

CHASOLAB



GUÍA DE AYUDA TÉCNICA
CERTIFICADO CSC ISO 17020

INTRODUCCIÓN

Esta guía de ayuda técnica del **Certificado CSC 17020** se fundamenta en el **certificado CSC (Certificado SAP de Cumplimiento)** inspección acreditada por Chaso del Valle ante el Ente Costarricense de Acreditación (ECA).

Tiene como objetivo

sensibilizar los puntos relevantes del **Reglamento 37308-S, Servicios de Alimentación al Público (SAP)**, que se verifican en la inspección y certificado **CSC ISO 17020**.

Es relevante para las personas que laboran en los servicios de alimentación al público como **gerentes, administradores, encargados de servicios institucionales, cocineros, chefs y personal de cocina**, para que conozcan la importancia de cumplir con la normativa y como esta **impacta la calidad de sus alimentos**.

REGLAMENTO 37308-S

SERVICIOS DE ALIMENTACION AL PUBLICO

En el año 2013 comenzó a regir el Reglamento 37308-S, para los Servicios de Alimentación al Público (SAP) como restaurantes, comedores institucionales, servicios de catering, servicios exprés y ferias temporales, regular las condiciones sanitarias y es de carácter obligatorio de implementación

prevenir la contaminación de los alimentos y minimizar el riesgo para la salud de la población.



**CHASO
LAB**

**CONDICIONES FÍSICAS
Y SANITARIAS**

**ÁREA DE PREPARACIÓN
DE ALIMENTOS**

**MEDIDAS DE
SANEAMIENTO**

**ALMACENAMIENTO
DE ALIMENTOS**

¿QUE EVALÚA EL REGLAMENTO?

El reglamento 37308-S tiene una *guía de verificación* que da énfasis en **ocho áreas**:

**SALUD E
HIGIENE PERSONAL**

**ÁREA DE CONSUMO
(COMEDOR)**

**SERVICIO A DOMICILIO
Y SERVICIO DE CATERING**

**CRITERIOS
MICROBIOLÓGICOS Y
COMPUESTOS POLARES**



**CHASO
LAB**

1

CONDICIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

El espacio donde se desarrolla un sistema de servicio de alimentos es uno de los primeros aspectos en verificar para asegurar un ambiente inocuo.

Este apartado hace alusión a la calidad de los espacios físicos y las disposiciones sanitarias que contempla el servicio.

Los encargados del servicio deben conocer las especificaciones que deben cumplir los alrededores del espacio físico donde desempeñan sus funciones, la calidad de las edificaciones y la distribución de las áreas que son necesarias en la cadena de valor, para brindar el servicio gastronómico a los clientes.

Se toma en cuenta elementos importantes como el acceso al agua potable, la calidad de las instalaciones eléctricas y las instalaciones de gas.

Las condiciones físico-sanitarias de cada uno de los sitios del servicio cuentan con especificaciones, las cuales se deben cumplir para garantizar al consumidor que la propuesta gastronómica que disfruta es inocua y esta debidamente controlada en cada una de las áreas clave del proceso.



Los artículos relevantes del reglamento en esta sección son:

- Permiso Sanitario de Funcionamiento (Art. 3)
- Ubicación (Art. 5)
- Alrededores (Art. 6)
- Edificaciones (Art. 7)
- Distribución de las Áreas (Art. 8 y 9)
- Instalaciones de gas (Art. 11)
- Abastecimiento de Agua Potable (Art. 10)
- Instalaciones eléctricas (Art. 12)

2

ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

La fluidez del servicio es una característica que debe ser acompañada por una **correcta manipulación de alimentos, las condiciones físicas y sanitarias son críticas.**

El área de preparación de alimentos, específicamente la cocina, es una zona esencial que contempla **especificaciones desde de infraestructura** apta para los procesos de preparación como:

- Cielo raso
- Pisos y desagües
- Mobiliario
- Ventanas
- Ventilación
- Puertas
- Iluminación
- Fregaderos
- Pilas
- Equipos de cocción



Otro punto importante son las **condiciones sanitarias y el almacenamiento de los equipos y utensilios** utilizados por el personal de cocina ya que afectan en la preparación de alimentos, estos son ejemplos:



Almacenamiento de utensilios

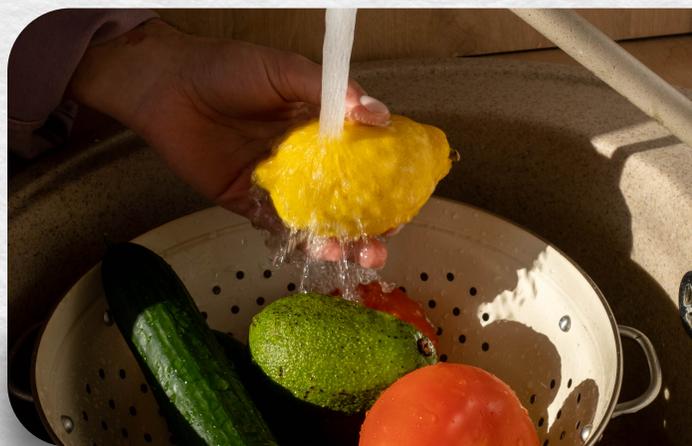
Tipos de superficies de contacto con alimentos



Estado de las tablas de cortar

Las operaciones de preparación de los alimentos son otro de los aspectos importantes a evaluar. La buena ejecución de la operación garantiza la inocuidad en procesos de lavado, descongelación y cocción, cambio de grasas y aceites, así como las condiciones de conservación de alimentos pre elaborados.

Procedimiento de lavado de vegetales y frutas



Cambio de aceites defritura

Otro punto crítico de esta sección es la verificación de las temperaturas de los alimentos con o sin cocción, así como los procedimientos de manipulación que los alimentos crudos y cocidos, con el objetivo de evitar la contaminación cruzada en el proceso de preparación y que esto llegue hasta la mesa del comensal.

Monitoreo de temperaturas



Uso correcto del termómetro

Los artículos relevantes del reglamento en esta sección son:

- Flujo (Art.18)
- Mobiliario (Art. 15)
- Piso (Art. 16)
- Paredes (Art. 13)
- Cielo raso (Art. 14)
- Ventanas (Art. 19)
- Puertas (Art. 20)
- Iluminación (Art. 21)
- Ventilación (Art. 22)
- Equipos cocción (Art. 17)
- Características del Equipo (Art. 23)
- Tablas de picar (Art. 24)
- Campanas extractoras (Art. 25)
- Fregaderos o pilas (Art. 26)
- Almacenamiento de equipo y utensilios (Art.27)
- Mantelería (Art.28)
- Lavado (Art. 29)
- Descongelado (Art. 30)
- Cocción (Art. 31)
- Grasas y aceites (Art.32)
- Recalentamiento de comidas (Art. 34)
- Conservación de alimentos preelaborados (Art. 33)
- Contaminación cruzada (Art. 35)
- Área de preparación (Art. 54)

3

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El **correcto almacenamiento** es un tema primordial para que la preparación de los alimentos pueda cumplir con todos los aspectos de inocuidad y salubridad.

En esta sección se consideran las **condiciones físico y sanitarias** del espacio para cada tipo de alimento y el equipo destinado en el servicio para esta actividad.



La evaluación de las **condiciones de almacenamiento** son de mucha importancia de acuerdo a los tipos de productos perecederos o no perecederos, así de los equipos usados de refrigeración y congelación.

Se evalúa también los cuidados y conocimientos técnicos del uso de los equipos para **garantizar que cada alimento mantenga su vida útil y óptimas características microbiológicas.**



Almacenamiento de alimentos congelados

Iluminación y Cielo raso



Los **artículos relevantes** del reglamento en esta sección son:

- Lugar de almacenamiento (Art. 36)
- Pisos (Art. 39)
- Paredes (Art. 37)
- Cielo raso (Art. 38)
- Puertas (Art. 40)
- Iluminación (Art 41)
- Productos no perecederos (Art. 42)
- Productos perecederos (Art. 43)
- Equipos de refrigeración y congelación (Art. 44)

4

MEDIDAS DE SANEAMIENTO

Las medidas de saneamiento son los programas que se refieren a la **higiene y desinfección usadas en el establecimiento**, tienen la documentación de los procesos y evidencias de la administración del servicio de alimentación.

La limpieza efectiva, la prevención en la presencia de plagas o animales, así como el manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos, son esenciales para **asegurar un ambiente de trabajo adecuado y salubre**.

Almacenamiento de químicos



Paños sin desinfectantes



Los **artículos relevantes** del reglamento en esta sección son:

- Programa de higiene y desinfección (Art.60)
- Plagas y animales (Art.61)
- Servicios sanitarios (Art.62)
- De los residuos sólidos y líquidos (Art.63)

5

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

Todo el personal del servicio de alimentación debe ser garante de la salubridad en el desarrollo del sistema de producción y servicio, por lo tanto debe **verificarse que cumplen con la normativa de manipulación de alimentos**.

El estado de salud de los colaboradores, la higiene, condición de los hábitos y protocolos que se practiquen diariamente en el servicio, puede establecer realmente la diferencia.

La indumentaria especializada y en óptimas condiciones para realizar sus diferentes labores en la cadena de servicio es parte de este aspecto.

Salud del personal



Higiene personal



Los **artículos relevantes** del reglamento en esta sección son:

- Carné manipulador (Art. 4)
- Salud del personal (Art. 57)
- Higiene y hábitos del personal (Art. 58)
- Vestimenta (Art. 59)

6

ÁREA DE CONSUMO (COMEDOR)

La distribución del comedor, los materiales de construcción, la calidad e indumentarias de las personas, las mesas, así como los utensilios que se tengan a disposición de uso para los clientes.

En caso de que se mantengan alimentos en el área de consumo, las temperaturas de mantenimiento serán puntos críticos. La salud siempre se percibe por el plato que se ponga a disposición del consumidor.





Mantenimiento de alimentos



Conversación e higiene de vajillas

Los artículos relevantes del reglamento en esta sección son:

- Materiales de construcción y distribución (Art. 45 y 46)
- Mantenimiento de alimentos calientes (Art. 47)
- Mantenimiento de alimentos fríos (Art. 48)
- Mantenimiento de otros alimentos (Art. 49)
- Vajilla desechable (Art. 50)
- Dispensadores (Art. 51)
- Servicio de comidas (Art.52)
- Hielo (Art. 53)

7

SERVICIO A DOMICILIO Y SERVICIO DE CATERING

Esta sección es optativa al servicio de alimentación, sin embargo tanto la modalidad de servicio a domicilio (servicio exprés) como el servicio de catering, el transporte de comida debe verificar que los alimentos no sufran alteraciones térmicas y físicas que afectan su inocuidad.



**Contenedor
de alimentos**



**Reparto
de alimentos**



**Envases para
enviar alimentos**

**Los artículos relevantes
del reglamento en esta sección son:**

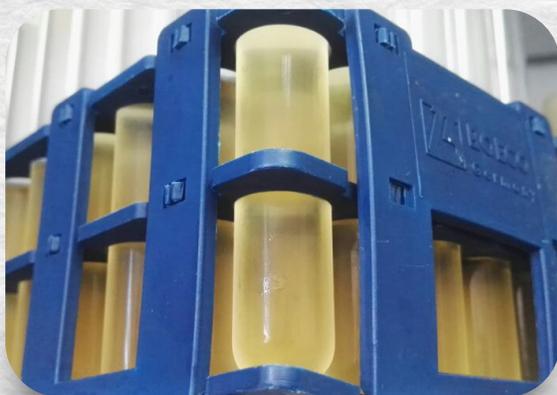
- Transporte para servicio a domicilio (Art. 56)
- Transporte para servicio de catering (Art. 55)

8

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Para realmente ofrecer productos gastronómicos con inocuidad, salud y calidad nutricional, el servicio de alimentación debe garantizar que los alimentos ofrecidos, cocidos o como crudos, estén dentro de los criterios microbiológicos del reglamento, ya que existe un alto riesgo de transmitir una enfermedad al consumidor.

Los servicios de alimentación deben enviar muestras a los laboratorios especializados en alimentos, ya que estos tienen métodos analíticos que detectan microorganismo, toxinas y metabolitos presentes en un alimento.



Prueba de laboratorio para detección de Coliformes y E.coli

Los artículos relevantes del reglamento en esta sección son:

- Grasas y aceites (Art.32)
- Criterios Microbiológicos para Alimentos Preparados para Servicios de Alimentación al Público (Anexo 3)

¿QUÉ ES LA INSPECCIÓN Y CERTIFICADO CSC ISO 17020?



Es una inspección del reglamento 37308-S de acuerdo con los **estándares de la norma INTE-ISO/ IEC 17020:2012**, la cual es **imparcial, independiente y confidencial**.

Si la nota obtenida de la inspección es **igual o mayor a un 70%**, el servicio de alimentación al público podrá obtener el certificado **CSC ISO 17020**.

El certificado tiene tres categorías, con el fin de distinguir la calidad de los Servicios de Alimentación al Público, **las categorías son:**



nota: 70% a 79%



nota: 80% a 89%



nota: 90% a 100%

*El informe de inspección y certificado CSC ISO 17020 tiene una **vigencia de 12 meses**.*

¿CÓMO SE OBTIENE EL CERTIFICADO CSC ISO 17020?



COCINAS EXCEPCIONALES

Esta guía de ayuda técnica pretende **capacitar al servicio de alimentación** sobre cada uno de los aspectos del **certificado CSC** (Certificado SAP de cumplimiento), promoviendo una cultura de Cocinas Excepcionales.

Sea parte de los servicios de alimentación que se distinguen y hacen el cambio de la forma de comer en Costa Rica y que aspiran a una **mejora continua de la calidad**.



Contáctenos

+506-4001-5919

Fax. +506-4001-6460

servicioalcliente@chaso.com

chaso.com