

NORMA TÉCNICA SANITARIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y BEBIDAS, QUE INCLUYE LOS INSTRUMENTOS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE DICHS ESTABLECIMIENTOS

NO. xxx-2020

La Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud

CONSIDERANDO:

Que es competencia del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, velar por la salud de los habitantes de la República, debiendo para ello emitir las normas correspondientes para el ejercicio de las acciones pertinentes.

CONSIDERANDO:

Que no existe, en Guatemala, normativa específica que regule el almacenamiento de los alimentos y bebidas procesados para garantizar su inocuidad y calidad.

CONSIDERANDO:

Que es competencia de la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, emitir la normativa correspondiente en materia de alimentos y bebidas, procesados en todas las etapas, así como de los alimentos no procesados a nivel de expendio.

POR TANTO:

En el ejercicio de lo regulado en los artículos 130 inciso a) y 140 del Código de Salud Decreto 90-97 del Congreso de la República, 26 inciso c) y 29 del Reglamento Orgánico Interno del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, Acuerdo Gubernativo 115-99.

EMITE LA:

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PROCESADOS Y BEBIDAS. INSTRUMENTOS PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE DICHS ESTABLECIMIENTOS.

ARTÍCULO 1: OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN.

La presente norma tiene como objeto establecer los requerimientos generales sobre prácticas de higiene y de operación durante el almacenamiento de los productos alimenticios procesados terminados, empacados o a granel, sean estos de origen nacional o importado, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad. Esta norma sanitaria será aplicada a toda bodega que opere y que distribuya productos en el territorio nacional, independientemente que cuenten con expendio o no, y serán competentes, para su autorización y control, de acuerdo al Código de Salud y al Reglamento para la Inocuidad de los Alimentos los Distritos Municipales de Salud.

Se excluyen del cumplimiento de esta norma las operaciones dedicadas al almacenamiento de frutas y hortalizas frescas y productos frescos de origen animal. Las bodegas de almacenamiento de Alimentos Procesados y Bebidas, que estén ubicadas dentro de la fábrica se registrarán por el Reglamento Técnico Centroamericano de Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

ARTÍCULO 2: DE LOS REQUISITOS A CUMPLIR EN LA BODEGA.

1. EDIFICIO

1.1. ALREDEDORES Y UBICACIÓN

1.1.1. Alrededores

Los alrededores de una bodega que almacena alimentos se mantendrán en buenas condiciones, de forma tal que no permita la contaminación de los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen, pero no se limitan a:

- a. El equipo en desuso deberá estar almacenado en un área separada del producto terminado.
- b. Remover basuras y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio, que pueda constituir una atracción o refugio para plagas. Deberá contar con recipientes adecuados para la basura.
- c. Mantener patios y lugares de estacionamiento limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.
- d. Dar mantenimiento adecuado a los drenajes de la bodega para evitar contaminación e infestación, si los hubiera.
- e. El área de destrucción de devoluciones de mercado debe estar separada al del producto terminado apto para la venta.

1.2. INSTALACIONES FÍSICAS

1.2.1. Disposiciones Generales

- a. Las instalaciones de la bodega deberán cumplir con el propósito de almacenamiento, manejo y protección contra la contaminación de los alimentos.
- b. Las bodegas de alimentos deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con las operaciones de manipulación, que permita realizar operaciones de limpieza y control de plagas en forma adecuada.

1.2.2. Pisos de las áreas de almacenamiento

- a. Los pisos deberán ser lavables, fáciles de limpiar y que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan.
- b. Los pisos deberán estar en buen estado y permanecer limpios y secos.

1.2.3. Paredes

- a. Las paredes exteriores independientemente del material a utilizar deben

estar en buen estado; ser fáciles de limpiar y libres de objetos ajenos a los mismos.

- b. Las paredes interiores deben ser construidos o revestidos con materiales no absorbentes, lisos, fáciles de lavar y desinfectar, pintados de color claro y sin grietas.

1.2.4. Techos

- a. Los techos deberán estar construidos de manera que reduzcan al mínimo la potencial contaminación de los alimentos almacenados. Entre las potenciales contaminaciones puede evaluarse la acumulación de suciedad, la condensación, infiltración de agua y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas.

1.2.5. Ventanas y Puertas

- a. Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar
- b. Las ventanas deberán estar en buen estado y deben contar con protección contra roturas.
- c. Los quicios de las ventanas, cuando existan, deberán mantenerse limpios y no deberán utilizarse para almacenar objetos.
- d. Las puertas deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar.
- e. Las puertas y ventanas deben evitar el ingreso de contaminación y plagas.

1.2.6. Iluminación

- a. Toda bodega estará iluminada ya sea con luz natural o artificial de manera que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene o la calidad de los alimentos.
- b. Las instalaciones eléctricas deberán ser adecuadas para evitar riesgo de corto circuito, incendio, accidentes laborales o roturas. Los cables externos deberán estar protegidos con tubos o caños aislantes.

1.2.7 Ventilación

- a. Debe existir una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, permitir la circulación de aire suficiente, evitar la condensación de vapores, dependiendo del alimento a almacenar.
- b. Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes o plagas.

1.3. INSTALACIONES SANITARIAS

Cada bodega estará equipada con facilidades sanitarias adecuadas incluyendo, pero no limitado a lo siguiente:

1.3.1. Abastecimiento de agua

- a. Deberá disponerse de un abastecimiento de agua potable o contar con las instalaciones adecuadas para su almacenamiento.
- b. Se deberá evidenciar la calidad del agua con base en la norma vigente.

1.3.2. Tubería

- a. La tubería debe ser de un diámetro y diseño adecuado e instalada y mantenida para que se transporte adecuadamente el agua potable, las aguas negras y servidas de la bodega.
- b. Se deberá diferenciar el tipo de agua transportada en la tubería, señalando el transporte de aguas servidas, agua potable y aguas pluviales.

- c. Se deberá proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas donde están sujetos a inundaciones por la limpieza.

1.3.3. Servicios Sanitarios

Cada bodega proveerá a sus empleados de servicios sanitarios accesibles, adecuados ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:

- a. Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado.
- b. Las instalaciones sanitarias deberán estar:
 - i. Con ventilación hacia el exterior,
 - ii. Provistos de papel higiénico.
- c. Estarán sin acceso directo a las diferentes áreas de la sección de almacenamiento y poseerán como mínimo los siguientes equipos:
 - i. Inodoros: uno por cada veinte hombres, o fracción de veinte, uno por cada quince mujeres o fracción de quince.
 - ii. Lavamanos: uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.
 - iii. Duchas: una por cada veinticinco trabajadores cuando así sea requerido.
 - iv. Mingitorios: uno por cada veinte trabajadores o fracción de veinte
 - v. Recipientes de basura: Uno por cada inodoro y por cada estación de lavado de manos.

1.3.4. Instalaciones para lavarse las manos

- a. Deberán disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos y abastecimiento de agua.
- b. El jabón a utilizar debe ser desinfectante en sus correspondientes dispensadores.
- c. Proveer toallas de papel o secadores de aire.
- d. Deberán de haber rótulos que le indiquen al trabajador que debe lavarse las manos y el procedimiento adecuado para ello.
- e. Deberán existir recipientes para el desecho de las toallas de papel usadas.

1.4. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS

1.4.1. Desechos de basura y desperdicio

- a. Debe de haber un manejo adecuado de la basura y de los desechos de la bodega.
- b. No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes salvo en el depósito establecido para este fin.
- c. Los depósitos de basura deben ser lavables y rotulados y en caso de basura de fácil descomposición los depósitos de basura deberán tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.
- d. Deberá existir un programa de control de desechos sólidos que contemple lo siguiente:
 - i. Recolección, transporte y disposición final de desechos
 - ii. Responsable de la operación de extracción de desechos
 - iii. Frecuencia de extracción de desechos
 - iv. Distribución de las estaciones de acopio de desechos

1.5 LIMPIEZA

Las instalaciones y el equipo deberán mantenerse limpios según el tipo de alimento y los riesgos asociados al mismo.

- a. Debe existir un programa escrito que regule la limpieza de la bodega, equipos y utensilios, el cual deberá especificar lo siguiente:
 - i. Distribución de limpieza por áreas
 - ii. Responsable de tareas específicas
 - iii. Método y frecuencia de limpieza.
 - iv. Registros que evidencien las operaciones de limpieza
- b. Los productos utilizados para la limpieza deben contar con registro sanitario emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, previo a su uso en la bodega y acorde al alimento que se está almacenando.
- c. No se debe utilizar en área de almacenamiento sustancias odorizantes y/o desodorantes en cualquiera de sus formas que puedan contaminar el producto.
- d. Los productos para limpieza deben estar separados del producto almacenado y estar debidamente identificados.

1.6 CONTROL DE PLAGAS

- a. La bodega deberá contar con un programa escrito para controlar plagas que incluya:
 - i. Mapeo de estaciones de control de plagas
 - ii. Periodicidad de inspección
 - iii. Registro de inspección
 - iv. Procedimientos a seguir para la aplicación de plaguicidas, cuando aplique.
 - v. Manejo y almacenamiento de químicos y plaguicidas
- b. Dentro del área de almacenamiento solo deberá utilizarse trampas pegajosas o plaguicidas autorizados para áreas de manejo de alimentos.
- c. Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente.
- d. Todos los plaguicidas utilizados deberán almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de almacenamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados. Los plaguicidas deberán almacenarse en un lugar diferente al de los productos de limpieza y desinfección.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

- a. Toda bodega de alimentos debe contar con tarimas o un sistema equivalente que aseguren que el alimento esté almacenado a una altura mayor o igual a 15 cm desde el piso con la intención de facilitar operaciones de limpieza y mantener una adecuada ventilación.
- b. Toda bodega debe tener las cámaras y equipos de refrigeración o congelación que necesite para mantener bajo condiciones de temperatura controlada a aquellos alimentos que así lo requieran.
- c. El equipo utilizado para el transporte de alimentos a lo interno de las bodegas debe tener un área específica para su resguardo, estar en buen estado y no comprometer la higiene de los productos.

3. PERSONAL

Todas las personas involucradas en la manipulación de productos en la bodega de alimentos, deben velar por un manejo adecuado de los mismos, de forma tal que se garantice el almacenamiento de alimentos inocuos.

3.1 CAPACITACIÓN

- a. El personal que manipula los alimentos almacenados, deberá capacitarse, mínimo anualmente, en Buenas Prácticas de Almacenamiento y en Manejo de los Alimentos impartido por personal de la empresa, por personal del Ministerio de Salud o personal autorizado o reconocido por el Departamento de Regulación y Control de Alimentos. En cualquiera de los casos anteriores se deberá cubrir como mínimo el contenido establecido en el material aprobado por el Departamento de Regulación y Control de Alimentos y ésta deberá evidenciarse mediante un registro.
- b. Los programas de capacitación, deberán ser ejecutados, revisados y actualizados periódicamente dejando registro de ello.
- c. Los programas de capacitación de las bodegas deben contemplar con lo mínimo lo siguiente:
 - i. Inducción para personal nuevo
 - ii. Frecuencia de capacitación
 - iii. Temas impartidos
 - iv. Responsable de impartir los temas
 - v. Mecanismo de evaluación
 - vi. Seguimiento en caso de una evaluación no conforme

3.2 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

El personal que manipula alimentos deberá guardar las condiciones higiénicas necesarias:

- a. Como requisito fundamental de higiene se deberá exigir que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido desinfectante y agua antes de iniciar o reiniciar su actividad laboral.
- b. Toda persona que manipula alimentos deberá tener las uñas de las manos cortas, limpias y sin esmaltes.
- c. El personal de las bodegas deberá contar con equipo de protección personal.

3.3 CONTROL DE SALUD

- a. En las bodegas de alimentos cada seis (6) meses deberán llevar un registro actualizado del buen estado de salud de su personal, el cual podrá ser a través de Tarjeta de Salud o Constancia de Buena Salu.
- b. Contar con procedimiento y registro de traslado temporal de un trabajador de sus actividades cuando tiene el potencial de causar contaminación al alimento almacenado.

4. OPERACIONES EN EL ALMACENAMIENTO

- a. Los alimentos deberán almacenarse en condiciones apropiadas que impidan su contaminación y que protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases, según el tipo de producto.
- b. En toda bodega se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los alimentos que garantizan la rotación adecuada de inventario, de manera que no se acumulen los alimentos con una fecha de vencimiento anterior.
- c. Debe haber una separación adecuada al tipo de alimento almacenado.
- d. Las operaciones de carga y descarga deberán ser realizadas evitando daños al producto.
- e. Debe llevarse un registro de las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.

- f. Debe haber una separación de 50 centímetros entre el producto y las paredes, 150 centímetros entre el producto y el techo, 15 centímetros entre el producto y el piso. Se deben respetar las consideraciones de estiba determinadas por el productor.

ARTÍCULO 3. PARA LOS EFECTOS DE APLICACIÓN DE LA PRESENTE NORMA SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES DEFINICIONES.

1. Adecuado

Suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

2. Lote

Es una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones y esencialmente iguales, que se identifica mediante un código al momento de ser envasado.

3. Limpieza

La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otros contaminantes.

4. Inocuidad de los alimentos

La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

5. Buenas prácticas de almacenamiento

Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, con el objeto de reducir el riesgo de contaminación de los productos de acuerdo a la presente normativa.

ARTÍCULO 4. VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO PARA BODEGAS DE ALIMENTOS PROCESADOS Y BEBIDAS.

Para verificar que las bodegas de alimentos procesados y bebidas cumplan con lo establecido en el presente Reglamento, la autoridad competente aplicará la Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento para Bodegas de Alimentos Procesados y Bebidas.

Las bodegas que soliciten licencia sanitaria a partir de la vigencia de este Reglamento, cumplirán con el puntaje mínimo de 81, de conformidad a lo establecido en la Guía para el Llenado de la Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento para Bodegas de Alimentos Procesados y Bebidas. De no obtener este puntaje mínimo queda a discreción de cada empresa la solicitud de reevaluación. Sin embargo también se debe cumplir con un mínimo de puntos por sección dentro del artículo 2 como se indica en la siguiente tabla:

	Punteo
Edificio	63
Equipos y utensilios	3
Personal	14
Operaciones de almacenamiento	20

Para el llenado de la ficha de inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento para Bodegas de Alimentos Procesados y Bebidas debe tomarse en cuenta que no pueden otorgarse punteos parciales en cada inciso sino la totalidad del puntaje en el cumplimiento o cero en el incumplimiento de cada aspecto.

Para el caso de renovaciones de Licencias Sanitarias cuando se obtenga un punteo entre 61 y 80 puntos, se otorgará la renovación dándose un plazo máximo de hasta 6 meses, de acuerdo a los cambios que se requieran, para realizar las modificaciones correspondientes para cumplir con el punteo mínimo requerido; de incumplir en el plazo indicado con lo anterior se revocará la Licencia Sanitaria.

ARTÍCULO 5. PROCEDIMIENTO PARA SOLICITUD DE LICENCIA SANITARIA.

1. Para otorgar al interesado la licencia sanitaria, deberá presentar la solicitud (Anexo 1: FORM.-DRCA- 40-2017) adjuntando los siguientes documentos:
 - a. Fotocopia simple de patente de comercio
 - b. En el caso de personas jurídicas, fotocopia simple del nombramiento de representante legal y DPI o pasaporte en el caso de personas extranjeras.
 - c. En el caso de personas individuales fotocopia de DPI o pasaporte en el caso de personas extranjeras.
 - d. Resolución del Estudio de Impacto Ambiental
 - e. Después la recepción de la papelería completa el Distrito Municipal de Salud o Centro de Salud correspondiente, tendrá 30 días hábiles para resolver. Si la bodega llena los requisitos de BPA (Buenas Prácticas de Almacenamiento), el Distrito Municipal de Salud o Centro de Salud correspondiente otorgará la licencia sanitaria cuya vigencia será de 5 años.
2. Si al realizar la inspección para primera licencia o renovación, la bodega no cumple con los requisitos locativos, El Ministerio otorgará un plazo no mayor de 20 días para las correcciones necesarias. Si no se llegara a evidenciar alguna acción correctiva cumplido el plazo, se rechazará la solicitud.

ARTÍCULO 6. PARA LA CORRECTA APLICACIÓN DE LA PRESENTE NORMA SE APRUEBAN LOS SIGUIENTES FORMATOS.

El Anexo 1: Formulario de Solicitud de Licencia Sanitaria para Bodegas de Alimentos Procesados y Bebidas, Formulario DRCA- 40-2017.

El Anexo 2: Formulario que contiene la Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Almacenamiento para Bodegas de Alimentos Procesados y Bebidas Formulario - DRCA-41-2017.

El Anexo 3: Istructivo de llenado del instrumento de evaluación de establecimientos de Almacenamiento de Alimentos Procesados

ARTÍCULO 7. SANCIONES. Las infracciones sanitarias derivadas de la aplicación de la presente Norma serán sancionadas de conformidad con el Libro III del Código de Salud, Decreto 90-97 del Congreso de la República.

ARTÍCULO 8. TRANSITORIO: Corresponde a la Dirección del Sistema Integral de Atención en Salud, hacer las gestiones correspondientes para documentar correctamente la emisión de las Licencias Sanitarias, implementar los mecanismos pertinentes para la verificación de la autenticidad y gestionar los recursos para

ARTÍCULO 9. VIGENCIA. Este Reglamento entrará un año después de su publicación en el diario oficial.

CÚMPLASE:

Ministro de Salud Pública y Asistencia Social

NORMATIVA EN FASE DE ELABORACIÓN



MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud
Dirección General del Sistema Integral de Atención en Salud

Centro de Salud de _____

Teléfono del Centro de Salud: _____

Anexo 2 Form. DRCA-41-2017

FICHA DE INSPECCION DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO PARA BODEGAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS

Ficha No. _____

INSPECCION PARA: Licencia Nueva Renovación Control Denuncia

NOMBRE DE LA BODEGA: _____

DIRECCIÓN DE LA BODEGA: _____

TELEFONO DE LA BODEGA: _____ FAX: _____

CORREO ELECTRONICO DE LA BODEGA: _____

DIRECCION DE LA OFICINA ADMINISTRATIVA: _____

LICENCIA SANITARIA No.: _____ FECHA DE VENCIMIENTO: _____

SERVICIO DE SALUD RESPONSABLE DEL OTORGAMIENTO: _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO: _____

REPRESENTANTE LEGAL (EN CASO DE PERSONAS JURÍDICAS): _____

NUMERO TOTAL DE EMPLEADOS: _____

TIPO DE ALIMENTOS ALMACENADOS: _____

FECHA DE LA PRIMERA INSPECCIÓN: _____ CALIFICACION: _____

FECHA DE LA 1a. REINSPECCIÓN: _____ CALIFICACION: _____

FECHA DE LA 2a. REINSPECCIÓN: _____ CALIFICACION: _____

Hasta 60 puntos: Condiciones inaceptables. Considerar cierre. 61-70 puntos: Condiciones deficientes. Urge corregir 71-80 puntos: Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones. 81-100 puntos: Buenas condiciones. Hacer algunas correcciones.	Puntaje máximo	1a inspeccion	1a Reinspección	2a Reinspección
1. Edificio				
1.1 Alrededores y Ubicación				
1.1.1. Alrededores				
a) El equipo en desuso separado del area de producto terminado.	1			
b) Grama recortada, hierba eliminada. Recipientes adecuados de basura.	1			
c) Patios y lugares de estacionamiento limpios.	1			
d) Mantenimiento adecuado de drenajes.	1			
e) Area de destrucción de devoluciones de mercado separado de la del producto terminado.	1			
SUBTOTAL	5			
1.2 Instalaciones Físicas				
Disposiciones generales				
a) Cumplen con el propósito de almacenamiento y protección de contaminación.	3			
b) Cuenta con espacio suficiente para cumplir con operaciones de limpieza y control de plagas.	3			
SUBTOTAL	6			
Pisos				
a) Lavables, fáciles de limpiar y no tienen efectos tóxicos para el uso al que se destinan.	2			
b) En buen estado y permanecen limpios y secos.	1			
SUBTOTAL	3			
Paredes				
a) Paredes exteriores en buen estado; fáciles de limpiar y libres de objetos ajenos a los mismos.	1			
b) Paredes interiores están limpias y en buen estado.	1			
SUBTOTAL	2			
Techos				
a) Construidos de manera que reducen al mínimo la potencial contaminación de los alimentos almacenados. Entre ellos: suciedad, la condensación, infiltración de agua y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, desprendimiento de partículas.	1			
SUBTOTAL	1			
Ventanas				
a) Fáciles de limpiar.	1			
b) En buen estado y ser de acuerdo al alimento a almacenar.	1			
c) Quicios limpios y no se usan para almacenar objetos, si existen.	1			
Puertas				
d) Puertas en buen estado y son fáciles de limpiar.	1			
SUBTOTAL	4			
Iluminación				
a) Bodega iluminada que posibilita la realización de las tareas y no compromete la higiene o la calidad de los alimentos.	1			
b) Instalaciones eléctricas son adecuadas para evitar riesgos.	1			
SUBTOTAL	2			
Ventilación				
a) Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, permitir la circulación de aire suficiente, evitar la condensación de vapores.	3			
SUBTOTAL	3			
1.3 Instalaciones sanitarias				
Abastecimiento de agua				
a) Abastecimiento de agua o instalaciones adecuadas para su almacenamiento.	8			
SUBTOTAL	8			
Tubería				
a) Tamaño y diseño adecuado e instalada y separada de la del agua potable, las aguas negras y servidas de la bodega.	2			
SUBTOTAL	2			
Servicios sanitarios				
a) Limpios y en buen estado.	2			
b) Ventilación hacia el exterior y provistos de papel higiénico.	2			
c) Sin acceso directo a las diferentes áreas de almacenamiento y cumplen con las cantidades mínimas por número de personas.	3			
SUBTOTAL	7			
Instalaciones para lavarse las manos				
a) Lavamanos con abastecimiento de agua.	1			
b) Jabón desinfectante y está en sus correspondientes dispensadores.	1			
c) Existen toallas o secadores de aire.	1			
d) Rótulos que le indiquen al trabajador que debe lavarse las manos.	1			
SUBTOTAL	4			

1.4 Manejo y disposición de desechos sólidos				
a) Manejo adecuado de la basura y de los desechos de la bodega.	1			
b) No existe acumulación de desechos en las áreas de almacenamiento u otras áreas de trabajo ni zonas circundantes.	1			
c) Depósitos de basura lavables y están rotulados. La basura de fácil descomposición en depósitos con tapadera.	1			
SUBTOTAL	3			
1.5 Limpieza				
a) Programa escrito. Existen registros para evidenciarlo.	3			
b) Los productos utilizados para la limpieza cuentan con registro sanitario emitido por la autoridad sanitaria.	1			
c) No se utiliza en área de almacenamiento sustancias odorizantes y/o desodorantes.	1			
d) Los productos para limpieza separados del producto almacenado e identificados.	1			
SUBTOTAL	6			
1.6 Control de plagas				
a. Programa escrito para controlar plagas. Existen registros para evidenciarlo.	4			
b. Solo se utiliza trampas pegajosas o plaguicidas autorizados para áreas de manejo de alimentos.	1			
c. Los productos químicos registrados por la autoridad competente.	1			
d. Plaguicidas almacenados adecuadamente e identificados.	1			
SUBTOTAL	7			
2. UTENSILIOS Y EQUIPOS				
a. Cuenta con tarimas o un sistema equivalente que aseguren una altura mayor o igual a 15 cm desde el piso	1			
b. Cámaras y equipos de refrigeración o congelación que necesite para mantener bajo condiciones de temperatura controlada, si se requiere.	1			
c. Cuenta con los equipos necesarios para garantizar un almacenamiento apropiado.	1			
SUBTOTAL	3			
3. PERSONAL				
3.1 Capacitación				
a. Capacitarse, mínimo anualmente, en Buenas Prácticas de Almacenamiento y en Manejo de los Alimentos. Existe registro para evidenciarlo.	1			
b. Programas ejecutados, revisados y actualizados. Existe registro para evidenciarlo.	1			
SUBTOTAL	2			
3.2 Prácticas higiénicas				
a. Los operarios se lavan cuidadosamente las manos con jabón líquido desinfectante y agua antes de iniciar o reiniciar su actividad laboral.	3			
b. Toda persona que manipula alimentos tiene las uñas de las manos cortas, limpias y sin esmaltes.	3			
SUBTOTAL	6			

3.3 Control de salud				
a. Registro actualizado del buen estado de salud del personal.	3			
b. Registro de traslado temporal de un trabajador cuando tiene el potencial de causar contaminación al alimento almacenado.	3			
SUBTOTAL	6			
4. OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO				
a. Alimentos almacenados de forma apropiada.	4			
b. se lleva un registro de ingresos y salidas de los alimentos que garantizan la rotación adecuada .	5			
c. Existe una separación adecuada al tipo de alimento almacenado.	5			
d. Las operaciones de carga y descarga son realizadas evitando daños al producto.	3			
e. Se lleva un registro de las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.	3			
SUBTOTAL	20			

NUMERAL DE LA FECHA	DIFICIENCIAS ENCONTRADAS/ RECOMENDACIONES		CUMPLIO CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCIÓN		PRIMERA REINSPECCION	SEGUNDA REINSPECCION
	Fecha:		Fecha:	Fecha:

<p>Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de _____ días, que vencen el _____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">Firma del propietario o responsable</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">Nombre del propietario o responsable (letra de molde)</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">Firma del Inspector</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">Nombre del Inspector (letra de molde)</p>	Nombre y firma del propietario o responsable	Nombre y firma del Inspector	Nombre y firma del propietario o responsable	Nombre y firma del Inspector
---	--	------------------------------	--	------------------------------

VISITA DEL SUPERVISOR	Fecha: _____
<p>_____</p> <p style="text-align: center;">Firma del propietario o responsable</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">Nombre del propietario o responsable (letra de molde)</p>	<p style="text-align: center;">Nombre del supervisor</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">Nombre del supervisor (letra de molde)</p>



**MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL
GUATEMALA, CENTRO AMÉRICA**



40-2017 Versión 1
18/07/2017

Solicitud de Licencia Sanitaria de Bodegas de Alimentos Procesados y Bebidas (Anexo 1)

Página 1 de 1

Llenar hasta la sección 5: LLENARLO A MÁQUINA O EN FORMA ELECTRÓNICA SIN TACHONES NI CORRECCIONES

1. TIPIFICACIÓN DE TRAMITE

1.1 Fecha de Presentación: (día / mes / año)	1.2 Tipo de Licencia: <input type="checkbox"/> Nuevo <input type="checkbox"/> Renovación	PARA RENOVACIÓN:		
		LICENCIA SANITARIA:	ÚLTIMA INSPECCIÓN:	
No. de Expediente (uso oficial):		1.3 No licencia sanitaria:	1.5 Punteo:	
		1.4 Fecha vencimiento:	1.6 Fecha:	

2. IDENTIDAD ADMINISTRATIVA

2.1 ALMACENADORA Y/O DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS PROCESADOS

* 2.1.1 NOMBRE COMERCIAL:

2.1.3 DIRECCIÓN EXACTA:

2.1.4 No EMPLEADOS QUE LABORAN (no tomar en cuenta personal administrativo):

2.1.5 MUNICIPIO:

2.1.6 DEPARTAMENTO:

2.1.7 TELÉFONOS:

2.1.8 CORREO ELECTRÓNICO:

2.1.9 NOMBRE DEL RESPONSABLE

2.2 PROPIETARIO DE LA ALMACENADORA Y/O DISTRIBUIDORA

2.2.1 APELLIDOS Y NOMBRES O RAZÓN SOCIAL

2.2.3 DIRECCIÓN EXACTA PARA RECIBIR NOTIFICACIONES:

2.2.4 TELÉFONOS:

2.2.5 FAX:

2.2.5. CORREO ELECTRÓNICO:

2.3 REPRESENTANTE DE LA BODEGA (Aplica para personas jurídicas)

2.3.1 APELLIDOS Y NOMBRES

2.3.3 DIRECCIÓN EXACTA PARA RECIBIR NOTIFICACIONES:

2.3.4 TELÉFONOS:

2.3.5 FAX:

2.3.5 EMAIL:

2.4 OFICINAS CENTRALES (Aplica cuando tengan oficina central)

2.4.1 DIRECCIÓN EXACTA:

2.4.2 DEPARTAMENTO:

2.4.3 MUNICIPIO:

2.4.4 TELÉFONOS:

2.4.5 FAX:

2.4.6 EMAIL:

3. IDENTIDAD TÉCNICA

3.1 NOMBRE DEL RESPONSABLE:

3.2 TIPO DE ALIMENTOS QUE ALMACENA Y/O DISTRIBUYE:

4. DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN LA SOLICITUD

4.1 PARA NUEVA LICENCIA		4.2 PARA RENOVACIÓN DE LICENCIA	
Documentación**	Folio	Documentación**	Folio
Generales			
Formulario DRCA-XXX debidamente llenado, firmado y sellado.		Copia de la Licencia Sanitaria anterior	
RTU actualizado del propietario de la empresa.			
DPI o pasaporte del propietario de la empresa.			
Fotocopia simple de la Patente de Comercio de la empresa.			
Para personas jurídicas			
Fotocopia simple de la Patente de Sociedad.			
RTU actualizado de la persona jurídica.			
RTU actualizado del representante legal.			
Fotocopia simple del nombramiento del representante legal con su inscripción en el registro mercantil vigente.			

5. RESPONSABLE

DECLARO Y JURO QUE LOS DATOS CONSIGNADOS EN EL PRESENTE EXPEDIENTE SON VERÍDICOS

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL (Aplica para personas jurídicas) o PROPIETARIO (Aplica para persona individual)	Sello de la fábrica o empaedora
---	---------------------------------

* Colocar el nombre comercial de la fábrica tal y como se encuentra en la Patente de Comercio de empresa

** Favor presentar la papelería en el orden establecido.

PRESENTAR LA PAPELERIA EN FOLDER MANILA CON GANCHO.