

MINISTERIO DE SALUD

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA CAFETINES
EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y
SECRETARIA DE ESTADO DEL MINSAL.**

San Salvador Noviembre 2017





Ministerio de Salud

Viceministerio de Servicios de Salud

Viceministerio de Políticas de Salud

Dirección Nacional de Enfermedades no Transmisibles

Dirección de Regulación y Legislación en Salud

Dirección de Salud Ambiental

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA CAFETINES SALUDABLES EN
ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y SECRETARIA DE ESTADO DEL MINSAL.**

El Salvador, 2017.

AUTORIDADES NACIONALES

**Elvia Violeta Menjívar Escalante
Ministra de Salud**

**Eduardo Antonio Espinoza Fiallos
Viceministro de Políticas de Salud**

**Julio Oscar Robles Ticas
Viceministro de Servicios de Salud**

EQUIPO TÉCNICO

Nombre	Cargo
Lic. Luis Francisco López Guzmán	Director de Regulación y Legislación en Salud
Dra. María Argelia Dubón Abrego	Directora Nacional de Enfermedades no Transmisibles.
Dr. Enrique Garcia De Paz	Colaborador Técnico, Dirección Nacional de Enfermedades no Transmisibles.
Licda. Yris Eugenia Ramos	Coordinadora Unidad de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
Ing. Rene Cruz González	Colaborador Técnico Dirección de Regulación
Lic. Ernesto Villalobos	Coordinador Jurídico Dirección de Regulación
Licda. Carmen María Alvarado	Colaborador Técnico de la Unidad de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
Ing. Carlos Alberto Ángel.	Colaborador Técnico de la Unidad Higiene de los Alimentos.

EQUIPO CONSULTIVO

Nombre	Procedencia
Doris Abrego	Región de Salud Paracentral.
Lorena Rodríguez	SIBASI San Vicente.
Miguel Ángel Ricardo Pérez	SIBASI Chalatenango.
María Angela Ramírez de Cruz	Región de Salud Metropolitana.
Silvia Ivette Salazar de Urrutia	Región de Salud Metropolitana.
Jorge Luis Lemus	Región de Salud Occidental.
Edgar Ivanoski Molina	Región de Salud Central.
Jenny Ivonne Garcia Mos	Región de Salud Metropolitana.
Raul Barahona Mejia	Región de Salud Occidental.

FICHA CATALOGRÁFICA.

2017, Ministerio de Salud.

Todos los derechos reservados. Está permitida la reproducción parcial o total de esta obra, siempre que se cite la fuente y que no sea para fines de lucro.

La documentación oficial del Ministerio de Salud puede ser consultada a través de:
asp.salud.gob.sv/regulación/default.asp

Normas, Manuales y Lineamientos.

Tiraje: 1 N° de ejemplares.

Edición y Distribución.

Ministerio de Salud.

Calle Arce No. 827, San Salvador. Teléfono: 2202-7000.

Página oficial: <http://www.salud.gob.sv>

Diseño de Proyecto Gráfico:

Diagramación:

Impreso en El Salvador por.

El Salvador. Ministerio de Salud, Viceministerio de Políticas Sectoriales.

Dirección de Regulación y Legislación en Salud.

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA CAFETINES SALUDABLES EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y SECRETARIA DE ESTADO DEL MINSAL.

1ª. Edición,

San Salvador. El Salvador, C.A.

ÍNDICE.

	Páginas
Acuerdo	1
I. Disposiciones Fundamentales	2
Objeto de la Norma	
Ámbito de aplicación	
Autoridad competente	
Terminología	2
II. Criterios para la preparación y comercialización de alimentos	4
III. Convenio o contrato para administración del Cafetín Saludable	5
IV. De la publicidad, promoción y patrocinio de la comercialización de los productos alimenticios	6
V. Responsabilidades	6
VI. Control y Vigilancia	7



San Salvador, de 15 Noviembre 2017.-

ACUERDO No. 1707

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 40 del Código de Salud, corresponde al Ministerio de Salud, la elaboración de Normas pertinentes para evaluar la ejecución de las actividades relacionadas con la salud.

Que el Código de Salud, en el Artículo 83, establece que el Ministerio de Salud emitirá las Normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos, así como de los medios de transporte.

Que, en el mismo cuerpo legal, en el Artículo 86, se dicta que corresponde al Ministerio, a través de los delegados, supervisar el cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población, dando preferencia a la inspección y demás requisitos indispensables para la autorización de instalación y funcionamiento de los establecimientos alimentarios.

Que, asimismo, el Código de Salud, en los artículos 41 numeral 3, 83, 86 literal "f", 90 y 93, mandata al Ministerio de Salud para que determine las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público; así como imponer las sanciones correspondientes por infracción al referido Código y sus normas complementarias, para lo cual este ramo debe emitir los Reglamentos correspondientes.

Que el vigente Código de Salud establece, en los artículos 179 y 180, que el Ministerio de Salud debe prevenir y tratar las enfermedades crónicas no transmisibles, tales como la diabetes e hipertensión, entre otras; las cuales son la principal consecuencia del consumo excesivo de alimentos con alto contenido de grasas saturadas, grasas totales, grasas trans, sodio y azúcares libres.

POR TANTO: en uso de sus facultades legales, Acuerda emitir la siguiente:

NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA CAFETINES SALUDABLES EN ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y SECRETARIA DE ESTADO DEL MINSAL

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES.

OBJETO.

Art. 1.- La presente Norma técnica tiene por objeto regular, controlar y vigilar la preparación, comercialización de alimentos con alto contenido en grasas, sodio, azúcar y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable en los Cafetines dentro de los Hospitales, Regiones de Salud, Sistema Básico de Salud Integral (SIBASI), Unidades Comunitarias de Salud Familiar (UCSF) y Secretaría de Estado del MINSAL.

ÁMBITO DE APLICACIÓN.

Art. 2.- La presente Norma técnica es de cumplimiento obligatorio para personas naturales y jurídicas que se dedican a la preparación, distribución y comercialización de alimentos, al interior de los Hospitales, Regiones de salud, SIBASI, UCSF y Secretaría de Estado.

AUTORIDAD COMPETENTE.

Art. 3.- El MINSAL es el ente verificador del cumplimiento de la presente Norma técnica, a través de los diferentes niveles de atención del MINSAL: Dirección Nacional de Enfermedades no Transmisibles, Dirección de Salud Ambiental, Direcciones Regionales, Direcciones de Hospitales, Coordinadores de SIBASI y Directores de UCSF.

TERMINOLOGÍA.

Art. 4.- Para efecto de la presente Norma técnica, se considera la terminología siguiente:

- a) **Administrador del Cafetín:** Es la persona natural o jurídica a quien el establecimiento de salud por medio de un convenio con determinadas condiciones le otorga en administración el cafetín saludable.
- b) **Alimentos o bebidas no saludables:** Son aquellos productos que presentan altos contenidos de azúcares simples, sodio o grasas saturadas, grasas trans o aditivos alimentarios, colorantes o preservantes que puedan producir enfermedades o daños al organismo.
- c) **Alimentación Saludable:** Es aquella que contiene alimentos variados e inoctrinos en cantidad y calidad nutricional que le permitan a cada persona cubrir sus necesidades de energía y nutrientes, proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales para mantenerse sana y activa.

- d) **Alimento:** Toda sustancia procesada, semi procesada o no procesada, que se destina para la ingesta humana, incluidas las bebidas, las gomas de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de alimentos, pero no incluyen los cosméticos, el tabaco ni los productos que se utilizan como medicamentos.
- e) **Alimento seguro:** Alimento libre de contaminación por bacterias, virus, parásitos, sustancias químicas o agentes físicos externos que puedan afectar la salud. Un alimento seguro es llamado también inocuo.
- f) **Alimentos mínimamente o poco procesados:** Son alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, tostado, fraccionamiento, escaldado, enfriamiento, congelación, fermentación no alcohólica, envasado al vacío y pasteurización. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de 2 o más alimentos sin procesar o mínimamente procesados, alimentos mínimamente procesados con vitaminas y minerales añadidos para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública y alimentos mínimamente procesados con aditivos para preservar sus propiedades originales, como oxidantes y estabilizadores.
- g) **Etiquetado Nutricional:** Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento, comprende dos componentes: Declaración de nutrientes y la Información nutricional complementaria.
- h) **Productos alimenticios ultra procesados:** Formulaciones industriales fabricadas con varios ingredientes, igual que los productos procesados, los productos ultra procesados contienen sustancias de la categoría de ingredientes culinarios como grasas, aceites, sal y azúcar. Se distinguen de los productos procesados por la presencia de otras sustancias extraídas de alimentos que no tienen ningún uso culinario común, por ejemplo: caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína y proteínas aisladas de la soja o soya u otros alimentos, sustancias sintetizadas de constituyentes de alimentos como por ejemplo: aceites hidrogenados o interesterificados, almidones modificados y otras sustancias que no están presentes naturalmente en alimentos y de aditivos para modificar el color, sabor, el gusto o la textura del producto final.
- i) **Nutrientes Críticos:** son aquellos componentes de nuestra alimentación que pueden ser un factor de riesgo para las enfermedades no transmisibles y enfermedades por déficit de nutrientes.
- j) **Fritura Profunda:** Es un tipo de cocción donde el alimento queda totalmente sumergido en el aceite y también se puede llamar gran fritura.
- k) **Cafetín Saludable:** Es un Establecimiento o espacio físico ubicado dentro de las instalaciones de los Hospitales, Regiones de Salud, SIBASI, UCSF y Secretaría de Estado del MINSAL donde se preparan, almacenan, elaboran, suministran o comercializan alimentos variados, nutritivos, preparados en condiciones higiénicas.

CAPITULO II.

CRITERIOS PARA LA PREPARACION Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Art. 5.- En los cafetines saludables se deben preparar, comercializar u ofrecer, alimentos que cumplan con los siguientes criterios:

- a) Ofrecer frutas y verduras, cumpliendo lo establecido en la norma técnica de alimentos o el instrumento técnico jurídico correspondiente y vigente, las cuales deben ser crudas y cocidas, solas o mezcladas. Si las porciones son acompañadas con sal, no utilizar más de una pizca, considerando lo que se puede tomar con dos dedos. Se permite utilizar aderezos siempre y cuando sean preparados de forma natural.
- b) El agua utilizada para la preparación de alimentos debe cumplir con la norma salvadoreña obligatoria agua. agua potable o con el instrumento técnico jurídico correspondiente vigente.
- c) El agua envasada comercializada debe cumplir con la calidad establecida en la Norma Salvadoreña Obligatoria Agua. Agua Envasada o con el instrumento técnico jurídico correspondiente y vigente.
- d) La fruta o vegetales utilizados para refrescos deben ser naturales, se debe utilizar preferentemente azúcar morena, panela o miel; sin utilizar otros edulcorantes.
- e) Preparaciones que lleven frituras profundas tales como: yuca frita, papas fritas, pasteles, nuégados, canoas, enchiladas, plátanos fritos, entre otras, deben venderse como máximo 2 veces por semana.
- f) Se prohíbe la reutilización del aceite en todo proceso de preparación de alimentos.
- g) Las pupusas comercializadas en el cafetín no se les debe adicionar grasa como: aceite, margarina o manteca, en el proceso de preparación y cocción.
- h) Se debe priorizar la comercialización de alimentos preparados a la plancha, horneados, hervidos, salteados o al vapor.
- i) Cuando se preparen alimentos que se le adicione aderezos como: mayonesa, crema entre otros, no debe ser mayor de una cucharadita por porción servida.
- j) Ofrecer todos los días un menú variado, utilizando alimentos naturales, incluyendo al menos 2 alternativas de ensalada o vegetales y frutas como refrigerio.
- k) Priorizar preferentemente la preparación de pollo sin piel y pescado; carne de res y cerdo no más de una vez por semana.

- l) Cocinar con aceite vegetal en pequeñas cantidades según el tipo de preparación y no se debe utilizar manteca y margarinas.
- m) Sazonar las comidas con hierbas y especias naturales sustituyendo el uso de condimentos, sazonzadores artificiales, salsas procesadas.

Art. 6.- Se prohíbe comercializar en los cafetines saludables los siguientes productos alimenticios procesados y ultra procesados que se detallan a continuación:

- a) Productos preenvasados cuya lista de ingredientes del etiquetado general se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz u otro similar, grasas, aceites, manteca vegetal o de cerdo.
- b) Productos alimenticios ultra procesados tales como: embutidos, bebidas carbonatadas, incluyendo light o dietéticas, bebidas energéticas, bebidas hidratantes, refrescos envasados, golosinas, sopas instantáneas, entre otras.
- c) Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas, en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- d) Productos preenvasados que no cuenten con etiqueta que indique el contenido nutricional y que de acuerdo con los ingredientes no se le pueda aplicar criterios de nutrientes críticos.
- e) Productos alimenticios procesados y ultra procesados sin etiquetado nutricional o sin registro sanitario.
- f) Productos que tengan alguna advertencia sanitaria de alto contenido de sodio, azúcar y grasa.
- g) Se prohíbe comercializar tabaco y bebidas con algún contenido alcohólico.

CAPÍTULO III

CONVENIO O CONTRATO PARA ADMINISTRACIÓN DE CAFETINES SALUDABLE.

Art. 7.- La Dirección Regional, Director de Hospitales y la Gerencia General de Operaciones de la Secretaría de Estado serán los responsables de cumplir con los requisitos establecidos en esta normativa para la firma de convenio o contrato con el administrador de cafetín saludable.

Art. 8.- Para firmar convenio o contrato de cafetín saludable en los establecimientos de salud y Secretaría de Estado, los solicitantes deberán cumplir lo siguiente:

- a) Que el administrador de cafetín saludable no sea cónyuge, conviviente o que tenga vínculo de parentesco hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo grado de afinidad con Jefaturas o Direcciones de las diferentes dependencias del MINSAL.

- b) Posterior a la firma del convenio o contrato el administrador del cafetín debe solicitar al MINSAL el permiso de instalación y funcionamiento en un plazo máximo de 5 días hábiles y 90 días para que las Direcciones de salud regionales lo emitan; para lo cual se debe cumplir lo establecido en la “**Norma Técnica de Alimentos**” vigentes o el instrumento técnico jurídico correspondiente vigente.
- c) Que el personal que expende o manipula los alimentos en cafetín saludable cuente con el carnet emitido por el MINSAL.

El convenio o contrato suscrito por la Dirección Regional, Dirección de Hospitales y la Secretaría de Estado con el administrador del Cafetín saludable deberá incluir las disposiciones que apliquen de esta normativa y adicionalmente debe tener una cláusula que establezca expresamente la obligación del administrador del cafetín de cumplir las disposiciones de la Normativa y la previsión, que en caso de incumplimiento se dará por terminado el convenio o contrato.

CAPÍTULO IV DE LA PUBLICIDAD, PROMOCIÓN Y PATROCINIO DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Art. 9.- Corresponde a la Dirección Regional, Dirección del Hospital, Dirección de UCSF y Gerencia General de Operaciones de la Secretaría de Estado del MINSAL, garantizar:

- a) Que no se utilice, coloque o exhiba propaganda comercial que promocióne directa o indirectamente el consumo de productos alimenticios no saludables en el cafetín o en el resto de la infraestructura de los hospitales, Regiones de Salud, UCSF y Secretaria de Estado del MINSAL.
- b) Que no se suscriban contratos de exclusividad o patrocinio con empresas o proveedores que promuevan el consumo de productos alimenticios y bebidas de bajo valor nutricional o con alto contenido de nutrientes críticos.

CAPÍTULO V RESPONSABILIDADES.

Ministerio de Salud.

Art. 10.- Corresponde al Director de la UCSF, Coordinador de SIBASI, director del Hospital, Dirección Regional, Dirección Nacional de Enfermedades no Transmisibles y Gerencia General de operaciones de la secretaria de Estado del MINSAL lo siguiente:

- a) Socializar y sensibilizar a todos los recursos sobre el contenido de esta Normativa.
- b) Implementar prácticas educativas para la promoción de hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludables.

- c) Planificar el desarrollo de capacitaciones y orientaciones en educación alimentaria y nutricional, dirigida al personal y personas directamente involucradas en la preparación, el expendio y distribución de los alimentos y bebidas en los cafetines saludables en los Hospitales, Regiones de Salud, UCSF y Secretaría de Estado del MINSAL.
- d) La Dirección de UCSF y la Coordinación de SIBASI, deben Informar cualquier irregularidad en la prestación de los servicios del cafetín saludable, a la Dirección de Salud Regional, Dirección del hospital y Gerencia General de Operaciones de la secretaría de Estado según corresponda.

De la persona administradora de cafetín saludable.

Art. 11.- La persona administradora del cafetín saludable tendrá las siguientes responsabilidades:

- a) Conocer y dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en esta normativa.
- b) Cumplir con la “**Norma Técnica de Alimentos**” relacionadas a la preparación, comercialización de alimentos y en especial con las regulaciones propias para cafetines saludables que expenden alimentos en Establecimientos de salud, Hospitales y Secretaria de Estado del MINSAL.
- c) Contar con personal capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos por el MINSAL.
- d) Contribuir con la alimentación saludable en el personal de la institución.
- e) Ofrecer alimentos y bebidas nutritivas saludables, higiénicas y variadas.
- f) Colocar el menú del día en un lugar visible y contar con el menú semanal disponible.

**CAPÍTULO VI
CONTROL Y VIGILANCIA.**

Art. 12.- El MINSAL a través de la Dirección Nacional de Enfermedades no Transmisibles, Dirección de Salud Ambiental, deben apoyar las acciones de control y vigilancia de higiene y manejo de los alimentos realizadas por las Regiones de Salud, SIBASI, UCSF en los cafetines saludables de los Hospitales, Regiones de Salud, UCSF y Secretaría de Estado del MINSAL, conforme lo prescribe la presente Normativa.

Art. 13.- La Defensoría del Consumidor debe realizar inspecciones en base a su competencia en los cafetines saludables de los hospitales, Regiones de Salud, UCSF y Secretaría de Estado del MINSAL y debe informar los hallazgos a la Dirección regional correspondiente.

Art. 14.- Si en las inspecciones realizadas se encuentra incumplimiento a la presente normativa, se prevendrá al responsable de la administración del cafetín saludable, e informará según corresponda a la Dirección del Hospital, Región de Salud, UCSF y Gerencia de la Secretaría de Estado del MINSAL.

Art. 15.- De no cumplir con la prevención o si reincide en la misma falta se dará por terminado el convenio o contrato.

Art. 16.- Las infracciones relacionadas con la calidad, inocuidad de los alimentos y permisos de funcionamiento de Cafetín saludable serán competencia del Ministerio de Salud conforme a lo establecido en el Código de Salud y la Normativa aplicable.

DISPOSICIONES FINALES.

Art. 17.- Establecer un periodo transitorio de 2 meses contados a partir de la entrada en vigencia de la presente Norma, con el propósito siguiente:

- a) Que los cafetines que ya estén funcionando se adecuen a los requisitos establecidos en la presente norma.
- b) Que los Hospitales, Regiones de Salud, SIBASI, UCSF y Secretaria de Estado del MINSAL realicen las acciones correspondientes al cumplimiento de la presente Norma.

Vigencia.

Art. 18.- La presente Normativa entrara en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.



Elvia Violeta Menjivar
Ministra de Salud