



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**

**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

**CARACAS, 21 DE JULIO DE 2016  
206° 157° Y 17°**

**PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA N° 175-2016**

**MAURICIO ERASMO VEGA MENDEZ**, venezolano, mayor de edad, titular de la cédula de identidad N° **V- 15.991.853**, en su carácter de Director General (E) del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), según consta en Resolución N° 081 de fecha 17 de marzo de 2015, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.627 de fecha 24 de marzo de 2015, delegación de Firma según Resolución N° 167 de fecha 29 de Abril de 2015, publicada en la Gaceta Oficial N° 40.652 de fecha 04 de mayo de 2015, en ejercicio de las atribuciones conferidas en los artículos 39, y 40 numeral 2 del Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud. Decreto N° 5.077 de fecha 22 de diciembre del 2006, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.591 de fecha 26 de diciembre de 2006, y en ejercicio de lo establecido en el artículo 17 de la Ley Orgánica de Procedimientos Administrativos vigente.

**CONSIDERANDO**

Que la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, reconoce que la Administración Pública está al servicio de los ciudadanos y ciudadanas y se fundamenta en los principios de honestidad, participación, celeridad, eficacia, eficiencia, en el ejercicio de la función pública.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### **MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**

#### **CONSIDERANDO**

Que el Ministerio del Poder Popular para la Salud a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria comprende: El registro, análisis, inspección, vigilancia y control sobre los procesos de producción almacenamiento, comercialización, transporte y expendio de bienes de uso y consumo humano, al igual que los requisitos necesarios para la obtención de las autorizaciones sanitarias necesarias.

Dicta la presente;

#### **PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA MEDIANTE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS PARA LAS SOLICITUDES REALIZADAS POR TODAS AQUELLAS EMPRESAS QUE ELABORAN, ENVASAN, DISTRIBUYAN, COMERCIALICEN Y EXPENDAN ALIMENTOS ARTESANALES.**

#### **SECCION I**

#### **DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTÍCULO 1:** La presente Providencia tiene por objeto establecer los requisitos para la obtención de la Permisología sanitaria establecida en las legislaciones vigentes; así mismo las condiciones sanitarias mínimas necesarias para el Funcionamiento de establecimientos dedicados a la elaboración, envasado, distribución, comercialización y expendio de productos alimenticios artesanales en todo el territorio nacional, a fin de eliminar, prevenir o reducir los peligros para la inocuidad y salubridad de los alimentos elaborados artesanalmente.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

**ARTICULO 2.** El ámbito de esta Providencia se aplicará a los establecimientos destinados a la elaboración, envasado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de productos alimenticios artesanales en todo el territorio nacional.

**ARTICULO 3:** El responsable del Establecimiento de Elaboración de Alimentos Artesanales, debe cumplir con los requisitos sanitarios exigidos en esta providencia, lo cual no lo exime de cumplir con las demás disposiciones legales establecidas.

**ARTÍCULO 4.** A los fines previstos en la presente providencia, se establecen las siguientes definiciones:

**Alimento:** Es toda sustancia destinada a la nutrición del organismo humano, así como las que forman parte o se unen en su preparación, composición y conservación; las bebidas de todas clases y aquellas otras sustancias, con excepción de los medicamentos, destinados a ser ingeridos por el hombre.

**Alimento Artesanal:** son aquellos alimentos y bebidas alcohólicas o no, elaborados manualmente para la transformación de ingredientes y/o materias primas, sin la adición de ningún tipo de aditivo, con algún grado de mecanización en ciertas fases del proceso de elaboración, contenidos en envases y/o empaques autorizados por la autoridad sanitaria competente.

**Autoridad Sanitaria Competente:** Es (son) el (los) funcionario (s) designado (s) por el organismo de salud competente para vigilar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Instrumento.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

#### **Permiso Sanitario para Establecimientos de Producción**

**Artesanal:** Es el acto por el cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud, a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria autoriza el funcionamiento de los establecimientos de producción de alimentos artesanales.

**Contaminación Cruzada:** Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas de naturaleza biológica, física o química que representan un riesgo para la salud.

**Envase:** cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre totalmente y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener una unidad o varias unidades o tipos de alimentos cuando se ofrece al consumidor.

**Etiqueta o rótulo:** todo marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que haya sido adherido, litografiado, escrito, impreso, marcado, en relieve o huecograbado al envase de un alimento.

#### **Establecimiento de Elaboración de Alimento Artesanal:**

Es todo local independiente, destinado exclusivamente a la elaboración y/o preparación, envasado, almacenamiento, comercialización y expendio de alimentos artesanales.

**Fecha de Vencimiento:** Es la fecha en que termina el periodo del vida útil del alimento artesanal, desde el punto de vista microbiológico y después de lo cual éste no puede ser comercializado.

**Inocuidad de alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causan daño a la salud.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

**Lote de Producción:** Es la partida de fabricación la cual identifica un producto elaborado de acuerdo a la fecha de envasado. La misma puede estar declarada en cifras o códigos, según lo designe el elaborador del producto.

**Manipulador de alimentos.** Es la persona que interviene en cualquier operación o proceso de manipulación de alimentos.

**Información Alimentaria Obligatoria:** es la información disponible y fácilmente accesible en el rotulado del alimento artesanal que permite garantizar al consumidor su derecho a elegir los alimentos envasados o no, que consume y evitar cualquier práctica que pueda inducir a engaño.

### SECCION II

#### PARA EL OTORGAMIENTO DE PERMISO SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL

**ARTICULO 5.** Para obtener el permiso sanitario de establecimientos de producción artesanal, debe seguir los siguientes pasos:

1.- Realizar la Solicitud de Permiso Sanitario de Establecimientos de producción artesanal a través del Sistema SIACVISA, ubicado en el Portal [www.sacs.gob.ve](http://www.sacs.gob.ve), (Sistemas en Línea), donde indicará:

- El Estado donde se elaborará el alimento artesanal.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### **MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**

- Seleccionar el Permiso Sanitario Tipo IV que corresponde a establecimientos de expendios fijos con preparación y servicio de alimentos.
- Elegir la categoría que indica: destinados a la elaboración de alimentos artesanales.

El Permiso Sanitario de Establecimientos de Producción Artesanal deberá renovarse anualmente.

(La tarifa por solicitud de Permiso Sanitario de establecimiento de Producción Artesanal es de 30 U.T. y por renovación son 15 U.T.).

2.- Al momento de la inspección, debe indicar breve descripción del Establecimiento especificando la siguiente información:

- Tipo de producto a elaborar
- Materias primas utilizadas
- Descripción del proceso de elaboración
- Tipo de envase utilizado
- Abastecimiento de agua utilizada en el proceso de elaboración

### **SECCION III**

#### **PARA EL OTORGAMIENTO DEL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS ARTESANALES**

**ARTÍCULO 6.** Todo alimento artesanal nacional debe registrarse ante el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS) para su comercialización en todo el territorio nacional.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

**ARTÍCULO 7.** Para otorgar el Registro Sanitario de un alimento artesanal, éste debe reunir las siguientes condiciones:

- a. Que sea apto para el consumo humano.
- b. Que cumpla los requisitos exigidos en la presente providencia.
- c. Que las condiciones de elaboración, almacenamiento, conservación y empaçado o envasado cumplan lo establecido en la presente providencia y con las normas sanitarias establecidas para los mismos.

**ARTÍCULO 8:** Todo alimento artesanal nacional debe registrarse ante el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS) antes de su comercialización nacional, salvo que se trate de:

- 1.- Los alimentos frescos o en su estado natural.
- 2.- Los alimentos para su consumo inmediato.

**ARTÍCULO 9:** Para obtener el Registro Sanitario de Alimentos Artesanales, se debe enviar ante el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, los siguientes recaudos:

1. Planilla de la Solicitud de Registro Sanitario Nacional emitida por el Sistema SIACS.
2. Permiso Sanitario para Establecimientos de Producción Artesanal.
3. Análisis físico-químico y microbiológico, según lo que especifique la normativa nacional vigente. Realizar en laboratorios acreditados y/o Universidades Nacionales.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

4. Un (1) rótulo o etiqueta del producto a color por contenido neto, los cuales deben dar cumplimiento a las normativas de rotulado de alimentos vigentes.

**ARTÍCULO 10:** Para obtener el Registro Sanitario de Bebidas Alcohólicas Artesanales, el interesado debe consignar además de los requisitos exigidos en el artículo 8 de esta Providencia, lo siguiente:

1. Certificado de añejamiento o envejecimiento, si este es el caso.
2. Seis (6) etiquetas impresas a color para su debida evaluación y presentación ante la autoridad competente.

**ARTICULO 11:** El Registro Sanitario tendrá una vigencia de cinco (5) años; contados a partir de la fecha de emisión de su oficio de aprobación. Al vencimiento del mismo, éste deberá renovarse.

**ARTÍCULO 12:** Los alimentos artesanales de un mismo tipo con variaciones de composición, marca y nombre, requieren de registros individuales para cada uno de ellos.

**ARTÍCULO 13:** Los alimentos artesanales envasados o empacados, deben indicar en el envase o rótulo, toda la información descriptiva del producto así como la identificación del lote de producción y la fecha de vencimiento. Esta información debe ser visible y fácilmente legible y no podrá ser cubierta, modificada o alterada bajo ninguna circunstancia.

**Parágrafo Único:** Toda persona natural o jurídica que solicite el otorgamiento del registro sanitario de alimentos artesanales deberá enviar los requisitos establecidos en la Sección III, de la presente Providencia Administrativa a través del correo





## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### **MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**

electrónico [sacs.dia@gmail.com](mailto:sacs.dia@gmail.com) en formato PDF haciendo referencia al número de solicitud emitida por el sistema SIACS.

**ARTÍCULO 14:** Para descargar el registro sanitario de alimentos artesanales solicitado, será requisito indispensable indicar en el sistema, el número de planilla depósito o transferencia electrónica a las cuentas bancarias destinadas al efecto, a nombre del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria en las cuentas corrientes N° 01630903619033003142, del Banco del Tesoro, N° 01020762210000021296, del Banco de Venezuela y N° 01341099230001000057 de BANESCO, por un monto de **Cincuenta Unidades tributarias (50 UT)** para Registro Sanitario de Alimentos Artesanales y **TREINTA UNIDADES TRIBUTARIA (30 UT)**. Por renovación.

#### **SECCION IV**

#### **DE LAS CARACTERISTICAS DEL ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTO ARTESANAL**

**ARTÍCULO 15:** El establecimiento de producción de alimento artesanal debe funcionar en locales especialmente dedicados para este fin ó bien en locales completamente independientes de los usados para viviendas ó para realizar cualquier otra actividad no compatible con la producción higiénica de alimentos.

**ARTÍCULO 16:** El local para la producción de alimentos artesanales debe poseer el tamaño suficiente para realizar higiénicamente las actividades de producción, y además disponer de sala sanitaria para el personal. Las actividades administrativas no podrán efectuarse dentro del área de fabricación o preparación de alimentos.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

**ARTÍCULO 17:** Los accesos y alrededores del local deben ser de fácil limpieza y mantenimiento a fin de evitar la contaminación del alimento.

**ARTÍCULO 18:** Los acabados de los pisos, paredes, techos, puertas, ventanas y demás elementos de la construcción del

local, deben ser, impermeables, no absorbentes, de colores claros y sin grietas u otras irregularidades.

**ARTÍCULO 19:** Los pisos, techos y paredes deben ser contruidos materiales de diseño sanitario a fin de facilitar la limpieza, desinfección.

**ARTICULO 20:** En las áreas de producción, todas las aberturas al exterior deben estar protegidas con malla anti-insectos u otro medio conveniente.

**ARTÍCULO 21:** La iluminación del área de producción debe ser adecuada para facilitar las operaciones y contar con protección necesaria para evitar la contaminación a los alimentos en caso de ruptura.

**ARTÍCULO 22:** La ventilación del área de producción debe ser suficiente para prevenir la condensación de vapores y facilitar la remoción de calor y aire contaminado.

**ARTÍCULO 23:** El local debe disponer de agua potable en cantidad suficiente para realizar las actividades de producción, para el consumo del personal y para el saneamiento del establecimiento. Cuando el suministro de agua al local no es continuo, se debe disponer un tanque de almacenamiento con capacidad suficiente para un día de producción.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

**ARTICULO 24:** La sala sanitaria del personal debe estar diseñada y construida de acuerdo a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes, la misma debe mantenerse limpia y dotada de los implementos y materiales requeridos para facilitar la higiene del personal.

#### DE LOS UTENSILIOS

**ARTÍCULO 25:** En lo posible, los utensilios deben ubicarse según la secuencia lógica del proceso de elaboración.

**ARTICULO 26:** Los utensilios deben tener un diseño sanitario y estar contruidos de materiales atóxicos, resistentes, con acabado liso, libre de irregularidades y de fácil limpieza y desinfección.

**ARTICULO 27:** Las superficies de los utensilios en contacto con el alimento artesanal no deben estar recubiertas con pinturas u otros materiales desprendibles o contaminantes.

#### DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**ARTÍCULO 28:** Todo el personal que realiza actividades de manipulación de alimentos debe tener la formación y/o capacitación adecuada en materia de prácticas higiénicas y de hábitos correctos de higiene para ser aplicados durante la ejecución de las tareas asignadas.

**ARTÍCULO 29:** Mientras se manipulan los alimentos, toda persona debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

1. Mantener una esmerada limpieza personal.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### **MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**

2. Lavarse las manos minuciosamente con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga e ingrese al área de trabajo, y después de manejar u objeto ajeno a la producción.
3. Usar uniforme de trabajo de color tal que permita visualizar fácilmente la limpieza y llevar calzado cerrado.
4. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No usar bigote, ni barba y mantener el cabello bien recogido.
5. No usar anillos, zarcillos, prendedores u otros accesorios, ni colocarse lápices o bolígrafos detrás de las orejas o en la parte superior del uniforme.
6. El uso de tapaboca se hará obligatorio dependiendo del peligro de contaminación asociado con la actividad realizada.
7. No está permitido comer, beber, masticar algún producto u objeto, fumar, escupir, ni toser cerca o sobre los alimentos en proceso.
8. No se permite mantener comidas o bebidas de consumo dentro del área de producción de alimentos; y
9. Evitar prácticas antihigiénicas tales como: pasarse las manos por la frente u otra parte del cuerpo, probar muestras del alimento o realizar cualquier otra acción que pueda contaminarlo.

**ARTICULO 30:** No se debe permitir el acceso de personas afectadas por enfermedades transmisibles por alimentos al área de elaboración, ni tampoco permitirle la manipulación directa de los alimentos.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### **MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD DE LOS REQUISITOS HIGIENICOS DE LA ELABORACION Y DE SU CONTROL**

**ARTICULO 31:** Las materias primas y demás ingredientes a usar por los establecimientos deben tener las características

de inocuidad requeridas para la producción de alimentos aptos para el consumo humano.

**ARTICULO 32:** Los insumos deben ser adquiridos de fuentes confiables, y cuando se trate de alimentos manufacturados exigir el registro sanitario correspondiente.

**ARTÍCULO 33:** Los alimentos que se deterioran fácilmente al permitir un rápido crecimiento microbiano, deben mantenerse en condiciones apropiadas de almacenamiento según su naturaleza empleando medios efectivos tales como:

1. Refrigeración, a temperaturas no mayores de 7° C.
2. Congelación, por lo menos a temperaturas de -2° C.
3. Mantenimiento en caliente, a temperaturas mayores de 60° C.
4. Tratamiento por calor para aquellos alimentos ácidos o acidificados que van a ser envasados en recipientes sellados herméticamente y luego mantenidos a temperatura ambiente.

**ARTICULO 34:** El producto terminado debe ser manipulado y dispuesto de manera de protegerlo de la contaminación cruzada proveniente de manipulación, materias primas, productos en elaboración, utensilios u otras superficies de contacto con el alimento.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### **MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**

**ARTÍCULO 35:** Los envases y materiales de empaque empleados para contener los alimentos artesanales deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Estar elaborados con materiales adecuados para el tipo de alimento, y que no le transmitan a éste último sustancias objetables.
2. No haber sido utilizados para un fin distinto que pudiese afectar la inocuidad del alimento artesanal.
3. No debe presentar ningún tipo de contaminación.

### **DE LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y DESINFESTACION**

**ARTICULO 36:** Se deben adoptar medidas efectivas de limpieza, desinfección para el mantenimiento del establecimiento; así como también de desinfestación para el control de insectos, roedores, animales domésticos u otras plagas que puedan contribuir a la contaminación del alimento.

**ARTÍCULO 37:** Las sustancias e implementos utilizados para la limpieza, desinfección o desinfestación deben disponerse en estanterías o gabinetes adecuados, ubicados fuera del área de elaboración, de manera que se evite la contaminación del alimento o de las superficies de contacto con éste.

### **DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

**ARTICULO 38:** Las materias primas y demás ingredientes usados en la elaboración de alimentos artesanales, así como los productos terminados, deben ser almacenados y transportados en condiciones que eviten la contaminación o deterioro, el desarrollo de microorganismos indeseables y el daño del envase y embalaje.



## REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

### MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD

**ARTICULO 39:** Se deben controlar y mantener las temperaturas de refrigeración o congelación durante el almacenamiento y transporte de las materias primas y productos terminados que por su naturaleza así lo requieran.

**ARTICULO 40:** Los insumos y productos terminados deben ser transportados en unidades dedicadas exclusivamente para este fin.

**ARTICULO 41:** En el área destinada para almacén, los insumos y productos terminados no deben estar en contacto con las superficies de pisos, paredes y techos.

**ARTICULO 42:** En el área de almacén no debe ser utilizada para el resguardo de materiales de desecho u objetos que puedan propiciar la acumulación de polvo, suciedades, así como el refugio de plagas que contaminan el alimento.

**ARTICULO 43:** Los desechos generados durante la elaboración de alimentos artesanales no deben disponerse dentro de las áreas de trabajo.

**ARTÍCULO 44.** En caso de incumplimiento o violación de las disposiciones previstas en esta providencia, se aplicaran las medidas cautelares y/o sanciones administrativas que hubiere lugar, según la naturaleza y gravedad de la falta, de conformidad con las Leyes, Reglamentos, Decretos y Resoluciones, contenidos en el ordenamiento jurídico vigente.

**ARTÍCULO 45.** Corresponde al Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, velar por el cumplimiento de la presente Providencia Administrativa.



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**

**ARTÍCULO 46.** Se deroga la Providencia Administrativa N° 047 de fecha 2015.

**ARTICULO 47.** La presente Providencia Administrativa entrará en vigencia a partir del 26 de julio de 2016.

Dado en Caracas a los 26 días del mes de julio de 2016, años 206° de la Independencia, 157° de la Federación y 17° de la Revolución Bolivariana.

Notifíquese y Cúmplase,

**MAURICIO E. VEGA MENDEZ**  
**Director General (E) del Servicio Autónomo de**  
**Contraloría Sanitaria**

Resolución N° 081 del 17 de marzo de 2015  
Gaceta Oficial N° 40.627 del 24 de marzo de 2015  
Resolución N° 167 del 29 de abril de 2015  
Gaceta Oficial N° 40.652 del 04 de mayo de 2015