

Publicado en la Gaceta Oficial N° 36.100  
del 04 de Diciembre de 1996 .-

*República de Venezuela*  
*Ministerio de Sanidad y Asistencia Social*

*N°Sg-484-96*

*Caracas, 02 de diciembre de 1996*

Resuelto:

Por disposición del Ciudadano Presidente de la República, de conformidad con lo dispuesto en el Ordinal 6° del Artículo 30 de la Ley Orgánica de la Administración Central; del Artículo 26° de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Salud; del Ordinal 5° del Artículo 1° del Reglamento General de Alimentos, y del Artículo 1° de las Normas Complementarias del mismo Reglamento, vigentes

### **RESUELVE**

Las siguientes:

## **NORMAS DE BUENAS PRACTICAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS MICROEMPRESAS DE ALIMENTOS**

### **CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTICULO 1°:** Estas normas establecen los principios y prácticas básicas a fin de eliminar, prevenir o reducir los peligros para la inocuidad y salubridad de los alimentos preparados, elaborados, envasados, y/o comercializados por las microempresa de alimentos.

**ARTICULO 2°:** El responsable de la microempresa de alimentos debe acatar los requisitos sanitarias exigidos en esta Resolución, lo cual no lo exime de cumplir con las demás disposiciones legales establecidas por otros organismos públicos.

**ARTICULO 3°:** Corresponde a la Autoridad Sanitaria Competente la vigilancia y control del cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente ordenamiento legal.

**ARTICULO 4°:** Para obtener el Permiso Sanitario de las microempresas de alimentos, el interesado debe consignar las siguiente documentación ante la autoridad Sanitaria Competente:

- 1) Planilla de solicitud de permiso sanitario con inclusión de la declaración jurada, según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, debidamente llenada y acompañada del timbre fiscal correspondiente y de una fotografía tamaño carnet del solicitante.
- 2) Informe higiénico sanitario del local o área prevista para la instalación de la microempresa, emitido por la autoridad Sanitaria Competente.
- 3) Registro mercantil de la empresa solicitante.
- 4) Memoria descriptiva sobre el funcionamiento propuesto para la microempresa, que incluya lo siguiente:
  - 4.1) Tipo (s) de alimento (s) a producir y cantidades estimadas por día o por semana.
  - 4.2) Descripción de los procedimientos de elaboración o preparación de cada producto. Anexar los esquemas de producción indicando las condiciones de temperatura y tiempo a utilizar o de otras variables del proceso.
  - 4.3) Fuente de suministro de agua potable y sistema de disposición de aguas residuales.
- 5) Certificados de salud de los manipuladores de alimentos.
- 6) Certificado de aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos, debidamente acreditado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social.

**PARAGRAFO UNICO:** Los requisitos indicados en los numerales quinto (5º) y sexto (6º) de este artículo, y el timbre fiscal establecido por concepto de otorgamiento del permiso sanitario, deben ser presentados ante la Autoridad Sanitaria Competente al ser entregado este permiso al solicitante.

**ARTICULO 5º:** Para los propósitos de esta Resolución se aplican las siguientes definiciones, además de las contenidas en las Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos, vigentes:

- 1.- **Autoridad Sanitaria Competente.** Es el (los) funcionario (s) designado (s) por el organismo de salud pública correspondiente para vigilar el cumplimiento de las presentes normas.
- 2.- **Area.** Superficie o espacio dentro del perímetro donde se ubicará la microempresa de alimentos.
- 3.- **Area crítica; área de alto riesgo.** Ambiente del local donde el alimento está expuesto a peligros inaceptables para la inocuidad.
- 4.- **Instalaciones.** Son obras complementarias del local que condicionan su funcionamiento, y cumplen por sí mismas una función específica en el establecimiento.
- 5.- **Local.** Es la edificación y/o sus dependencias utilizadas para realizar las actividades de producción de alimentos; incluyendo los alrededores que están bajo el control de la microempresa.
- 6.- **Manipulador de alimentos.** Es la persona que interviene en cualquier operación o proceso de manipulación de alimentos.
- 7.- **Microempresa de Alimentos.** Aquella que posee una organización simple, con niveles mínimos de inversión, dedicada a la elaboración, preservación, envasado, almacenamiento, preparación y/o comercialización de alimentos mediante el uso de tecnologías o procedimientos de fácil ejecución.

8.- **Peligro.** Cualquier propiedad biológica, química o física de una sustancia, agente o condición que tiene potencial de causar daño.

9.- **Punto de control.** Es un sistema de producción de alimentos, es el punto en donde la ausencia de control no implica necesariamente la posibilidad de que se presente un peligro para la inocuidad o salubridad de los mismos.

10.- **Punto Crítico de Control (PCC).** Es el punto, etapa o procedimiento, desde la producción hasta el consumo, en donde se aplica el control para eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables uno o más peligros para la inocuidad del alimento.

11.- **Producir.** Incluye fabricar, preparar, preservar, envasar o almacenar un alimento para propósito de venta.

12.- **Plaga.** Animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

13.- **Riesgo.** Estimación de la probabilidad de ocurrencia de un peligro.

14.- **Utensilio.** Objeto de uso manual y frecuente en los establecimientos de alimentos.

## **CAPITULO II**

### **DE LAS CARACTERISTICAS DEL LOCAL E INSTALACIONES**

**ARTICULO 6°:** La microempresa de alimentos debe ubicarse en zonas geográficas en donde las condiciones ambientales circundantes no representen fuentes de contaminación no controlables, y en donde se disponga de los servicios básicos necesarios para el funcionamiento apropiado de la misma.

**ARTICULO 7°:** La microempresa de alimentos debe funcionar en locales especialmente dedicados para este fin, ó bien en locales completamente independientes de los usados para viviendas ó para realizar cualquier otra actividad no compatible con la producción higiénica de alimentos.

**ARTICULO 8°:** El local para la microempresa de alimentos debe poseer el tamaño suficiente para realizar higiénicamente las actividades de producción, y además disponer de sala sanitaria para el personal. Las actividades administrativas no podrán efectuarse dentro del área de fabricación o preparación de alimentos.

**ARTICULO 9°:** Los accesos y alrededores del local deben estar pavimentados o recubiertos con materiales de fácil limpieza y mantenimiento a fin de evitar la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

**ARTICULO 10:** Los materiales y acabados de los pisos, techos, puertas, ventanas y demás elementos de la construcción del local, deben ser apropiados a fin de facilitar la limpieza, desinfección y desinfestación.

**ARTICULO 11:** Los acabados de los pisos y paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de colores claros y sin grietas u otras irregularidades. La pendiente del piso hacia los drenajes ha de permitir una salida rápida y efectiva de las aguas residuales.

**ARTICULO 12:** En las áreas de producción, todas las aberturas al exterior deben estar protegidas con malla anti-insectos u otro medio conveniente.

**ARTICULO 13:** La iluminación del área de producción debe tener una intensidad mínima de 220 Lux (20 bujía-pie) para facilitar la ejecución higiénica de las actividades.

**ARTICULO 14:** La ventilación del área de producción debe ser suficiente para prevenir la condensación de vapores, y facilitar la remoción de calor y aire contaminado.

**ARTICULO 15:** El local debe disponer de agua potable en cantidad suficiente para realizar las actividades de producción, para el consumo del personal y para el saneamiento del establecimiento.

Cuando el suministro de agua al local no es continuo, se debe disponer un tanque de almacenamiento con capacidad suficiente para un día de producción.

**ARTICULO 16:** Los sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos y líquidos provenientes de la actividad de producción y del personal, debe cumplir con lo establecido en las normas sanitarias y ambientales, respectivas, vigentes.

**ARTICULO 17:** La sala sanitaria del personal debe estar diseñada y construída de acuerdo a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

La misma debe mantenerse limpia y dotada de los implementos y materiales requeridos para facilitar la higiene del personal.

### **CAPITULO III DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS**

**ARTICULO 18:** En lo posible, los equipos deben ubicarse según la secuencia lógica del proceso de producción, de manera de evitar retrasos indebidos y la contaminación cruzada entre materias primas, productos en elaboración y terminados.

**ARTICULO 19:** Los equipos y utensilios deben tener un diseño sanitario y estar contruidos de materiales atóxicos, resistentes, con acabado liso, libre de irregularidades y de fácil limpieza y mantenimiento.

**ARTICULO 20:** Las superficies de los equipos en contacto con el alimento no deben estar recubiertas con pinturas u otros materiales desprendibles o contaminantes.

**ARTICULO 21:** Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para la inocuidad del alimento deben dotarse de los instrumentos y accesorios requeridos para controlar las variables del proceso.

**ARTICULO 22:** Para la instalación de los equipos de producción se han de tomar en cuenta los siguientes criterios:

1.- Las distancias entre los equipos y paredes perimetrales, columnas u otros elementos del local, deben ser tales que permitan realizar adecuadamente las actividades de producción, limpieza e inspección.

2.- Cuando proceda, los equipos deben instalarse a una distancia no menor de 20 cm con respecto al piso, utilizando para esto una base fija ó móvil de material resistente y lavable.

3.- La instalación del equipo debe permitir que las materias primas y demás ingredientes sean incorporadas higiénicamente, y que los productos en proceso o terminados puedan ser retirados de igual forma.

### **CAPITULO IV DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

**ARTICULO 23:** Todo el personal que realiza actividades de manipulación de alimentos debe tener la formación y/o capacitación adecuada en materia de prácticas higiénicas y de hábitos correctos de higiene para ser aplicados durante la ejecución de las tareas asignadas. En este sentido, al personal se le ha de exigir por lo menos el haber realizado el Curso de Manipuladores de Alimentos, acreditado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social.

**ARTICULO 24:** Mientras se manipulan los alimentos, toda persona debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

- 1.- Mantener una esmerada limpieza personal.
- 2.- Lavarse las manos minuciosamente con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga e ingrese al área de trabajo, y después de manejar u objeto ajeno a la producción.
- 3.- Usar uniforme de trabajo de color tal que permita visualizar fácilmente la limpieza, y llevar calzado cerrado.
- 4.- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No usar bigote, ni barba y mantener el cabello bien recogido.
- 5.- No usar anillos, zarcillos, prendedores u otros accesorios, ni colocarse lápices o bolígrafos detrás de las orejas o en la parte superior del uniforme.
- 6.- En caso de usar guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o agujeros, y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin guantes; los mismos deben estar elaborados con materiales adecuados a la operación a realizar.
- 7.- El uso de tapaboca se hará obligatorio dependiendo del peligro de contaminación asociado con la actividad realizada.
- 8.- No está permitido comer, beber, masticar algún producto u objeto, fumar, escupir, ni toser cerca o sobre los alimentos en proceso.
- 9.- No se permite mantener comidas o bebidas de consumo dentro del área de producción de alimentos; y
- 10.- Evitar prácticas antihigiénicas tales como: pasarse las manos por la frente u otra parte del cuerpo, probar muestras del alimento o realizar cualquier otra acción que pueda contaminarlo.

**ARTICULO 25:** No se debe permitir el acceso de personas afectadas por enfermedades transmisibles por alimentos al área de producción, ni tampoco permitirle la manipulación directa de los alimentos.

**ARTICULO 26:** El manipulador de alimentos debe realizarse los exámenes médicos establecidos por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social a fin de obtener el certificado de salud y mantenerlo actualizado.

## **CAPITULO V DE LOS REQUISITOS HIGIENICOS DE LA PRODUCCION Y DE SU CONTROL**

**ARTICULO 27:** Las materias primas y demás ingredientes a usar por la microempresa deben tener las características de calidad requeridas para la producción de alimentos aptos para el consumo humano. Para este fin la misma ha de disponer de

especificaciones de calidad fijadas en las normas COVENIN respectivas; ó, en su defecto, en normas internacionales que regulan la materia, o según criterios establecidos por la propia empresa.

En lo posible, se debe exigir al proveedor un certificado de calidad por cada lote adquirido de los insumos de producción.

**ARTICULO 28:** Los insumos deben ser adquiridos de fuentes confiables, y cuando se trate de alimentos manufacturados exigir el registro sanitario correspondiente.

**ARTICULO 29:** Los alimentos que se deterioran fácilmente al permitir un rápido crecimiento microbiano, deben mantenerse en condiciones apropiadas según su naturaleza empleando medios efectivos tales como:

- 1.- Refrigeración, a temperaturas no mayores de 7° C.
- 2.- Congelación, por lo menos a temperaturas de -2° C.
- 3.- Mantenimiento en caliente, a temperaturas mayores de 60° C.
- 4.- Tratamiento por calor para aquellos alimentos ácidos o acidificados que van a ser envasados en recipientes sellados herméticamente y luego mantenidos a temperatura ambiente.

**ARTICULO 30:** Para eliminar o prevenir el desarrollo de microorganismos patógenos o deteriorantes, el alimento debe someterse a tratamientos de conservación tales como: pasteurización, esterilización, envasado aséptico, refrigeración, congelación, ajuste de la acidez, reducción de la actividad del agua (aw), u otros métodos convenientes para productos específicos.

**ARTICULO 31:** El producto terminado debe ser manipulado y dispuesto de manera de protegerlo de la contaminación proveniente de las materias primas, productos en elaboración, equipos y utensilios u otras superficies de contacto con el alimento.

**ARTICULO 32:** Los recipientes, envases y materiales de empaque empleados para manipular los insumos de producción y los productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- 1) Estar contruidos con materiales adecuados para el tipo de alimento, y que no le transmitan a éste último sustancias objetables.
- 2) No haber sido utilizados para un fin distinto que pudiese afectar la calidad del alimento.
- 3) Ser inspeccionados inmediatamente antes de uso y, de ser necesario, lavados o higienizados y mantenidos en condiciones que eviten su contaminación.

**ARTICULO 33:** Para verificar la inocuidad y salubridad de los productos terminados, la microempresa debe realizar los análisis de laboratorio que al efecto se establezcan en las normas respectivas, ó en su defecto los recomendados por la Autoridad Sanitaria Competente. Los resultados de estos análisis se deben mantener en el establecimiento y a disposición de dicha autoridad.

## **CAPITULO VI DE LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y DESINFESTACION**

**ARTICULO 34:** Los procedimientos usados para la limpieza y desinfección del local, equipos, utensilios e instalaciones deben tenerse por escrito e indicar las

sustancias a utilizar, concentraciones, temperaturas y tiempos de contacto y frecuencias de aplicación.

**ARTICULO 35:** Se deben adoptar medidas efectivas para el control de insectos, roedores, animales domésticos u otras plagas que puedan contribuir a la contaminación del alimento.

**ARTICULO 36:** Las sustancias e implementos utilizados para la limpieza, desinfección o desinfestación deben disponerse en estanterías o gabinetes adecuados, ubicados fuera del área de producción, de manera que se evite la contaminación del alimento o de las superficies de contacto con éste.

## **CAPITULO VII DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

**ARTICULO 37:** Las materias primas y demás ingredientes usados en la producción de alimentos, así como los productos terminados, deben ser almacenados y transportados en condiciones que eviten la contaminación o deterioro, el desarrollo de microorganismos indeseables y el daño del envase y embalaje.

**ARTICULO 38:** Se deben controlar y mantener las temperaturas de refrigeración o congelación durante el almacenamiento y transporte de las materias primas y productos terminados que por su naturaleza así lo requieran.

**ARTICULO 39:** Los insumos y productos terminados deben ser transportados en unidades dedicadas exclusivamente para este fin.

**ARTICULO 40:** En el área de depósito, los insumos y productos terminados deben colocarse sobre tarimas o paletas elevadas del piso a una altura que permita la limpieza, inspección y fumigación.

**ARTICULO 41:** Se debe realizar un adecuado mantenimiento sanitario del área de depósito y de las unidades de transporte del alimento a fin de prevenir los peligros de contaminación biológica, por sustancias químicas o por materiales extraños.

**ARTICULO 42:** En el área de depósito no se deben colocar materiales de desecho u objetos que puedan propiciar la acumulación de polvo, suciedades, así como el refugio de plagas que contaminan el alimento.

**ARTICULO 43:** Las presentes normas sanitarias entrarán en vigencia a partir del dos (2) de enero de 1.997-

**Comuníquese y Publíquese,**

**PEDRO RINCÓN GUTIERREZ  
MINISTRO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL**