

ISSN 1682-7511

# GACETA OFICIAL

## DE LA REPUBLICA DE CUBA

MINISTERIO DE JUSTICIA

### **Información en este número**

Gaceta Oficial No. 029 Extraordinaria de 7 de septiembre de 2011

### MINISTERIOS

Ministerio de Salud Pública  
Resolución No. 240/11

**SALUD PÚBLICA**  
**RESOLUCIÓN MINISTERIAL No. 240**

POR CUANTO: La Ley No. 41 “De la Salud Pública”, de 13 de julio de 1983, en el artículo 57 de la Sección Tercera “De la inspección Sanitaria Estatal”, de su Capítulo III “De la higiene y epidemiología”, dispone que el Ministerio de Salud Pública tendrá a su cargo la Inspección Sanitaria Estatal y, a los efectos del cumplimiento de su ejecución y control, dicta las disposiciones que deben ser cumplidas directamente por todos los órganos y organismos, y demás dependencias y entidades estatales, cualesquiera que sea el nivel de subordinación, así como por las organizaciones sociales y de masas y de toda la población.

POR CUANTO: En virtud del Decreto No. 100 “Reglamento General de la Inspección Estatal”, de 28 de enero de 1982, y de la mencionada Ley de la Salud, se dicta por el

Ministro de Salud Pública la Resolución Ministerial No. 215, de 27 de agosto de 1987, que aprueba el Reglamento de la Inspección Sanitaria Estatal, donde se dispone mediante su artículo 8 que “la Inspección Sanitaria Estatal tiene como objetivos fundamentales controlar y hacer cumplir las disposiciones legales relacionadas con las normas higiénico-sanitarias y antiepidémicas tendentes a prevenir, disminuir o erradicar la contaminación del medio ambiente y el saneamiento de las condiciones de vida, estudio y trabajo de la población, así como reprimir los infractores de estas normas.

**POR CUANTO:** Amparado en los fundamentos legales antes expuestos y teniendo en cuenta que en el año 1995 se autoriza la elaboración y venta de alimentos a trabajadores por cuenta propia, el 24 de agosto de ese año el Ministro de Salud Pública dicta la Resolución Ministerial No. 115, donde establece los requisitos sanitarios para el ejercicio de la actividad antes citada, la que se hace necesario dejar sin efectos y dictar una nueva norma, teniendo en cuenta los cambios, transformaciones y la ampliación de las actividades a ejercer por cuenta propia, con la incorporación de nuevas modalidades, a las que deben fijarse requisitos sanitarios para ejercerlas, previo otorgamiento de la licencia sanitaria.

**POR CUANTO:** Por Acuerdo del Consejo de Estado de fecha 22 de julio del año 2010, fue designado el que resuelve como Ministro de Salud Pública.

**POR TANTO:** En el ejercicio de las facultades que me están conferidas,

#### **Resuelvo:**

**PRIMERO:** Son actividades autorizadas para el ejercicio del trabajo por cuenta propia que requieren licencia sanitaria, las siguientes:

- a) Elaborador vendedor de alimentos y bebidas mediante servicio gastronómico. (Paladares).
- b) Elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas a domicilio.
- c) Elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas al detalle en su domicilio o de forma ambulatoria.
- d) Elaborador vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas al detalle en punto fijo de venta. (Cafetería).
- e) Elaborador vendedor de vinos.
- f) Asistente infantil para el cuidado de niños.

**SEGUNDO:** La Licencia Sanitaria, para el ejercicio de las actividades por cuenta propia que se relacionan en el apartado anterior, se solicita por los interesados, en los centros y unidades municipales de Higiene, Epidemiología y Microbiología, del municipio donde pretende ejercer y se otorgará después de haberse efectuado la inspección sanitaria a los lugares de trabajo y de manipulación, elaboración y expendio de alimentos.

**TERCERO:** Es requisito indispensable para el otorgamiento de la Licencia Sanitaria, poseer certificación médica que avale el estado de salud física y mental de la persona que aspira a trabajar en alguna de las modalidades mencionadas en el apartado Primero de esta Resolución.

**CUARTO:** El modelo de la Licencia Sanitaria describe el tipo de trabajo a realizar. Este modelo se anexa a esta Resolución y forma parte integrante de la misma.

**QUINTO:** La respuesta a la solicitud de Licencia Sanitaria se recoge por el interesado, en los centros y unidades municipales de Higiene, Epidemiología y Microbiología, donde fue solicitado el trámite, en el término de siete días hábiles contados a partir de la solicitud.

**SEXTO:** En cada área de salud se crea un libro para registrar las licencias sanitarias otorgadas, donde se refleja:

- a) Nombre y apellidos del trabajador por cuenta propia.
- b) Número de carné de identidad.
- c) Dirección particular.
- d) Dirección del establecimiento o lugar de elaboración y expendio.
- e) Número de Licencia y fecha de otorgamiento.

**SÉPTIMO:** La actividad, con Licencia Sanitaria otorgada, constituye un objeto de la Inspección Sanitaria Estatal y como tal, aparecerá en el libro de Organización del Trabajo de los centros y unidades municipales de Higiene, Epidemiología y Microbiología y áreas de Salud y tendrá periodicidad de inspección según el tipo de actividad y en función del riesgo epidemiológico de la misma.

**OCTAVO:** En los casos de las actividades donde se detecten condiciones sanitarias de riesgo a la salud de la población, los inspectores sanitarios procederán al retiro de la licencia sanitaria y comunicarán del hecho a las direcciones de Trabajo y Seguridad Social correspondientes.

**NOVENO:** El inspector sanitario exigirá la presentación de la Licencia Sanitaria y la última diligencia de inspección realizada, en caso de que se esté realizando una investigación sanitaria a consecuencia de algún evento epidemiológico ocurrido. De no poseer los documentos procederá a la paralización temporal de las actividades.

**DÉCIMO:** Los centros y unidades municipales de Higiene, Epidemiología y Microbiología garantizarán la capacitación y las orientaciones necesarias a los trabajadores por cuenta propia en aras de facilitar un mejor trabajo y la prevención de riesgos a la salud del trabajador y de la población en general.

**UNDÉCIMO:** Son requisitos higiénicos sanitarios para la manipulación, elaboración y expendio de alimentos de las modalidades de trabajo por cuenta propia mencionadas en los incisos a), b), c), d) y e) del apartado Primero de esta Resolución:

1. Garantizar las condiciones estructurales y sanitarias en los locales de manipulación, elaboración y expendio de alimentos, siguientes:

- a) Mesetas y mesas de trabajo con superficie lisa e impermeable de material autorizado.
- b) Abasto de agua corriente en cantidad y calidad sanitaria para el desarrollo de la actividad.
- c) Áreas de fregado para la actividad con sustancias desinfectantes.
- d) Equipos y útiles de cocina en cantidades que garanticen la actividad.

- e) Uso de pinzas, tenazas y otros utensilios para el expendio de alimentos, nunca con las manos.
  - f) Correcta disposición final de residuales líquidos y sólidos, de forma sistemática.
  - g) Condiciones de limpieza y desinfección de mesetas, mesas, equipos y utensilios de cocina, de forma permanente y sistemática.
  - h) Utilizar batas y gorros sanitarios durante las labores de manipulación, elaboración y expendio de los alimentos.
  - i) Higienización de los envases donde se almacenan, elaboran y transportan alimentos y los mismos deben ser de material autorizado para su uso.
  - j) Calidad de las materias primas y de procedencia segura.
  - k) Frecuente y correcto lavado de las manos.
  - l) Cocinar bien los alimentos, por encima de los 70° Celsius de temperatura, en caso de los caldos deben hervir y las carnes que el corte no tenga signos de encontrarse crudos.
  - m) Conservar los alimentos a temperaturas seguras, los refrigerados a 5° Celsius, los calientes a 65° Celsius y los congelados a menos 18° Celsius.
  - n) La elaboración de embutidos, ahumados u otros productos cárnicos que requieran un preservante, como el Nitrito de Sodio (Na NO<sub>2</sub>) o cualquier otro aditivo alimentario, en aquellos casos donde pueda ser fiscalizado el proceso tecnológico y controlado los residuos de los aditivos utilizados por un laboratorio autorizado por las autoridades sanitarias competentes.
  - o) En el expendio de alimentos de forma ambulatoria solo se autorizarán aquellos alimentos de bajo riesgo epidemiológico, donde su exposición a las condiciones ambientales no favorezcan la contaminación y deterioro, con peligro para la salud de los consumidores, estos pueden ser: maní tostado y en tabletas, chicharritas, caramelos, rositas de maíz, productos derivados de harina (sin rellenos de carne, cremas, ni merengues), dulces secos y otros alimentos ligeros que no requieren condiciones especiales para su conservación.
- DUODÉCIMO:** Son prohibiciones para la manipulación, elaboración y expendio de alimentos de las modalidades de trabajo por cuenta propia mencionadas en los incisos a), b), c), d) y e) del Apartado Primero de esta Resolución:
- a) Continuar las actividades y prestación de servicios cuando existan obstrucciones de la red de alcantarillado, desbordamiento de residuales líquidos y presencia de residuales sólidos, que afecten directamente el lugar donde se ejerce la actividad.
  - b) Entrecruzar alimentos crudos con los listos para el consumo.
  - c) Manipular alimentos cuando la persona padezca alguna enfermedad respiratoria, digestiva o lesiones de la piel, o sea un portador asintomático de agentes patógenos que puedan contaminar los alimentos.
  - d) La transportación, exposición y venta de alimentos de riesgo y listos para el consumo, de forma prolongada sin las condiciones de refrigeración requeridas para las carnes y productos cárnicos, pescados y mariscos; dulces de cremas y merengues; y otros de alto riesgo (ensaladas frías, cake, pasteles rellenos con carnes).
  - e) Fumar, toser, escupir, tocar depósitos de basura, durante el ejercicio de la actividad.
  - f) Elaboración y venta de mayonesa de origen casero, por el riesgo epidemiológico que representa el consumo de la misma; solo puede comercializarse la de procedencia industrial.
  - g) Venta de pescados y mariscos crudos, por el riesgo epidemiológico que constituye su consumo; estos deben recibir tratamiento térmico.
  - h) Simultanear labores de manipulación y elaboración de alimentos con la acción de realizar el cobro por la venta del producto.
  - i) Tenencia de animales vivos en el lugar donde se realiza la actividad.
- DECIMOTERCERO:** Son requisitos higiénicos sanitarios para la modalidad de trabajo por cuenta propia mencionada en el inciso f) del Apartado Primero de esta Resolución:
1. La cantidad de niños a atender es de 6 como máximo. En caso de existir dos asistentes para el cuidado de niños es hasta 10, siempre que la capacidad del local lo permita.
  2. Demostrar mediante certificación médica el estado de salud física y mental de convivientes y personas que pretendan contratar para realizar esta actividad.
  3. Tener las condiciones en la vivienda donde se realice la actividad, siguientes:
    - a) Abasto de agua potable en cantidad y calidad sanitaria para el desarrollo de la actividad.
    - b) Instalaciones de la red hidrosanitaria en buenas condiciones y funcionales.
    - c) Residuos sólidos almacenados en recipientes limpios y con tapas.
    - d) Iluminación tanto natural como artificial en lugares que pueden ser de riesgos.
    - e) Ventilación adecuada y no debe existir dentro ni fuera de la vivienda posible contaminaciones de la atmósfera.
  4. Mantener las condiciones para la alimentación, siguientes:
    - a) Almacenamiento de los alimentos en lugares limpios y a la temperatura requerida.
    - b) Fregado con agua y detergente.
    - c) Utensilios en cantidades que garanticen la actividad, limpios y protegidos de contactos con los vectores.
    - d) Fogón con buen funcionamiento y con condiciones higiénicas para preparar y calentar alimentos.
    - e) Suministro de agua hervida y su conservación en recipiente limpio y tapado.

- f) Garantizar que la procedencia de los alimentos que consuman los niños sean de fuentes seguras.
5. Garantizar el régimen de vida de los niños, siguiente:
- a) Organización en el cumplimiento del aseo, alimentación, sueño y vigilia activa de los niños.
- b) Existencia de cepillo dental, peine, toallas, orinales, prendas de vestir, cubiertos y otros, con carácter individual y separado para evitar la contaminación.

DECIMOCUARTO: Son prohibiciones para la modalidad de trabajo por cuenta propia mencionada en el inciso f) del Apartado Primero de esta Resolución:

1. Entregar a los niños o utilizar en el ejercicio de la actividad productos, objetos diferentes a los apropiados para esta modalidad de trabajo, o dinero, por el riesgo epidemiológico o por accidente que representa.

2. Que en la vivienda o el lugar donde se realice esta modalidad de trabajo:
- a) Estén presentes peligros potenciales que propicien accidentes.
- b) Hayan animales domésticos o de corral en el lugar donde se desarrolle la actividad.

DECIMOQUINTO: Dejar sin efecto la Resolución Ministerial No. 115, de 24 de agosto de 1995.

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República.

ARCHÍVESE el original en la Dirección Jurídica del Organismo.

DADA en el Ministerio de Salud Pública, en La Habana, a los 6 días del mes de septiembre de 2011.

**Roberto Tomás Morales Ojeda**  
Ministro de Salud Pública

## ANEXO

	MOD. 79 - 02 REPÚBLICA DE CUBA	<b>LICENCIA SANITARIA</b>	No.
	MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA SALUD AMBIENTAL		
CMHE – UMHE:	CPHE:		

**POR LA PRESENTE SE CONCEDE AUTORIZACIÓN SANITARIA AL ESTABLECIMIENTO, LOCAL O TRANSPORTE**

NOMBRE - RAZÓN SOCIAL O NÚMERO		GIRO Y/O ACTIVIDAD		
TIPOS DE ACTIVIDAD Y PRODUCTOS QUE MANIPULA				
DIRECCIÓN - CALLE -CARRETERA O FINCA	No. o Km	LOCALIDAD	MUNICIPIO	PROVINCIA
ADMINISTRADOR 1er. APELLIDO:	2do. APELLIDO	NOMBRE	DIRECCIÓN - CALLE CARRETERA O FINCA	No. o Km
ENTRE Y	LOCALIDAD	MUNICIPIO	PROVINCIA	

EXPEDIDA EN

_____	_____	_____
DÍA	MES	AÑO

## OBSERVACIONES:

- Esta Licencia deberá fijarse en lugar visible y mostrarse cuantas veces lo solicite un funcionario actuante del Ministerio de Salud Pública.
- Su validez es exclusiva para el Local, Establecimiento o Transporte que ampara esta Licencia y deberá renovarse si se cambia de giro, tipo de productos o Local.
- Esta Licencia ampara las condiciones Sanitarias de este Local, Establecimiento o Transporte, existentes en la fecha de su expedición y podrá retirarse cuando las autoridades sanitarias estimaren que se está incumpliendo las disposiciones sanitarias vigentes.
- Esta Licencia es puramente sanitaria y no exime del cumplimiento de las obligaciones complementarias.