



**MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA**

“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RESOLUCIÓN NO. 000013 23-4-2020

QUE REGULA LAS CAFETERÍAS UBICADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD.

CONSIDERANDO: Que la Rectoría del Sistema Nacional de Salud está a cargo del Ministerio de Salud Pública y sus expresiones territoriales, locales y técnicas. Esta rectoría será entendida como la capacidad política del Ministerio de Salud Pública, de máxima autoridad nacional en aspectos de salud, para regular la producción social de la salud, dirigir y conducir políticas u acciones sanitarias, concertar intereses, movilizar recursos de toda índole, vigilar la salud y coordinar acciones de las diferentes instituciones públicas y privadas de otros actores sociales comprometidos con la producción de la salud, para el cumplimiento de las políticas nacionales de salud.

CONSIDERANDO: Que la alimentación y nutrición son un derecho humano enunciado en la Constitución de la República y definido universalmente como el acceso y aprovechamiento de toda la población en todos los ciclos de vida de manera oportuna y en su lugar de residencia de los alimentos y nutrientes que se necesitan para el crecimiento y desarrollo adecuado y el sostenimiento de una vida de calidad.

CONSIDERANDO: Que los principales factores de riesgo comunes de las enfermedades crónicas no transmisibles son los mismos en ambos sexos y en todos los ciclos de vida, basados en un régimen alimentario insalubre, altamente rico en energía y pobre en alimentos fuente de vitaminas y minerales.

VISTA: La Constitución de la República Dominicana.

VISTA: La Ley Orgánica de Administración Pública No. 247-12 del 14 de agosto del año 2012.

VISTA: La Ley General de Salud No. 42-01 de fecha 8 de marzo del año 2001.

VISTA: La Resolución No.000022, Que instruye implementar las guías alimentarias basadas en alimentos de la República Dominicana (GABAS-RD): El Decálogo y el Pílon de la Alimentación y Nutrición de fecha 31 de julio del 2012.

VISTA: La Resolución No.000005, que oficializa la Estrategia Nacional de Prevención de Sobrepeso y Obesidad en la población dominicana de fecha 1 de mayo del 2014.

En virtud de las atribuciones que me confiere la Ley General de Salud No. 42-01, dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN

PRIMERO: La presente Resolución tiene por objeto regular, controlar y vigilar la preparación, comercialización de alimentos con alto contenido en grasas, sal/sodio, azúcar

y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable en las cafeterías ubicadas dentro de los Establecimientos de salud del sistema nacional de salud.

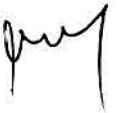
SEGUNDO: Se establece que presente Resolución es de cumplimiento obligatorio para personas naturales y jurídicas que se dedican a la preparación, distribución y comercialización de alimentos, al interior de los Establecimientos de salud y/o en áreas fuera del edificio, pero en terreno que pertenecen al centro de salud.

TERCERO: El Ministerio de Salud a través de sus instancias desconcentradas de la Rectoría Direcciones provinciales y Direcciones de áreas de salud, es el ente que tendrá la función de monitoreo y vigilancia para que se cumpla la presente resolución, y coordinadas a través de las diferentes instancias del ministerio: División Nacional de Enfermedades no Transmisibles, División Nacional de Nutrición, Departamento de Salud Ambiental, Direcciones provinciales y Áreas de salud y por el Servicio Nacional de salud a través de las Direcciones Regionales de Salud , Supervisores de Áreas y Direcciones de Hospitales.

CUARTO: En base a la siguiente resolución se establecerán las siguientes definiciones:

1. Cafetería hospitalaria: Todo puesto fijo destinado a la venta de alimentos autorizados adentro de la estructura del centro de salud
2. Puesto de Venta móvil: Todo puesto móvil o cíclico destinado a la venta de alimentos autorizados
3. Venta fija de alimentos: Es aquella que se efectúa en sitios fijos y autorizados.
4. Venta de alimentos: Es aquella que se efectúa recorriendo un área que ha sido claramente definida y autorizada.
5. Alimento: Es todo producto natural o artificial que ingerido aporta al organismo del hombre o de los animales, uno o más nutrimentos necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
6. Alimento apto para el consumo: Es todo alimento que, por sus características físicas, químicas y microbiológicas, no producen daño a la salud del consumidor.
- 7 Alimentos con Registro Sanitario: Son aquellos alimentos procesados industrialmente que poseen Registro Sanitario y pueden ser comercializados en el territorio nacional.
8. Alimento de alto riesgo epidemiológico: Son aquellos que, por sus características intrínsecas, tienen alta capacidad de producir una infección o intoxicación, cuando no son manipulados y conservados adecuadamente.
9. Alimento alterado: Es aquel que, por acción de agentes físicos, químicos o biológicos, ha sufrido variaciones o deterioro en sus características organolépticas, composición intrínseca o valor nutritivo, de tal forma que su aptitud para la alimentación haya quedado anulada o sensiblemente disminuida.

10. Alimento adulterado: Es aquel que sus ingredientes han sido reemplazados total o parcialmente por otras sustancias extrañas o tratados con agentes diversos para encubrir deficiencias de calidad o defectos de preparación.
11. Alimento falsificado: Es aquel que ha sido preparado para simular otro conocido y se expende como éste sin serlo.
12. Alimento contaminado: Es aquel alimento que contiene agentes vivos (microorganismos o parásitos), sustancias químicas o radioactivas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, o que contengan componentes naturales, tóxicas o gérmenes banales en concentración mayor a las permitidas por disposiciones reglamentarias capaces de producir o transmitir enfermedades.
13. Alimentos al paso: Son aquellos de preparación y/o servicio inmediato, que no requiere de vajilla para su servicio y que se comercializan protegidos por una envoltura plástica o de papel, tales como hamburguesas, salchipapas, etc.
14. Comidas preparadas: Son aquellos alimentos que han sido sometidos a un proceso amplio de preparación y que necesitan de vajilla para su servicio, estos alimentos pueden ser sopas, menestras, etc.
15. Materia prima: Sustancia natural o artificial procesada o no, apta para el consumo humano, empleada para la preparación de un alimento.
16. Ingredientes: Cualquier sustancia incluido los aditivos alimentarios, que se empleen en la preparación de un alimento.
17. Manipulador: Persona encargada de la manipulación de alimentos.
18. Manipulación de alimentos: Cualquier actividad, operación o tratamiento que se realice durante la preparación, exhibición y expendio de alimentos.
19. Vendedor de alimentos en la vía pública: Es toda persona autorizada que expende alimentos en la vía pública en un puesto de venta fijo, móvil o cíclico.
20. Registro Sanitario: Es el documento otorgado por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) a los alimentos procesados y aditivos, mediante solicitud de una persona natural o jurídica y sometidos al trámite correspondiente, previo el cumplimiento de los requisitos contemplados en la Ley General de Salud, No. 42-01 y su decreto No. 246-06.
- QUINTO:** En las cafeterías de los establecimientos de salud se deben preparar, comercializar u ofrecer, alimentos que cumplan con los siguientes criterios:
- a) Ofrecer frutas y vegetales, las cuales deben ser crudas y cocidas, solas o mezcladas. Si las porciones son acompañadas con sal, no utilizar más de una pizca,



considerando lo que se puede tomar con dos dedos. Se permite utilizar aderezos siempre y cuando sean preparados de forma natural.

- b) El agua utilizada para la preparación de alimentos debe cumplir con la norma establecida de agua potable o con el instrumento técnico correspondiente vigente.
- c) El agua envasada comercializada debe cumplir con la calidad establecida en la Norma de Agua. Agua Envasada o con el instrumento técnico correspondiente y vigente.
- d) Las frutas o vegetales utilizados para las bebidas deben ser naturales, se debe utilizar preferentemente azúcar morena o miel en baja proporción; sin utilizar otros edulcorantes.
- e) Se prohíbe la reutilización del aceite en todo proceso de preparación de alimentos.
- f) Se debe priorizar la comercialización de alimentos preparados a la plancha, hornados, hervidos, salteados o al vapor.
- g) Cuando se preparen alimentos que se le adicione aderezos como: mayonesa, crema entre otros, no debe ser mayor de una cucharadita por porción servida.
- h) Ofrecer todos los días un menú variado, utilizando alimentos naturales, incluyendo al menos 2 alternativas de ensalada o vegetales y frutas.
- i) Priorizar preferentemente la preparación de pollo sin piel, pescado; carne de res y cerdo no más de una vez por semana.
- j) Cocinar con aceite vegetal en pequeñas cantidades según el tipo de preparación y no se debe utilizar manteca y margarinas.
- k) Sazonar las comidas con hierbas y especias naturales sustituyendo el uso de condimentos, sazónadores artificiales, salsas procesadas.

SEXTO: Se prohíbe comercializar en las cafeterías de los establecimientos de salud los siguientes productos alimenticios procesados y ultra procesados que se detallan a continuación:

- a) Productos pre envasados cuya lista de ingredientes del etiquetado general se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares, sirope, jarabe de maíz u otro similar, grasas, aceites, manteca vegetal o de cerdo.
- b) Productos alimenticios ultra procesados tales como: embutidos, bebidas carbonatadas, incluyendo light o dietéticas, bebidas energéticas, refrescos envasados, sopas instantáneas, entre otras.
- c) Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas, en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- d) Productos pre envasados que no cuenten con etiqueta que indique el contenido nutricional y que de acuerdo con los ingredientes no se le pueda aplicar criterios de nutrientes críticos.



e) Productos alimenticios procesados y ultra procesados sin etiquetado nutricional o sin registro sanitario.

f) Se prohíbe comercializar tabaco y bebidas con algún contenido alcohólico.

SEPTIMO: Se extienden las obligaciones dictadas en dichos reglamentos a los puntos de ventas móviles de alimentos en las zonas colindantes los centros de salud públicos.

OCTAVO: Sobre el contrato para las cafeterías en establecimientos de salud: La Dirección Regional, Supervisores de Áreas, Director de Hospitales del Servicio Nacional de Salud serán los responsables de cumplir con los requisitos establecidos en esta resolución para la firma de contrato con el administrador de la cafetería del establecimiento de salud, y debe cumplir con lo siguiente:

- a) Cumplir lo establecido en la "Norma Técnica de venta y manipulación de Alimentos" vigentes
- b) Que el personal que expende o manipula los alimentos en la cafetería cuente con el carnet de manipulador de alimentos emitido por el Departamento de alimentos del Ministerio de Salud.
- c) El contrato suscrito debe incluir las disposiciones que apliquen de esta resolución ministerial y adicionalmente debe tener una cláusula que establezca expresamente la obligación del administrador de la cafetería de cumplimiento de la misma y en caso de incumplimiento se dará por terminado el contrato.

NOVENO: Se instruye a la Oficina de Acceso a la Información a publicar en el Portal Web institucional de este Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, el contenido de la presente resolución.

DADA, FIRMADA Y SELLADA, en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veintitrés (23) días del mes de abril del año dos mil veinte (2020).



DR. RAFAEL SANCHEZ CARDENAS
Ministro de Salud Pública y Asistencia Social