus competencias y respetando las garantías del debido proceso contempladas en la Constitución de la República” y, el **Artículo. 597**, establece que: “Los gobiernos autónomos descentralizados distritales y municipales contarán, para el ejercicio de la potestad pública, con unidades administrativas de la policía metropolitana o municipal, que aseguren el cumplimiento de las normas expedidas en función de su capacidad reguladora”.

Finalmente en la **Ordenanza Municipal 280**, expedida el 22 de agosto del 2012, en el **Artículo. 5**, establece la salubridad como uno de “Los principios de las actividades comerciales realizadas por las trabajadoras y trabajadores autónomos en el espacio público, la misma será regulada para garantizar el comercio y la prestación de servicios sostenibles”, por otro lado en el **Artículo. 6**, menciona que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito tendrá las siguientes atribuciones y deberes: literal 2, “Propender a la formación, capacitación y profesionalización permanente de las trabajadoras y trabajadores autónomos en los diferentes procesos de la actividad comercial y de servicios”. literal 4, “Promover la consulta y participación de las trabajadoras y trabajadores autónomos involucrados en la actividad comercial y de servicios, con respecto a los planes, programas y proyectos de desarrollo; además de impulsar los Consejos Consultivos”. literal 5, “Fortalecer acciones de administración, vigilancia, y control del comercio autónomo; e, instruir mecanismos de coordinación con otras autoridades competentes, para el cumplimiento de las normas que en esta materia se dicten”. Como disposición Transitoria en la sección nueve de la Ordenanza 0280, menciona que la Secretaría de Salud elaborará la Regla Técnica para el expendio de alimentos en el espacio público.

CAPITULO I

1. GENERALIDADES

1.1. OBJETIVOS

La presente Regla Técnica de expendio de alimentos en la vía pública, tiene como objetivo establecer los requisitos, condiciones higiénicas y sanitarias de orden técnico que deben cumplir las personas que preparan, expenden y comercializan alimentos dentro del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ), con la finalidad de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano.

1.2. ALCANCE

La Regla Técnica se aplicará a todas las personas que realicen actividades de preparación, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos en los espacios públicos del DMQ; y, al mobiliario, equipos, utensilios, productos utilizados como materias primas e insumos para la preparación y expendio de alimentos.

1.3. DISPOSICIONES GENERALES:

El cumplimiento de la Presente Regla Técnica tiene carácter obligatorio para todas las personas que ejerzan actividades de comercio de alimentos en el espacio público. Se prohíbe la presencia de menores de edad desarrollando actividades de comercio de alimentos; no se permitirá el uso o consumo de bebidas alcohólicas, estupefacientes o sustancias psicotrópicas.

1.4. ASESORAMIENTO A LOS COMERCIANTES AUTÓNOMOS EN LA VÍA PÚBLICA:

Para facilitar la aplicación de la Regla Técnica, la Secretaría de Salud en colaboración con los promotores de salud de las Administraciones Zonales, deberán trabajar con los comerciantes autónomos que expenden alimentos, proporcionándoles asesoramiento y orientación *in situ* para que mejoren su desempeño, de conformidad con los requisitos de la Regla Técnica.

Para garantizar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente Reglamento y para la protección al consumidor, la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio, la Agencia Metropolitana de Control y Administraciones Zonales deberán informar y difundir ampliamente sobre la existencia de la Ordenanza 0280, este Reglamento, y los efectos que con lleva su incumplimiento.

1.5. DEFINICIONES:

Para los fines de aplicación de la presente Regla Técnica deben considerarse las siguientes definiciones.

Alimento adulterado: Es todo alimento al que por acción deliberada se le adiciona una sustancia más barata, menos nutritiva o no permitida, o se le sustrae un constituyente valioso sustituyéndole por otro de inferior calidad.

Alimento alterado: Es todo alimento que por causa natural o física ha sufrido cambio de sabor, olor, color, textura y que lo hace peligroso para el consumo humano.

Alimento contaminado: Todo alimento que contenga microorganismos, sustancias químicas, toxinas o parásitos capaces de producir o transmitir enfermedades a los consumidores.

Alimento de alto riesgo: Alimento perecible o no perecible, que por deficiencias en su manipulación, preparación, conservación, transporte y expendio puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento falsificado: Es aquel que ha sido procesado o preparado para simular otro conocido y se expende como éste sin serlo.

Alimentos preparados domésticamente: Alimentos y bebidas listos para consumir, preparados y expendidos por las trabajadoras y trabajadores autónomos en puestos regularizados por las autoridades competentes, sean fijos, semifijos, temporales u ocasionales.

Alimentos procesados: Productos alimenticios que de conformidad con la normativa y disposiciones de la Autoridad Sanitaria Nacional, requiere del registro sanitario vigente para su Comercialización.

Alimentos no aptos para el consumo humano: Se consideran alimentos no aptos para el consumo humano los alterados, adulterados, contaminados, falsificados y, los que por cualquier característica anormal pueden convertirse en riesgo para la salud del consumidor.

Alimentos industrializados: Los alimentos industrializados, son los que han sido sometidos a un tratamiento especial para que permanezcan en buen estado.

Alimento no industrializado: Es la mezcla o combinación de alimentos efectuada a nivel no industrial, que habiendo sufrido o no algún tratamiento físico, químico o biológico sea exclusivamente ofrecida en locales especialmente acondicionados y habilitados por la autoridad competente, en puestos ambulantes habilitados, en comedores institucionales, entre otros.

Agua potable: Aquella que cumple con los requisitos físicos, químicos y microbiológicos de la Norma Técnica NTE INEN 1108.

Agua circulante: Es el agua potable que se suministra a través de un grifo o una llave.

Aguas residuales: son aguas de desecho, resultantes de las actividades que realizan las trabajadoras y trabajadores autónomos.

Aguas estancadas: Se considera a una masa de agua a través de la cual hay poco o ningún flujo y en la que pueden tener lugar cambios de calidad desfavorables después de un largo periodo de tiempo.

Ayudante: persona que cumple actividades de apoyo al trabajador o trabajadora autónoma durante el expendio de alimentos, caso contrario debe cumplir los requisitos que se establezcan.

para los manipuladores de alimentos.

Calidad: Conjunto de atributos que hacen referencia a la presentación, composición y pureza, tratamiento tecnológico, conservación, condición sanitaria y valor nutritivo que permiten que un alimento sea óptimo para el consumo humano.

Comercio autónomo de alimentos: Se entenderá como "Comercio Autónomo de Alimentos" las actividades de manipulación, preparación, almacenamiento, distribución y expendio de alimentos para consumo humano, realizadas por las y los trabajadores autónomos del DMQ, que son vendidos en la vía pública.

Contaminante: Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias que pudiesen ingresar al alimento, las cuales pueden comprometer su seguridad y aptitud para el consumo humano.

Contaminación cruzada: Contaminación de un alimento, que ha sido preparado observando las buenas prácticas higiénicas, que por contacto directo o indirecto con una fuente de contaminación, como pueden ser las manos, alimentos o utensilios sin lavar, contacto con alimentos crudos, corrientes de aire, otros.

Desinfección: Acto de reducir la presencia de bacterias a un nivel que no implique un riesgo para la salud de las personas. El proceso puede realizarse sobre instalaciones, alimentos, ropa, otros, mediante distintos procedimientos.

Hábitos higiénicos: normas de conducta relacionadas con la limpieza y desinfección que deben practicarse habitualmente para proteger y mantener la salud.

Hermético: Cierre completo e impenetrable

Ingrediente: Cualquier sustancia o producto que se emplee en la preparación de un alimento.

Insumo: Todos los materiales y elementos incluidos los envases o empaques utilizados en la preparación, conservación, transporte, expendio y consumo de los alimentos.

Inocuidad: La inocuidad se define como la incapacidad de que algo o alguien produzcan daño a la salud.

Inocuidad de alimentos: La inocuidad engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible a los alimentos.

Impermeable: Que impide la penetración del agua.

Inspección de alimentos: examen realizado por un organismo facultado, para observar y controlar el estado del sitio de expedición y venta de alimentos.

Materia prima: consiste en los productos de origen vegetal (agricultura) y animal, que sirven de base para la preparación de alimentos

Microorganismos o gérmenes: Son organismos microscópicos vivos, que no se pueden ver a simple vista y que se alimentan de nutrientes similares a los que nutren al hombre.

Manipulación de alimentos: acción que se realiza sobre ingredientes o alimentos crudos o preparados con las manos y/o utensilios.

Organoléptico: hace referencia a cualquier propiedad de un alimento u otro producto percibido mediante los sentidos, incluidos su sabor, color, olor y textura.

Toma de muestra: procedimiento mediante el cual se requiere elegir una muestra para luego ser procesada y analizada.

Trazabilidad: es “la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo”.

CAPÍTULO II

2. REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

2.1. INSPECCIÓN Y CONTROL

Inspección y Control:

Las personas que expendan alimentos facilitarán la toma de muestras, por parte de los funcionarios de las Jefaturas Zonales de Salud de las Administraciones Zonales, de los productos que expendan para la realización de análisis microbiológicos, en base al procedimiento que se establece en el Anexo A, y en el manual de operaciones de inocuidad de la presente Regla Técnica.

2.2. AUTORIZACIÓN

Autorización: Emitida por la autoridad competente para las actividades de preparación, almacenamiento, transporte y expendio propiamente dicho de alimentos en los espacios públicos del DMQ. La autorización para el expendio de alimentos en la vía pública será otorgada por la Unidad de Espacio Público de las Administraciones Zonales del DMQ, y por la Agencia Distrital de Comercio Autónomo.

2.3. CERTIFICADOS REQUERIDOS PARA EL MANIPULADOR

Certificado de salud: Toda persona que realice actividades de comercio autónomo de alimentos debe disponer del certificado de salud anual, obtenido en cualquiera de las Unidades Metropolitanas de Salud del DMQ. (Examen médico clínico, examen odontológico, exámenes de laboratorio, y otros a criterio del médico)

Los vendedores y comerciantes de alimentos o sus ayudantes cuando hayan sido identificados como portadores de enfermedades que puedan transmitir a los alimentos, deberán abstenerse de realizar toda actividad de manipulación de alimentos, mientras no haya obtenido un certificado médico en el que se indique su buen estado de Salud.

Certificado de capacitación en Buenas Prácticas Higiénicas y manipulación de alimentos: Toda persona que realice actividades de comercio autónomo de alimentos debe obtener el certificado de asistencia y aprobación al curso de capacitación sobre Buenas Prácticas de Higiene, manipulación de alimentos y de la regla técnica de inocuidad.

La capacitación estará a cargo de la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio en coordinación con las Jefaturas de Salud de las Administraciones Zonales, de la Secretaría de Salud y de la Agencia Metropolitana de Promoción Económica (CONQUITO), y.

2.4. CONTROL DE PLAGAS

Control de plagas: Todo comerciante autónomo deberá adoptar en todo momento las medidas apropiadas necesarias para mantener su puesto libre de animales y plagas, en particular de roedores, moscas, insectos con el fin de impedir la contaminación de los alimentos.

Todo alimento que haya sido adulterado por plagas deberá destruirse como corresponda, de

una manera higiénica. Se debe evitar que los materiales utilizados para el control de las plagas contaminen los alimentos.

2.5. ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Eliminación de desechos: Los desechos que constituyan basura deben eliminarse diariamente, en contenedores o mediante el sistema de recolección de basura con camiones. Se debe evitar que exista basura que se convierta en contaminación para los alimentos,

Los residuos sólidos se manipularán de manera que se impida la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Los residuos se eliminarán del sitio de trabajo, al menos una vez por día. Todos los residuos sólidos deberán echarse en recipientes apropiados con tapas, o eliminarse en basureros.

Aquellos desperdicios que generen malos olores (residuos de pescado, camarón, comidas preparadas) se deben colocar en fundas plásticas cerradas, y antes de su eliminación mantenerse en recipientes que se encuentren alejados del lugar donde se manipulan y/o elaboran alimentos. Las aguas de desecho deben ser eliminadas por las alcantarillas.

Cada establecimiento o lugar donde se expende comida debe contar con un basurero tapado para el uso de los clientes.

CAPÍTULO III

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA EL EXPENDIO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

3.1. SALUD DE LOS MANIPULADORES

Salud de los manipuladores: Todo comerciante autónomo, ayudante o manipulador que padezca ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, secreciones de las orejas, los ojos y la nariz, lesiones dérmicas visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.) no deberá manipular de ninguna manera los alimentos.

3.2. HIGIENE PERSONAL

Higiene personal: Se aplicarán obligatoriamente las siguientes normas de Higiene:

1. Usar uniforme, mandil o delantal de colores claros limpios.
2. Tener el cabello recogido, cubierto con gorro, redecilla o malla durante su permanencia en el puesto de trabajo.
3. Lavarse las manos frecuentemente con agua potable circulante y jabón, de acuerdo a la técnica de lavado de manos recomendada, finalmente usar gel antiséptico o alcohol.
4. Usar las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No usar anillos, pulseras, relojes, ni otro accesorio en las manos.

Durante la venta y manipulación de los alimentos el vendedor debe abstenerse de realizar actos antihigiénicos, entre ellos,: probar los alimentos con la misma cuchara con la que se prepara esos alimentos, estornudar sobre los alimentos, masticar goma de mascar, limpiarse los dientes, fumar, conversar durante la venta, escupir, tocarse la nariz, toser, entre otras.

En beneficio de vendedores y consumidores, se exhibirán en lugares bien visibles carteles sencillos ilustrativos de lo que “debe” y “no debe hacerse” durante la preparación y venta de alimentos en la vía pública.

3.3. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Higiene de los alimentos: Los alimentos que expenden los vendedores en la vía pública, para que puedan ser considerados aptos para el consumo, deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) Limpieza en todas las etapas de la cadena alimentaria desde la preparación hasta el consumo;
- b) Características organolépticas adecuadas (sabor, olor, textura);
- c) Ausencia de microorganismos patógenos o sus toxinas;
- d) Estar libres de agentes físicos o químicos extraños a su composición.

CAPÍTULO IV

4. DISEÑO Y ESTRUCTURA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS

4.1. UBICACIÓN

Ubicación: La instalación y organización del lugar de trabajo debe garantizar el cuidado de los alimentos en donde se expenden y preparan los alimentos, y se deberán cumplir las siguientes disposiciones:

- a) El punto de venta debe estar instalado de manera que no entorpezca la circulación de vehículos o peatones, y que no exponga a la clientela a peligros de circulación vial;
- b) El local utilizado para la preparación y venta de alimentos no debe ser usado como sitio de almacenamiento o venta de otro tipo de producto;
- c) Los puntos de venta fijos o semifijos deben estar situados en lugares donde haya riesgo nulo o mínimo de contaminación por desechos, aguas residuales y otras sustancias dañinas o tóxicas.

4.2. ESTRUCTURAS

Estructuras: El expendio de alimentos que se comercializan en la vía pública debe realizarse, en un ambiente limpio y de manera organizada. Según la naturaleza de las operaciones de preparación y venta de los alimentos las instalaciones deberán cumplir con las siguientes disposiciones.

- a) La mantención y desinfección debe ser fácil, de modo que la contaminación de los alimentos se reduzca al mínimo;
- b) Los productos deben estar alejados al menos 15 metros de contenedores de basura y servicios higiénicos.

4.3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS PUESTOS DE VENTA

Limpieza y desinfección de los puestos de venta: Los puestos o instalaciones en donde se expenden alimentos deben estar limpios, protegidos del sol, la lluvia. Las superficies de éstos se deben limpiar y desinfectar de manera correcta y continua.

Para toda limpieza y desinfección se usaran solamente toallas desechables, no está permitido usar manteles, toallas reutilizables, entre otras.

En el espacio ocupado por el puesto de venta y sus alrededores no deberá almacenarse una cantidad excesiva de mercancías u otros objetos, con el fin de que la limpieza del lugar sea accesible y se pueda realizar de manera sencilla.

4.4. ABASTECIMIENTO DE AGUA

Abastecimiento de agua: Abastecimiento de agua: Los vendedores deberán mantener en todo momento dotación suficiente de agua potable. En caso de que no exista una fuente de agua potable cercana, se almacenará en recipientes de agua limpios y desinfectados diariamente.

CAPÍTULO V

5. UTENSILIOS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

5.1. UTENSILIOS DE COCINA

Utensilios de cocina.- Para el expendio de alimentos preparados, en lo que se refiere a utensilios e insumos se cumplirán las siguientes disposiciones:

- a) Los utensilios y recipientes deben ser de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sean resistentes a la corrosión, a la limpieza y desinfección repetidas;
- b) La vajilla será, preferentemente, desechable; cuando el alimento que se expenda requiera de vajilla no desechable, se garantizará su lavado con agua corriente potable. La vajilla no debe lavarse en recipientes con agua reciclada;
- c) No se utilizarán recipientes o utensilios que estén oxidados, rotos o dañados.;
- d) Toda tabla para picar o cortar los alimentos debe ser de material resistente, de preferencia esta de plástico, lisa, estar siempre en buenas condiciones, sin grietas. Debe lavarse antes y después de cada uso o cambio de alimento y desinfectarse con lejía o sanitizante, evitar que estos productos de limpieza se queden en las tablas de picar para no contaminar los alimentos con agentes extraños; se debe disponer de una para alimentos crudos y otra para alimentos cocidos.
- e) Los cuchillos se lavarán cada vez que se cambie de producto y mantenerse en sanitizante, no deben limpiarse con manteles o con el delantal.

CAPÍTULO VI

6. CONTROL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

6.1. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA CONTROL SANITARIO

El control de las actividades en materia de alimentos se desarrollará teniendo en cuenta la siguiente clasificación:

A) PRIMER GRUPO. Comercialización de Alimentos Procesados o no procesados, dentro de este grupo constan:

- a) Alimentos procesados con o sin registro sanitario, empacados y enfundados herméticamente, inclusive bebidas no alcohólicas embotelladas, confites y afines;
- b) Alimentos preparados domésticamente, tales como: Jugos, refrescos, bebidas, comida rápida, típica o al paso; y,
- c) Frutas con o sin corteza;
- d) Alimentos de alto riesgo, productos del mar, alimentos crudos de origen animal

B) SEGUNDO GRUPO: Comercialización de Alimentos Fabricados.

Las personas que comercializan los alimentos del GRUPO A; además de cumplir con las disposiciones generales de los Capítulos precedentes deben cumplir las siguientes normas, independientemente del lugar de su preparación.

a). Abastecimiento de materias primas e ingredientes.

Los productos alimenticios que se utilicen materia prima para la preparación de alimentos o bebidas para el consumo deberán ser adquiridos en sitios que ofrezcan garantías de inocuidad.

Las especias y condimentos se utilizarán preferiblemente naturales o aquellos envasados con registro sanitario, teniendo en cuenta la fecha de caducidad.

b). Cocción y manipulación de los alimentos.

La manipulación y cocción de alimentos debe realizarse bajo las siguientes reglas:

i) Todo alimento crudo se debe lavar con agua potable corriente, y de manera separada de otros alimentos crudos, antes de utilizarse; los alimentos crudos que van a ser cocidos no deben mezclarse con los que se van a consumir crudos o semicrudos.

ii) Para la elaboración de jugos, aguas aromáticas y refrescos, el lavado de verduras, frutas, hierbas aromáticas y manos de los manipuladores, se debe utilizar agua potable, posteriormente desinfectar todas las frutas y verduras. El hielo debe ser elaborado con agua potable.

iii) El tiempo y temperatura de cocción debe ser controlada de manera constante con la ayuda de termómetros, esta debe ser siempre de 70°C o mayor, asegurándose de que se cocine a fondo para destruir microorganismos patógenos, que pudiesen estar presentes en los alimentos, la temperatura que debe ser mantenida hasta su consumo. Para el servicio de alimentos se aplicará la técnica de manipulación de vajilla y utensilios.

iv) Los alimentos preparados, que sirvan como materia prima, deben estar protegidos de insectos, roedores, moscas, con tapas u otro material que le proteja de los agentes externos. No se permite el uso manteles, papeles, toallas o fundas plásticas que no sean de orden alimenticio.

v) Los alimentos listos para el consumo que se sirven calientes deberán mantenerse a

temperaturas seguras en recipientes que garanticen una temperatura no menor a 70°C.

vi) Los alimentos listos para el consumo que se sirven fríos deberán mantenerse a temperaturas seguras en recipientes adecuados para mantener el frío

vii) Los alimentos y bebidas preparados como salsas a base de crema de leche, mayonesa (huevos) o alimentos con alto contenido proteico (carne) pueden ser vendidos o consumidos hasta 2 horas de haber sido preparados, siempre y cuando se mantengan a las temperaturas recomendadas.

viii) Al final de la jornada todo alimento preparado no vendido o no consumido debe ser eliminado adecuadamente, especialmente aquellos que contienen salsas a base de crema de leche, mayonesa o alimentos con alto contenido proteico (carne).

c). Protección, almacenamiento y conservación.

Los alimentos descritos en este grupo, deberán cumplir con las siguientes reglas:

i) La exposición de alimentos se realizará en vitrinas cerradas, en recipientes y envases transparentes de forma separada.

ii) Los alimentos preparados que deban servirse calientes o fríos deben almacenarse y conservarse en recipientes que permitan mantener esas temperaturas y de manera separada.

iii) No se permite la venta de alimentos preparados en jornadas o días anteriores, que no hayan sido consumidos.

iv) Los condimentos y salsas serán almacenados en recipientes o envases limpios y en buen estado, respetando la temperatura de conservación recomendadas por los fabricantes.

d). Transporte de los alimentos.

El transporte de alimentos se sujetará a las siguientes reglas:

i) Los alimentos preparados domésticamente deberán trasladarse al lugar de expendio, en recipientes tapados que impidan su exposición al medio ambiente, al deterioro y los mantengan en condiciones higiénicas y de temperatura que garanticen la seguridad e inocuidad para el consumo de los mismos y prevengan contaminaciones por contacto o derramamiento, se prohíbe cubrir los alimentos con cobijas, sábanas, manteles, etc.

ii) Los vehículos utilizados para transportar los alimentos deben encontrarse en buen estado y limpio, debe satisfacer los requisitos sanitarios que demandan para proteger los alimentos de la contaminación. El vehículo no debe usarse para transportar animales, sustancias tóxicas, u otros contaminantes.

e). El expendio de alimentos.

Los alimentos que se expendan y se sirvan al consumidor final deben cumplir con las siguientes reglas:

- i) Quien adquiera alimentos listos para el consumo para intermediarlos deberá cerciorarse que provengan de proveedores autorizados y fiables.
- ii) Los alimentos deben servirse mediante la utilización de pinzas u otros utensilios limpios. Se prohíbe la manipulación directa con las manos.
- iii) Toda la vajilla utilizada deberá estar limpia y seca y no deberá manipularse tocando las superficies que entran en contacto con los alimentos.
- iv) Todas las bebidas calientes o frías que se ofrezcan para la venta deberán distribuirse en recipientes individuales cerrados herméticamente.
- v) Quienes manipulen alimentos no deberán manipular dinero. De ser inevitable, quien manipule los alimentos deberá lavarse y desinfectarse las manos después de haber tocado el dinero y antes de volver a tocar los alimentos.
- vi) Todos los puestos en donde se comercialicen alimentos, debe contar con gel desinfectante o alcohol para la desinfección periódica de las manos.

6.2. ALIMENTOS DE RIESGO SANITARIO

Alimentos de riesgo sanitario: Los alimentos considerados de alto riesgo, el expendio de productos del mar (cebiches, mariscos u otros moluscos), y alimentos crudos de origen animal (librillo), deberán cumplir con la cadena de frío en todas sus etapas. De preferencia éstos se mantendrán y expendirán en recipientes adecuados que ayuden a mantener la cadena de frío, y deberán estar ubicados en zonas en donde exista dotación de agua potable de manera permanente. Se Prohíbe la venta en recipientes o contenedores que no garanticen el frío constante, tales como baldes, fundas, los recipientes deberán considerar las especificaciones del Anexo C.

6.3. ALIMENTOS DEL SEGUNDO GRUPO B. ALIMENTOS FABRICADOS

Alimentos del segundo grupo B alimentos fabricados.- La comercialización de alimentos fabricados se sujetará a las siguientes reglas:

a) **Autorización:** Se permite la comercialización y expendio de alimentos fabricados siempre que cumplan con los requisitos de inocuidad y calidad establecidos por la Autoridad Sanitaria Nacional, incluyendo la etiqueta en la que debe constar impreso, entre otros datos, el registro sanitario vigente, la fecha de vencimiento o tiempo máximo de consumo, forma de conservación.

En todo momento se cumplirán con las condiciones de conservación señaladas en las respectivas etiquetas de los productos.



b). **Transporte de los alimentos:** Los alimentos fabricados para su expendio en los espacios públicos deberán ser movilizados en estructuras que faciliten el desplazamiento y garantice la

conservación y protección de los productos alimenticios.

c). **Almacenamiento:** Los alimentos procesados deberán ser almacenados, protegidos del sol, smock, aire y factores externos. Las bebidas deberán ser almacenadas en hieleras (coolers) para evitar que su contaminación No se permite el almacenamiento en baldes o fundas.

d). **Expendio de alimentos:** La exhibición o presentación y el expendio de los productos al consumidor final estará permitida siempre que cumplan con los requerimientos descritos anteriormente y usando sus estructuras móviles para minimizar la contaminación de alimentos o deterioro de los mismos.

e). **Adquisición de los alimentos.-** La adquisición de alimentos que se encuentren en el GRUPO B debe realizarse en establecimientos que cumplan con la normativa nacional aplicable.

Elaborado por:	Silvia Espín	TCDMPPVS	
Revisado por:	Dr. Francisco Viteri	CDMPPVS	

ANEXO A
VIGILANCIA, MUESTREO Y CONTROL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN
LUGARES PÚBLICOS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

Es obligación de las Administraciones Zonales a través de las Jefaturas Zonales de Salud programar y realizar inspecciones PERMANENTES para verificar y garantizar el cumplimiento de lo establecido en la regla técnica, para lo cual cumplirá con las siguientes disposiciones.

a) Antes de la toma de muestra.-

La Secretaría de Salud en coordinación con cada Administración Zonal de acuerdo a su realidad espacial, comercial y demanda de estos grupos económicos, diseñaran el cronograma para el control de las actividades de expendio de alimentos en el DMQ, y el muestreo de alimentos, tomando en cuenta que un porcentaje considerable del expendio de alimentos se realiza en horas de la tarde y noche.

Las inspecciones permanentes tienen como objetivo verificar que las actividades de manipulación, preparación, almacenamiento, distribución, transporte, servicio y expendio de alimentos en el DMQ se realicen aplicando las buenas prácticas higiénicas.

En las Inspecciones que se realicen se aplicara la: "Lista de Chequeo para el puesto de venta en el Comercio Autónomo" que forma parte como Anexo B de esta Regla Técnica.

b) Durante la toma de muestra.-

Los funcionarios de las Jefaturas Zonales de Salud competentes para el control, en el ejercicio de sus actividades oficiales, deberán tomar muestras de los alimentos que se preparan y/o expendan en los puestos autorizados, así como aquellos que se comercialicen de forma ambulante, para análisis microbiológico. La acción y periodicidad de muestreo estará determinada por criterios tales como: riesgo para la salud pública, tipo de producto, tipo de preparación, cobertura para el expendio y comercialización. Además la Dirección de Mercados, Policía Metropolitana, las Administraciones Zonales y la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio, podrán solicitar realizar operativos de toma de muestras.

El personal técnico que realice la toma de muestras deberá documentar en las fichas de control las condiciones sanitarias en las que se encuentran los puestos de expendio de alimentos; cumplimiento y observaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas higiénicas; y recomendaciones que fueren pertinentes.

La adecuada selección y correcta recolección de la muestra por parte de los funcionarios de las Jefaturas Zonales de Salud, los medios de conservación y transporte al laboratorio, son

importantes para obtener resultados de calidad, confiables y reproducibles. Las muestras deben colectarse en envases, que tengan tapa que proporcionen ajuste óptimo, tales como, frascos plástico de boca ancha, estériles, cuya capacidad sea adecuada para la cantidad de muestra a recolectar.

De ser posible se dará prioridad en la toma de muestras a alimentos que tengan un riesgo mayor por composición química y que puedan afectar la salud de la población. La siguiente **tabla** muestra el tipo de riesgo por su composición:

TABLA 1. TIPO DE RIESGO POR ALIMENTO

TIPO DE RIESGO	TIPO DE ALIMENTO
ALTO	Alimentos cocidos que se consumen fríos (sandúche de pollo, ceviches, cevichochos) Ensaladas crudas Leche y derivados Jugos naturales Mayonesas o salsas Granizados Frutas peladas (mango, ensaladas de frutas, limón) Alimentos recalentados Helados artesanales
MEDIO	Alimentos cocidos/ asados
BAJO	Sopas Frituras Alimentos secos

Fuente: PAHO.org, Venta de alimentos en la vía pública, Primo Arámbulo, y col.

Tipo de riesgo tomado del grado de contaminación de muestras procesadas en el Laboratorio de Alimentos de la UMSC, Secretaría de Salud

También pueden tomarse muestras de superficies inertes, como son, las muestras obtenidas por hisopado de las partes externas y/o internas de los equipos, mobiliario, vajilla, cubiertos, tabla de picar etc., que están en contacto con los alimentos; o, muestras de superficies vivas, es decir obtenidas por hisopado de las manos, con o sin guantes, del manipulador de alimentos.

El funcionario metropolitano que realice la actividad, llenará la Papeleta de Muestreo que será firmada por éste y el expendedor del alimento, una copia de la Papeleta se entregará al expendedor, otra copia al laboratorio y una tercera se retendrá el Inspector, para su respaldo.

De las inspecciones realizadas se levantará una acta (original y dos copias) firmada por el

funcionario de la JZS que realice la inspección y por la persona que realiza la comercialización de alimentos, a quien se le entregará una copia de la misma. También se entregará una copia del documento de inspección en el laboratorio.

Los recipientes de muestras deben estar claramente identificados mediante una etiqueta adhesiva en la que constará el número de la papeleta de muestreo, numerada secuencialmente misma que consta de los siguientes datos a llenar:

Fecha de muestreo, Administración Zonal, Tipo de muestra, Razón Social, Propietario, Dirección, Registro Sanitario, fecha elaboración, fecha de vencimiento, lote, hora de muestreo, hora de recepción en el laboratorio, inspector que tomó la muestra, firma del Inspector y firma del manipulador.

La conservación y transporte de las muestras colectadas debe efectuarse en una caja térmica con un dispositivo de enfriamiento que ofrezca una protección adecuada contra la contaminación externa, que evite su exposición a la luz solar directa y el deterioro de las muestras durante el transporte hacia el laboratorio. Las muestras deben mantenerse en frío en todo momento, si las muestras no se alcanzan a enviar al laboratorio, conservarlas en un refrigerador que mantenga la temperatura constante a 4°C.

Dado que toda manipulación de las muestras puede determinar cambios en mayor o menor medida de su condición microbiológica, o sensorial, es necesario que su transporte al laboratorio de alimentos, sea realizado según el tipo de muestra, según el tiempo que se detalla en el siguiente cuadro, y en condiciones adecuadas, de acuerdo a la naturaleza del alimento. Las muestras que se entreguen en el laboratorio de análisis de alimentos del MDMQ deberán acompañarse de la papeleta original de muestreo.

La cantidad de muestra necesaria para los ensayos microbiológicos, las condiciones de conservación, el tiempo máximo entre la toma de muestra y la llegada al laboratorio, y las condiciones en la que deben transportarse, se describen a continuación:

Tipo de muestra	Cantidad de muestra	Conservación- condiciones de transportación	Tiempo máximo para el transporte al laboratorio
Alimentos preparados (Sólidos)	100 g aproximadamente	Refrigeración (4 a 8°C)	Tan pronto como sea posible y antes de las 48 horas de tomada y mantenida en refrigeración
Alimentos preparados (Líquidos)	100 ml aproximadamente	Refrigeración (4 a 8°C).	Tan pronto como sea posible y antes de las 48 horas de tomada la muestra. Y mantenida en refrigeración.

Frutas con o sin corteza	100 g	Refrigeración (4 a 8°C)	Tan pronto como sea posible y antes de las 24 horas de tomada la muestra y mantenida en refrigeración
Superficies inertes por luminometría *	Hisopado de 20cm	No aplica	No aplica
Superficies vivas por luminometría *	Hisopado de superficie	No aplica	No aplica

*Lo realizarán el personal técnico de la Jefaturas Zonales de Salud.

El control de los alimentos industrializados(con registro sanitario) que se expendan o comercialicen en cualquier espacio público del DMQ, tendrá como finalidad sobre todo, la verificación de la forma de conservación dependiendo de su naturaleza, así como la verificación, en su etiqueta de los siguientes datos:

- No. de registro sanitario
- Fecha de elaboración
- Fecha de caducidad o de vencimiento.
- Semáforo

Si fuera el caso, la recolección de muestras se realizará en la tarde y noche, y además los sábados y domingos.

c) Después de la toma de muestra

Si, como resultado de la inspección se comprueba que el puesto, el manipulador o los productos que en él se expendan no cumplen con las condiciones sanitarias o las buenas prácticas de higiene, se procederá a consignar las observaciones que fueren del caso en el documento correspondiente y se dispondrá su inmediata enmienda. Una vez informado y capacitado el comerciante deberá tomar todas las acciones correctivas dadas por los promotores de salud de las Unidades de Salud de las Administraciones Zonales.

En caso de que el resultado emitido por el Laboratorio de Alimentos de la UMSC a los alimentos expendidos resultara **NO APTO** para el consumo, la Secretaría de Salud enviará los informes a la Agencia Metropolitana de Control para que desde allí se tomen las sanciones y las medidas de seguridad previstas en la Ordenanza N° 0280 siguiendo el debido proceso, con copia de los resultados de los alimentos aptos/no aptos al Agencia Distrital de Comercio Autónomo, y a la Administración Zonal correspondiente,. Por otro lado si las muestras recolectadas resultaran **APTAS** para el consumo, los manipuladores serán visitados de acuerdo a los cronogramas establecidos. Para el caso de que las muestras sean reincidentes, el proceso descrito anteriormente se repite por dos ocasiones.

Además se llevara un programa de trazabilidad de los alimentos que resultaron contaminados y focalizar los puntos donde el alimento pudo haberse contaminado.

Si el control e inspecciones se realizan en operativos con la participación de las Comisarias Metropolitanas, las Jefaturas Zonales de Salud y Jefes Zonales de Comercio, las actas serán suscritas por todos los delegados metropolitanos que intervienen en las mismas, incluyendo el delegado de la Policía Metropolitana que brinda el apoyo logístico para el desarrollo de la actividad.

Si como resultado del control de los alimentos industrializados se encuentra que en las etiquetas no constan los datos sobre registro sanitario vigente, fechas de elaboración, caducidad o vencimiento, deberá aplicarse las medidas cautelares establecidas en la Ordenanza No. 0280, se aplicara el mismo criterio de actuación descrita anteriormente.

En el área de su jurisdicción, las Administraciones Zonales a través de las Jefaturas Zonales de Salud ejecutarán programas de vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados, sujetándose a las políticas y normativas emitidas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

La información y notificación de los casos y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos contaminados deberán remitirse a las autoridades de salud locales y provinciales, para establecer el cerco epidemiológico y desarrollar las acciones que sean pertinentes, informando de lo actuado a la Secretaría de Salud que en caso necesario dará el soporte requerido.

ANEXO B
SECRETARÍA DE SALUD-UNIDAD DE SALUD DE ADMINISTRACIONES ZONALES
LISTA DE CHEQUEO PUESTO DE VENTA DE ALIMENTOS

ADMINISTRACIÓN ZONAL: _____ N° DE CÉDULA: _____
DIRECCIÓN: _____ ASOCIACIÓN: _____
PARROQUIA: _____ GIRO: _____
TIPO DE PUESTO: _____ FECHA: _____
N° DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO(PUCA): _____

	1° INSPECCIÓN		OBSERVACIONES/ MEJORAS	2° INSPECCIÓN	
	SI	NO		SI	NO
1. ÁREA DE UBICACIÓN					
1.1 Ubicación autorizada por Espacio Público					
1.2 Obstaculiza el libre tránsito vehicular y peatonal					
2. TIPO DE ESTRUCTURA					
2.1 Coche metálico					
2.1 Caseta metálica					
3. MOBILIARIO					
3.1 Mobiliario de acero inoxidable					
3.2 Vitrina con vidrio/malla/tol, para proteger los alimentos					
3.3 Termo con hielo para mantener cadena de frío					
3.4 Bidón de agua para aseo personal					
3.5 Gel antiséptico					
3.6 Basurero con tapa y funda					
4. UTENSILIOS Y VAJILLA					
4.1 Recipientes metálicos con tapa en buen estado					
4.2 Utensilios de acero inoxidable (cucharones, pinzas, etc.)					
4.3 Platos, cucharas, vasos desechables					
5. DEL MANIPULADOR					
5.1 Higiene personal/aseo de manos, uñas y vestimenta personal					
5.2 Utiliza uniforme					
5.3 Certificado de salud vigente					
5.4 Certificado de capacitación en para manipuladores					
6. DEL ENTORNO					
6.1 Mantiene su sitio de trabajo limpio y aseado					
6.2 Ubicado en sitios no cercanos a fuentes de contaminación					
7. DEL EXPENDIO DE ALIMENTOS					
7.1 Expende alimentos en buen estado					
7.2 Expende alimentos en fundas plásticas (sánduches, empanadas)					
7.3 Expende alimentos procesados con fechas de caducidad					
7.4 Facilita la toma de muestras para análisis microbiológico					
CUMPLE CON LOS REQUISITOS					

.....
FIRMA DEL TÉCNICO

.....
FIRMA DE PROPIETARIO

ANEXO C
REQUISITOS DEL EQUIPO PARA EXPENDIO DE PRODUCTOS DEL MAR Y PRODUCTOS QUE SE
SIRVEN CRUDOS

TIPO DE ALIMENTO	EJEMPLO	EQUIPO REQUERIDO				
		Agua potable permanente	Tanque para aguas residuales	Almacenamiento y disposición del desperdicio y la basura	Contenedores para mantener el frío	Estructura superior
Alimentos cocidos que se sirven fríos	Ceviches a base de mariscos	SI	SI	SI	SI	SI
Alimentos crudos que se sirven fríos	Libillo	SI	SI	SI	SI	SI

Fuente: FAO/OMS, equipos mejorados para la venta callejera de pescado y alimentos preparados a base de productos pesqueros.

Oficio No: ACDC -2016-001027
Quito D.M., 18 AGO 2016

Doctor
Francisco Vallejo
SECRETARIO DE SALUD (E)
Presente;

Asunto: Regla Técnica de alimentos

De mi consideración:

Reciba un cordial y atento saludo a nombre de la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio (ACDC).

Por medio del presente pongo en su conocimiento una vez revisado el documento borrador referente a la *Regla técnica para el expendio de alimentos en los espacios públicos del Distrito Metropolitano de Quito*, esta Agencia no tiene objeciones con el contenido del referido documento.


Por lo expuesto en el párrafo anterior, mucho agradeceré a usted autorizar a quién corresponda, que en cumplimiento de la transitoria novena de la ordenanza 280, esta regla técnica sea remitida a la Comisión de Comercialización del Concejo Metropolitano del DMQ.

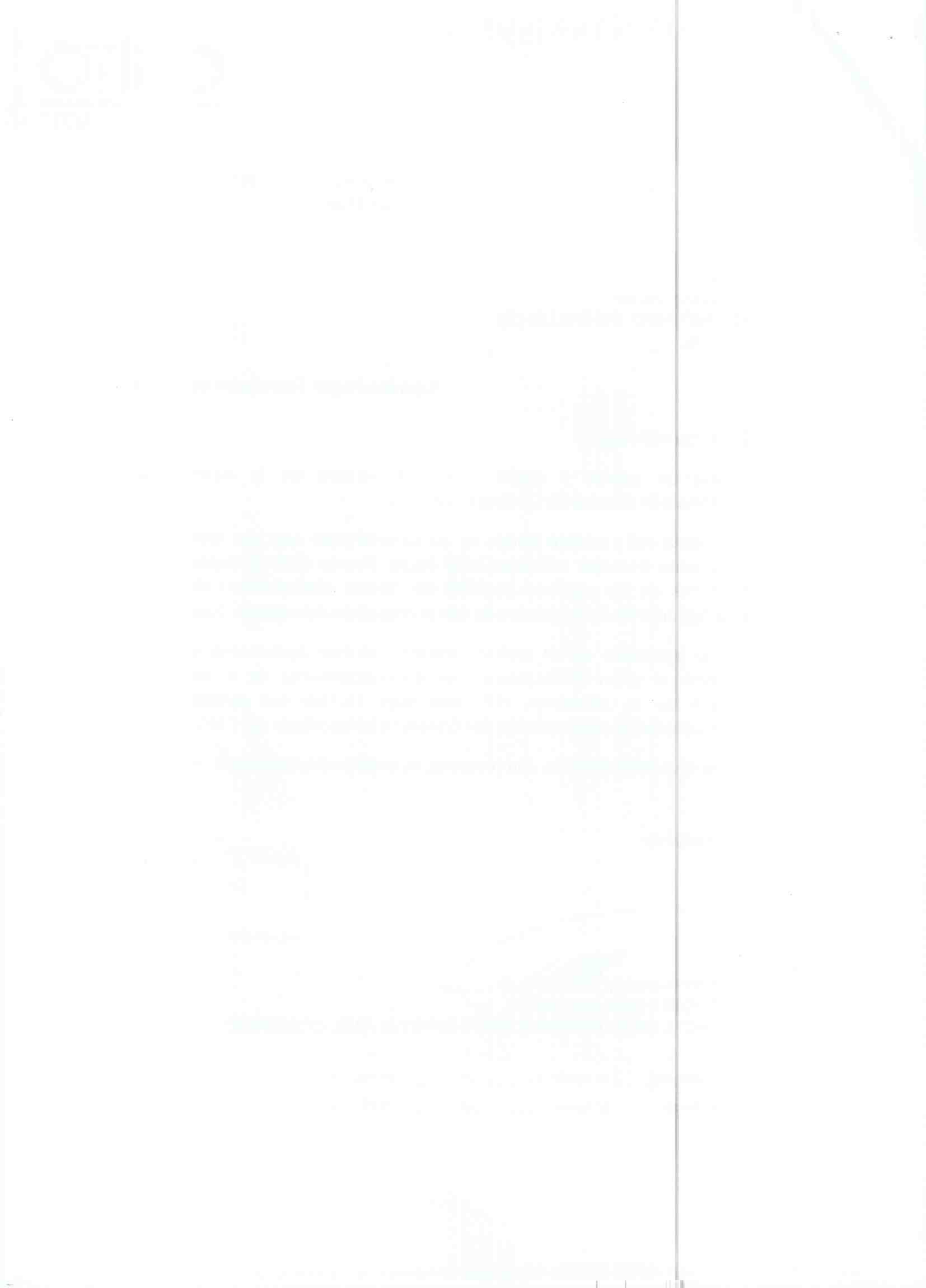
Por la favorable atención a la presente, le anticipo mis agradecimientos.

Atentamente,


Cmt. (S.P) Luis E. Montalvo G.
COORDINADOR DISTRITAL
AGENCIA DE COORDINACIÓN DISTRITAL DEL COMERCIO



Elaborado por:	M. Maldonado	CG	09-08-2016	
Revisado por :	N. Torres	CG	09-08-2016	



ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 12 de mayo de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se llevo a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participó el personal técnico a cargo de las distintas dependencias de las Administraciones Zonales: Promotores de Salud, Unidad de Espacio Público, Control de la Ciudad y la Agencia Metropolitana de Control. Se recogieron las siguientes observaciones:

CAPÍTULO II

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PERSONAS QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE, PREPARACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO PROPIAMENTE DICHO DE ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS PUBLICOS DEL DMQ

Art. 4.- Autorización: Emitida por la autoridad competente para las actividades de, preparación almacenamiento, transporte y expendio propiamente dicho de alimentos en los espacios públicos del DMQ.

Art. 5.- Certificado de Salud: Toda persona que realice actividades de comercio autónomo de alimentos debe disponer del certificado de salud anual, obtenido en cualquiera de las Unidades Metropolitanas de Salud del DMQ (Examen médico clínico, examen odontológico y exámenes de laboratorio: coproparasitario, coprocultivo y otros a criterio del médico)¹.

¹**OBSERV:** Reducir el número de análisis para que la entrega del certificado de salud se emita más rápido

Certificado de Capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos: obtener el certificado de asistencia al curso de capacitación sobre BPH y manipulación de alimentos.

La capacitación estará a cargo de la Agencia de Coordinación Distrital de Comercio en coordinación con las Jefaturas Zonales de Salud².

²**OBSERV:** Inspección visual antes de entregar el permiso de funcionamiento

CAPÍTULO III

UTENSILIOS Y VAJILLA

Art. 8.- Para el expendio de alimentos preparados, deben utilizarse utensilios y recipientes de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sean resistentes a la corrosión, a la limpieza y desinfección repetidas.

Art. 9.- Para el expendio de productos preparados se debe utilizar vajilla desechable; cuando el alimento que se expendiera requiera de vajilla no desechable, se debe garantizar su lavado con agua corriente³.

³**OBSERV:** Si no existe una fuente de agua cercana contar con un recipiente apropiado, limpio, protegido de animales domésticos y del polvo. Este recipiente debe proporcionar flujo continuo y donde el agua de lavado no se reutilice. La vajilla no debe lavarse en baldes de agua.

CONSIDERACIONES PARA CONTROL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Art. 14.- El control de las actividades que se desarrollan en la comercialización de alimentos se viabilizará organizándolas en dos grupos:

Comercialización de Alimentos Procesados o no procesados e Industrializados⁴.

⁴**OBSERV:** Cambiar Industrializados por Fabricados. La palabra Industrializado se entiende que se trata de productos de alta gama.

PRIMER GRUPO

- a) Alimentos procesados con registro sanitario: empacados y enfundados herméticamente, inclusive bebidas no alcohólicas embotelladas, confites y afines;
- b) Alimentos preparados domésticamente, tales como: Jugos , refrescos, bebidas, comida rápida, típica o al paso; y,
- c) Frutas con o sin corteza⁵;

⁵**OBSERV:** Por considerarse alimentos de alto riesgo, el expendio de productos del mar (cebiches, mariscos u otros moluscos) deberá cumplir con la cadena de frío en todas sus etapas. De preferencia se expendirá en recipientes adecuados que ayuden a mantener la cadena de frío.

4. Requisitos para el expendio de alimentos en puestos ocasionales y temporales⁶ :-

Por lo general se considerará lo siguiente:

- c) Mesas y sillas limpias de color claro;
- d) Mantelería limpia de colores claros;
- f) Los productos a ser comercializados serán frescos, de fácil preparación.
- g) Los responsables de la organización de los eventos ocasionales o temporales, deberán mantener personal permanente exclusivo para limpieza, mientras dure esta actividad, (el mismo que no podrá manipular alimentos.)

⁶**OBSERV:** En este punto no se deberían considerar a puestos ocasionales o temporales como comercios autónomos.

Anexo B

VIGILANCIA, MUESTREO Y CONTROL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN LUGARES PÚBLICOS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

En el área de su jurisdicción, las Administraciones Zonales a través de las Jefaturas Zonales de Salud ejecutarán programas de vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados, sujetándose a las políticas y normativas emitidas por la Autoridad Sanitaria Nacional.⁷

⁷**OBSERV:** Si como resultado de la inspección se comprueba que el puesto, el manipulador o los productos que en él se expenden, no cumplen con las condiciones sanitarias, se procederá a realizar las observaciones que fueren del caso.

REGISTRO DE ASISTENCIA.

TALLER: SOCIALIZACIÓN, Y OBSERVACIONES DE LA REGLA TÉCNICA DE INOCUIDAD
FECHA: 12/05/2015

ADMINISTRACIÓN ZONAL/ SECRETARÍA	NOMBRE	CARGO/FUNCIÓN	TÉLEFONO	MAIL
Administración Central	Leonardo Páez	Gerente de Salud	098360022	leonardo.paez@quito.gov.ec
Secretaría de Salud	Tomas Cordero	Asesor	097736127	
Asesoría de Salud	Carolina Páez	Asesoría de Salud	097736127	carolina.paez@quito.gov.ec
Comando en Jefe	Julian Yanes	Comando en Jefe	098360022	julian.yanes@quito.gov.ec
AM Control	Montalvo Marcos	AM Control	0915066141	montalvo.marcos@quito.gov.ec
Administración de Salud	Patricia Sotomayor	Asesoría de Salud	098360022	patricia.sotomayor@quito.gov.ec
Administración Norte	Jorge Espín	Asesoría de Salud	098360022	jorge.espin@quito.gov.ec
Administración Sur	Alfonso Jarama	Asesoría de Salud	0915066141	alfonso.jarama@quito.gov.ec
Co. De Salud	Benigno Viqueza	Asesoría de Salud	0915066141	benigno.viqueza@quito.gov.ec

ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 25 de mayo de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se llevo a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participaron las Jefaturas Zonales de Salud y los promotores de salud de las Administraciones Zonales. Se recogieron las siguientes observaciones:

CAPÍTULO II

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS PERSONAS QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE, PREPARACION, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO PROPIAMENTE DICHO DE ALIMENTOS EN LOS ESPACIOS PUBLICOS DEL DMQ

Art. 1.- OBJETIVO: La presente Regla Técnica de BPH¹ establece los requisitos y condiciones higiénicas y sanitarias que deben cumplir la ciudadanía² en general en el Distrito Metropolitano de Quito, con la finalidad de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano, en especial quienes tienen como actividad económica el expendio y manipulación de alimentos.

¹OBSERV: Desglosar BPH, que significa Buenas Prácticas de Higiene.

²OBSERV:que deben cumplir los comercios autónomos.

Certificado de Capacitación en BPH y Manipulación de Alimentos: obtener el certificado de asistencia³ al curso de capacitación sobre BPH y manipulación de alimentos.

³OBSERV: Obtener el certificado de asistencia y aprobación al curso de capacitación sobre BPH y manipulación de alimentos.

Lavar las manos frecuentemente con agua potable circulante y jabón, de acuerdo a la técnica de lavado de manos recomendada (Debe lavarse las manos después de haber ocupado el baño, manipular alimentos crudos, dinero y desinfectantes)⁴.

⁴OBSERV: Aumentar finalmente usar gel antiséptico o alcohol. Usar las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No usar anillos, pulseras, relojes, ni otro accesorio en las manos.

Art. 7.-Control de plagas y animales: Para evitar la contaminación de los alimentos, las personas, deberán realizar permanentemente la limpieza y desinfección de sus puestos, para evitar las presencias de vectores (moscas, roedores y cucarachas)⁵.

⁵OBSERV: Los basureros deben estar tapados y alejados de los mobiliarios en donde se expenden los alimentos.

CAPÍTULO III

UTENSILIOS Y VAJILLA

Art.10.- No se utilizarán recipientes o utensilios que estén oxidados, rotos o dañados, para evitar riesgo al consumidor⁶.

⁶OBSERV: Los recipientes que contienen alimentos deben estar tapados con tapas que no estén oxidados. No tapar con manteles, toallas, cobijas o plásticos negros, y protegidos del sol.

Art. 11.-Toda tabla para picar o cortar los alimentos debe ser de material resistente, lisa, estar siempre en buenas condiciones, sin grietas, lavarse antes y después de cada uso y desinfectarse⁷ con sanitizante ; se debe disponer de una para alimentos crudos y otra para alimentos cocidos.

⁷**OBSERV:** La tabla de picar de preferencia debe ser de plástico, desinfectar de manera que no pase al alimento los desinfectantes.

CAPÍTULO IV

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Art. 12.- Para realizar la limpieza de mesas, mesones y superficies se debe utilizar toalla desechable⁸.

⁸**OBSERV:** El mobiliario debe usarse sólo para el fin al que ha sido destinado, no usar como bodega de almacenamiento, o para venta de otros o varios productos.

Anexo B

VIGILANCIA, MUESTREO Y CONTROL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE SE EXPENDEN EN LUGARES PÚBLICOS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

OBSERV: Dividir el proceso de vigilancia y control de inocuidad en antes, durante y después de la toma de muestra.

Las muestras que se entreguen en el laboratorio de análisis de alimentos del MDMQ deberán acompañarse de la papeleta original de muestreo.

OBSERV: de ser posible se dará prioridad en la toma de muestras a alimentos que tengan un riesgo mayor por composición química y que puedan afectar la salud de la población. La siguiente tabla muestra el tipo de riesgo por su composición:

TIPO DE RIESGO	TIPO DE ALIMENTO
ALTO	Alimentos cocidos que se consumen fríos (sandúche de pollo, ceviches, cevichochos) Ensaladas (lechugas) Leche y derivados Jugos naturales Mayonesas o salsas Granizados Frutas peladas (mango, ensaladas de frutas, limón)
MEDIO	Alimentos recalentados Helados artesanales Alimentos cocidos/asados
BAJO	Sopas Frituras Alimentos secos

REGISTRO DE ASISTENCIA.

TALLER: REVISIÓN DE REGLA TÉCNICA DE INOCUIDAD
FECHA: 25/05/2015

ADMINISTRACIÓN ZONAL	Jefe/ENCARGADO ZONAL DE SALUD	CONTACTO MAIL/ TELÉFONO	FIRMA
Centro	Nathalia Villanes	0991288256 nathalia.villanes@gmail.com	<i>Nathalia Villanes</i>
Cajamarca	Osiris Murillo	0991288256 osiris.murillo@gmail.com	<i>Osiris Murillo</i>
Catamarca	Renato P. Salas	0991288256 renato.psalas@gmail.com	<i>Renato P. Salas</i>
Cuzco	F. del Cuzco	0991288256	<i>F. del Cuzco</i>
El Alto	P. Cardenas	0991288256	<i>P. Cardenas</i>
La Paz	Angel Lopez	0991288256	<i>Angel Lopez</i>
La Paz	RODOLFO TRINIDAD	0991288256	<i>Rodolfo Trinidad</i>
La Paz	DR. OSCAR ZAMORA	0991288256	<i>Dr. Oscar Zamora</i>
La Paz	Dr. William Cordero	0991288256	<i>Dr. William Cordero</i>
La Paz	Enzo Rios	0991288256	<i>Enzo Rios</i>



THE

NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

1892

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION
1892



NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

1892

ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 4 de junio de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se llevo a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participó el Director de Comercio autónomo de la Dirección de Comercialización. Se recogieron las siguientes observaciones:

ANEXO B INSPECCIÓN TÉCNICA PARA OTORGAR EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO EN COMERCIOS AUTÓNOMOS

OBSERV: Si el comerciante autónomo que es evaluado no llega a los 88 puntos, como indica la inspección técnica, se procederá a sancionar a la persona que expende alimentos en el espacio público

INSPECCIÓN TÉCNICA PARA OTORGAR EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO EN COMERCIOS AUTÓNOMOS

PROPIETARIO: CÉDULA DE IDENTIDAD:

ACTIVIDAD: N° P. DE FUNCIONAMIENTO:

TÉCNICO QUE REALIZA LA INSPECCIÓN:

FECHA DE LA 1^{RA} INSPECCIÓN: CALIFICACIÓN:

FECHA DE LA 2^{DA} INSPECCIÓN: CALIFICACIÓN:

HASTA 50 PUNTOS: CONDICIONES INACEPTABLES, URGENTE CORREGIR

51-70 PUNTOS: CONDICIONES DEFICIENTES, SE NECESITAN HACER CORRECCIONES

71-88 PUNTOS: CONDICIONES REGULARES, SE NECESITAN HACER CORRECCIONES PUNTUALES

88-100 PUNTOS: BUENAS CONDICIONES, HACER PEQUEÑAS CORRECCIONES.

EN LA INSPECCIÓN SE ENVALUARÁ LO SIGUIENTE:

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

MATERIAS PRIMAS/ ALIMENTOS PREPARADOS

UBICACIÓN DEL PUESTO DE VENTA

UTENSILLOS/ EQUIPOS

MENEO DE DESECHOS

CERTIFICADO MÉDICO Y DE CAPACITACIÓN

CONSIDERACION: LA ORDENANZA METROPOLITANA 0280, EN EL ARTÍCULO 44 CONSTA QUE "LA AGENCIA DE METROPOLITANA DE CONTROL Y LAS ADMINISTRACIONES ZONALES TENDRÁN A CARGO LA TOMA DE MUESTRAS, INSPECCIÓN Y CONTROL DEL LAS ACTIVIDADES QUE REALICEN TRABAJADORAS Y TRABAJADORES AUTÓNOMOS".

NOTA: PARA OBTENER EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO EL PUESTO DE EXPENDIO DE ALIMENTOS PREPARADOS DEBERÁ OBTENER MÍNIMO 88 PUNTOS.

NOTA. EL CONTENIDO DE LA LISTA DE INSPECCIÓN ESTÁ EN DOCUMENTO INTERNO N° 1- UIA-SE



Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı

Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı
Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı

ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 29 de julio de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se llevo a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participaron las asociaciones de comercios autónomos. Se recogieron las siguientes observaciones:

CAPÍTULO II. REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL.

Art. 7.- CERTIFICADO DE SALUD: Toda persona que realice actividades de comercio autónomo de alimentos debe disponer del certificado de salud anual, obtenido en cualquiera de las Unidades Metropolitanas de Salud del DMQ (Examen médico clínico, examen odontológico y exámenes de laboratorio: coproparasitario y otros a criterio del médico)¹.

¹**OBSERV:** Sobre el examen médico, los comerciantes autónomos se realizan exámenes en las Unidades de Salud del DMQ. Se hará hincapié sobre el criterio del médico para realizarse ciertos exámenes

Cada establecimiento o lugar donde se expende comida debe contar con un basurero tapado para el uso de los clientes².

²**OBSERV:** Es necesario que existan contenedores de basura grandes para que los comerciantes autónomos puedan desechar la basura generada en sus sitios de trabajo.

CAPÍTULO IV. DISEÑO Y ESTRUCTURA

Art. 16.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS PUESTOS DE VENTA: Los puestos o instalaciones en donde se expenden los alimentos deben estar limpios y protegidos del sol y la lluvia. Las superficies de éstos se deben limpiar con una toalla desechable y luego desinfectarlas con una mezcla agua/cloro (50:50) todos los días³.

³**OBSERV:** Explicar en un procedimiento el uso del cloro y de los desinfectantes.

CAPÍTULO III. UTENSILIOS Y VAJILLA

Si no existe una fuente de agua potable cercana tener un recipiente (botellón) apropiado, limpio, protegido del polvo y de animales domésticos, este recipiente debe proporcionar un flujo continuo y donde el agua de lavado no se reutilice, el residuo de agua debe eliminarse. La vajilla no debe lavarse en baldes de agua⁴.

⁴**OBSERV:** Es necesario colocar fuentes de agua potable cercanas para que el comerciante autónomo se pueda proveer de agua, si es que no existe una fuente cercana al menos el comerciante autónomo debería contar con botellón.

REGISTRO DE ASISTENCIA

SOCIALIZACIÓN DE LA REGLA TÉCNICA
FECHA: 29/07/2015

ASOCIACIÓN	NOMBRE	TELÉFONO	CORREO	FIRMA
FETAP	CARLOS CAIZA	0985500229	CARLOS CAIZA	
El Tizón	Rafael Michale	0996623936	Rafael@1950	
FETAP	Edmundo Jarama	0982815216	edmundo.jarama@feta.org	
FEDOS-FETAP	Iván Yacola	0993747156	ivan.yacola@feta.org	
FETAP	Isidro Ulla	0984219831	isidro.ulla@feta.org	
FETAP AUCSTRAL	GUSTAVO CARRERON	0912550217		
FETA Fedos	Jorge Alvarado	0996623543		
FEDOSCONIP	María Ortega	0991805838	maria.ortega@fedosconip.org	
ALPINO BUCARON	Bernardo Pardo	0992716641		
UOSCAP	Boyanza Pardo	0984297050		
FEDOSCONIP	Morquio Pareda	0988485948		
COMITAE	Enzo Cárdenas	0992102935	enzo.cardenas@comitae.org	
Puentes del Valle	Nancy González	0983044864	nancy.gonzalez@puentesdelvalle.org	



ACTA DE REUNIÓN DE SOCIALIZACION DE LA REGLA TÉCNICA

En la ciudad de Quito DM en la fecha 26 de agosto de 2015, en la sala de reuniones de la Secretaría de Salud, se llevo a cabo la socialización de la Regla Técnica en la que participaron las asociaciones de comercios autónomos. Se recogieron las siguientes observaciones:

CAPÍTULO I - GENERALIDADES

Art. 1.- OBJETIVO: La presente Regla Técnica de expendio de alimentos en la vía pública, tiene como objetivo establecer los requisitos, condiciones higiénicas y sanitarias de orden técnico que deben cumplir las personas que preparan, expenden y comercializan alimentos¹ dentro del Distrito Metropolitano de Quito, con la finalidad de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos para el consumo humano.

¹OBSERV: Cambiar "La presente Regla Técnica de BPH establece los requisitos y condiciones higiénicas y sanitarias que deben cumplir la ciudadanía en general en el Distrito Metropolitano de Quito" por "La presente Regla Técnica de expendio de alimentos en la vía pública, tiene como objetivo establecer los requisitos, condiciones higiénicas y sanitarias de orden técnico que deben cumplir las personas que preparan, expenden y comercializan alimentos dentro del Distrito Metropolitano de Quito"

CAPÍTULO II. REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL.




Art. 7.- CERTIFICADO DE SALUD: Toda persona que realice actividades de comercio autónomo de alimentos debe disponer del certificado de salud anual, obtenido en cualquiera de las Unidades Metropolitanas de Salud del DMQ (Examen médico clínico, examen odontológico y exámenes de laboratorio: coproparasitario y otros a criterio del médico).

Las personas o los ayudantes que hayan sido identificados como portadores de enfermedades transmitidas por alimentos deberán abstenerse de realizar toda actividad de manipulación de alimentos, mientras no haya obtenido un certificado médico en el que se indique su buen estado de Salud².

²OBSERV: Cambiar la frase "Las personas o los ayudantes que hayan sido identificados como portadores de enfermedades transmitidas por alimentos" por "Las personas o los ayudantes que hayan sido identificados como portadores de enfermedades que se puedan transmitir a los alimentos"

REGISTRO DE ASISTENCIA.

SOCIALIZACIÓN DE LA REGIA TÉCNICA DE INOCUIDAD
FECHA: 26/08/2015

ASOCIACIÓN	NOMBRE	TELÉFONO	CORREO	FIRMA
FETAP	Jedamundo	0992 71 93 16	manu.diaz@feta.org.ec	
FETAP	Isabel Lilla	0992 21 92 21	isabel.lilla@feta.org.ec	
FETAP	David Lilla	0992 21 92 21	david.lilla@feta.org.ec	
FETAP FEDOS	Ivan Yaelga	0992 71 93 16	ivan.yaelga@feta.org.ec	