

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

**CARACAS, 21 DE JUNIO DE 2017**  
**207º, 158º y 18º**

**PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA Nro. 165-2017**

**MAURICIO ERASMO VEGA MENDEZ**, venezolano, mayor de edad, de este domicilio y titular de la cédula de identidad N° **V-15.991.853**, Director General del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, designado mediante Resolución Ministerial N° 081 de fecha 17 de marzo del 2015, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.627 de fecha 24 de marzo del 2015, en ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 34 del Decreto número 1.424 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública de fecha 17 de noviembre de 2014, en concordancia con lo establecido en los artículos números 41, 42 y 43, del Reglamento Orgánico del Ministerio del poder Popular para la Salud, del Decreto N° 1887, de fecha 16 de julio de 2015, publicado en Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela Extraordinario N° 6.189 de fecha 16 de julio de 2015, así como lo indicado en su disposición derogatoria Primera, en la cual se establece que queda vigente el artículo 39 del Reglamento Orgánico del Ministerio del Poder Popular Para la Salud según Decreto N° 5.077 de fecha 22 de diciembre del 2006, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.591 de fecha 26 de diciembre de 2006,

**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.

**CONSIDERANDO**

Que la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela en su Artículo 308 establece que: El Estado protegerá y promoverá la pequeña y mediana industria, las cooperativas, las cajas de ahorro, así como también la empresa familiar, la microempresa y cualquier otra forma de asociación comunitaria para el trabajo, el ahorro y el consumo, bajo régimen de propiedad colectiva, con el fin de fortalecer el desarrollo económico del país, sustentándolo en la iniciativa popular. Se asegurará la capacitación, la asistencia técnica y el financiamiento oportuno”.



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

**CONSIDERANDO**

Que en los últimos años nuestras Políticas Gubernamentales han procurado la recuperación del sector alimentario en el país y que producto de ello se han podido identificar, en los niveles regional y local, interesantes iniciativas socioproductivas, derivadas de acciones de emprendedores individuales y/o productores artesanales en muchos casos de origen familiar, que procuran la recuperación del sector. Estas últimas estimulan el desarrollo productivo en zonas especiales de desarrollo, mediante la participación de las comunidades organizadas y un importante apoyo financiero estatal otorgado para este fin.

**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, pero que para alinearse a las políticas dispuestas por el estado reconoce y es necesario dotar de un régimen legal higiénico-sanitario especial pero sobre todo por ser un sector sensible y en franco crecimiento.

Dicta la presente;

**PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA MEDIANTE LA CUAL SE ESTABLECEN  
LOS REQUISITOS PARA LAS SOLICITUDES REALIZADAS POR TODAS  
AQUELLOS PRODUCTORES/AS QUE ELABORAN, MANIPULEN, ENVASEN,  
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 higiénico-sanitarias mínimas necesarias para el funcionamiento de establecimientos dedicados a la elaboración, manipulación, envasado, distribución, comercialización y expendio de productos alimenticios artesanales en todo el territorio nacional, a fin de eliminar, prevenir o reducir los peligros en los mismos y garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos elaborados de manera artesanal.

**ARTÍCULO 2.** Quedan sujetos a la aplicación de esta Providencia todos los establecimientos destinados a la elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de productos alimenticios considerados de elaboración artesanal en todo el territorio nacional. Exceptuando el tratamiento, envasado y distribución de agua potable para consumo humano.



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

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

**ARTÍCULO 4.** A los efectos de esta providencia administrativa, se establecen las siguientes definiciones:

**Productor/a Artesanal:** Toda persona natural o jurídica, tales como cooperativas y demás formas asociativas de organización familiar y economía social a través de la utilización de artes o técnicas tradicionales, en las que predomine el trabajo manual.

**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.

**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,



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

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.

**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 ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTO ARTESANAL



**ARTÍCULO 5.** Para obtener el permiso sanitario de establecimiento de producción de alimento artesanal, debe seguir los siguientes pasos:

1.- Realizar la Solicitud de Permiso Sanitario de Establecimiento de producción de alimento 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 lugar o ubicación donde se elaborará el alimento artesanal.

Seleccionar el Permiso Sanitario Tipo I que corresponde a establecimientos destinados a la producción o fabricación de alimentos, seguidamente seleccionar la categoría Producción Artesanal.

El Permiso Sanitario de Establecimiento de Producción de alimento Artesanal tendrá una vigencia de un (1) año y deberá renovarse al vencimiento del mismo, debiendo cancelar una tarifa por solicitud de Permiso Sanitario de establecimiento de Producción de alimento Artesanal de Treinta Unidades Tributarias (30 UT), y por renovación Quince Unidades Tributarias (15 U.T).

2.- Al momento de la inspección, deberá proporcionar una breve descripción del Establecimiento especificando la siguiente información:

- Tipo de producto o productos artesanales que se van a elaborar, manipular, transformar o envasar.

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

- Relación, procedencia, características y proceso de selección de las Materias primas utilizadas
- Descripción completa de los procesos de producción, elaboración, transformación y envasado.
- Tipo de envase utilizado
- Abastecimiento de agua utilizada en el proceso de elaboración

**ARTÍCULO 6.** Por vía de excepción y a juicio de la Autoridad Sanitaria Competente, podrá evaluar para su correspondiente Autorización, aquellos otros espacios o domicilios de elaboración doméstica de productos alimenticios artesanales, siempre que cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias y que el alimento no constituya un riesgo para la salud pública.

**SECCION III**

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

**ARTÍCULO 7.** Todo alimento artesanal de producción nacional debe registrarse ante el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS) para su posterior comercialización dentro del territorio.

Se excluye de la aplicación del mismo aquellos alimentos frescos o en su estado natural y los considerados de consumo inmediato.

**ARTÍCULO 8.** Para el otorgamiento del Registro Sanitario a un alimento artesanal, éste debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Que utilice un modo de elaboración no industrial; es decir, con una fabricación preferentemente manual, según métodos y técnicas esencialmente tradicionales, en ocasiones muy antiguas, y de culturas gastronómicas fundamentadas en el patrimonio cultural propio y en la identidad social.
- b) Que las condiciones de elaboración, almacenamiento, conservación y empaquetado o envasado cumplan lo establecido en la presente providencia y con las normas sanitarias establecidas para los mismos.
- c) Que excluya el uso masivo de aditivos y conservadores, estando estos restringidos a lo estrictamente necesario.
- d) Que se trate de alimentos sanos y saludables garantizando que sean aptos para consumo humano.

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

1. Planilla de la Solicitud de Registro Sanitario emitida por el Sistema SIACS.



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

2. Permiso Sanitario de Establecimientos de Producción Artesanal, a través del sistema en línea SIACVISA.
3. Un (1) rótulo o etiqueta del producto a color por contenido neto, para su debida verificación y evaluación de conformidad con la Norma Covenin Rotulado 2952:2.001 "Norma General Para el Rotulado de los Alimentos Envasados".
4. Planilla de evaluación de buenas prácticas de manufactura artesanal emitidas por la contraloría sanitaria de los estados, debiendo cancelar para la obtención de la misma la cantidad de Treinta Unidades Tributarias (30 U.T.)

**ARTÍCULO 10:** Los productos alimentarios artesanales evaluados y autorizados deben poseer ensayos de análisis de laboratorios físico químicos y microbiológicos, y los mismo serán requeridos en el momento que el SACS así lo determine y con posterioridad al otorgamiento del Registro Sanitario y previo a la comercialización del lote o lotes de producción, para lo cual le informara al interesado a través del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria del Estado, la forma en la cual realizara la captación de la muestra del producto o productos elaborados con el fin de validar su aptitud sanitaria para el consumo humano, a través de laboratorios públicos o privados autorizados por el SACS, y/o Universidades Nacionales, entendiéndose que los resultados de los mismos serán parte de la identificación del producto o productos y deberán ser incorporados en su respectivo expediente.

**ARTÍCULO 11:** Para el caso de Bebidas con contenido Alcohólico de elaboración Artesanal, y de conformidad con la Ley de Alcohol y Especies Alcohólicas su producción no podrá exceder de 20.000 lts en un año calendario y el solicitante debe consignar además de los requisitos exigidos en el artículo 9 de esta Providencia, lo siguiente:

1. Dos (2) etiquetas impresas a color por zona de comercialización para su debida verificación y evaluación de conformidad con la Ley.

**ARTÍCULO 12:** El Registro Sanitario de alimentos Artesanal tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de emisión de su oficio de aprobación y deberá renovarse al vencimiento del mismo.

**ARTÍCULO 13:** Los alimentos artesanales de un mismo tipo, pero con variaciones de composición, marca y nombre comercial, requieren de registros sanitarios individuales por cada uno de los productos.

**ARTÍCULO 14:** Los alimentos artesanales envasados o empacados, deben indicar en su envase o rótulo, toda la información descriptiva del producto así como la identificación del lote de producción y la fecha de vencimiento y deberá llevar la frase: "Registrado en el M.P.P.S. bajo el N° A-xx.xxx" si es alimento y la frase "Registrado en el M.P.P.S bajo el N° L-XX.XXX" si es un licor artesanal. Esta



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

información debe ser visible y fácilmente legible y no podrá ser cubierta, modificada o alterada bajo ninguna circunstancia.

**ARTÍCULO 15:** El interesado deberá notificar al Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, a través del Sistema SIACS, las modificaciones que pueda sufrir el Registro Sanitario de alimentos artesanales, en los siguientes casos:

- a) Cambio de lugar de fabricación (dentro del territorio nacional)
- b) Cambio de fórmula de ingredientes secundarios o aditivos.
- c) Cambio de Razón Social.
- d) Cambio de marca comercial.
- e) Modificación en la Rotulación.
- f) Cambio de denominación del producto.
- g) Cambio o Inclusión de nueva presentación.



**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 electrónico [alimentosartesanal@sacs.gob.ve](mailto:alimentosartesanal@sacs.gob.ve) en formato PDF haciendo referencia al número de solicitud emitida por el sistema SIACS.

**ARTÍCULO 16:** Para descargar el registro sanitario de alimentos artesanales solicitado, será requisito indispensable indicar en el sistema, el número de planilla depósito o transferencia electrónica 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 17:** El establecimiento de producción de alimento artesanal debe funcionar en locales especialmente dedicados para este fin ó bien en los domicilios de vivienda con espacios preferiblemente independientes de los normalmente usados para realizar cualquier otra actividad no compatible con la producción higiénica de alimentos de acuerdo lo preceptuado en el artículo 6 de esta providencia.

**DEL LOCAL**

**ARTÍCULO 18:** El local destinado para la producción de alimentos artesanales debe poseer el tamaño suficiente para realizar higiénicamente las actividades de producción, debiendo disponer de sala sanitaria para el personal que cumpla lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. 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**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

**ARTÍCULO 19:** Los accesos y alrededores del local deben ser de fácil limpieza y mantenimiento a fin de evitar la contaminación del alimento.

**ARTÍCULO 20:** Los pisos, techos y paredes deben ser construidos en materiales de diseño sanitario a fin de facilitar la limpieza y desinfección, así como las puertas, ventanas y demás elementos de la construcción del local, deben ser, impermeables, no absorbentes, de colores claros y sin grietas u otras irregularidades.

**ARTICULO 21:** En las áreas de producción, todas las aberturas al exterior deben estar protegidas con malla anti-insectos u otro medio conveniente.

**ARTÍCULO 22:** La iluminación del área de producción debe ser adecuada para facilitar las operaciones y contar con protección necesaria para evitar la contaminación de los alimentos en caso de ruptura.

**ARTÍCULO 23:** 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 24:** 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.

**DE LOS DOMICILIOS**

**ARTÍCULO 25:** Los domicilios dedicados a la elaboración de alimentos artesanales deben contar con los servicios básicos de electricidad y agua potable. En el caso de que el servicio de agua potable no sea constante, debe poseer un depósito (tanque) de agua potable, de capacidad suficiente para llevar a cabo de manera higiénica la elaboración de (los) producto(s).

**ARTÍCULO 26:** Los domicilios dedicados a la elaboración de alimentos artesanales deben poseer tamaño adecuado para realizar la preparación de los alimentos de manera higiénica; así como también, iluminación y ventilación suficiente y adecuada.

**ARTÍCULO 27:** Las áreas utilizadas para la elaboración de los alimentos artesanales deben estar protegidas de la entrada de roedores y plagas utilizando medios adecuados como parabichos y mallas antiinsectos en los lugares que así lo requieran.

**ARTÍCULO 28:** Las áreas y superficies utilizadas para la elaboración de alimentos artesanales deben ser de fácil limpieza y desinfección para evitar la





**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

acumulación de suciedad y a su vez, la posible contaminación del (los) producto(s).

**ARTÍCULO 29:** Los utensilios utilizados para la elaboración de los productos artesanales deben ser de materiales atóxicos, encontrarse en buenas condiciones y ser de fácil limpieza y desinfección.

**ARTÍCULO 30:** Las salas sanitarias deber estar dotadas de los insumos necesarios para la debida higiene de los manipuladores de alimentos artesanales.

### **DE LOS UTENSILIOS A UTILIZAR**

**ARTÍCULO 31:** En lo posible, los utensilios deben ubicarse según la secuencia lógica del proceso de elaboración de los alimentos artesanales.

**ARTÍCULO 32:** 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.

**ARTÍCULO 33:** Las superficies de los utensilios en contacto con el alimento artesanal no deben estar recubiertas con pinturas u otros materiales desprendibles, tóxicos o contaminantes.

### **DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

**ARTÍCULO 34:** Todo persona que realiza actividades de manipulación de alimentos debe tener la formación y/o capacitación adecuada en materia de prácticas y hábitos correctos de higiene para ser aplicados durante la ejecución de las tareas asignadas.

**ARTÍCULO 35:** Mientras se manipulan los alimentos, toda persona debe adoptar las siguientes prácticas y hábitos higiénicas:

Mantener una esmerada limpieza personal.

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.

Usar uniforme de trabajo de color tal que permita visualizar fácilmente la limpieza y llevar calzado cerrado.

Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No usar bigote, ni barba y mantener el cabello bien recogido.

No usar anillos, zarcillos, prendedores u otros accesorios, ni colocarse lápices o bolígrafos detrás de las orejas o en la parte superior del uniforme.

El uso de tapaboca se hará obligatorio dependiendo del peligro de contaminación asociado con la actividad realizada.



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

No está permitido comer, beber, masticar algún producto u objeto, fumar, escupir, ni toser cerca o sobre los alimentos en proceso.

No se permite mantener comidas o bebidas de consumo dentro del área de producción de alimentos; y

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.

**ARTÍCULO 36:** 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.

**DE LOS REQUISITOS HIGIENICOS DE LA ELABORACION Y DE SU CONTROL**

**ARTÍCULO 37:** Las materias primas y demás ingredientes a usar por los productores de alimentos artesanales deben tener las características de inocuidad requeridas para la producción de alimentos aptos para el consumo humano.

**ARTÍCULO 38:** Los insumos deben ser adquiridos de fuentes confiables, y cuando se trate de alimentos manufacturados exigir el registro sanitario correspondiente.

**ARTÍCULO 39:** El producto terminado debe ser manipulado y dispuesto de manera de evitar la contaminación cruzada proveniente de la manipulación de materias primas, productos en elaboración, utensilios u otras superficies de contacto con el alimento.

**ARTÍCULO 40:** Los envases y materiales de empaque empleados para contener los alimentos artesanales deben cumplir los siguientes requisitos:

Estar elaborados con materiales adecuados para el tipo de alimento, y que no le transmitan a éste último sustancias objetables.

No haber sido utilizados para un fin distinto que pudiese afectar la inocuidad del alimento artesanal.

No debe presentar ningún tipo de contaminación.

**LA LIMPIEZA, DESINFECCION Y DESINFESTACION**

**ARTÍCULO 41:** 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 42:** Las sustancias e implementos utilizados para la limpieza, desinfección o desinfestación deben disponerse en estanterías o gabinetes



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA**  
**MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD**  
**SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

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**

**ARTÍCULO 43:** 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.

**ARTÍCULO 44:** 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.

**ARTÍCULO 45:** El área destinada para almacenar, los insumos y productos terminados no deben estar en contacto con las superficies de pisos, paredes y techos, no debiendo 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.

**ARTÍCULO 46:** Los desechos generados durante la elaboración de alimentos artesanales no deben disponerse dentro de las áreas de trabajo.

**ARTÍCULO 47:** Toda persona natural y/o jurídica que realice solicitudes de acuerdo a la presente Providencia Administrativa, deberá cancelar los montos establecidos en las mismas por el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, presentando como requisito indispensable el número de planilla depósito o transferencia realizada en las cuentas bancarias destinadas al efecto a nombre del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria las tarifas aplicables a las siguientes actividades en las cuentas corrientes N° 01630903619033003142, del Banco del Tesoro, N° 01020762210000021296, del Banco de Venezuela y N° 01341099230001000057 de BANESCO.

**ARTÍCULO 48:** 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 49.** Corresponde al Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, velar por el cumplimiento de la presente Providencia Administrativa.

**ARTÍCULO 50.** Se deroga la Providencia Administrativa Nro. 175 de fecha 21 de Julio de 2.016 y cualquier otra que colida con la presente.

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA SALUD  
SERVICIO AUTÓNOMO DE CONTRALORÍA SANITARIA**

**ARTÍCULO 51.** La presente Providencia Administrativa entrará en vigencia a partir del 28 de junio de 2017.

Dado en Caracas a los 21 de Junio de 2017, años 207° de la Independencia, 158° de la Federación y 18° de la Revolución Bolivariana.

Notifíquese y Cúmplase



**MAURICIO E. VEGA MENDEZ**

**Director General (E) del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria**

Resolución N° 081 del 14 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