NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE KIOSCOS Y CAFETINES DE LOS CENTROS EDUCATIVOS. REQUISITOS HIGIÉNICOS-SANITARIOS

NTON 03 085-09. aprobada el 22 de abril del 2010

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 199 del 19 de octubre del 2010

La Norma Técnica Obligatoria denominada **NTON 03 085-09 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense kioscos y Cafetines de los Centros Educativos. Requisitos Higiénicos-Sanitarios.** Ha sido preparada por el grupo de trabajo de Cafetines y Kioscos Escolares y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Ganet Mercedes Ríos	Instituto Nacional Modesto Armijo
José Alfredo Rojas	Instituto Nacional Modesto Armijo
Patricia Rojas	Instituto Gaspar García Laviana
Carmen Machado	Instituto Gaspar García Laviana
Juana Castellón	MINSA
Flavio Alonso C.	MINSA
Belfia Gutiérrez	Instituto 14 de Septiembre
Esperanza Corea	Instituto 14 de Septiembre
Amelia Tiffer A.	PINE – MINED
Claribel Vega L.	PINE – MINED
Oscar López C.	MIFIC

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día 25 de marzo del 2009.

1. OBJETO

Establecer los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los kioscos, cafetines y puestos de ventas ubicados dentro de las instituciones educativas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16321

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Es de aplicación obligatoria a todos los establecimientos que expendan alimentos ubicados dentro de las instituciones educativas tales como kioscos, cafetines y puestos de ventas.

3. DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA

3.1 Alimento. Es toda sustancia procesada, semiprocesada y no procesada que se destina para la ingesta humana, incluidas bebidas, goma de mascar y cualquier otra sustancia que se utilice en la preparación o tratamiento del mismo pero no incluye cosméticos, tabaco ni medicamentos.

*3.*2 Alimento contaminado. Aquel que contiene gérmenes causantes de enfermedades, parásitos, sustancias químicas o contaminantes físicos en concentraciones perjudiciales para la salud, toxinas u otros agentes nocivos al organismo.

3.3 Higiene. Sistemas de principios y reglas que ayudan a conservar la salud y prevenir las enfermedades.

3.4 Limpieza. Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

3.5 Manipulación de alimentos. Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocción, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos.

3.6 Manipulador de alimentos. Toda persona que manipule directamente materia prima e insumos, alimentos envasados o no envasados y utensilios para los alimentos o superficies que entren en contacto con los alimentos.

3.7 Puesto de venta. Toda estructura fija o móvil destinada a la venta de alimentos y bebidas de consumo directo que han recibido autorización sanitaria para su funcionamiento.

3.8 Utensilios. Conjunto de ollas, cucharones, sartenes, pinzas, etc. que se destinan para cocinar o preparar alimentos.

3.9 Kiosco escolar: Establecimiento o punto de venta que expende alimentos y se encuentra dentro del centro educativo.

3.10 Cafetines escolares. Establecimientos donde se prepara y se sirve todo tipo de alimentos y bebidas saludables, frías o calientes.

3.11 Inocuidad de alimentos. Garantía de que los alimentos no causarán daño al

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16321

consumidor cuando se consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

3.12 Contaminación Cruzada: Es la transferencia de microorganismos causantes de enfermedades, de un alimento a otro, por medio de un vector como las manos de los empleados, superficies de contacto contaminadas o por contacto con un alimento crudo o un alimento listo para comer .

4. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los locales destinados al expendio de alimentos ubicados dentro de los centros educativos deben reunir las siguientes condiciones:

4.1 Ubicación. Los kioscos y cafetines se encontrarán ubicados en zonas que permitan el acceso fácil y seguro de los alimentos y usuarios, así como la libre circulación a los mismos, lejos de los servicios sanitarios, depósitos de basura o cualquier otro foco de contaminación.

4.2 Alrededores. Los alrededores de los kioscos y cafetines escolares deben permanecer libres de basuras, estancamiento de agua, u otro tipo de desechos, , se debe garantizar el mantenimiento y la limpieza diaria.

4.3 Locales.

4.3.1 Las dimensiones de los establecimientos se dispondrán de acuerdo al volumen de los estudiantes atendidos, el número de trabajadores y la cantidad de equipos y materiales usados, garantizando el libre tránsito en el interior del mismo.

4.3.2 Los materiales de construcción deben ser de naturaleza tal que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento o que presenten riesgo de contaminación a los mismos.

4.3.3 Los pisos deben ser lisos, no porosos, impermeables, fácilmente lavables y no deben presentar grietas ni irregularidades.

4.3.4 La iluminación debe ser adecuada, preferiblemente natural, los bombillos y lámparas deben estar protegidas para evitar la caída de vidrios en caso de rompimiento accidental de los mismos.

4.3.5 La ventilación natural debe permitir una correcta circulación de aire que garantice una temperatura estable y cómoda para el personal y los usuarios (as).

4.3.6 Las puertas deben abrir hacia fuera, se ajustarán completamente a los marcos y deben ser de material que facilite su limpieza, cuando el local cuente con una estructura cerrada provista de ventanas se debe colocar malla milimétrica que

garantice la protección contra vectores.

4.3.7 Los alimentos se exhibirán en estantes y vitrinas dispuestas de tal forma que se garantice la protección de los mismos, estos se mantendrán limpios y en buen estado.

4.3.8 La higiene de las manos debe realizarse antes de consumir alimentos y los propietarios deben garantizar de forma permanente un lavamanos con agua y desinfectantes (jabón, jabón líquido, etc.) para contribuir a la prevención de enfermedades.

5. ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se debe de disponer de agua potable en cantidad suficiente para la elaboración de alimentos así como para operaciones de limpieza y desinfección. Garantizar reserva en caso de intermitencias en el abastecimiento de agua

El agua en los lugares de venta se conservará por medio de depósitos o recipientes de material sanitario, debidamente protegidos (tapados) y con un sistema de grifos, ubicados en lugares donde no se contaminen.

6. MANEJO DE DESECHOS

6.1 Desechos Líquidos. Los kioscos y cafetines deben contar con sistemas adecuados de desagüe, en buen estado, ser subterráneos, ir directamente al sistema interno de la red de drenaje de aguas servidas. La disposición final de las mismas se conectará a la red de alcantarillado sanitario existente o tratamiento de las aguas mediante fosas sépticas o estanque de captación de aguas servidas. No se podrá drenar o descargar las aguas grises, alrededor o en el interior de los establecimientos.

6.2 Desechos Sólidos. Se utilizarán recipientes cerrados para la acumulación de residuos los cuales estarán provistos de tapas, se les debe colocar una bolsa para facilitar su limpieza e higiene y se mantendrán cerrados. No se permite la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos. Debe de mantenerse en condiciones higiénicas para evitar la proliferación de insectos, roedores y otros transmisores de enfermedades.

6.2.1 Los depósitos de basura deben ser vaciados, lavados y desinfectados diariamente.

6.2.2 Se debe asegurar la segregación de basura orgánica e inorgánica y el reciclaje, como parte de la educación ambiental de los propietarios, dueños y /o administradores de establecimientos .. Los depósitos con residuos deben ser dispuestos en los sitios establecidos en la ruta de recolección de la municipalidad o el vertedero municipal.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16321

6.2.3 Donde no exista el servicio de recolección de basura, esta deberá ser enterrada, no se acepta la quema de residuos. Se prohíbe botar basura en predios abandonados, basureros ilegales, ríos y calle.

7. HIGIENE DE LOS MANIPULADORES

El personal encargado de la preparación y distribución de alimentos en kioscos y cafetines escolares debe cumplir con la NTON Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Manipulación de Alimentos. Requisitos para Manipuladores. En su versión vigente.

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS

8.1 Todos los equipos y utensilios deben estar diseñados y construidos con materiales de fácil limpieza y mantenimiento.

8.2 Las superficies de contacto con los alimentos deben ser de material anticorrosivo, no tóxico y liso, que no represente riesgo de contaminación a los alimentos.

8.3 Los equipos y utensilios se mantendrán limpios e higienizados, el lavado se realizará con agua potable las veces que sea necesario, utilizando agentes químicos (cloro, yodo) y la desinfección por calor.

9. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El área destinada a almacenar los alimentos cumplirá con los siguientes requisitos:

9.1 La bodega donde se almacenan los alimentos debe estar en buenas condiciones higiénicas sanitarias, ordenada e identificada (rotulada).

9.2 Mantener control de la fecha de vencimiento y comprar productos con registro sanitario, procedentes de establecimientos autorizados por el MINSA.

9.2 Contar con protección contra insectos y roedores.

9.3 Mantener programas de fumigación para el control de vectores utilizando productos registrados y aprobados por el MINSA.

9.4 Colocar los alimentos sobre tarimas o estantes por ninguna razón directamente en el piso.

9.5 Los alimentos que expulsan o absorben olores, colocarlos en recipientes o empaques herméticos.

9.6 En el caso de usar mantenedoras y freezer para almacenamiento de productos

perecederos deben limpiarse y descongelarse una vez cada semana para evitar contaminación.

9.7 El almacenamiento de productos químicos y de limpieza (detergente, cloro, entre otros) se realizará en envases debidamente rotulados en un área destinada para tal fin y alejado del lugar donde se manipulan y/o almacenan alimentos.

9.8 Las áreas de almacenamiento deben cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de Alimentos. En su versión vigente.

10. REQUISITOS RELATIVOS A LA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

10.1 Los kioscos o cafetines deberán utilizar como referencia la Guía de Nutrición e Higiene para Kioscos Escolares, considerando el aporte nutricional de los mismos, excluyendo la venta de bebidas alcohólicas, cigarrillos o cualquier alimento que menoscabe la salud de los estudiantes.

10.2 La adquisición de los productos se efectuará en puestos de venta seguros que garanticen su inocuidad. En el caso de tratarse de alimentos envasados estos deben cumplir con la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Etiquetado de Alimentos Preenvasados. En su versión vigente.

10.3 Los alimentos preparados deben estar protegidos de la contaminación antes de servirse.

10.4 En el transporte, recepción y conservación de los alimentos e insumos, se debe garantizar la protección de los mismos ante contaminación y/o descomposición.

10.5 Para conservar los alimentos se aplicarán criterios de acuerdo al tipo de alimento:

10.5.1 Los alimentos no perecederos se almacenarán en recipientes limpios y cerrados correctamente, evitando de este modo el peligro de contaminarse.

10.5.2 Los alimentos perecederos (productos lácteos, cárnicos, etc.) se mantendrán refrigerados y separados para evitar contaminación y transferencias de olores.

10.6 En el caso de vender alimentos elaborados fuera del local, el lugar de origen será sometido a inspección y debe cumplir con las normas establecidas en materia de inocuidad.

10.7 La limpieza de mesas, sillas, manteles debe realizarse diariamente igual que los pisos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16321

11. CONTROL DE VECTORES

11.1 El área destinada a la preparación y venta de alimentos se mantendrá limpia y ordenada para evitar la proliferación de insectos y roedores.

11.2 No se permitirá la presencia de animales en los kioscos escolares especialmente en el área de manipulación de alimentos para evitar la contaminación de los productos.

11.3 Se garantizará la limpieza frecuente y minuciosa de los alrededores.

11.4 El uso de productos químicos para el control de vectores se realizará dentro de las normas de seguridad haciendo uso de productos aprobados por la autoridad competente.

12. REFERENCIAS

a) Reglamento Técnico Centroamericano. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales. RTCA 67.01.33:06

b) Acuerdo Ministerial No. 225-2007. “Normativa para el funcionamiento y administración de cafetines o refresquerías, fotocopias y librerías en los Centros de Educación Públicos”. Ministerio de Educación MINED, Nicaragua.

c) Guía de Nutrición e Higiene para Kioscos Escolares PINE – MINED 2008

d) Manual para el funcionamiento de Sodas escolares y colegiales. Costa Rica. 2002.

e) NTON 03 026-99 para manipulación de los alimentos. Requisitos sanitarios.

f) NTON 03 059-05 para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública.

g) NTON 03 041-03 Norma Técnica Obligatoria de Almacenamiento de Alimentos.

h) NTON 03 021 - 08 Primera Revisión Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Almacenamiento de Productos Alimenticios

13. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y certificación de esta norma estará a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección de Regulación de Alimentos y el SILAIS correspondientes de acuerdo a su ubicación geográfica, y el Ministerio de Fomento, Industria y Comercio a

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16321

través de la Dirección de Defensa del Consumidor.

14. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente norma técnica obligatoria nicaragüense entrará en vigencia con carácter obligatorio de forma inmediata después de su publicación en la gaceta diario oficial.

15. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a la legislación vigente.

- ÚLTIMA LÍNEA -

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16321