

A close-up photograph of a person's hands pouring a thick, yellow sauce from a clear glass pitcher into a hollowed-out pumpkin shell. The background is softly blurred, showing other people and more pumpkin shells, suggesting a food preparation or serving area. The overall color palette is warm, dominated by the yellow of the sauce and the orange of the pumpkins.

# CSC

CERTIFICADO SAP DE CUMPLIMIENTO

GUÍA INDUCCIÓN

CERTIFICADO CSC

**CHASO**  
SOLUCIONES INTEGRADAS

## INTRODUCCIÓN



Esta guía de inducción del Certificado CSC (Certificado SAP de Cumplimiento) tiene como objeto sensibilizar los puntos relevantes del Reglamento 37308-S, Servicios de Alimentación al Público (SAP), que se verifican en la inspección y certificado CSC.

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 conozcan la importancia de cumplir con la normativa y como esta impacta la calidad de sus alimentos.

Facilita la comprensión de la importación de cada área operativa del servicio de alimentación con el fin de garantizar a los consumidores una **buena manipulación de alimentos y preparaciones inocuas** en un ambiente adecuado.

La guía contempla ocho secciones:

1. CONDICIONES FÍSICAS Y SANITARIAS
2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
3. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
4. MEDIDAS DE SANEAMIENTO
5. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL
6. ÁREA DE CONSUMO (COMEDOR)
7. SERVICIO A DOMICILIO Y SERVICIO DE CATERING
8. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y COMPUESTOS POLARES

La información sobre el reglamento así como la guía de verificación utilizada en la inspección y certificado CSC ingrese a: <https://www.chaso.com/gvs.html>



## REGLAMENTO 37308-S, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN AL PÚBLICO

En el año 2013 entro a regir el Ministerio de Salud, el Reglamento 37308-S, para el Sector de Servicios de Alimentación al Público (SAP), responsables de la venta, suministros y servicio directo de alimentos al consumidor, sean estas personas físicas o naturales como **restaurantes, comedores institucionales, servicios de catering, servicios exprés y ferias temporales.**

El reglamento tiene el fin de regular las condiciones sanitarias y requisitos de infraestructura que deben cumplir los establecimientos que brindan servicios de alimentación al público, y establecer las medidas que se deben implementar para la manipulación y preparación de los alimentos; y de esa manera **prevenir la contaminación de los alimentos y minimizar el riesgo para la salud de la población.**

Su objetivo principal es garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos para otorgar los permisos de funcionamiento de los establecimientos que brindan servicios de alimentación al público.

Es importante indicar que el reglamento es de carácter **obligatorio de implementación** y su desconocimiento puede ocasionar problemas tanto con el Ministerio de Salud como con los consumidores por posibles demandas.



## ¿QUÉ ES LA INSPECCIÓN Y CERTIFICADO CSC PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN?

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

La inspección es ejecutada por profesionales en **Tecnología de Alimentos y Nutrición**, reduciendo subjetividades en la evaluación.

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.

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

- **Superior** sí la nota esta entre 90% a 100%
- **Óptimo** sí la nota esta entre 80% a 89%
- **Estándar** sí la nota esta entre 70% a 79%

Adicional al certificado CSC también se le hace entrega del informe de inspección el cual incluye los puntos obtenidos y las observaciones y evidencias de las conformidades encontradas.

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

La inspección y certificado CSC busca aumentar la calidad de los alimentos ofrecidos, reducir riesgos cuando se den las inspecciones oficiales del Ministerio de Salud, específicas para calidad e inocuidad de los alimento y principalmente distinguir al establecimiento en los consumidores.



## ¿QUÉ BENEFICIOS SE OBTIENE CON LA INSPECCIÓN Y CERTIFICADO CSC?

1. Ayuda a **aumentar la rentabilidad y la fidelización** de los clientes, ya que la certificado CSC es un sello de aprobación reconocido en el país y avalado en el país como el Ministerio de Salud, CACORE, Asociación Nacional de Chef (ANCH), FUCOGA (Fundación Costarricense de la Gastronomía) y el Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica.
2. La inspección CSC es una **única herramienta** de medición de cumplimiento de requisitos, del Reglamento SAP del Ministerio de Salud; tiene la ventaja que con la inspección CSC no tiene que diseñar o utilizar herramientas de auditorías personalizadas para cada restaurante o cadena, las cuales son costosas.
3. Cada servicio de alimentación al público hace un uso **más efectivo y oportuno** de sus recursos, en las áreas críticas como operaciones del personal, manejo de insumos, procesos de higiene e inocuidad.
4. Con el certificado CSC se evalúan las áreas críticas de su negocio, con el fin de **disminuir los riesgos** en los procesos de producción de alimentos y la seguridad de alimentos que consumen sus clientes.
5. El certificado CSC facilita **crear una cadena de valor** que puede hacerse extensiva a proveedores, distribuidores o terceras personas que toman parte en el proceso de comercialización de alimentos, al mejorar los procesos internos, esta es otra manera de diferenciarse.
6. El certificado brinda la tranquilidad con el **cumplimiento normativo** del reglamento SAP, previene sanciones del Ministerio de Salud y minimiza los reclamos de los clientes, al demostrar que sus procesos cumplen con la calidad.



## 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 de 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.



Almacenamiento de utensilios.



Estado de las tablas de cortar.

**Las operaciones de preparación** de los alimentos son otro de los aspectos importantes evaluar. La buena ejecución de la operación garantiza la inocuidad con 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 de fritura.

Otro punto crítico de esta sección es la verificación de las temperaturas de los alimentos almacenados como cocinados, 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.

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 planificación y ejecución de los programas de 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.

Estos programas contemplan cada uno de los espacios y equipos que necesiten, protocolos para continuar trabajando con estándares de inocuidad y que contribuyan a mantener los espacios de producción de alimentos con un ambiente limpio y sostenible.



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 experiencia gastronómica que brinde un servicio de alimentos se percibe por lo que sucede en el área de consumo.

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.



Envases para enviar alimentos

Los artículos relevantes del reglamento en esta sección son:

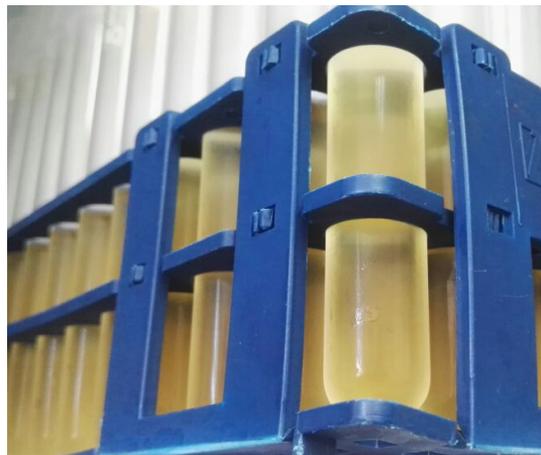
- Transporte para servicio a domicilio (Art. 56)
- Transporte para servicio de catering (Art. 55)

## 8. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y COMPUESTOS POLARES

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,

También la medición de compuestos polares en el aceite de fritura es evaluado en el reglamento. El procesamiento y utilización de las grasas utilizadas en frituras u otros procesos del servicio influyen en la inocuidad e incluso calidad nutricional de los alimentos.



Prueba de laboratorio para detección de Coliformes y E.coli



Pruebas para medición de compuestos polares

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)



CERTIFICADO SAP DE CUMPLIMIENTO

## PREGUNTAS SOBRE EL SERVICIO DE INSPECCIÓN Y CERTIFICADO CSC

### ¿Cómo se obtiene el certificado CSC?

- Mediante tres pasos: **1**-Firmar el contrato de confidencialidad CSC, **2**-Coordinar la inspección CSC del establecimiento y **3**-Emisión del informe de inspección, si la nota obtenida es igual o mayor 70% se le emitirá el certificado CSC. **Nota:** En caso de obtener una nota en la inspección es inferior a 70% o falle en un punto crítico, se realiza una nueva re-inspección solamente de los puntos en que falló en un plazo de 1 mes.

### ¿Es vinculante la inspección y certificado CSC con el Estado?

- La empresa Chaso del Valle S.A., que ofrece el servicio de inspección y certificado CSC, está en proceso de acreditación como organismo de inspección del reglamento 37308-S ante el ECA (Ente Costarricense de Acreditación), cuando obtenga la acreditación tanto los informes de inspección y el certificado CSC son vinculantes ante el Estado.

### ¿Qué pasa si obtengo un certificado CSC ahora sin contar con la acreditación del ECA?

- La inspección y certificado CSC se realiza bajo los estándares de la norma ISO 17020:2012, una vez que se obtenga la acreditación ante el ECA, se cambiarán los certificados CSC.

### ¿Quiénes avalan la inspección y certificado CSC?

- Es reconocida por el Ministerio de Salud, cuenta también con convenios con la Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (CACORE), Fundación Costarricense de Gastronomía (FUCOGA), Asociación Nacional de Chef de Costa Rica (ANCH) y aval del Colegio de Profesionales en Nutrición de Costa Rica.

### ¿Que diferencia hay entre el certificado CSC y otras certificaciones de cocinas?

- En el mercado existen certificaciones emitidas por empresas relacionadas con la manipulación alimentos y operación en un cocina, las cuales pueden tener reconocimiento en otros países, sin embargo en Costa Rica, la normativa válida es el reglamento 37308-S, la inspección y certificado CSC verifica este reglamento lo cual da seguridad jurídica en su resultado, a diferencia de las certificaciones.

### ¿El Certificad CSC equivale a un HACCP?

- La inspección y certificado CSC no son un plan de HACCP, sin embargo facilita su implementación ya que contempla los pre-requisitos del mismo, por lo tanto permite controlar determinados tipos de peligros, para reducir en gran medida los Puntos Críticos de Control (PCC).

### ¿Quiénes son los inspectores?

- La inspección es ejecutada por profesionales en Tecnología de Alimentos y Nutrición, lo cual garantiza el objetividad técnica del resultado.

### ¿Cuanto tiempo dura una inspección?

- El tiempo de una inspección varía dependiendo del establecimiento, por lo tanto antes de realizar una cotización se solicitan algunos datos del establecimiento para dar el tiempo estimado.

## CALIDAD EN INOCUIDAD Y SALUD: SON LA CLAVE DE DISTINCIÓN EN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN AL PÚBLICO

Esta guía de inducción pretende acercar al servicio de alimentación sobre cada uno de los aspectos que la certificado CSC (Certificado SAP de cumplimiento) busca garantizar en su negocio.

Así como generar una conciencia sobre la necesidad de esa mejora continua en las áreas de oportunidad que se detecten en la cadena de valor de su establecimiento y que le permita crear **un servicio sostenible, saludable y socialmente responsable**.

Sea parte de los servicios de alimentación que se **distinguen y hacen el cambio** de la forma de comer en Costa Rica.

### PATROCINAN:



Participo en la elaboración de esta guía:



**Dra. Nancy Solano Avendaño**  
Consultora en Restauración colectiva  
sostenible y saludable 8317  
Nutriendo Verde - Tel. 8317-5408

# CHASO

SOLUCIONES INTEGRADAS

[chaso.com](http://chaso.com)

Teléfono +506-4001-5919  
Fax. +506-4001-6460  
[servicioalcliente@chaso.com](mailto:servicioalcliente@chaso.com)

