

Boleta de Ingreso de Documento



Número de documento	OBS-116-2018
Fecha de documento	12 de marzo de 2018
Asunto	OFICIO REFERENTE AL INCREMENTO DE SOLICITUDES DE VENTA DE ALIMENTOS PROVISIONALES QUE HAN GESTIONADO LAS DIFERENTES ORGANIZACIONES ESTUDIANTILES BAJO LA MODALIDAD DE LOS CONOCIDOS "FOOD TRUCKS".
Remitente	Dra. Alejandra Rivero Breedy, Oficina de Bienestar y Salud
Destinatarios	Ruth De la Asunción Romero, Vicerrectoría de Vida Estudiantil
Asignado	a Marjorie Bonilla Pizarro
Ubicación	
Fecha de registro	2018-03-13 14:52:10
Fecha de asignación	2018-03-13 15:03:27

En Comisión de Semana U ??

Para conocimiento
de la Comisión
Central de Semana
U.

Marjorie
14-3-18

Marjorie
14-3-18



12 de marzo de 2018
OBS-116-2018

UJUE_UCR_2018 MAR 13 PM 2:35

Fernanda Camacho
Vicerrectoria de
Vida Estudiantil

M.Sc. Ruth De la Asunción Romero
Vicerrectora de Vida Estudiantil y Coordinadora
Comisión Central de Semana Universitaria

Estimada señora:

Por este medio me permito saludarla y en forma atenta me permito hacer de su conocimiento que ante el incremento de las solicitudes de venta de alimentos provisionales que han gestionado las diferentes organizaciones estudiantiles bajo la modalidad de los conocidos "Food Trucks", las particularidades en el funcionamiento de estos negocios y las irregularidades que se han advertido en su permanencia dentro de la institución, nos vimos en la necesidad de realizar una consulta al Ministerio de Salud como ente Rector de la Salud a nivel nacional en relación al funcionamiento y establecimiento de éstos.

Como respuesta hemos obtenido el oficio CS-ARS-MO-336-2018 adjunto y del cual se extrae los tres siguientes puntos:

- Es función del Ministerio de Salud brindar el permiso de funcionamiento al cumplir con los requisitos que establece la legislación nacional vigente, cada vehículo debe disponer de su propio permiso o un permiso general para la actividad a realizarse.
- La Universidad debe otorgar el permiso para préstamo del espacio de acuerdo a la actividad por desarrollar.
- La Oficina de Bienestar y Salud como ente director debe vigilar por el cumplimiento de lo establecido por ley y autorizado por el Ministerio de Salud.

Por lo anterior, respetuosamente le informo que es necesario hacer acatamiento de lo indicado en el oficio supracitado y proceder desde la Comisipon a indicar el trámite correspondiente, ante la comunidad universitaria, con el fin de garantizar el cumplimiento de lo establecido por la normativa nacional vigente en materia sanitaria.

Agradeciendo su atención, le saluda,



Atentamente,

Alejandra Rivero Breedy
Dra. Alejandra Rivero Breedy
Directora

Adjunto/Lo indicado

C. M.Sc. Freddy Brenes Azofeifa, Jefe, Unidad de Salud Ocupacional y Ambiental
Archivo



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN REGIONAL DE RECTORÍA DE LA SALUD REGIÓN CENTRAL SUR
DIRECCIÓN ÁREA RECTORA DE SALUD MONTES DE OCA
Teléfono: 2225-2165 Fax: 2281-1390
Correo Electrónico: ars.montesdeoca@misalud.go.cr
Lourdes de Montes de Oca, Iglesia de Lourdes 125 metros al sur

Miércoles 28 de febrero de 2018.
CS-ARS-MO-336-2018.

Licenciado:
Víctor Delgado Aguilar
Unidad de Salud Ocupacional
salud.ocupacional@ucr.ac.cr
Teléfono: 88-10-37-83.

Asunto: Respuesta al oficio OBS-USOA-028-2018, de fecha 12-02-2018, referente a consulta sobre funcionamiento de "Food Trucks".

Estimado licenciado:

En atención a su consulta, se procedió a realizar gestión administrativa ante la Unidad de Rectoría de la Salud de la Región Central Sur, mediante oficio CS-ARS-MO-256-2018.

Se recibió el Oficio CS-URS-J-0268-2018, de fecha 22-02-2018; suscrito por el Dra. Priscilla Herrera García, Jefe de la Unidad de Rectoría, quien remite el Oficio CS-URS-0137-2018, suscrito por el MSc. Keylor Castro Chacón, funcionario designado para atender el caso.

Se adjunta copia del Oficio CS-URS-0137-2018, de fecha 21-02-2018, relacionado con los requisitos que deben de cumplir los administrados que deseen realizar venta de alimentos en móviles (Food Trucks).

Atentamente
Dirección Área Rectora de Salud de Montes de Oca

Doctora
Zamady Jiménez Bonilla
Directora Área Rectora de Salud de Montes de Oca



CC: Archivo.

"De la atención de la enfermedad hacia la promoción de la salud"



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION REGIONAL DE RECTORIA DE LA SALUD CENTRAL SUR
UNIDAD DE RECTORIA DE LA SALUD
TELEFONOS: 2290-1575/ 2220-0693
CORREO ELECTRONICO: rcs.rectoria@misalud.go.cr
PAVAS, 350METROS OESTE DE LA JACKS

CS-URS-J-0268-2018

San José, 22 de febrero del 2018

Dra. Zamady Jiménez Bonilla
Directora
Dirección Área Rectora de Salud de Montes de Oca

Estimada Señora:

Asunto: Traslado oficio CS-URS-0137-2018

Con autorización del Director Regional y en atención a su solicitud de apoyo profesional, referente a los Requisitos que deben de cumplir los administrados que desean realizar venta de alimentos en móviles (Food Trucks, se remite informe técnico oficio CS-URS-0137-2018, con fecha de 21 febrero del 2018, en el cual encontrará el criterio emitido por el Ing. Keylor Castro Chacón, funcionario designado para atender el caso.

Sin otro particular,

Atentamente,
Unidad de Rectoría de la Salud

ANA PRISCILLA HERRERA
GARCIA (FIRMA)
Firmado digitalmente por
ANA PRISCILLA HERRERA
GARCIA (FIRMA)
Fecha: 2018.02.22 15:35:48
-06'00'

Dra. Priscilla Herrera García
Jefe



W1677

CD/
Archivo



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

MINISTERIO DE SALUD
UNIDAD DE RECTORIA DE LA SALUD CENTRAL SUR
TELEFONOS: 2290-1575/ 22200693
CORREO ELECTRONICO: rca.rectoria@misalud.go.cr
PAVAS, 350 METROS OESTE DE ALIMENTOS JACKS

CS-URS-0137-2018

San José, 21 de febrero de 2018

Dra. Priscilla Herrera García

Jefe

Unidad de Rectoría de la Salud Central Sur

Estimada Doctora:

ASUNTO: Requisitos que deben de cumplir los administrados que desean realizar venta de alimentos en móviles (Food Trucks). Boleta # CS-URS-J-0251-2018 / CS-ARS-MO-256-2018 / OBS-USOA-028-2018.

En atención a la consulta realizada por el Lic. Víctor Delgado Aguilar en Oficio OBS-USOA-028-2018, de fecha 12 de febrero de 2018; "requisitos que deben de cumplir los administrados que desean realizar venta de alimentos en móviles (Food Trucks)", nos permitimos indicarle lo siguiente:

1. De conformidad con el Decreto N° 39472-S Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento Otorgados por el Ministerio de Salud, publicado en La Gaceta N° del 08 de febrero de 2016, artículo 43, **se tiene que todas las personas interesadas en realizar una actividad o evento temporal** que implique la concentración de personas, tales como actividades pirotécnicas, ferias, turnos, festejos populares, actividades taurinas o ecuestres, **unidades móviles y similares**, u otras actividades de esparcimiento o recreativas, **que se realizan en lugares que no cuenten con infraestructura física permanente, deberán solicitar** ante la Dirección de Área Rectora de Salud correspondiente (DARS), una **autorización sanitaria** para llevar a cabo el evento específico, para lo cual deberá cumplir con los requisitos contenidos en los reglamentos específicos que regulan dichas actividades.

Cada unidad móvil y toda la infraestructura temporal que brinde servicio en la actividad, **debe también solicitar la autorización de forma individual a la DARS**, previo a su instalación y funcionamiento.

La solicitud deberá presentarse de acuerdo a lo establecido en el Decreto Ejecutivo N° 28643 Crea el Comité Técnico en Concentraciones Masivas del Ministerio de Salud, publicado en la Gaceta N° 100 del 25 de mayo del 2000, artículo 7.

2. Cada persona interesada debe aportar a la DARS, los siguientes documentos en formato original:
 - a. Solicitud de Autorización Sanitaria para Ferias Turnos y Similares
 - b. Certificación de Personería Jurídica y/o copia del documento de identidad Idóneo del solicitante (En caso de que el solicitante sea una persona jurídica, debe aportar copia del documento de identidad idóneo del representante legal).
 - c. Original y copia para su confrontación del contrato de (arrendamiento o permiso de ubicación) de la instalación del servicio de alimentación al público o móvil (Food Truck) dentro del (local o predio) donde se llevará a cabo la actividad o evento temporal.

"De la atención de la enfermedad hacia la promoción de la salud"



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

CS-URS-0137-2018
San José, 21 de febrero de 2018
Página 2 de 7

- d. Copia y original de la póliza de riesgos del trabajo para las personas que laborarán en el servicio de alimentación al público o móvil (Food Truck).
 - e. Listado de alimentos que se pretenden producir, distribuir y/o vender en el servicio de alimentación al público o móvil (Food Truck).
 - f. Copia de los carne de manipulación de alimentos (emitidos por el Ministerio de Salud), de las personas que laborarán en el servicio de alimentación al público o móvil (Food Truck).
3. Las unidades móviles o servicios de alimentación al público (Food Truck), deberán de cumplir con las siguientes condiciones físico sanitarias, las cuales serán verificadas por las Autoridades de Salud, en el sitio:
- a. **Condiciones mínimas que deben de cumplir los puestos de venta de alimentos (puesto y/o Food Trucks), por parte de las Autoridades de Salud:**
 - i. **Agua Potable:** Debe contar con suministro de agua potable, para que el personal se lave las manos. El agua debe ser suministrada en cantidad y presión, suficiente y permanente. El equipo requerido es; lavamanos, dispensador con jabón, toallas desechables para el secado de manos y recipientes o basurero para su eliminación.
 - ii. **Aguas Servidas:** Disponer de facilidades para la evacuación sanitaria de las aguas servidas. No se permitirá que se descarguen las aguas residuales en el alcantarillado pluvial. Las aguas servidas deben de pasar primeramente por un sistema de contención de grasas antes de su descarga en la disposición final autorizada.
 - iii. **Basura:** Contar con facilidades apropiadas para almacenar, transportar y disponer los desechos sólidos que se produzcan. El recipiente exclusivo para recoger los residuos sólidos deberá ser de material impermeable y tener tapa que ajuste bien. Deberá estar en buen estado de conservación sin rajaduras, huecos u otros daños que permitan la salida de la basura, que entren insectos o que atraigan animales. El servicio de aseo, limpieza y recolección de basura se deberá dar diariamente.
 - iv. **Pisos:** Los pisos deben ser de materiales impermeables, antideslizantes, resistentes, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.
 - v. **Cielo raso:** El cielo raso debe ser de construcción sólida, tener un diseño y acabado que impida la acumulación de suciedad, los materiales utilizados deben ser lisos y resistentes a las lluvias.
 - vi. **Extintor portátil contra Fuego:** Debe de estar equipado con un extintor portátil contra fuego, tipo ABC y de capacidad de 4.5 Kg.
 - vii. **Puertas:** Las puertas deben ser de superficie lisa e impermeables y estar ajustadas completamente a sus marcos. Las mismas no podrán estar cerradas con llave ni obstaculizadas, para evacuar rápidamente en caso de emergencia.
 - viii. **Instalación Eléctrica:** Se verificará que la red de distribución eléctrica haya sido instalada de una manera segura, cumpliendo con el Código Eléctrico Nacional vigente; por lo que deben tomarse en cuenta las siguientes medidas de protección:
 1. La instalación eléctrica para alimentación de los circuitos de iluminación y tomas deberá estar debidamente entubada con el fin de evitar que el cableado entre en contacto con la estructura temporal.
 2. La instalación deberá contar con protección (utilizando disyuntores termomagnéticos adecuados a discreción del profesional competente

"De la atención de la enfermedad hacia la promoción de la salud"



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

CS-URS-0137-2018
San José, 21 de febrero de 2018
Página 3 de 7

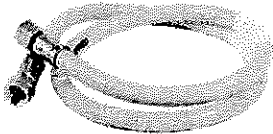
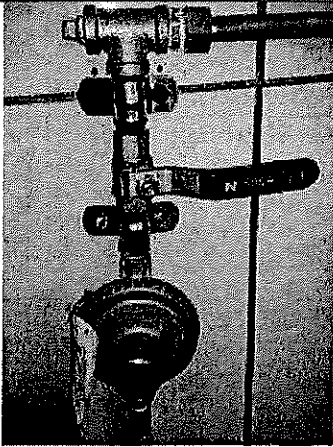
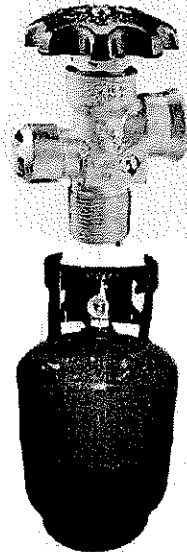
- encargado de la obra), considerando cada circuito de tomas, iluminación, equipos de sonido por separado.
3. Las cajas de disyuntores termomagnéticos o breakers deberán ubicarse en un lugar accesible y debidamente rotulada para acceder rápidamente en caso de emergencia.
 4. Los apagadores, tomacorrientes, cajas octogonales ó rectangulares, cajas de breakers deben contar con sus respectivas tapas de protección, por lo tanto, no se permitirá la instalación de ninguno de estos componentes sin su debida tapa.
 5. Los empalmes eléctricos deberán estar debidamente forrados con cinta adhesiva especial para trabajos eléctricos.
 6. La planta eléctrica deberá instalarse con su capacidad máxima de combustible de manera que antes de iniciar el evento no se esté recargando.
- ix. **Iluminación:** La iluminación podrá ser natural o artificial, debiendo tener una intensidad no menor de 220 lux en esta área. Las fuentes lumínicas deben resguardarse con protectores que eviten la contaminación del producto en caso de rotura.
- x. **Ventilación:** El lugar debe contar con un sistema de ventilación natural o artificial que evite el calor excesivo y la condensación de vapores.
- xi. **Control de Plagas:** El lugar debe de conservarse libres de plagas. Para prevenir y asegurar el cumplimiento de esta medida, el responsable o propietario del local debe desarrollar y tener en ejecución un plan de control de plagas. Cuando el control de plagas requiera la aplicación de plaguicidas, ésta debe ser realizada por personal capacitado. Se debe llevar un registro de las actividades y aplicaciones que permita evidenciar su cumplimiento. Los productos para control de plagas deben estar autorizados por el Ministerio de Salud. Cuando el control de plagas sea realizado por empresas que brindan ese servicio, éstas deberán estar autorizadas por el Ministerio de Salud.
- xii. **Instalación Equipos de Gas LP:** Se verificará que la red de distribución de Gas LP haya sido instalada de una manera segura, cumpliendo con la Norma NFPA 58 Código de Gas Licuado de Petróleo, en amparo al Decreto N° 37615 Reglamento a la Ley N° 8228 del Benemérito Cuerpo de Bomberos de Costa Rica, publicado en La Gaceta N° 66 del 05 de abril de 2013, artículo 66; por lo que deben tomarse en cuenta las siguientes medidas de protección:
1. Los sitios de preparación de alimentos al público, por ser sitios frecuentados por el público y por no contar con un cuarto acondicionado para el almacenamiento de Gas LP, no se permitirá más de 200 libras de Gas LP y la ubicación de los mismos deberá cumplir con las siguientes medidas de seguridad: los cilindros no deberán de estar expuestos de fuentes de ignición (áreas de trabajo en caliente, fuego, motores, encendido de fósforos, artefactos eléctricos, cables, tomas eléctricas, altas temperaturas).
 2. Cada puesto deberá de acondicionar una zona para el almacenamiento de los cilindros, lejos de cualquier material combustible o inflamable y lejos de fuentes de ignición.

"De la atención de la enfermedad hacia la promoción de la salud"



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

3. Los materiales de construcción deberán de ser a si mismo resistentes al fuego. Los recipientes deben almacenarse en lugares donde no se encuentren expuestos a impactos y daños físicos. Para efectos de mejorar la ventilación y evitar la concentración de Gas LP en interiores en caso de fuga, se requiere que los mismos sean ubicados a lo externo del puesto y/o Food Trucks.
4. Los cilindros deberán almacenarse en forma vertical de manera que la válvula de presión esté en contacto con el espacio de vapor del recipiente.
5. Los recipientes no deben de almacenarse o colocarse cerca de salidas.
6. Los recipientes vacíos deben de manipularse con las mismas medidas de seguridad que los recipientes llenos. No se autorizará el almacenamiento de cilindros vacíos en sitio.
7. En estos sitios no se permitirá el mantenimiento de cilindros o reparación de fugas.
8. En caso de fugas, el cilindro deberá de ubicarse en un sitio ventilado y alejado del público y fuentes de ignición y contar con un procedimiento para el control de fugas.
9. Manguera para Gas LPG. Instalación del sistema de Gas LPG, con manguetas, tuberías, acoples, llaves de paso y reguladores de presión certificados para el tipo de gas. Cilindros con válvula de seguridad para Gas LPG

		
<p>Manguera para Gas LPG.</p>	<p>Instalación del sistema de Gas LPG, con manguetas, tuberías, acoples, llaves de paso y reguladores de presión certificados para el tipo de gas.</p>	<p>Cilindros con válvula de seguridad para Gas LPG</p>



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

CS-URS-0137-2018
San José, 21 de febrero de 2018
Página 5 de 7

b. Condiciones mínimas que debe cumplir el personal:

- i. Los propietarios de establecimientos de alimentos se **DEBEN** comprometer a que todo el personal que labore en el área de manipulación y/o procesamiento de alimentos, a portar su carné de manipulador de alimentos (Auténtico: emitido por el Ministerio de Salud), el cual será verificado a diario.
Para ello, las autoridades de salud solicitarán el carné de manipulación de alimentos y cédula de identidad, para confirmar la información del carné.
- ii. Las Autoridades de Salud podrán retener los carnés de alimentos a los cuales no sea posible comprobar su idoneidad (de conformidad con el protocolo de Otorgamiento de Carné de Manipulación de Alimentos MS.NL.SLA.07.P.074, mayo 2014), en sitio, ejecutando las siguientes medidas especiales:
 1. Los documentos que se confirmen como idóneos, se devolverán al portador.
 2. Los documentos que se confirmen como falsos, serán retenidos y el portador deberá abandonar el puesto de alimentos.Lo anterior en amparo al artículo 356 de la Ley 5395 Ley General de Salud y al Decreto N° 36666 Reglamento para el otorgamiento del carné de manipuladores de alimentos y reconocimiento de la oficialización de capacitadores del curso de manipulación de alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje, publicado en La Gaceta N° 142, del 22 de julio de 2011.
- iii. No se aceptará el título de curso de manipulación de alimentos, en sustitución del carné de manipulación de alimentos.
- iv. Es responsabilidad de todos los propietarios de establecimientos de alimentos contar con una póliza de riesgos del trabajo que cubra a todos sus empleados, la cual será verificada en sitio.
- v. En beneficio y resguardo de la salud pública, ninguna persona con escoriaciones, heridas infectadas o cualquier otra lesión dermatológica en manos, antebrazos o brazos, así como infecciones respiratorias agudas, podrá trabajar en la manipulación de alimentos, ante la posibilidad de que se contaminen dichos alimentos o superficies que entren en contacto con ellos.
- vi. El personal que labora en los establecimientos deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 1. Portar todos los días el correspondiente carné de manipulador de alimentos emitido por el Ministerio de Salud (de conformidad al protocolo de Otorgamiento de Carné de Manipulación de Alimentos MS.NL.SLA.07.P.074, mayo 2014).
 2. Vigilar en todo momento su higiene personal.
 3. Utilizar gabacha o vestimenta adecuada para el desempeño de sus labores.
 4. Cubrir el cabello adecuadamente, a fin de evitar la contaminación de los alimentos y superficies.
 5. Las uñas de las manos deben encontrarse debidamente recortadas y sin esmalte oscuro, a fin de que se permita ver la correcta limpieza de las mismas.
 6. Usar zapatos cerrados.
 7. No usar alhajas.

"De la atención de la enfermedad hacia la promoción de la salud"



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

CS-URS-0137-2018
San José, 21 de febrero de 2018
Página 6 de 7

c. **Condiciones mínimas que debe de cumplir el almacenamiento y conservación de alimentos:**

- i. Las materias primas utilizadas para la preparación de alimentos deberán provenir de comercios o industrias que cuenten con el respectivo permiso sanitario de funcionamiento que otorga el Ministerio de Salud y ajustarse a las condiciones higiénicas sanitarias, que contempla al efecto la Ley General de Salud.
- ii. Todas las materias primas deberán de contar con su respectiva etiqueta en la que conste su registro ante el Ministerio de Salud y su fecha de caducidad o vencimiento.
- iii. Las materias primas consideradas alimentos de alto riesgo o potencialmente peligrosas, deberán ser almacenadas en equipos de refrigeración o congelación para asegurar su conservación, a las temperaturas que indique el Ministerio de Salud.
 1. Temperatura de refrigeración: menor a 4°C
 2. Temperatura de Congelación: menor a -18°C
- iv. El almacenamiento de alimentos se deberá dar en empaques y envases adecuados, que impidan el contacto o posible contaminación cruzada con otros alimentos mantenidos en la misma unidad de frío.
- v. Los alimentos no procesados y considerados de bajo riesgo, tales como hortalizas y frutas deberán ser lavados antes de su almacenamiento y protegerse en recipientes adecuados de forma tal que no se contaminen con otros alimentos.
- vi. Aquellos alimentos procesados de bajo riesgo, utilizados como materias primas para la elaboración de alimentos, tales como: sal, harinas, azúcar, condimentos y otros, al ser abierto su empaque original, deberán ser depositados en envases, tapados y rotulados, excepto en los periodos necesarios de preparación o servicio. Las tapas de los envases deberán ser impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza, así como de uso permitido en alimentos.
- vii. Los envases de alimentos deberán ser almacenados a un mínimo de 15 centímetros sobre el suelo, de forma tal, que se proteja el alimento contra salpicaduras y otra contaminación, así como que se permita una fácil limpieza de la zona de almacenamiento.
- viii. Queda prohibido el almacenamiento de materias primas, productos procesados u otros alimentos, conjuntamente con sustancias tóxicas, plaguicidas, detergentes, combustibles y solventes inflamables, equipo de aseo y aquellos que el Ministerio de Salud determine o considere un riesgo potencial de contaminación de alimentos o perjudicial para la salud pública.
- ix. Los alimentos que se expongan al público deberán protegerse contra la contaminación, mediante el uso de envases, de mostradores de fácil limpieza o dispositivos protectores, tales como: urnas o vitrinas cerradas u otros medios eficaces.
- x. **Se prohíbe** el uso de reflectores o bombillas como recurso para mantener la temperatura de un alimento.
- xi. **Se prohíbe** el almacenamiento de alimentos preparados y listos para consumir, por más de 5 horas. Los alimentos deben ser preparados diariamente.

"De la atención de la enfermedad hacia la promoción de la salud"



MINISTERIO DE SALUD
REPÚBLICA DE COSTA RICA

CS-URS-0137-2018
San José, 21 de febrero de 2018
Página 7 de 7

Amparo Legal:

- Ley 5395 Ley General de Salud, del 30 de octubre de 1973, Artículos 1, 2, 4, 7, 18, 37, 239, 240, 355 y 356.
- Decreto N° 39472-S Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento Otorgados por el Ministerio de Salud, publicado en La Gaceta N° del 08 de febrero de 2016.
- Decreto 24715 Reglamento para el Transporte Terrestre de Productos Peligrosos, del 06 de octubre de 1995, Artículo 1, 6, 16, 18, 19, 48 y 53
- Decreto N° 37308 Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público, del 30 de agosto del 2008.
- Decreto N° 17923-S Reglamento para Ferias, Turnos y Similares, del 17 de diciembre de 1987.
- Decreto N° 25986-MEIC-MTSS Norma RTCR 226:1997 Extintores Portátiles Contra el Fuego, Artículo 6, 9, 10 y 11.
- Decreto Ejecutivo N°1 MTSS, Reglamento General de Seguridad e Higiene del Trabajo, del 4 de mayo de 1970.
- Decreto N° 35485 Publica Resolución N° 243-2009 (COMIECO-LV) aprobación del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos del 15 de junio del 2009.
- Documento de referencia: Norma NFPA 58 Código del Gas Licuado de Petróleo.

Sin otro en particular,

Atentamente:

UNIDAD DE RECTORIA DE LA SALUD

KEYLOR

MAURICIO

CASTRO CHACON

(FIRMA)

Firmado digitalmente por
KEYLOR MAURICIO
CASTRO CHACON (FIRMA)
Fecha: 2018.02.21 15:46:38
-06'00'



MSc. Keylor Castro Chacón

Proceso de Regulación

KCC
Cl:

CRON / Personal / Archivo.

"De la atención de la enfermedad hacia la promoción de la salud"