

## ANEXO 1

### “MANUAL DE HIGIENE DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO”

**PROPOSITO.** - Es llevar a las personas que operan alimentos, el conocimiento necesario que les facilite la aplicación de las pautas correctas a los trabajadores de los establecimientos de expendio de alimentos, se busca ofrecer la información base en materia de inocuidad de los alimentos, para que adapten los conocimientos expresados en el manual a las necesidades particulares de cada establecimiento.

#### I. OBJETIVOS:

1. Asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.
2. Prevenir la contaminación de los alimentos.
3. Disminuir el riesgo a contraer enfermedades de transmitidas por los alimentos (ETA).

II. **ALCANCE:** Todos los establecimientos públicos y privados de expendio de alimentos en todo el territorio nacional.

#### III. DEFINICIONES:

1. **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
2. **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
3. **Idoneidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.
4. **Limpieza:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
5. **Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
6. **Establecimiento:** Cualquier local o sitio en donde se manipulan alimentos y sus inmediaciones (tiendas de abasto, mercados, supermercados y otros), que se encuentren bajo el control de una misma administración.

1715180822

DAJ-202013E-0201

5

7. **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

**IV. MEDIDAS GENERALES**

1. Los establecimientos deben de manera obligatoria contar con gel desinfectante o alcohol que deberá proveer al comprador ingreso de las instalaciones, así como posterior a la compra de los alimentos.
2. Los establecimientos deben de manera obligatoria indicar que los compradores no manipulen los alimentos antes de la compra.
3. Los establecimientos deberán de manera obligatoria contar con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento, desde la recepción hasta la comercialización.
4. La administración del establecimiento es la responsable de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad, debe realizar inspecciones frecuentes en el establecimiento, presentar un informe escrito y ponerlo a conocimiento de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoosanitario.
5. El establecimiento debe contar con un responsable o responsables de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad.
  - a) El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe contener como mínimo:
    1. Criterios técnicos para la recepción de productos frescos alimentos procesados y alimentos preparados, que incluyan parámetros para su aceptación o rechazo.
    2. Documentos técnicos como manuales, procedimientos, instructivos, registros, documentación de equipos de uso común que incluyan planes de mantenimiento, programas, planes de muestreo entre otros. El programa debe contener planes de promoción y divulgación de mensajes sobre la inocuidad de los alimentos a los vendedores, manipuladores y consumidores.
    3. Muestreos frecuentes de alimentos para garantizar su inocuidad. Los resultados de los análisis deben ser realizados por laboratorios de la Agencia o que formen parte de la Red y ser comunicados a los vendedores, manipuladores y autoridades competentes.
    4. Controles diarios de temperaturas en equipos, en alimentos y áreas de almacenamiento, los cuales deben ser registrados.

1715180822

DAJ-202013E-0201

6

- b) Los establecimientos deberán de manera obligatoria deben proceder de acuerdo con lo establecido en la NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 2687:2013.

## V. PROTECCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS:

1. Los establecimientos, sean éstos públicos y privados deben realizar periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de acuerdo a un plan de muestreo técnicamente establecido por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario con base a un análisis de riesgo, para verificar la inocuidad de los mismos.
2. Los alimentos que se exhiben para la comercialización deben estar protegidos en vitrinas y/o cubiertos con campanas de malla metálica, material plástico y, en caso de ser necesario, refrigeración.
3. Los alimentos que no se hayan vendido durante el día deben almacenarse de manera segura, tal como lo indica el párrafo anterior.
4. Los alimentos que se expendan para llevar a casa, se deben empacar de manera higiénica con materiales de primer uso. En caso de llevar fundas de materiales reciclables, éstas deben ser correctamente lavadas y desinfectadas después de cada uso.
5. No se debe manipular simultáneamente dinero y alimentos.
6. La persona que manipula alimentos no debe tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

## VI. HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El manipulador de alimentos debe:

1. Estar en óptimas condiciones de salud, sin enfermedades respiratorias, gastrointestinales, heridas o infecciones.
2. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
3. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, manipuleo de alimentos, luego de usar el baño, toser, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación. En el caso de uso de guantes de látex es obligatorio cumplir con el lavado y desinfectado de manos; y, deben ser reemplazados frecuentemente.

1715180822

DAJ-202013E-0201

7

4. Cubrirse la boca y la nariz con el codo doblado o con un pañuelo de papel al toser o estornudar. El pañuelo usado debe desecharse de inmediato.
5. Secarse las manos con un pañuelo de papel de un solo uso.
6. Como rutina, lavarse las manos cada 20 minutos.
7. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio; debe usar una mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.
8. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.
9. No manipular alimentos cuando se sospeche que padece una posible enfermedad transmisible a los alimentos (ETA), con síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos o cuando tenga heridas o irritaciones cutáneas.

## VII. REQUISITOS DE HIGIENE DEL COMERCIANTE DE ALIMENTOS

El comerciante de alimentos debe:

1. Estar en óptimas condiciones de salud, sin enfermedades respiratorias, gastrointestinales, heridas o infecciones.
2. Usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; los comerciantes de alimentos altamente perecederos (carnes, lácteos, pescados y mariscos), la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.
3. Lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, luego de usar el baño, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación.
4. Mantener el cabello cubierto totalmente con malla, cofia, gorro u otro medio, debe usar mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.
5. No fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.

## VIII. REQUISITOS RELATIVOS A LA HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los establecimientos deben contar con un programa de limpieza y desinfección, que garantice que los mismos estén limpios en todas las áreas.

1715180822

DAJ-202013E-0201

8

Se debe verificar el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección.

Los programas de limpieza y desinfección, deben especificar lo siguiente:

1. superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse y desinfectarse;
2. responsabilidad de tareas particulares; método y frecuencia de la limpieza y desinfección; y,
3. medidas de verificación de cumplimiento.

Los productos químicos de limpieza y desinfección deben estar registrados y autorizados por la autoridad nacional competente, deben manipularse y utilizarse con cuidado de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Se deben almacenar los productos químicos, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

## IX. DEL PUESTO DE COMERCIALIZACIÓN

Los pasos que se deben seguir para la limpieza deben ser:

1. Eliminar los desechos de las superficies.
2. Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos y mantenerla por un periodo de 5 min.
3. Enjuagar con agua, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
4. Aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger desechos o desinfectar, en caso necesario.

Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo y ser limpiados y desinfectados frecuentemente.

## X. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:

1. Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) estén en óptimas condiciones.
2. Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
3. Almacenar correctamente los alimentos.
4. Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.

1715180822

DAJ-202013E-0201

9

5. Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües.
6. Impedir la presencia de animales y que éstos se alimenten de basura y restos de alimentos.
7. Impedir que las plagas aniden en el lugar de trabajos. Para ello, se debe mantener el orden y la limpieza en todo momento, inclusive en los sitios que no se ven; por ejemplo: detrás y debajo de los congeladores.

## XI. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

1. Los productos cárnicos, pescados y mariscos, así como lácteos y derivados, deben transportarse en refrigeración.
2. Los alimentos perecederos que no requieren de refrigeración deben transportarse debidamente cubiertos
3. Los transportistas deberán contar con el salvoconducto vigente.

## XII. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento de los alimentos depende del tipo de producto que se va a guardar. El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo por un mínimo de 15 centímetros.

Se debe utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar los alimentos.

Todas estas medidas ayudan a evitar la presencia de roedores e insectos.

## XIII. RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

### 5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:

1. Lávese las manos con agua y jabón y desinfecte superficies
2. Separe los alimentos crudos de los cocinados
3. Cocine completamente los alimentos (70°C)
4. Use agua y materias primas seguras
5. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

1715180822

DAJ-202013E-0201

10



### Preparación preliminar

1. Las superficies que entren en contacto con los alimentos, previo al inicio y al final de la jornada, deben lavarse y desinfectarse.
2. Los utensilios a utilizarse deben lavarse con agua y detergente.
3. La mezcla de ingredientes, deben hacerse en recipientes destinados específicamente para tal fin y que no constituyan un riesgo para la salud.
4. Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón líquido, desinfectarse las manos con gel antibacterial o alcohol antes de comenzar a preparar cualquier alimento, o cuando cambie de actividad.
5. Las hortalizas y verduras deben lavarse con abundante agua potable corriente, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas. Se puede añadir soluciones desinfectantes con notificación sanitaria obligatoria.
6. Todo alimento que se vaya a preparar debe ser lavado previamente, incluido las carnes y productos cárnicos o pescados y mariscos.
7. El agua que se utilice para lavar debe ser potable y corriente, para que su efecto de arrastre disminuya la presencia de contaminantes de los alimentos.



1715180822

DAJ-202013E-0201

11