

**PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA
SALUD PÚBLICA**

ACUERDO NÚMERO 0035

Tegucigalpa, D.C., 8 de marzo de 1993

El Presidente Constitucional de la Republica

CONSIDERANDO: Que conforme a lo establecido en el Artículo 146, de la constitución de la Republica, corresponde al Estado, la regulación supervisión y control de los productos alimenticios.

CONSIDERANDO: Que mediante Decreto No. 65-91, del 28 de mayo de 1991, el Soberano Congreso Nacional, emitió el Código de Salud, el cual fue publicado en el Diario Oficial La Gaceta No. 26, 509, de fecha 6 de agosto del mismo año.

CONSIDERANDO: Que es de urgente necesidad dictar las disposiciones reglamentarias que regulen las ventas callejeras de alimentos y bebidas no alcohólicas estacionarias o ambulantes y que establezcan los mecanismos de coordinación que deben existir entre las autoridades de Salud y alcaldías Municipales del país para el control sanitario de las referidas ventas en el ejercicio de sus respectivas competencias.

POR TANTO: En uso de las facultades de que está investido y en aplicación de los dispuestos en los Artículos 245, Atribuciones 11 y 29 de la Constitución de la Republica, 77, párrafo segundo y 236, reformado del Código de Salud.

ACUERDA:

**EL SIGUIENTE REGLAMENTO
PARA EL CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS EN LAS VENTAS
DE LA VIA PÚBLICA**

FINALIDAD Y AMBITO DE APLICACIÓN DE ESTE REGLAMENTO

Artículo 1.- El presente Reglamento contiene los requisitos prácticos que deben cumplirse durante la elaboración y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas de consumo directo que se expenden en las calles con el propósito de lograr un producto alimenticio de carácter inocuo y apto para el consumo, a fin de proteger la salud de las personas.

Artículo 2.- Están sujetas a las presentes disposiciones reglamentarias todas las personas naturales o jurídicas dedicadas a la manipulación, preparación, transporte, protección, conservación y expendio de los alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública y se aplica al manipulador vendedor, a los locales, sitios, puestos, medios de transporte y áreas circundantes donde se preparen y expendan alimentos.

CAPITULO II

VOCABLOS Y DEFINICIONES

Artículo 3.- Los vocablos y definiciones que se usan en este Reglamento tienen el significado y alcance siguiente:

1. **Agua corriente:** Aquella que sale de un grifo o llave, necesariamente potable.
2. **Agua tratada:** Tratada y exenta de contaminación, apta para el consumo humano.
3. **Aguas servidas:** Procedentes de las aguas usadas en general en el puesto de venta y preparación de
Los alimentos cuyo destino final es un desagüe.
4. **Alimentos y bebidas no alcohólicas de consumo directo:**
Cualquier tipo de alimento y/o bebidas no alcohólicas frías o calientes que para Consumirse requieran de algún grado de manipulación.
5. **Alimentos vendidos en la Vía Pública:** Alimentos y bebidas no alcohólicas listos para consumirse, preparados y/o vendidos por personas en la calle y en lugares públicos.
6. **Alrededor:** El área circundante al puesto de venta.
7. **Ambiente:** Todo aquello que rodea al local, sitio o puesto de venta.
8. **Basura:** Desechos sólidos putrescibles o no putrescibles procedentes de la actividad de preparación y servicio de alimentos en el puesto de venta.
9. **Degustar:** Probar el sabor o sazón de un alimento.
10. **Depósito para basura:** Recipiente impermeable, provisto de tapa ajustada, resistente a la oxidación, fácil de llenar y vaciar, provisto de asas a los lados y una agarradera en la tapa y con capacidad de 50 a 100 libras.
11. **Espujo:** Secreción nasofaríngea que se escupe.
12. **Fumigar:** Aplicación de insecticidas para eliminar las plagas de insectos y otros organismos nocivos en el puesto de

- venta.
13. **Gérmenes:** Microbios o microorganismos.
14. **Hermético:** Cierre completo e impenetrable.
15. **Impermeable:** Impenetrable al agua u otros fluidos.
16. **Ingredientes:** Cualquier componente que se usa en la preparación de un alimento o bebida.
17. **Inocuo:** Lo que no es dañino para la salud.
18. **Insecticida:** Sustancia química usada para exterminar insectos; debe ser autorizados por la Secretaría de Salud.
19. **Manipulador – Vendedor:** Persona que realiza su trabajo de manipulación o expendio de alimentos en la venta y que puede influir en su inocuidad, calidad o higiene.
20. **Organoléptico:** Evaluación de alimento efectuada a través de los sentidos (vista, olfato, tacto, gusto, y oído).
21. **Perecedero:** Producto que se altera o descompone fácilmente.
22. **Puesto de Venta:** Local, sitio, mueble, vehículo o expendio de alimentos y bebidas no alcohol en la vía pública.
23. **Plagas:** Insectos, roedores y otros animales dañinos.
24. **Secretaría:** Secretaría de Estado en el Despacho de Salud.
25. **Utensilios:** Conjunto de ollas, vasos, platos, cubiertos, pinzas, tenacillas, recipientes, tablas para picar y otros desechables o no que se destinen a la preparación, elaboración, manipulación, servicio y consumo de los alimentos.
26. **Venta de Via Publica** Actividad de carácter económico que utiliza espacios públicos, expuestos a las injurias del tiempo y que por lo general se encuentra fija o deambulando por varios sitios.

CAPITULO III REQUISITOS DE LOS INGREDIENTES

SECCION PRIMERA ADQUISICION DE INGREDIENTES

Artículo 4.- Para la elaboración de los alimentos se deben adquirir ingredientes o materias primas en establecimientos higiénico-sanitarios y que estén autorizados por la Dirección General de Salud a través del Departamento. Los ingredientes deben estar almacenados en recipientes adecuados, colocados en estantes, cajones u otro mueble apropiado, pero en ningún caso en el piso.

Artículo 5.- Las carnes deben proceder de rastros o mataderos que estén autorizados y controlados por las autoridades competentes.

Artículo 6.- Los ingredientes envasados y procesados deben poseer Registro Sanitario autorizado por la Dirección General.

Artículo 7.- No se deben adquirir materias primas cuyas características organolépticas corresponden a alimentos alterados, deteriorados, falsificados, adulterados, vencidos o contaminados, de preferencia deben ser frescos.

TRANSPORTE, RECEPCION Y CONSERVACION DE LOS INGREDIENTES

Artículo 8.- Los productos que se utilizan en la preparación de los alimentos, deben transportarse en medios adecuados de manera que no sufran alteración por acción del calor, por exposición del medio ambiente y demora durante el viaje; no debe transportarse juntamente con sustancias, productos u objetos que los pueden contaminar.

Artículo 9.- Los ingredientes e insumos deben recibirse en lugares y superficies limpias, luego protegerse y conservarse adecuadamente; las carnes, menudos, vísceras y mariscos se deben depositar en recipientes apropiados para tal fin, los productos a granel mantenerse en muebles y/o envases limpios.

Artículo 10.- Los alimentos no perecederos que no se utilicen de inmediato deben guardarse protegidos, cubiertos o en recipientes cerrados.

Artículo 11.- Los alimentos perecederos como leche y derivados, carnes y derivados, mariscos u otros que no se van a preparar de inmediato y que se alteran con facilidad deben mantenerse y conservarse a temperatura no mayor de 10°C.

Artículo 12.- Los recipientes que contengan alimentos deben mantenerse identificados, clasificados, guardarse separados de las sustancias tóxicas y otras que afecten la composición del alimento.

CAPITULO IV

REQUISITOS DEL LUGAR O AREA DE PREPARACION LUGAR DE PREPARACION

Artículo 13.-La preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas se deben hacer en un espacio destinado exclusivamente para ello, contando con iluminación, ventilación y suficiente agua, ambiente limpio y lejos de cualquier foco de contaminación, (basura, aguas servidas, animales, etc.).

AMBIENTE DE PREPARACION FINAL

Artículo 14.-Si los alimentos o bebidas no alcohólicas se terminan de preparar en los puestos de venta, el área de operación debe estar limpia, protegida del sol, viento y otros contaminantes.

FACILIDADES SANITARIAS

Artículo 15.-El lugar de preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas debe mantenerse libre de insectos y roedores. Cuando sea necesario fumigar y desratizar, esta actividad debe practicarse cuando no se estén manipulando, elaborando o expendiendo alimentos.

Artículo 16.-Los lugares de preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas deben disponer de agua potable en cantidad suficientes, facilidades de recolección y disposición final de las basuras, instalación para aguas servidas y en lo posible tener acceso a servicios sanitarios.

Artículo 17.-Cuando la preparación de los alimentos y bebidas no alcohólicas se realice en el puesto de venta, se debe utilizar agua potable o en su defecto proceder a su tratamiento físico (hervirla) o químico (productos clorados, yodados u otros). El agua en el puesto de venta debe mantenerla en recipientes de material inoxidable, de fácil limpieza y debidamente protegidos con su tapadera hermética y llave de salida o grifo. Debe disponerse de agua suficiente para cada tipo de venta.

Artículo 18.-Los depósitos para basura deben reunir los siguientes requisitos:

- a) Ser impermeable.
- b) Estar provistos de tapa ajustada y con su agarradera.
- c) Ser resistente a la oxidación.
- d) Estar provisto de asas a los lados.
- e) Ser fácil de llenar, vaciar y limpiar.
- f) Ser estructuralmente fuerte para resistir la manipulación.

- g) Tener tamaño adecuado de 50 a 100 libras de manera que cuando esten llenos puedan ser fácilmente manipulados por una persona.

SUPERFICIE DE TRABAJO

Artículo 19.-Las superficies de trabajo o de preparación de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben ser de material impermeable e inoxidable de fácil limpieza y mantenerse en buenas condiciones de conservación. La elaboración o manipulación de los alimentos debe hacerse en muebles no menores de 70 cms. De altura del suelo.

Artículo 20.-Los utensilios usados en la elaboración, manipulación y servicio de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben ser de material impermeable e inoxidable, y no poroso, sin grietas o fisuras, conservarse en buenas condiciones; se prohíbe el uso de utensilios elaborados de cobre, plomo, cadmio y otros materiales tóxicos.

REQUISITOS A CUMPLIRSE EN LA PREPARACIÓN PRELIMINAR

HIGIENE DE LAS SUPERFICIES DE TRABAJO Y MANIPULACION DE UTENSILIOS

Artículo 21.-Las superficies de las mesas y otras áreas de trabajo que hagan contacto con los alimentos, deben lavarse con agua, cepillo, jabón y detergente antes y después de cada operación y efectuarse la desinfección cuando sea necesario.

Artículo 22.-Deben limpiarse, lavarse con agua y jabón y desinfectarse todos los utensilios antes de utilizarlos y entre cada operación.

Artículo 23.-Los productos inflamables deben mantenerse separados de los alimentos y en recipientes cerrados e identificados.

Artículo 24.-Cuando se preparen mezclas de alimentos cruzados, los recipientes usados deben ser específicos para tal fin. No se permitirá la utilización de los que anteriormente hayan contenido algún producto tóxico, como ser insecticidas, pintura, aceite de motor, diesel, kerosina, químicos, etc.

HABITOS DE HIGIENE

Artículo 25.-Las manos deben lavarse cuidadosamente con agua y jabón antes y durante la manipulación de cualquier alimento, especialmente cuando haya tocado basura, objetos sucios o contaminados, dinero y después de realizar sus necesidades fisiológicas. El agua utilizada debe ajustarse a lo dispuesto en el Artículo N° 17 del presente Reglamento.

Artículo 26.-Las hortalizas y frutas deben limpiarse y lavarse con abundante agua potable, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas, las cuales deben ser desinfectadas con agua clorada u otro compuesto químico.

Artículo 27.-Todo alimento que se va a preparar, incluyendo las carnes, deben lavarse cuidadosamente para disminuir la contaminación y evitar los riesgos a la salud.

Artículo 28.-El agua que se utilice para lavar los alimentos, debe ser potable, los procedimientos y sustancias para la desinfección los determinará la autoridad sanitaria.

Artículo 29.-En el área de trabajo, mobiliario, equipo, utensilios, superficies y otros, deberá observarse la higiene debida.

Artículo 30.-Debe evitarse la contaminación cruzada de los alimentos (mezclar alimentos crudos con los preparados, listos para el consumo)

Artículo 31.-El manipulador-Vendedor de alimentos y bebidas no alcohólicas, está obligado a cumplir con los hábitos y requisitos que se señalan en la sección tercera del Capítulo VIII presente Reglamento.

REQUISITOS A CUMPLIRSE EN LA PREPARACIÓN FINAL

Artículo 32.-Los alimentos que no se consumen crudos deben someterse a tratamiento térmico a temperatura no menor a 70°C en toda su masa, éste puede ser: Cocido, horneado y a fuego lento.

Artículo 33.-Si los alimentos cocidos no se sirven de inmediato, deben conservarse en condiciones de calor a 60°C como mínimo o en refrigeración a temperatura no mayor de 10°C. Nunca deben ser dejados al medio ambiente.

Artículo 34.-Si se va a recalentar un alimento, debe hacerse en todas sus partes a temperatura no menor de 70°C, dicha operación no se hará más de una vez al alimento.

Artículo 35.-Los utensilios para cocinar deben ser de material adecuado, en buen estado, de fácil limpieza, resistentes al calor, de uso exclusivo para la preparación de alimentos e inatacables por los mismos.

REQUISITOS EN EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

Artículo 36.-El transporte de los alimentos y bebidas no alcohólicas preparadas debe hacerse en recipientes herméticamente cerrados y protegidos hasta el lugar de venta y durante la venta; los medios de transporte utilizados deben conservarse en buenas condiciones de limpieza e higiene para evitar contaminaciones.

Artículo 37.-El lugar de preparación de los alimentos y bebidas no alcohólicas en lo posible debe estar lo más cerca al lugar de expendio y comercialización, para evitar transportes prolongados y el consecuente deterioro de los alimentos.

REQUISITOS A CUMPLIR EN LA COMERCIALIZACION

EL PUESTO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES

Artículo 38.-La estructura, mobiliario, enseres o medios de transporte que constituye el puesto de venta, sea ésta estacionaria o ambulante, deben estar contruidos de material resistente y mantenerse en buenas condiciones de conservación y limpieza. Cuando no se utilizan deben guardarse en sitios o lugares limpios y no ser usados para otro fin.

Artículo 39.-Los puestos de venta se deben ubicar en áreas establecidas por las Autoridades Sanitarias y Municipales, que no interfieran con el tráfico vehicular y/o dificulten el tránsito peatonal, y en lo posible contar con los servicios básicos.

Artículo 40.-El puesto de venta deben mantenerse siempre limpio y ordenado, incluyendo la estructura, mobiliario, enseres y medio de transporte.

Artículo 41.-En el puesto de venta no deben mantenerse artículos ajenos a la elaboración, manipulación y comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas, como ser: Ropa, calzado y otros objetos innecesarios que puedan contribuir a su contaminación; salvo disposición en contrario de la Autoridad Sanitaria.

Artículo 42.-El puesto de venta no debe utilizarse como vivienda permanente ni temporal, debe ser exclusivo para la elaboración, manipulación y/o comercialización de alimentos.

Artículo 43.-Los alrededores del puesto de venta deben mantenerse limpios y libres de contaminación como ser: Basura, excremento al aire libre, aguas estancadas, aguas negras y servidas y otros que determine la Autoridad Sanitaria.

Artículo 44.-El manipulador- vendedor es responsable por la limpieza permanente del área perimetral o alrededor de su venta en un área de dos metros como mínimo. En esta área y en el puesto de venta no se permite la presencia de perros, gatos, aves y otros animales.

PROTECCION Y EXPENDIO DE LOS ALIMENTOS

Artículo 45.-Los alimentos y bebidas no alcohólicas que se ofrecen para la venta deben estar protegidos del medio ambiente mediante muebles, aparatos, artefactos de vidrio, plástico transparente u otro material que asegure su protección y conservación evitando su contaminación y deterioro.

Artículo 46.-Los utensilios que no son desechables deben estar hechos de material que facilite su lavado y mantenerse en buen estado de conservación, limpieza y protegidos.

Artículo 47.-Los utensilios se deben lavar adecuadamente con agua potable, circulante o tratada y jabón detergente; las aguas resultantes de esta labor se deben recibir en un depósito protegido siendo evacuadas posteriormente al sistema de aguas servidas o a los drenajes de la vía pública; pero en ningún caso se arrojarán en los alrededores del puesto de venta.

Artículo 48.-Para el servicio de los alimentos y bebidas no alcohólicas al público se establece el uso de vasos, platos, cucharas, cubiertos y otros de material desechable de único uso. Queda terminantemente prohibida su reutilización.

Artículo 49.-Los alimentos deben ser servidos empleando utensilios como pinzas, cucharones, tenedores y otros evitando todo contacto de las manos con el alimento, especialmente si se ha manipulado dinero.

Artículo 50.-Si la venta se realiza en un vehículo, la cabina debe estar debidamente separada del área de los alimentos y bebidas no alcohólicas.

Artículo 51.-Las comidas preparadas y no vendidas en el mismo día, no deben ser servidas o consumidas al día siguiente, especialmente si son de alto riesgo epidemiológico.

Artículo 52.-Los alimentos preparados para llevar por el cliente se deben envolver en papel especial y/o plástico de primer uso, se prohíbe el uso o empleo de papel o plástico impreso, especialmente si entra en contacto con el alimento.

Artículo 53.-Se permite la preparación de alimentos y bebidas no alcohólicas en la vía pública solo cuando el local, puesto, sitio o venta disponga de servicios básicos, la protección del alimento y se observe higiene en su elaboración. De no cumplirse los requisitos anteriores, la autoridad sanitaria debe determinar o calificar si procede el recalentamiento o el servicio del alimento.

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS VENDEDORES CALLEJEROS DE ALIMENTOS

Artículo 54.-Todo manipulador – vendedor de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Poseer buen estado de salud.
- b) Higiene personal y buena presentación
- c) Practicar hábitos higiénicos.

Artículo 55.-No se permite la manipulación y venta de alimentos y bebidas no alcohólicas por personas que padezcan infecciones de faringe, amígdalas y laringe, conjuntivitis, otitis infecciosa, enfermedades diarreicas y lesiones de la piel infectadas o en proceso de curación, hepatitis infecciosa, sintomático respiratoria.

Artículo 56.-Toda persona que manipula alimentos debe poseer Carnet de Salud para Manipulador – Vendedor de Alimentos, extendido por la Autoridad de Salud después de haberse practicado los exámenes clínicos – médicos que se establezcan. Este carnet deberá renovarse cada seis meses además de recibir el curso de “Protección y Conservación Higiénica de los Alimentos”.

Artículo 57.-Todo manipulador – vendedor debe cumplir con los hábitos higiénicos siguientes:

- a) Mantener sus manos limpias
- b) Bañarse diariamente
- c) Los hombres mantener su cara afeitada
- d) Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- e) El cabello debe mantenerse corto, recogido y limpio.
- f) Usar siempre el uniforme completo (gorro y gabacha de color claro) y mantenerlo limpio.
- g) Usar zapato cerrado.
- h) Permanecer callado cuando este manipulando los alimentos.
- i) Manipular alimentos sin relojes, anillos y otras alhajas en su brazo y manos.
- j) Limpiarse el sudor con pañuelos limpios o desechables.
- k) No fumar cuando manipule los alimentos.
- l) Taparse la boca o nariz al toser o estornudar con pañuelo limpio.
- m) Coger la vajilla, platos y tazas por la base o agarradera.
- n) Coger cubiertos, cuchillos, cucharas y pinzas por el mango.
- o) Recoger los utensilios, loza y sobras de alimentos tratando de evitar la contaminación de las manos.

Artículo 58.-Todo manipulador – vendedor debe: Lavar y desinfectar eficientemente sus manos en los casos siguientes:

- a) Al iniciar o finalizar el trabajo

- b) Después de usar el servicio sanitario, rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, especialmente nariz, boca, oídos, cabeza y extremidades inferiores.
- c) Al estornudar o toser
- d) Al fumar o limpiarse el sudor
- e) Al recoger sobras de alimentos y utensilios usados.
- f) Al manipular recipientes para basura.
- g) Antes y después de manipular dinero y otras sustancias o cosas no alimenticias.

Artículo 59.- El manipulador – vendedor no debe:

- a) Limpiarse las manos o los utensilios con su gabacha o delantal.
- b) Introducir sus dedos en los vasos o tocar los alimentos preparados.
- c) Permitir que extraños intervengan en la preparación y servicio de alimentos.

Artículo 60.- En la preparación el manipulador de alimentos debe:

- a) Lavar cuidadosamente los utensilios no desechables antes y después de ser usados en la preparación de los alimentos y bebidas no alcohólicas.
- b) Lavar bien las superficies donde corta, pela, pica o prepara los alimentos antes y después de cada utilización.
- c) Lavar los platos, cubiertos y vasos no desechables, antes de servir nuevamente los alimentos y bebidas.
- d) Después de probar un alimento lavar bien la cuchara o el utensilio usado para evitar la contaminación de la comida.
- e) Mantener su ropa y objetos personales alejados de los alimentos y utensilios.
- f) Mantener aseado el puesto de venta y sus alrededores.
- g) La mezcla de ensaladas debe hacerse utilizando utensilios, nunca con las manos.

MANIPULACION Y DISPOSICION DE BASURA

Artículo 61.- Los recipiente para basura deben colocarse en un lugar que facilite su uso, tanto al manipulador – vendedor como a los clientes, debiendo mantenerse limpios y tapados, además de cumplir con lo dispuesto en el artículo 18 de este Reglamento.
(Unirlo con el artículo 18)

Artículo 62.- La basura debe ser evacuada diariamente o cuando se llene el recipiente para evitar su desbordamiento y descomposición disponiendo de ella a través de la recolección para su disposición final, mediante un método sanitario aprobado por la autoridad competente.

CONTROL DE VECTORES

(Relacionar con el artículo 15)

Artículo 63.- En el local, sitio o puesto de venta debe efectuarse un control periódico y eficiente de:

- a) Moscas
- b) Cucarachas
- c) Ratas y Ratones
- d) Otros insectos que puedan contaminar y dañar los alimentos.

Artículo 64.- El control se realizara mediante sistemas físicos mecánicos y químicos aprobados Autoridad Sanitaria.

CAPITULO IX

LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DEL PUESTO DE VENTA

SECCION PRIMERA

REQUISITOS PARA OBTENER LA LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO

Artículo 65.- Todo local, sitio o puesto de venta de alimentos, bebidas no alcohólicas estacionario o ambulante en la vía pública requiere Licencia Sanitaria previa a su instalación y funcionamiento expedida por la Dirección General a través de la División.

Artículo 66.- Para obtener la Licencia Sanitaria de funcionamiento el interesado debe presentar solicitud con los requisitos siguientes:

- a) Solicitud escrita en papel sellado de primera clase cuya suma debe leerse: "Se solicita Licencia Sanitaria de Funcionamiento".
- b) Órgano al que se dirige: Jefe del Departamento Regional de Control de Alimentos.
- c) Nombre y apellido, estado civil, profesión u oficio y domicilio del propietario.
- d) Nombre del o de los manipuladores-vendedores en el puesto de venta. Ubicación del puesto de venta y / o su ruta recorrido.
- e) Tipo de venta (ambulante o estacionaria)
- f) Conformación de la venta
- g) Alimentos que elabora, prepara, manipula o expende

- h) Conferir poder a un profesional del derecho
- i) Lugar y fecha
- j) Firma del solicitante

Artículo 67.- A la solicitud de Licencia Sanitaria debe adjuntarse:

- a) El carnet de salud para manipulador de alimentos de las personas involucradas en la actividad, en la actividad, el que deberá estar vigente.
- b) Fotocopia del certificado de asistencia y participación en el curso de protección, conservación e higiene de los alimentos impartido en los departamentos regionales, de las personas involucradas en la actividad.
- c) Constancia extendida por la Alcaldía Municipal de que el área donde se instalarán el sitio, local o puesto de venta puede ser destinada para ese fin.
- d) Cualquier otro documento que a criterio de la Autoridad Sanitaria se requiera.

Artículo 68.- Vista la documentación presentada y el informe favorable del inspector, el Jefe del Departamento Regional dictamina el otorgamiento de la Licencia Sanitaria.

SECCION SEGUNDA

VIGENCIA, SUSPENSION Y CANCELACION DE LICENCIA SANITARIA

Artículo 69.- La Licencia Sanitaria de Funcionamiento tiene validez por un año a partir de la fecha de expedición, debiendo renovarse anualmente, no obstante, puede ser suspendida o cancelada antes de este tiempo si durante las inspecciones efectuadas por la Autoridad Sanitaria se constata que el local, sitio o puesto de venta ha infringido los requisitos o disposiciones sanitarias que pongan en peligro la salud del consumidor.

Artículo 70.- La División a través de los Departamentos Regionales de Control de Alimentos en coordinación con la Alcaldías Municipales otorgará un Código distintivo para cada venta el que se debe colocar en un lugar visible de la misma.

El distintivo tendrán un tamaño de 4 X 10 pulgadas.

CAPITULO X

CONTROL Y VIGILANCIA

Artículo 71.- Los Departamentos Regionales de Control de Alimentos, a través del personal debidamente autorizado, que en los sucesivos se denominará: Los Inspectores, tendrán a su cargo la vigilancia del cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.

Artículo 72.- Todas las autoridades y en especial los servicios de policía y seguridad del Estado, están en la obligación de cooperar con los Inspectores en el ejercicio de sus funciones.

Artículo 73.- El acto u omisión contrario a las disposiciones de este Reglamento será objeto de orientación y educación a los infractores, sin perjuicio que se exija el cumplimiento de los mismos independiente de que se apliquen si procedieren las sanciones que correspondan.

Artículo 74.- Los inspectores para practicar visitas al local sitio o puesto de venta, deberán identificarse presentando su Carnet o Constancia extendida por las Autoridades competentes.

Artículo 75.- En el ejercicio de sus funciones, los inspectores tendrán libre acceso al local, sitio o puesto de venta, están obligados a permitir el acceso para la inspección, toma de muestras, y dar todo género de facilidades a los inspectores para el desarrollo de su labor y a proporcionarle la información que requiera.

Artículo 76.- Los propietarios, encargados y ocupantes del local, sitio o puesto de venta, están obligados a permitir el acceso para la inspección, toma de muestras, y dar todo género de facilidades a los inspectores para el desarrollo de su labor y a proporcionarle la información que requiera.

CAPITULO XI

SANCCIONES

Artículo 77.- Las infracciones a las disposiciones contenidos en esta Reglamento y otras disposiciones que emanen de la Autoridad Sanitaria darán lugar a la aplicación de las sanciones siguientes:

- a) Amonestación escrita
- b) Multas que oscilaran entre Veinte Lempiras (Lps. 20.00) y Trescientos Lempiras (Lps.300.00).
- c) Suspensión o cancelación del Carnet de Salud del manipulador-vendedor de alimentos.

- d) Decomiso de productos, sustancias o artefactos
- e) Suspensión de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento del local, sitio o puesto de venta.
- f) Cancelación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento.
- g) Cierre temporal o definitivo del local, sitio o puesto de venta de alimentos.

Artículo 78.- Se entiende por infracción a las disposiciones sanitarias, no solo las contravenciones a los preceptos legales y reglamentarios, sino también las omisiones o negligencias en su cumplimiento.

Artículo 79.- Se entiende por infracción a las disposiciones contenidas en Artículos: 4,11,12,13,14,16,17,21,22,23,24,38,39,40,41,42,43,44,61,62, 63 y 64 de este Reglamento se sancionara en la forma siguiente:

- a) Con amonestación escrita en la primera infracción
- b) Con multa de Veinte Lempiras (Lps.20.00) a Cien Lempiras (Lps.100.00) en la segunda infracción.
- c) Con multa de Ciento Un Lempiras (L. 101.00) a Doscientos Lempiras (L.200.00) en la tercera infracción y;
- d) Con multa de Doscientos Un Lempiras (Lps.201.00) a Trescientos Lempiras (L.300.00) o suspensión de la Licencia de Funcionamiento y cierre temporal de local, sitio o puesto de venta de alimentos, en la cuarta infracción.

Artículo 80.- La violación a las disposiciones contenidas en Artículos; 5, 6, 7, 20,51 y 70 de este Reglamento se sancionaran en la forma siguiente:

- a) Con amonestación escrita en la primera infracción
- b) Con multa de Veinte Lempiras (L.20.00) a Cien Lempiras (L.100.00) en la primera infracción.
- c) Con multa de Ciento Un Lempiras (L101.00) a Doscientos Lempiras (200.00) en la segunda infracción.
- d) Con multa de Doscientos Un Lempiras (Lps.201.00) a Trescientos Lempiras (L.300.00) o decomiso de productos, sustancias o artefactos y suspensión de la Licencia de Funcionamiento del local, sitio o puesto de venta de alimentos en la tercera infracción.

Artículo 81.- La infracción a las disposiciones contenidas en los Artículos 8,9,10,19,32,33,34,35,45,46,47,48,50,52 y 53 de este Reglamento se sancionaran en la forma siguiente:

- a) Con amonestación escrita en la primera infracción
- b) Con multa de Veinte Lempiras (L20.00) a Cien Lempiras (L.100.00) en la segunda infracción.
- c) Con multa de Ciento Un Lempiras (L.101.00) a Doscientos Lempiras (L.200.00) Y;

- d) Con la suspensión o cancelación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento a juicio de la Autoridad Sanitaria, en la cuarta infracción.

Artículo 82.- La violación a las disposiciones contenidas en los Artículos 25,26,27,28,29,30,31,54,55,56,57,58,59 y 60 de este Reglamento se sancionaran en la forma siguiente:

- a) Con amonestación escrita en la primera infracción.
- b) Con multa de Veinte Lempiras (L.20.00) a Cien Lempiras (L.100.00) en la segunda infracción.
- c) Con multa de Ciento Un Lempiras (L.101.00) a Doscientos Lempiras (L.200.00) en la tercera infracción.
- d) Suspensión o cancelación del Carnet de Salud del manipulador-vendedor de alimentos y / o suspensión de la Licencia de Funcionamiento o cierre temporal o definitivo del local, sitio o puesto de venta de alimentos a juicio de la autoridad sanitaria, en la cuarta infracción.

Artículo 83.- La infracción a las disposiciones contenidas en los Artículos 65 y 69 de este Reglamento se Sancionaran en la forma siguiente:

- a) Con amonestaciones escrita en la primera infracción
- b) Con multa de Veinte Lempiras (20.00) a Cien Lempiras (L.100.00) en la segunda infracción.
- c) Con multa de Cien Un Lempira (L.101.00) a Doscientos Lempiras (L.200.00) y decomiso de los productos, sustancias o artefactos, en la tercera infracción.

Artículo 84.- Los casos de infracción a lo establecido en este Reglamento, que no estén comprendidas en los Artículos que anteceden, se sancionaran con multas de Cien Lempiras (L.100.00) a Trescientos Lempiras (L.300.00) y en caso de reincidencia se duplicara la multa.

Artículo 85.- Si el propietario, encargado u ocupante del local, sitio o puesto de venta de alimentos y bebidas no alcohólicas se niega a permitir el libre acceso al establecimiento, la inspección sanitaria, toma la muestra o ejecutar el decomiso de productos, sustancias o artefactos, y cualquier otro acto será motivo suficiente para recurrir a la autoridad policial, a fin de que se ejecute la acción sin perjuicio de que se aplique las sanciones establecidas en este Reglamento.