



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

POR CUANTO: La Resolución Presidencial 4, del 10 de febrero del 2015, aprueba el Reglamento Orgánico del Ministerio del Comercio Interior, el cual en su artículo 20, De las atribuciones y obligaciones del Ministro, establece en los numerales 2 y 3 como atribución de su titular, aprobar las normas, regulaciones y procedimientos para las actividades de ventas de mercancías, servicios gastronómicos, servicios personales y técnicos y de uso domésticos, así como exigir por el abastecimiento, surtido, calidad de los productos y servicios que se ofertan en el mercado interno.

POR CUANTO: Se hace necesario ampliar las líneas de trabajo dirigidas a disminuir los riesgos y vulnerabilidades relacionadas a la inocuidad de los alimentos, para garantizar el cumplimiento del Decreto Ley 182 de Normalización y Calidad, la Política de Inocuidad de los Alimentos y la Resolución 54, del 20 de abril de 2018, "Indicaciones para la organización y ejecución de la Política de Protección al Consumidor en el sistema del comercio interno" dictada por el titular de este Organismo.

POR TANTO: En el ejercicio de las facultades que me están conferidas en el inciso d) del Artículo 145 de la Constitución de la República de Cuba:

RESUELVO

PRIMERO: Aprobar el siguiente:

REGLAMENTO DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL SISTEMA DE COMERCIO INTERIOR

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Sección Primera Sobre el objetivo y el alcance

Artículo 1. El siguiente reglamento tiene como objetivo establecer las acciones a adoptar en todos los niveles del Sistema del Comercio Interior, para garantizar la inocuidad en toda la cadena de alimentos, en los procesos de manipulación, elaboración, almacenamiento y transportación de los mismos, según la legislación vigente.

Artículo 2. Este reglamento es de cumplimiento para todas las personas naturales y jurídicas que trabajan con alimentos, en las entidades del Sistema del Comercio Interior, desde el nivel de establecimientos, unidades empresariales de base subordinadas a las empresas hasta el nivel nacional.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

CAPÍTULO II
REQUISITOS PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE
LOS ALIMENTOS

Sección primera
Del manipulador

Artículo 3. El manipulador de alimentos es toda persona que manipule alimentos envasados o no, equipos y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos y que se espera por tanto que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Artículo 4. El manipulador de alimentos para realizar estas actividades recibe un adiestramiento básico inicial en materia de higiene de los alimentos para desarrollar estas funciones y cursa los adiestramientos continuados, según la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias para cada caso.

Artículo 5. El manipulador debe:

- a) Demostrar dominio de los principios generales de higiene de los alimentos, de limpieza y desinfección aplicables a la actividad que realiza, así como la evaluación sistemática;
- b) realizar examen médico pre-empleo y otros exámenes periódicos planificados por la entidad, donde se tiene en cuenta los aspectos de examen físico, lesiones de la piel o el padecimiento por él o sus familiares de enfermedades transmisibles como diarrea, fiebre tifoidea, hepatitis o infección respiratoria aguda entre otras, el cual se avala mediante el correspondiente "Comprobante de examen médico"; es obligación de los manipuladores informar cuando presenten cualquier afectación de las antes descritas por él o sus familiares;
- c) mantener una correcta higiene personal, la que está dada por el buen aseo personal, uñas recortadas, limpias y sin esmaltes, cabello cubierto por gorro u otros medios adecuados; y
- d) utilizar batas sanitarias o en su defecto ropa de colores claros, acorde con las exigencias sanitarias de la actividad que estén realizando e incluso se pueden utilizar para diferenciar al personal por áreas de proceso.

Artículo 6. Cada jefe administrativo de área chequea estos aspectos diariamente en sus trabajadores y si detecta cualquier alteración de su salud se separa al trabajador de la manipulación y se le comunica a la autoridad sanitaria correspondiente.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

Sección segunda
De los establecimientos, estructura interna y mobiliaria

Artículo 7. Para la microlocalización de un establecimiento de alimentos es necesaria la aprobación oficial de la autoridad sanitaria correspondiente, según el tipo de establecimiento y la reglamentación vigente al efecto y se cumple lo establecido en la Normas Cubanas 143:2010, "Código de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos".

Artículo 8. En la microlocalización de los establecimientos de elaboración de alimentos se cumplen los aspectos siguientes:

- a) Estar distantes y a barlovento de otras instalaciones que constituyan fuentes de vectores, olores, humos, polvos u otros contaminantes, de forma que no se afecten los productos alimenticios, ni a los trabajadores que laboran en los mismos;
- b) el terreno no expuesto a inundaciones u otras condiciones insalubres que puedan ocasionar contaminaciones de los alimentos; y
- c) el terreno con condiciones que posibiliten crear buenas vías de acceso al establecimiento, así como que se garantice un adecuado suministro de agua potable, combustible, electricidad y que los residuales líquidos y sólidos se dispongan de la fábrica sin riesgo de contaminación para los productos alimenticios que se elaboran o expendan.

Artículo 9. Los requisitos de los locales y materiales de los establecimientos de elaboración de alimentos se cumplen los aspectos siguientes:

- a) Los materiales utilizados en la construcción son atóxicos e higiénicos y sus características varían de acuerdo con las especificaciones del tipo de establecimiento a construir;
- b) los pisos son de material sólido, lisos, resistentes e impermeables y poseen declives adecuados para la evacuación de los líquidos hacia el sistema de drenaje;
- c) en las áreas que por sus características así lo exijan, los pisos son antirresbalables, resistentes al desgaste por la erosión y por la acción química de los ácidos y álcalis;
- d) las paredes son de construcción sólida, resistente y de superficie lisa que permita su fácil limpieza. su unión con los pisos será hermética, firme y poseerá bocel sanitario;



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

- e) la unión entre las paredes y el techo son de forma que impida la penetración y acumulación de vectores, polvos y otras sustancias que puedan contaminar los alimentos;
- f) las áreas que por sus características así lo exijan, tienen zócalo sanitario hasta una altura de 1,5 m como mínimo;
- g) los zócalos sanitarios se construyen de azulejo, granito, estuco o mármol, entre otros materiales, en su defecto se emplean pinturas impermeables; la superficie es lisa, resistente, libre de grietas, sin desconchados y rajaduras;
- h) los techos se construyen de forma que impida las filtraciones, la acumulación de suciedades y la cría de insectos y roedores; tendrán una altura que permita su limpieza fácil, una buena ventilación e impida la condensación de los vapores;
- i) se evita el empleo de falsos techos en las áreas de elaboración, producción o cocción de alimentos en los casos que se requieran, éstos se construyen de forma hermética y no ofrecen riesgo alguno para los productos que se procesen, ni afecta el cumplimiento de lo establecido en el inciso h);
- j) las ventanas se construyen con material que impida la acumulación de suciedades y se facilite su limpieza y protección contra los insectos y roedores;
- k) las puertas son de superficie plana, lisa y lavables, así como de materiales resistentes e inabsorbentes;
- l) las puertas interiores que comuniquen con las áreas de producción son preferentemente de vaivén y resistentes a los impactos permitiendo la visibilidad entre una y otra área; además tienen cierre automático y ajustado, en las áreas donde así proceda; y
- m) las puertas, ventanas y otras aberturas hacia el exterior, en las áreas que por sus características así lo exijan, están protegidas contra insectos y roedores mediante dispositivos que permitan una limpieza fácil.

Artículo 10. Los establecimientos que por las características de sus operaciones así lo requieren, se proyectan de forma tal que ofrezcan protección contra la entrada de vectores o sustancias extrañas.

Artículo 11. En la zona de manipulación de los alimentos todas las estructuras y accesorios se construyen e instalan de forma tal que impidan la contaminación del alimento por condensación, goteo u otros riesgos higiénicos.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

Sección tercera
Del almacenamiento y la iluminación

Artículo 12. Los almacenes se construyen conforme a proyectos aprobados en terrenos de buen drenaje y que no sufran inundaciones, alejados de lugares y fábricas productoras de sustancias tóxicas a una distancia segura.

Artículo 13. Los almacenes tienen puertas de entrada, salida y emergencia, según lo requiera el movimiento de carga, vehículos y personal, dispuestas de modo que faciliten la circulación, carga y descarga.

2. Están provistos de andenes, mecanismos de izar, colgar y trasladar los productos y otros medios que se requieran para la protección y control de los productos y la seguridad de las personas.

Artículo 14. Los almacenes se dotan de un sistema de ventilación y extracción de aire adecuado, puede ser natural o artificial, teniendo en cuenta los requisitos de los productos que se almacenan. Para los productos que se conservan a baja temperatura se diseña un sistema de enfriamiento que garantice la temperatura de almacenamiento de los productos.

Artículo 15. Los medios tecnológicos para el movimiento de cargas no constituyen un factor de riesgo para la calidad de los productos, la higiene ambiental y la seguridad de las personas que trabajan.

Artículo 16. Todos los establecimientos de almacenamiento de alimentos cuentan con un registro de control de los productos existentes que garantice la trazabilidad, donde se refleja el nombre del producto, procedencia, fecha de entrada, fecha de producción y/o vencimiento, número de lote, existencia, salida, destino y observaciones y se recoge la incidencia que pueda presentar el producto de acuerdo a la declaración de conformidad del proveedor.

Artículo 17. Los productos químicos, alimenticios o no, de alta toxicidad, deben contar con fichas de seguridad, que incluyen, además de los términos mencionados, los métodos de conservación y seguridad, métodos específicos de manipulación, así como personal encargado de los movimientos del producto, riesgos medioambientales y para la salud del hombre, así como identificación específica.

Artículo 18. Los productos que presentan signos de alteración, contaminación, adulteración o falsificación, antes de ser recepcionados, se evalúan por la autoridad competente para definir su destino.

Artículo 19.1. Los productos que durante su almacenamiento presentan signos de deterioro de la calidad, infestación, contaminación, envases rotos u otras imperfecciones, son retirados de la estiba sin pérdida de tiempo y colocados en un área de seguridad alejada, hasta que la autoridad sanitaria del territorio disponga su destino.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

2. Los productos afectados se mantienen alejados del resto de los productos en un área destinada e identificada para estos casos y se toman las medidas adicionales de limpieza y desinfección para eliminar los riesgos de contaminación al resto de los productos almacenados.

Artículo 20. Los locales tienen una iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica y cumplen con los requerimientos siguientes:

- a) La iluminación clara, evitando el enmascaramiento de colores falseados;
- b) la intensidad suficiente para el tipo de operaciones que se llevan a cabo; y
- c) las lámparas protegidas cuando proceda, a fin de asegurar que los alimentos no se contaminen en caso de rotura.

Artículo 21. Los almacenes se iluminan de forma tal, que facilite el trabajo y las operaciones dentro del mismo y las lámparas están protegidas para evitar peligros al producto almacenado tal como se establece en la Normas Cubanas 008-2001, IDT 8995 “Iluminación de Puestos de Trabajo en Interiores”.

Sección cuarta

De los equipos y utensilios.

Artículo 22. Los equipos y utensilios después de cada utilización u operación en la jornada laboral, así como después de cada interrupción de las operaciones durante la cual haya contaminación, se limpian cumpliendo con los programas de limpieza y desinfección establecidos.

Artículo 23. La manipulación de los equipos y utensilios durante su limpieza y utilización es cuidadosa, evitando los golpes y daños mecánicos a su superficie.

Artículo 24. La limpieza de los equipos y utensilios se realiza en lugares establecidos para este fin sin contacto con el piso u otras superficies de contaminación.

Sección quinta

Almacenamiento de productos en tanques o grandes recipientes

Artículo 25. Los tanques destinados para el almacenamiento prolongado de materias primas y producto terminado son de acero inoxidable y cumplen los ciclos de limpieza previstos, además que se mantienen libres o alejados de sustancias tóxicas.

Artículo 26.1 Los tanques para el almacenamiento de productos por largo periodo de tiempo son destinados exclusivamente para este fin, cuando se utilizan para un mismo producto o similares, se limpian e higienizan cada vez que se vacíen antes de volverlos a llenar.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

2. Los tanques o recipientes permanecen tapados herméticamente de forma tal que impida la entrada de vectores, polvo o cualquier sustancia a los mismos.

Artículo 27. Los tanques destinados a conservar productos con atmósfera controlada o aséptica, le son instalados los mecanismos adecuados para mantener y garantizar la calidad e inocuidad del alimento.

Artículo 28. Las piezas, mangueras y los accesorios destinados a la carga y descarga de los tanques de almacenamiento, se mantienen libres de sustancias tóxicas u otros contaminantes, garantizando las características organolépticas del producto.

Sección sexta

Almacenamiento de productos en contenedores

Artículo 29. Los contenedores de bebidas y otros productos a granel son de uso exclusivo para estos fines dotados de cierre seguro para conservar la calidad e inocuidad del alimento y lo preserve de posibles adulteraciones.

Artículo 30. Los contenedores destinados a estos fines se limpian e higienizan cada vez que se vacíen y cuando se vaya a volver a llenar.

Artículo 31. Los contenedores solo son utilizados en función del traslado de los productos alimenticios, bajo ningún concepto se utilizan como local de almacenamiento, a no ser que este climatizado y cumpla con los requisitos de la Normas Cubanas 492:2014 "Almacenamiento de Alimentos — Requisitos Sanitarios Generales"; el tiempo de permanencia en puertos, aeropuertos y patios de descarga es el mínimo indispensable, el cual queda bajo el control sanitario competente.

Artículo 32. No se sitúan contenedores cargados con alimentos a la intemperie previos al embarque, donde pueda estar expuesto al sol, la lluvia o al sereno o cerca de las costas.

CAPITULO III DE LAS OBLIGACIONES

Sección primera

Obligaciones en la higiene para los alimentos

Artículo 33. Los establecimientos, locales o instalaciones u otros equipos de almacenamiento de alimentos cumplen los requisitos siguientes:

- a) Programa de limpieza y desinfección según el plan con ejecutor, fecha de ejecución y responsable;
- b) personal adiestrado para la ejecución de dicha actividad;
- c) pisos limpios, libres de residuos de grasa o alimentos, efectuándose el raspado de los mismos periódicamente con la utilización de utensilios adecuados;



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

- d) las paredes y los techos se mantienen limpios, pintados y sin signos de enmohecimiento.
- e) permanecen libres de insectos, roedores, aves y animales domésticos;
- f) poseen plan de fumigación y el control del cumplimiento del mismo;
- g) existencia de programa de control de plagas;
- h) las sustancias químicas tóxicas utilizadas, se guardan en una zona alejada y separadas del lugar de almacenamiento de los productos alimenticios;
- i) las fumigaciones se realizan por el personal calificado, llevando el registro donde se especifica el tipo de fumigación, el producto utilizado y la fecha en que se realiza;
- j) garantizar la protección de la luz, aire, humedad u otro factor que pueda alterar los alimentos; y
- k) todo establecimiento que produce, almacena, distribuye, transporta y comercializa alimentos cuenta con licencia sanitaria para ejercer su actividad.

Artículo 34.1. La aplicación de plaguicidas a los productos alimenticios se realiza sólo cuando la infestación no sea posible eliminarla por otros métodos y cuando la magnitud de la misma así lo exija.

2. Los plaguicidas son aprobados por la Autoridad Sanitaria Reguladora y el control de los residuos, antes y después de su aplicación, cumpliendo con los niveles establecidos en la Normas Cubanas 902:2012 “Plaguicidas en Alimentos — Requisitos Sanitarios Generales”, así como otros que son permitidos por la autoridad reguladora.

Artículo 35. Los estantes, paletas, bandejas, ganchos y otros medios en contacto con los alimentos utilizados en el almacenamiento, no representan riesgos de contaminación y son de fácil limpieza y desinfección. Cumpliendo, con lo establecido en la Normas Cubanas 456:2014 “Equipos y utensilios en contacto con los alimentos – Requisitos Sanitarios Generales”.

Artículo 36. Los almacenes disponen de depósitos metálicos, plásticos u otro material resistente, para los desperdicios de superficie lisa con tapa de uso exclusivo para este fin y rotulados convenientemente, evacuándose y limpiándose diariamente.

Artículo 37. Los productos elaborados o semielaborados se almacenan independientes a las materias primas, material de empaque y los productos terminados o listos para el consumo.

Artículo 38. El producto estibado o almacenado a granel se mantiene ventilado y aireado según sus características, garantizando su conservación.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

Artículo 39. Los almacenes de productos alimenticios, materias primas y materiales para la producción de alimentos son usados solamente para estos fines.

Artículo 40. Los productos alimenticios que despiden aromas y otras emanaciones que puedan afectar la calidad de otros, son colocados en áreas separadas para evitar contaminación.

Artículo 41. Todos los productos se ponen sobre soportes en buen estado constructivo y en el caso de que se almacenen en envases de gran peso, se habilitan en áreas con elevación superior al pasillo del almacén.

Sección segunda

Obligaciones para el uso del almacenamiento climatizado

Artículo 42. Los almacenes climatizados, cumplen los requisitos siguientes:

- a) Las cámaras de refrigeración para la conservación de productos alimenticios por períodos largos de tiempo están provistas de termómetros e higrómetro o registradores de la humedad y de la temperatura y/u otros dispositivos indicadores, llevándose el control de estos parámetros diariamente;
- b) el sistema de refrigeración empleado, garantiza la temperatura de conservación y la no contaminación del producto por el material refrigerante u otra sustancia;
- c) las paredes interiores no azulejadas, estucadas o de otro material similar, al igual que los techos están protegidas con pinturas anti fúngicas;
- d) los serpentines, difusores y bandejas se mantienen descongelados y limpios; y
- e) las operaciones de limpieza se realizan de forma segura evitando la contaminación para los productos almacenados.

Artículo 43. Los equipos con tiro de aire natural o forzado instalados en las partes altas, se les colocan bandejas aisladas para recoger el agua de condensación y se llevan estas a la red colectora de residuales, los ubicados cerca de los pisos, se ponen desagües próximos para recoger estos líquidos higiénicamente.

Artículo 44. Las aguas de limpieza, descongelación y cualquier otro residual líquido o sólidos son retiradas para impedir que entren en contacto con los productos almacenados.

Artículo 45. Los productos almacenados se colocan de modo que el aire circule libremente alrededor de cada unidad o estiba, a fin de mantener estable la temperatura central de la masa durante la estadía en almacén.

Artículo 46. En el caso de las unidades que almacenan productos de congelación en las neveras o cámaras de refrigeración, cumplen con los requerimientos siguientes:



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

- a) Evitar tener cruzamiento de productos de diferentes géneros;
- b) los productos no se guardan en cajas de cartón; y
- c) no utilizar cazuelas, ollas u otros recipientes no adecuados a este fin.

Artículo 47. Para los productos que se almacenan en refrigeración como los productos cárnicos, pesqueros, embutidos y lácteos se cumplen con los requerimientos siguientes:

- a) Los productos cárnicos, pesqueros, embutidos se almacenan separados de los productos lácteos para evitar salmonellas u otras contaminaciones en los alimentos;
- b) se almacenan en cámaras de conservación ; y
- c) se almacenan con productos que no destilen líquidos y puedan generar o aumentar la humedad de los mismos, ya que pueden presentar pérdidas en las características organolépticas por contaminación, pueden tener cambios y presencia de hongos alterando la calidad.

CAPÍTULO IV PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Sección primera De la producción higiénica de materias primas de los alimentos

Artículo 48. Tener presente los posibles efectos de las actividades de producción primaria sobre la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Artículo 49. Se identifican todos los puntos concretos en que pueda existir un riesgo elevado de contaminación y se adoptan medidas específicas para reducir al mínimo dicho riesgo, empleando el enfoque de Normas Cubanas 136:2017 “Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control y Directrices para su Aplicación.

Sección segunda Del abastecimiento de agua

Artículo 50. Se dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura, a fin de asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Artículo 51. El agua potable se ajusta a lo especificado en la Normas Cubanas 827:2017 “Agua Potable - Requisitos Sanitarios.”

Artículo 52. Se toman muestras del agua para la elaboración y manipulación, para detectar la presencia de bacterias o microorganismos que puedan generar contaminación al producto alimenticio y estar certificada su calidad sanitaria.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

Artículo 53. El agua es clorada y se determina su contenido de cloro libre residual por medios o en laboratorios externos.

Artículo 54. El sistema de abastecimiento de agua potable es independiente de los sistemas de agua no potable, estos se identifican y se ubican en una zona fuera de peligro.

Sección tercera

Del tratamiento de los productos que se encuentren en contacto con los alimentos

Artículo 55. El hielo se fabrica con agua potable, se manipula y almacena de manera que esté protegido de la contaminación.

Artículo 56. El vapor que se utilice en contacto directo con los alimentos o con las superficies de contacto está libre de amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Sección cuarta

Del desagüe y la eliminación de desechos líquidos

Artículo 57. Los sistemas e instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, son adecuados, proyectados y construidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

Artículo 58. Los sistemas de disposición de residuales disponen de dispositivos para la inspección, limpieza o retención de sólidos y estos son diseñados y ubicados adecuadamente.

Sección quinta

La calidad del aire y la ventilación

Artículo 59. Se dispone de medios adecuados de ventilación natural o mecánica para reducir al mínimo la contaminación de los alimentos transmitida por el aire, como son:

- a) Aerosoles o gotas de condensación;
- b) control de temperatura ambiente;
- c) control de olores; y
- d) control de humedad.

Artículo 60. Los sistemas de ventilación se proyectan y construyen de manera que el aire fluya de zonas limpias y de forma que se puedan mantener y limpiar adecuadamente.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

Sección sexta
De las fases en los procesos específicos

Artículo 61. Entre las fases de los otros procesos que contribuyen a la conservación de los alimentos se incluyen:

- a) El enfriamiento;
- b) el ahumado;
- c) el tratamiento térmico;
- d) la preservación por medios químicos; y
- e) el envasado en vacío.

Sección séptima
De los subproductos originados en el proceso de producción

Artículo 62. Los subproductos y recortes originados en el proceso de producción, se almacena garantizando su inocuidad y se retiran de las áreas de trabajo cuantas veces sean necesarias, no menos de una vez al día.

Artículo 63. Una vez vaciados estos depósitos se limpian y desinfectan, **esté** procedimiento se repite de igual forma con cualquier otro material o equipo que haya estado en contacto con los desechos.

CAPÍTULO V
MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Sección primera
Disposiciones generales

Artículo 64. La limpieza es la eliminación, por medio de cepillado, raspado u otra forma, con la utilización de agua y detergente, de las suciedades sobre una superficie, como son los restos de alimentos, grasa, polvo, tierra o residuos de sustancias utilizadas en una actividad determinada.

Artículo 65. Las instalaciones y equipos se mantienen en un estado apropiado de reparación y en condiciones para:

- a) Garantizar el cumplimiento de las acciones de mantenimiento para que las instalaciones se mantengan en un estado técnico-constructivo apropiado, facilitando los procesos de saneamiento y funcionamiento de la misma;
- b) poder funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas referidas en el apartado sobre control de los peligros alimentarios;
- c) evitar la contaminación de los alimentos ya sean físicos, químicos o biológicos a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, escombros y productos químicos, entre otros;



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

- d) en la limpieza se eliminan los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación; los métodos y materiales necesarios para la limpieza dependen del tipo de establecimiento; y
- e) los productos químicos de limpieza se manipulan y utilizan con cuidado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y se almacenan separados de los alimentos, preferiblemente en contenedores identificados a fin de evitar el riesgo de contaminación.

Sección segunda

Procedimientos, métodos de limpieza y desinfección.

Artículo 66. Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada, métodos físicos y métodos químicos.

Artículo 67. Los procedimientos de limpieza consisten en lo siguiente:

- a) Eliminar los residuos gruesos de las superficies;
- b) aplicar una solución detergente a través de cepillado o frotado de las superficies para desprender la capa de suciedad de bacterias y mantenerla en solución o suspensión;
- c) enjuagar con agua potable, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente;
- d) lavar en seco o aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos; y
- e) secar útiles y herramientas antes de su colocación sobre superficies.

Artículo 68. Se mantiene en todos los locales el orden y la organización, los cuales están libres de objetos inservibles, en desuso u otros que puedan contaminar los productos alimenticios o constituir criaderos de vectores.

Artículo 69. Los medios y métodos de limpieza y desinfección a utilizar son los establecidos en la Normas Cubanas 488:2009.- "Limpieza y desinfección en la cadena alimentaria".

Artículo 70. La limpieza y desinfección se realiza por el personal capacitado y designado expresamente para estas funciones y se adoptan las precauciones necesarias para impedir la contaminación de los productos alimenticios durante o después de las operaciones de limpieza y desinfección.

Sección tercera

De los programas de limpieza

Artículo 71. Los métodos y procedimientos de limpieza y desinfección garantizan que después de aplicados, las superficies en contacto con alimentos estén limpias,



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

libres de gérmenes patógenos y otros elementos nocivos que constituyan fuentes de contaminación.

Artículo 72. Los programas de limpieza se preparan por escrito especificando lo siguiente:

- a) Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse;
- b) responsabilidad de tareas particulares;
- c) método y frecuencia de la limpieza; y
- d) medidas de vigilancia.

Artículo 73. Todo establecimiento donde se elaboran alimentos posee su programa de limpieza y desinfección.

Artículo 74. El cumplimiento del programa de la limpieza y desinfección, así como la efectividad del mismo, son controlados por la administración u órgano de control de la calidad correspondiente.

Sección cuarta

De los servicios de higiene y aseo del personal

Artículo 75. Se crean servicios de higiene adecuados para el personal en las áreas de elaboración, manipulación, procesos de venta y consumo a fin de garantizar la higiene personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

Sección quinta

Las medidas para impedir el acceso de plagas y vectores

Artículo 76. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas se mantienen cerrados herméticamente mediante redes metálicas, colocadas en las ventanas abiertas, las puertas y las aberturas de ventilación u otros lugares que representen riesgo para la propagación de las plagas.

Artículo 77. Se crea y aplica un programa eficaz y continuo de control de insectos y roedores estableciendo las medidas permanentes de higiene.

CAPÍTULO VI

OBTENCION DE LA LICENCIA SANITARIA

Sección primera

Licencia Sanitaria

Artículo 78. Todos los establecimientos que producen, almacenan, distribuyen, transportan y comercializan alimentos, disponen de Licencia Sanitaria, la misma se solicita en los Centros Municipales de Higiene y Epidemiología del municipio en



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

el que se pretende ejercer la actividad y se otorga cuando se compruebe el cumplimiento de los requisitos

Artículo 79. Los establecimientos, con Licencia Sanitaria otorgada, constituyen un objeto de la Inspección Sanitaria Estatal y tienen periodicidad de inspección según el tipo de actividad y en función del riesgo sanitario de la misma.

Artículo 80. La Licencia Sanitaria se exponen en lugar visible y se muestra cuando lo soliciten las autoridades reguladora, es válida exclusiva para la persona, establecimiento o medios de transporte que se le otorga, debe renovarse si cambia de objeto social la persona o establecimiento para la cual fue otorgada y las autoridades sanitarias reguladoras pueden retirar la Licencia Sanitaria cuando se incumplan las disposiciones sanitarias vigentes.

Artículo 81. El periodo de vigencia de la Licencia Sanitaria es de un (1) año, y se renueva al término de la misma.

Artículo 82. El titular del establecimiento comunica a la Autoridad Sanitaria Reguladora todo acto que implique un cambio en el estatus legal de la instalación o que se realicen modificaciones en la misma.

CAPÍTULO VII DEL REGISTRO SANITARIO PARA ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

Sección primera Registro sanitario

Artículo 83. Se inscriben en el Registro Sanitario, los alimentos producidos en centros de elaboración o importados, que se comercializan directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados.

Artículo 84. Las empresas que administran los centros de elaboración, presentan los productos que cumplan los requisitos para ser inscritos en el Registro Sanitario.

Artículo 85. La inscripción de un producto en el Registro Sanitario no exime al titular de ser objeto de los controles establecidos por la Inspección Sanitaria Estatal, así como del retiro de la misma, cuando incumple con los aspectos normativos acordados.

CAPÍTULO VIII TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS

Artículo 86. Todo medio de transporte que se dedique a la transportación de alimentos tiene que obtener la Licencia Sanitaria y estar limpios previo a la carga.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

Artículo 87. Los medios de transporte y los recipientes para productos se diseñan de forma tal que no contaminen los alimentos o el envase y puedan limpiarse y desinfectarse eficazmente.

- a) En el medio de transporte de carga se separan de forma efectiva los distintos alimentos y los artículos no alimentarios para que no constituya riesgo de contaminación entre ellos;
- b) todo medio de transporte proporciona una protección eficaz contra la contaminación incluido el polvo, el humo y el agua; y
- c) los medios de transporte de carga a granel solamente se utilizan para la transportación de alimentos, cuando se garantice su total limpieza y descontaminación entre un producto y otro.

Artículo 88.1 Todo medio de transporte se mantiene en buen estado higiénico durante y después de las operaciones correspondientes.

2. En todos los establecimientos de manipulación de alimentos, se inspecciona el estado higiénico de los medios de transporte antes de la carga, cumpliendo la Normas Cubanas 488:2009, "Limpieza y Desinfección en la Cadena Alimentaria—Procedimientos Generales":

Artículo 89. Cuando se utilice el mismo medio de transporte o recipiente para diferentes alimentos o para productos no contaminantes, se limpian a fondo y se desinfectan entre las distintas cargas.

Artículo 90.1 Si el medio de transporte tiene condiciones de refrigeración se instalan instrumentos de medición, manteniéndose la temperatura requerida durante todo el período de transporte hasta 5 °C en refrigeración y – 18 °C para congelación.

2. Los equipos de refrigeración garantizan durante la travesía la temperatura óptima para el mismo.

Artículo 91. Los alimentos no se sitúan directamente sobre el piso del vehículo, se estiban y se fijan de forma tal que no ocasionen daños, contaminación o deterioro en los mismos.

Artículo 92. Las sogas, angulares, paletas, mantas y otros dispositivos, utilizados en la carga para su fijación y protección, no constituyen fuente de contaminación o daños para el producto.

Artículo 93. No son utilizados para la transportación de alimentos los medios de transporte destinados a la transportación de pasajeros, productos tóxicos, animales vivos y sustancias o materiales de desecho.

Artículo 94. En las cámaras de carga de estos vehículos, no se come, fuma, escupe, no se abren los contenedores ni se sientan sobre los productos.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

Artículo 95. El transporte propio o medios de traslados como carretas, carretillas, medio de tracción animal de las empresas u otras entidades, utilizado para el traslado de alimentos tienen que contar con la Licencia Sanitaria; los materiales de los recipientes o depósitos para los alimentos que por sus características así lo requieran, son aprobados por la autoridad sanitaria.

Artículo 96. Los medios de transporte destinados para la transportación de productos específicos, como carne, pescado, dulces, leche, helados, no son utilizados para transportar otro tipo de producto; solamente son utilizados en la transportación de los productos afines.

Artículo 97. Los contenedores utilizados en la transportación de alimentos y sus materias primas no representan riesgo de contaminación para los productos que en ellos se transporten ni afectan su conservación.

Artículo 98. La transportación de las raciones calientes elaboradas listas para el consumo se realiza inmediatamente después de su envase, para que llegue a los usuarios con una temperatura por encima de los 60 °C en un tiempo menor de dos (2) horas.

Artículo 99. La transportación de las raciones frías elaboradas listas para el consumo se mantiene por debajo de 5 °C durante todo el proceso de transportación y llegada a los usuarios.

Artículo 100. El lugar adonde se conducen los recipientes que contienen las raciones elaboradas listas para el consumo, se ubica a una distancia no mayor de 30 metros de donde se estaciona el vehículo, de modo que no ofrezca riesgos de contaminación.

Artículo 101. La transportación de los productos perecederos se efectúe antes de las 10:00 a.m. y después de las 3:00 p.m.

Artículo 102. A los productos alimenticios y materias primas que necesitan atmósfera controlada para su conservación en el medio de transporte, ya sea en nitrógeno o CO₂, para su distribución se les garantizan las condiciones a los medios de transporte empleados para ello.

DISPOSICIÓN ESPECIAL

ÚNICA: Las direcciones de Inspección Estatal y de Regulación de Mercado y Mercadotecnia de este Organismo, de conjunto con las direcciones estatales de Comercio y las direcciones de Comercio de Artemisa, Mayabeque y el municipio especial Isla de la Juventud controlan el cumplimiento de la presente.

DESE CUENTA: Ministra de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente.

COMUNÍQUESE: a los viceministros, directores generales, directores y jefes de departamentos de este Organismo.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 50 de 2020

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHÍVESE el original en la Dirección Jurídica de este Organismo.

DADA, en La Habana, a los 22 días del mes de abril de 2020.

Betsy Díaz Velázquez
Ministra del Comercio Interior