

Reglamento Férias Turnos y Similares

Nº 17923-S

EL PRIMER VICEPRESIDENTE

EN EJERCICIO DE LA PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

Y EL MINISTRO DE SALUD,

En uso de las facultades que les confieren los artículos 140, inciso 18) de la Constitución Política y el 218, párrafo II de la Ley General de Salud.

DECRETAN:

El siguiente

Reglamento para Férias, Turnos y Similares

De las definiciones:

ARTICULO 1º.- Para los efectos del presente Reglamento entiéndase por:

Aguas pluviales: Aguas de lluvia.

Alimento: Toda sustancia o producto natural y elaborado, que al ser ingerido por el hombre proporcione al organismo los elementos necesarios para su mantenimiento y todo aquel que, sin tener tales propiedades, se consuma por hábito o agrado.

Alimento potencialmente peligroso: Significa todo alimento constituido, total o parcialmente, de lecho o productos lácteos, huevos, carne, aves, pescados, mariscos crustáceos comestibles y otros ingredientes, incluidos los ingredientes sintéticos, en una forma capaz de permitir el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos y toxigénicos.

Clausura: Formal colocación de sellos que la autoridad haga de un establecimiento.

Decomiso: El decomiso consiste en la pérdida de la propiedad que experimenta el dueño en favor del Estado, de los bienes materiales que han sido causa o instrumento de una fracción sanitaria o que sean nocivos o peligrosos para la salud.

Desinfección: Significa el tratamiento que se aplica a equipos y utensilios, entre otros utilizando medios químicos y físicos durante cierto tiempo y concentración de manera tal que se reduzcan los microorganismos presentes incluyendo los patógenos o causantes de enfermedades.

Limpieza: Eliminación en las superficies de los equipos, utensilios, pisos, por medio del fregado o lavado con agua caliente o vapor de agua con jabones abrasivos o detergentes, de los residuos de alimentos u otros en los cuales puede darse o se da la presencia y multiplicación de gérmenes causantes de enfermedades.

Manipulador de alimentos: Empleado de un servicio de alimentación en ferias, turnos y similares, que tiene intervención directa o indirecta en preparar, almacenar o servir alimentos, con los utensilios y materiales que sirven para su preparación.

Permiso sanitario de funcionamiento: Permiso otorgado por la autoridad de salud, para la operación de un establecimiento.

Utensilios: Cualquier equipo o instrumento usado para almacenar, preparar, distribuir o servir alimentos y bebidas, tales como loza, cristalería, utensilios de cocina, cubiertos, bandejas, vitrinas, mostradores, anaqueles, meses, fregaderos y demás implementos y equipo.

Protección de alimentos: Implica todas las acciones y medidas sanitarias dirigidas, en todo momento incluido el período de almacenamiento, preparación, exposición al público, servicio de transporte, en que el alimento deberá estar protegido de toda contaminación, contra el polvo, insectos, roedores, así como el equipo y los utensilios empleados, evitando las malas prácticas de manipulación o manipulación innecesaria, considerando las temperaturas de conservación a que deben ser mantenidos los alimentos, de acuerdo con lo que establecen las normas sanitarias.

ARTICULO 2°.-

Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento serán de aplicación para todos aquellos sitios, lugares o locales en donde se efectúen ferias, turnos y actividades similares, independientemente de la causa o motivación de su realización sin excluir las que se lleven a cabo por razones religiosas o de caridad.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 3°.-

Sólo se podrán realizar las actividades que menciona el artículo anterior, en sitios previamente aprobados por la autoridad de salud. Proceder el otorgamiento del permiso sanitario de funcionamiento cuando se compruebe que se cumplieron con los requisitos que se contemplan en el presente Reglamento. Dichas actividades requerirán asimismo de la autorización final de la Gobernación de la provincia.

[Ficha articulo](#)

De las condiciones físicas:

ARTICULO 4°.-

Los sitios, lugares o locales en donde se efectúen ferias, turnos y actividades similares, reunirán los requisitos mínimos siguientes:

a) Tener agua del sistema de distribución de la localidad en todos los sitios en los que se preparen o expendan alimentos de cualquier naturaleza.

b) Disponer de facilidades para la evacuación sanitaria de las aguas servidas, de cualquier naturaleza que sean.

c) Contar con facilidades apropiadas para almacenar, transportar, y poner los desechos sólidos que se produzcan.

ch) Tener desagües para la rápida evacuación de las aguas pluviales.

d) No estar localizados cerca de los lugares o áreas que por su naturaleza y condiciones constituyan un peligro para la integridad moral y física de los asistentes.

e) La feria, turno o similar, deberá tener una ubicación que no sea fuente de molestias por ruido, polvo, gases y otros para la comunidad.

[Ficha artículo](#)

ARTICULO 5°.-

Los sitios se dividirán en lotes, el uso que se otorgue se dará atendiendo a las facilidades sanitarias y físicas que ahí se requieran y se dispongan. Existirán espacios libres entre los locales, a modo de pasillos, los que no serán menores de tres metros de ancho, debiendo ser de un ancho superior cuando se requiera para servicio de los locales y el tránsito de las personas. Todos los pasillos tendrán lastre y pendiente hacia desagües que permitan que el agua de lluvia discurra rápidamente de estos sin formar estancamientos.

[Ficha artículo](#)

Del suministro de agua:

ARTICULO 6°.-

Donde se preparen y distribuyan alimentos se contará con el agua del sistema existente en cantidad y presión suficientes y permanente dentro de la instalación individual. Tendrán las facilidades de pilas necesarias para la preparación de alimentos y la limpieza sanitaria de los utensilios y maquinaria empleados.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 7º.-

El uso de tanques de almacenamiento para los locales estar restringido al suministro en casos de emergencia. Dichos tanques serán de material inoxidable y estarán absolutamente limpios. No se permitir el uso de tanque en sustitución del servicio de suministro de agua.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 8º.-

No se aceptar el suministro de agua por medio de camiones tanques cuando exista un sistema permanente y confiable por medio de cañería.

[Ficha articulo](#)

De las aguas servidas:

ARTICULO 9º.-

Todo sitio destinado a ferias, turnos y similares tendrá sistema de evacuación de las aguas residuales aprobado por la autoridad de salud. No se permitirá que se descarguen las aguas residuales a cursos de agua.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 10.-

Todo local en donde se reúnan doce o más personas, incluyendo a quienes prestan el servicio, tendrá un servicio sanitario compuesto de taza y lavatorio por cada veinticinco personas de capacidad teórica o real.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 11.-

Como parte de las instalaciones físicas de la feria, turno o similar existirán baterías de servicios sanitarios para el público que visita las instalaciones. Los servicios sanitarios para hombres contarán con taza, orinal y lavatorio, en una proporción de un servicio sanitario por cada doscientas personas que puedan asistir, también existirán servicios sanitarios para mujeres que contarán con taza y lavatorio por cada doscientas personas que puedan asistir. Todo servicio de grupo de servicios sanitarios estará claramente rotulado, con las indicaciones: damas y caballeros, respectivamente.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 12.-

Las baterías de servicios sanitarios deberán ubicarse en dos lugares diferentes de la feria, turno o similar, con fácil acceso para el público. Las baterías para hombres estarán separadas de las de mujeres con una distancia mínima de 15 metros.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 13.-

A juicio de la autoridad de salud, se permitir el uso de servicios sanitarios con retrete o excusados químicos, como complemento de los que deben existir permanentemente en el sitio.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 14.-

Los servicios sanitarios estarán dotados permanentemente de papel higiénico y jabón. No se permite el uso de papel periódico y similares.

[Ficha artículo](#)

De los residuos sólidos:

ARTICULO 15.-

Todo local o puesto de venta tendrá un recipiente exclusiva para recoger los residuos sólidos. Ser de material impermeable y tendrá una tapa que ajuste bien. Se encontrar en buen estado de conservación sin rajaduras, huecos u otros daños que permitan la salida de la basura, que entren insectos o que atraigan animales. Su volumen no sean menor de 15 litros.

[Ficha artículo](#)

ARTICULO 16.-

El servicio de aseo, limpieza y recolección de basura, se dar diariamente o con la misma frecuencia del servicio dado a la comunidad. Para dichos efectos se dispondrá de los residuos en un lugar aprobado por la autoridad de salud, el que ser alejado del sitio de la feria, turno o similar.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 17.-

Se deben instalar recipientes para depositar los desechos sólidos en el área en donde el público recorre las instalaciones, los que estarán distribuidos por todo el sitio a intervalos no mayores de veinticinco metros uno del otro. Su volumen no será inferior a cien litros.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 18.-

Atendiendo a las necesidades de la actividad deberán ubicarse recipientes en la periferia del sitio en donde se puedan depositar los desechos sólidos de los recipientes mencionados en el artículo 17. Estos recipientes grandes serán de metal con tapa y con facilidades para vaciarlos en camiones recolectores.

[Ficha articulo](#)

De los desagües pluviales:

ARTICULO 19.-

Deberá existir un alcantarillado pluvial en los sitios en que se realice una feria, turno o similar de capacidad suficiente para eliminar las aguas de lluvia en forma inmediata y adecuada. Para dichos efectos del terreno deberá de disponer de vías peatonales, calles internas y los tragantes necesarios. No se deben utilizar zanjas de tierra como método de evacuación de las aguas en el sitio de las actividades.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 20.-

Queda terminantemente prohibido descargar aguas servidas al alcantarillado pluvial.

[Ficha articulo](#)

Del control sanitario de los alimentos:

ARTICULO 21.-

Todo negocio, puesto o local, en el que se almacenen, distribuyan, preparen o expendan alimentos de cualquier clase, estarán sujetos a las normas de este Reglamento y las que dicte el Ministerio de Salud.

[Ficha artículo](#)

ARTICULO 22.-

Los servicios temporales de alimentación al público, estarán clasificados en las siguientes categorías:

Clase A: Establecimiento temporal dedicado al servicio de alimentos.

Clase B: Puesto temporal de alimentos preparados (con preparación fuera del lugar del servicio)

Clase C: Puesto temporal de alimentos preparados (en el mismo lugar del servicio).

Clase D: Puesto de alimentos no preparados considerados peligrosos.

Clase E: Puesto de alimentos no peligrosos.

CLASE A:

Establecimiento temporal dedicado al servicio de alimentos:

Entiéndase como tal, a aquellos establecimientos de ubicación temporal en ferias, turnos y similares, dedicados al servicio de alimentos, los cuales debido a la naturaleza de las funciones que desempeña el personal que ahí labora, los equipos y utensilios a emplear, la manipulación, conservación y protección de los alimentos, su preparación y mantenimiento es fundamental que se expendan y provean esto al público consumidor en óptimas condiciones de higiene.

CLASE B:

Puesto temporal de alimentos preparados (con preparación fuera del lugar de servicio):

Son aquellos puestos en cuyo sitio se expenden y/o exponen alimentos que han sido preparados en un lugar distinto el que se expenden, y que requieren de cocción y recalentamiento, mantenimiento y preservación por frío o calor, para ser suministrados al público en porciones individuales y con utensilios desechables. Se incluyen en esta definición, las unidades móviles cuyo uso se ajuste a la definición de esta clase y a las normas y reglamento respectivo.

CLASE C:

Puesto temporal de alimentos preparados (en el mismo lugar de servicio):

Defínase como tal al establecimiento en cuyas instalaciones se expenden y exponen alimentos que han recibido preparación, aderezos y otros además de la cocción y cocinado y se venden directamente al público, los cuales no requieren de proceso de elaboración complicado, y que el volumen de alimentos a preparar, almacenar, procesar, está de acuerdo con la capacidad instalada del puesto, quedando a juicio del Ministerio de Salud la determinación de los alimentos que pueden ser vendidos en dicho lugar.

CLASE D:

Puesto de alimentos no preparados, considerados peligrosos:

Son aquellos lugares o sitios, cuyas instalaciones han sido destinadas para el expendio y exposición de alimentos al público únicamente de productos que no han recibido preparación, aliñamiento, aderezos y otros, tales como: pollo crudo, pescado entero, queso fresco y otros, que por su naturaleza son considerados peligrosos y que requieren de conservación y almacenamiento, bajo condiciones específicas. Esta definición incluye unidades móviles, especialmente acondicionadas para estas actividades como lo indica el reglamento respectivo.

CLASE E:

Puesto de alimentos no peligrosos:

Son las instalaciones que han sido destinadas al expendio y exposición de alimentos que por su naturaleza son productos considerados de bajo riesgo y no peligrosos y cuya presentación o empaque cuenta con la etiqueta que contiene la licencia y codificación del registro en el Ministerio de Salud, con excepción de aquellos destinados a la venta de productos tales como: frutas y hortalizas y los que el Ministerio determine.

[Ficha articulo](#)

Almacenamiento y conservación de alimentos:

ARTICULO 23.-

Las materias primas utilizadas para la preparación de alimentos deberán provenir de comercios o industrias que cuenten con el respectivo permiso sanitario de funcionamiento que otorga el Ministerio de Salud y ajustarse a las condiciones higiénico sanitarias, que contempla al efecto la Ley General de Salud.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 24.-

Las materias primas consideradas alimentos de alto riesgo o potencialmente peligrosas, deberán ser almacenadas en equipos de refrigeración o congelación para asegurar su conservación, a las temperaturas que indique el Ministerio de Salud.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 25.-

El almacenamiento de alimentos se deberá dar en empaques y envases adecuados, que impidan el contacto o posible contaminación cruzada con otros alimentos mantenidos en la misma unidad de frío. Las materias primas de alto riesgo procesadas, que se encuentran combinadas o mezcladas con otros alimentos, deberán ajustarse a los artículos 23 y 24 del presente Reglamento. Los no procesados y considerados de bajo riesgo, tales como hortalizas y frutas deberán ser lavados antes de su almacenamiento y protegerse en recipientes adecuados de forma tal que no contaminen otros alimentos.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 26.-

Aquellos alimentos procesados bajo riesgo, utilizados como materias primas para la elaboración de alimentos, tales como: sal, harinas, azúcar, condimentos y otros, al ser abierto su empaque original, deberán ser depositados en envases, tapados y rotulados, excepto en los períodos necesarios de preparación o servicio. Las tapas de los envases deberán ser impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza, así como de uso permitido en alimentos.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 27.-

Los envases de alimentos deberán ser almacenados a un mínimo de seis pulgadas sobre el suelo, de forma tal, que se proteja el alimento contra salpicaduras y otra contaminación, así como que se permita una fácil limpieza de la zona de almacenamiento, para lo cual se pueden emplear tarimas, plataformas rodantes, estantes o paletas convenientemente dispuestas.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 28.-

Queda prohibido el almacenamiento de materias primas, productos procesados u otros alimentos, conjuntamente con sustancias tóxicas, plaguicidas, detergentes, combustibles y solventes inflamables, equipo de aseo y aquellos que el Ministerio de Salud determine o considere un riesgo potencial de contaminación de alimentos o perjudicial para la salud pública.

[Ficha articulo](#)

Del almacenamiento bajo refrigeración:

ARTICULO 29.-

Los servicios de alimentación clasificados en el artículo 22, requerirán obligatoriamente de instalaciones de refrigeración, convenientemente ubicadas para asegurar el mantenimiento de alimentos denominados potencialmente peligrosos a las temperaturas requeridas por el Ministerio de Salud.

[Ficha articulo](#)

De la preparación de alimentos:

ARTICULO 30.-

Todo alimento para consumo público, en ferias, turnos o similares, deberá ser preparado bajo condiciones de estricta higiene y seguridad acorde con las normas higiénico sanitarias establecidas y el establecimiento para operar deberá contar con el correspondiente permiso sanitario de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 31.-

Todo puesto o establecimiento dedicado a la actividad de venta de alimentos, deberá contar con una persona responsable de todas las actividades que se den en el mismo y ser también responsable solidario de las infracciones que se comentan debiendo acatar las órdenes que gire el Ministerio.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 32.-

Las personas que se dedican a la preparación y manipulación de los alimentos están obligadas a prevenir la contaminación de los mismos, para que lo deberán acatar las normas del presente Reglamento y otras que emita el Ministerio.

[Ficha articulo](#)

Del equipo y utensilios para la elaboración y servicios:

ARTICULO 33.-

Los alimentos que se expongan al público deberán protegerse contra la contaminación, mediante el uso de envases, de mostradores de fácil limpieza o dispositivos protectores, tales como: urnas o vitrinas cerradas u otros medios eficaces. Los alimentos potencialmente peligrosos, requerirán de equipo de calentamiento o refrigeración, para mantener las temperaturas adecuadas durante la exposición. Se prohíbe el uso de reflectores o bombillas como recurso para mantener la temperatura de un alimento.

ARTICULO 34.-

Únicamente se autorizar aquel utensilio de mesa cuyo material sea de metal, vidrio o plástico rígido, en aquellos establecimientos y puestos que dispongan de las facilidades de limpieza y desinfección de los mismos. Los que no dispongan de facilidades, únicamente podrán emplear vasos, servilletas, platos, cuchillos, tenedores, cucharas y otras de material desechable, para el empleo y servicio del consumidor, los cuales deberán ser utilizados por una sola vez.

Los utensilios desechables de mesa, que han sido utilizados por el consumidor deberán ser depositados en recipientes destinados para depositar desechos. El propietario, administrador o encargado del establecimiento deberá disponer de rótulos que indiquen al usuario que deben depositar los artículos desechables utilizados, en el o los recipientes que se destinen para tal efecto, dentro o fuera de las áreas de servicio.

ARTICULO 35.-

Los instrumentos que se utilicen para preparar y servir los alimentos se guardarán bien higienizados en un sitio donde no puedan ser contaminados por insectos, roedores, entre otros.

[Ficha articulo](#)

Del personal de los establecimientos de alimentos:

ARTICULO 36.-

Las personas que se dediquen al servicio, preparación y manipulación de alimentos en ferias, turnos y similares deberán contar con el respectivo carné de salud, extendido en el servicio de salud correspondiente.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 37.-

En beneficio y resguardo de la salud pública, ninguna persona con escoriaciones, heridas infectadas o cualquier otra lesión dermatológica en manos, antebrazos o brazos, así como infecciones respiratorias agudas, podrá trabajar en la manipulación de alimentos en los establecimientos señalados en el artículo 22 ante la posibilidad de que se contaminen dichos alimentos o superficies que entren en contacto con ellos.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 38.-

El personal que labora en los establecimientos contemplados en el presente Reglamento, deberá además cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Vigilar en todo momento su higiene personal.
- b) Utilizar gabacha o vestimenta adecuada para el desempeño de sus labores.
- c) Cubrir el cabello adecuadamente, a fin de evitar la contaminación de los alimentos y superficies.
- d) Las uñas de las manos, deben encontrarse debidamente recortadas y sin esmalte oscuro, a fin de que se permita ver la correcta limpieza de las mismas.

[Ficha articulo](#)

De la limpieza de equipos y utensilios:

ARTICULO 39.-

La limpieza y desinfección de equipos y la frecuencia con que ésta se practique, secado entre otros, se sujetará a las normas que al efecto señale el Ministerio de Salud.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 40.-

No se permitirán las ventas ambulantes de alimentos improvisadas, que no reúnan los requisitos sanitarios que establece el presente Reglamento. En caso de incumplimiento a la presente disposición se proceder al decomiso de alimentos.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 41.-

Los pisos para ferias, turnos y similares, deberán construirse de concreto, asfalto, madera y otros materiales de fácil limpieza, que están en buenas condiciones. Puede utilizarse tierra o ripio como base del piso siempre y cuando se nivele de tal forma que facilite el desagüe o que se usen plataformas desmontables que impidan el ingreso de polvo y suciedad a las instalaciones.

Queda prohibido el uso del aserrín como material de cubierta para el piso.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 42.-

Las zonas de lavado como material y utensilios, las zonas de preparación de los alimentos deberán estar separadas y protegidas de las zonas de servicio de forma tal que se evite el ingreso de polvo, basuras u otros contaminantes para efecto del viento y agua, entre otros.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 43.-

Los espacios de trabajo entre las unidades y pasillos deberán estar libres y tener anchura suficiente para que los empleados lleven a cabo sus labores con suficiente holgura.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 44.-

Los establecimientos clasificados en el artículo 22 requerirán fregadero para lavado y desinfección de utensilios de dos compartimentos. Los establecimientos clase E, únicamente requerirán de un compartimiento. La variación de esta disposición estará sujeta al criterio del Ministerio de Salud, según convenga a la protección de los alimentos en beneficio de la salud pública.

[Ficha articulo](#)

De las sanciones:

ARTICULO 45.-

El incumplimiento de las disposiciones de este Reglamento dar motivo para clausurar las ferias, el local o puesto si no se acatan de inmediato las disposiciones de la autoridad de salud.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 46.-

La autoridad de salud dispondrá el decomiso de alimentos y aditivos que no cumplan con las normas de este Reglamento, sin perjuicio de las medidas de orden legal que puedan tomarse de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias del Ministerio de Salud.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 47.-

A quien se le clausure un local o puesto en forma temporal o permanente, por incumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento u otras disposiciones pertinentes no podrá reclamar la devolución parcial o total de los derechos pagados ni la inversión realizada.

[Ficha articulo](#)

ARTICULO 48.-

Rige a partir de su publicación.

[Ficha articulo](#)

Fecha de generación: 02/07/2020 11:26:02 a.m.

[Ir al principio del documento](#)