

DIARIO OFICIAL

DIRECTOR: Edgard Antonio Mendoza Castro

TOMO N° 398

SAN SALVADOR, VIERNES 8 DE FEBRERO DE 2013

NUMERO 27

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

S U M A R I O

Pág.

Pág.

ORGANO LEGISLATIVO

Decreto No. 273.- Ley Especial para el Ejercicio del Voto desde el Exterior en las Elecciones Presidenciales 4-10

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE GOBERNACIÓN RAMO DE GOBERNACIÓN

Cambio de denominación de la entidad Sociedad de Hermanitas de los Pobres de San Pedro Claver, por el de Asociación Hermanitas de los Pobres de San Pedro Claver, nuevos estatutos y Acuerdo Ejecutivo No. 23, aprobándolos.... 11-17

Estatutos de la Iglesia Cristiana Bíblica de El Salvador y Acuerdo Ejecutivo No. 26, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. 18-20

MINISTERIOS DE HACIENDA Y DE AGRICULTURA Y GANADERÍA RAMOS DE HACIENDA Y DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Acuerdo No. 77.- Se autorizan precios para la venta de bienes y servicios por medio del Fondo de Actividades Especiales de la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería. 21-31

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdo No. 64.- Se otorga prórroga de exención del impuesto municipal sobre el activo de la empresa, a favor de la sociedad Aldicasa Sociedad Anónima de Capital Variable. 32

MINISTERIO DE EDUCACIÓN RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdo No. 15-1298.- Se reconoce la validez académica de los estudios realizados por Julia Margarita Solórzano Rivas. 33

Acuerdo No. 15-1562.- Cambio de nominación del Colegio Bautista “Reverendo José Ernesto Chicas”, ubicado en el municipio de Zacatecoluca..... 33-34

Acuerdo No. 15-1693.- Ampliación de servicios educativos en el Colegio “Profesora Emilia Flores Martínez de Hernández”. 34-35

MINISTERIO DE LA DEFENSA NACIONAL RAMO DE LA DEFENSA NACIONAL

Acuerdo No. 18.- Se nombra Comisión de Permuta Tipo Subasta de Material de Guerra Obsoleto y en Mal Estado, del Inventario General de la Fuerza Armada. 35

MINISTERIO DE SALUD RAMO DE SALUD

Acuerdo No. 150.- Norma Técnica de Alimentos. 36-54

ORGANO JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdos Nos. 934-D, 2247-D y 2537-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas..... 55

Acuerdos Nos. 985-D, 997-D, 1080-D, 1124-D, 1141-D, 1143-D, 1186-D, 1202-D, 1328-D, 1420-D, 1617-D, 1836-D y 1860-D.- Autorizaciones para ejercer las funciones de notario y aumentos en la nómina respectiva. 56-57

INSTITUCIONES AUTONOMAS

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

Acuerdo No. 78/2011-2013 (VI).- Reglamento Específico de Procesos de Graduación de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de El Salvador. 58-66

MINISTERIO DE SALUD
RAMO DE SALUD

ACUERDO No. 150

San Salvador, 1 de febrero de 2013.

EL RAMO DE SALUD

CONSIDERANDO:

- I. Que el Código de Salud, en el Artículo 83, establece que el Ministerio de Salud emitirá las Normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos, así como de los medios de transporte.
- II. Que en el mismo cuerpo legal, en el Artículo 86, se dicta que corresponde al Ministerio, a través de los delegados, supervisar el cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población, dando preferencia a la inspección y demás requisitos indispensables para la autorización de instalación y funcionamiento de los establecimientos alimentarios.
- III. Que es necesario exigir la implementación de medidas sanitarias en la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, para proveer al consumidor alimentos inocuos.

POR TANTO:

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA:

Emitir la siguiente:

Norma Técnica de Alimentos**TÍTULO I****DISPOSICIONES GENERALES****CAPÍTULO I****Objeto, campo de aplicación, autoridad competente y terminología****Objeto**

Art. 1.- La presente Norma técnica tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados al procesamiento, producción, envasado, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos; para otorgar la autorización de funcionamiento.

Ámbito de aplicación

Art. 2.- La presente Norma técnica es de cumplimiento obligatorio para personas naturales y jurídicas que se dedican al procesamiento, producción, envasado, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos; entre los que se incluyen: panaderías, procesadoras de productos lácteos, envasadoras de aceite, supermercados, restaurantes, servicios de banquete, salas de té, comedores, pupuserías, cafeterías, tiendas de conveniencia, molinos de nixtamal, procesadoras de conservas, dulces, fruta en conservas, jaleas, mermeladas, sorbetes y helados, salsas, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos de alimentos similares.

Así también aplican para todas las bodegas secas y cuartos fríos, incluidos aquellas que sean distribuidoras de alimentos, aditivos alimentarios, como las que estén ubicadas en el interior de los establecimientos comerciales, establecimientos de salud, Universidades, Centros Educativos y en otros edificios, de igual manera aplica para las unidades de transporte de alimentos procesados perecederos y no perecederos, todos deben cumplir los requisitos sanitarios correspondientes, establecidos en la presente Norma técnica, para obtener la autorización de funcionamiento.

Autoridad competente

Art. 3.- El Ministerio de Salud, en adelante MINSAL, es el ente verificador del cumplimiento de la presente Norma técnica, a través de los establecimientos de salud siguientes: Direcciones Regionales, Direcciones de Hospitales, Coordinadores de SIBASI y Unidades Comunitarias de Salud Familiar en adelante UCSF.

Terminología

Art. 4.- Para efecto de la presente Norma técnica, se considera la terminología siguiente:

Autorización sanitaria de funcionamiento de la unidad de transporte: es el documento oficial que extiende el Director del establecimiento de salud, mediante el cual autoriza el funcionamiento de la unidad de transporte de alimentos perecederos y la unidad de transporte de alimentos no perecederos, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Norma.

Autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento alimentario: es el documento oficial que extiende el Director del establecimiento de salud, mediante el cual autoriza el funcionamiento del establecimiento alimentario, en un lugar determinado y específico, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Norma.

Bodega seca: es el establecimiento que se utiliza para almacenar alimentos debidamente envasados y alimentos procesados que no necesitan refrigeración.

Buenas prácticas de manufactura: condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos, según normas aceptadas nacional e internacionalmente.

Contaminación cruzada: es la que se produce cuando microorganismos patógenos, generalmente bacterias, son transferidos por medio de alimentos crudos, manos, equipo y utensilios, a los alimentos sanos.

Cordón sanitario: espacio mínimo de dos metros de ancho, que rodea al establecimiento procesador y bodegas de alimentos, el cual debe estar limpio, libre de malezas, objetos útiles o inservibles, y otros que puedan atraer plagas. El cordón sanitario debe establecerse para realizar tareas de control.

Cuarto frío: es la instalación física que se utiliza para almacenar alimentos perecederos que necesitan temperaturas de refrigeración o congelamiento.

Pediluvio: depósito que contiene una solución desinfectante que permite sanitizar el calzado de las personas. También puede cumplir esta función un material esponjoso humectado en suficiente solución desinfectante.

Sistema efectivo de ventilación: es el acondicionamiento del aire ambiente en el interior del establecimiento alimentario, con la finalidad de eliminar los contaminantes y aportar un aire respirable y una climatización de las condiciones de temperatura y humedad hasta el estado de confortabilidad. El sistema incluye la ventilación natural, ventilación acondicionada y la ventilación forzada.

Ventilación forzada o ventilación artificial: es la ventilación que se realiza con medios mecánicos y medios difusores que soplan aire fresco al local, o por evacuación del aire del mismo con ventiladores, en paredes o techo.

TÍTULO II**REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS****Capítulo I****Requisitos sanitarios generales****Ubicación y alrededores**

Art. 5.- Los establecimientos alimentarios deben estar ubicados en zonas o lugares no expuestos a contaminación física, química o biológica y de actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos.

La distancia aceptable de fuentes de contaminación para la ubicación del establecimiento alimentario es la especificada en la tabla 1 del anexo 1.

Alrededores del área donde se preparan alimentos

Art. 6.- Los alrededores o áreas exteriores del establecimiento donde se preparan alimentos deben mantenerse limpios, libres de maleza, estancamientos de aguas, promontorios de desechos sólidos y polvo.

Infraestructura

Art. 7.- Dentro del edificio, el área de preparación y almacenamiento de alimentos, debe disponer de barreras efectivas para impedir el ingreso de plagas como: insectos, roedores, aves, quirópteros u otra fauna nociva y otros contaminantes.

La edificación en cuanto a su diseño, construcción y tamaño debe ser tal que facilite su mantenimiento y operaciones sanitarias, conforme a la actividad correspondiente.

Pisos

Art. 8.- Las superficies del piso deben ser de material impermeable para evitar la contaminación y que faciliten los procesos de limpieza y desinfección, no deben presentar daños ni grietas. Según el tipo de actividades del establecimiento, se requiere de la instalación de desagües para la evacuación rápida de las aguas que se generen con desnivel del dos por ciento al desagüe.

En el área de preparación de alimentos de establecimientos alimentarios y otras procesadoras artesanales de alimentos con procesos húmedos, además de lo establecido en el inciso anterior, se requerirá que las uniones entre el piso y las paredes sean redondeadas.

Paredes

Art. 9.- Las paredes internas de las áreas de procesamiento y manipulación de alimentos deben ser impermeables, lisas, de color claro, limpias y en buen estado.

Techos

Art. 10.- Los techos deben estar construidos de material impermeable e impidan la acumulación de polvo, contaminantes y anidamiento de plagas, en caso de contar con cielo falso, debe mantenerse en buen estado y limpio.

Si el establecimiento cuenta con plafón de concreto, debe mantenerse en buen estado, libre de grietas, de superficie lisa, lavable y que no constituya riesgo de contaminación.

Ventanas

Art. 11.- Las ventanas y otras aberturas de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos deben estar provistas de malla número diez o doce, u otros equivalentes que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas, además que sean fáciles de desmontar y limpiar.

Las repisas de las ventanas deben tener un declive del diez por ciento para evitar la acumulación de polvo e impedir su uso para almacenar objetos.

Puertas

Art. 12- Las puertas de la zona de producción de alimentos deben estar construidas de material no absorbente, lisas y de fácil limpieza, con bisagras que accionan en vaivén.

Iluminación y ventilación

Art. 13.- El establecimiento alimentario debe disponer de luz natural o artificial y tener un sistema efectivo de ventilación natural o artificial, conforme lo establece el Reglamento General Sobre Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo, del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.

Equipos de ventilación

Art. 14.- Los aparatos o equipos utilizados tales como: ventiladores, campanas extractoras, extractores de calor, aires acondicionados y otros, deben recibir mantenimiento preventivo dos veces al año.

En caso de que la ventilación natural sea afectada, se deben adoptar métodos mecánicos de ventilación forzada que ayuden a controlar la temperatura en el ambiente interno, según lo especificado en la tabla 2, del anexo 1.

Calidad y cantidad del agua

Art. 15.- El establecimiento alimentario debe disponer de agua potable en calidad y cantidad suficientes, en todas las áreas requeridas, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución, conforme lo establece el instrumento técnico jurídico correspondiente.

Agua para consumo humano

Art. 16.- El agua suministrada para consumo humano debe ajustarse a los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, conforme lo establece el instrumento técnico jurídico correspondiente, en el caso de utilizar agua envasada, ésta debe contar con el Registro Sanitario Vigente.

Almacenamiento de agua

Art. 17.- La cisterna o tanque para almacenar agua debe estar protegida de contaminantes externos, debe lavarse y desinfectarse cada seis meses y presentar su respectivo registro de limpieza y desinfección; el agua almacenada debe tener un límite de 0,3 a 1,1 mg/l de cloro residual libre.

Si en el establecimiento alimentario existieran equipos de tratamiento con filtración, lámpara ultravioleta (UV), desinfección con ozono u otro desinfectante, el responsable debe presentar registro de limpieza y mantenimiento de los mismos y controles de calidad del agua.

Lavado y desinfección de frutas, verduras y otra materia prima

Art. 18.- Los alimentos crudos que se utilizan como materia prima deben lavarse y desinfectarse con métodos y productos químicos especiales para alimentos; la dosis debe ser la indicada por el fabricante.

En la sala de preparación de alimentos debe mantenerse la información acerca de las concentraciones de los químicos u otros desinfectantes y los tiempos de desinfección de la materia prima.

Si se usan concentraciones a base de cloro, las soluciones deben mantenerse con viñetas de información que especifiquen la fecha de preparación, vencimiento y las dosis recomendadas.

Si se utiliza ozono como método de desinfección, debe mantenerse información acerca del funcionamiento del equipo, fechas de cambio de filtros y los tiempos de aplicación de la ozonización.

CAPITULO II**Manejo y disposición final de desechos líquidos y sólidos****Desechos líquidos**

Art. 19.- El establecimiento alimentario debe tener conexión a alcantarillado, previa la autorización de la entidad administradora o en su defecto, debe instalar un sistema de tratamiento de las aguas negras y servidas aprobado por el MINSAL.

Los sistemas de drenajes, tuberías de aguas negras y grises deben mantenerse libres de fugas y en buen estado de funcionamiento. Se deben colocar rejillas y tapones tipo sifón en los desagües y drenajes que impidan el ingreso de insectos y roedores.

El establecimiento alimentario que genera grasa y otros desperdicios, debe instalar trampa o interceptores de grasa previo a la descarga de los desechos líquidos.

Las disposiciones que plantea el inciso anterior son de carácter obligatorio previo y durante el funcionamiento de los locales de alquiler.

Desechos sólidos

Art. 20.- El establecimiento alimentario debe disponer de recipientes para desechos sólidos, que reúnan las características siguientes: accionados por pedal, con tapadera ajustada, de superficie lisa, resistentes a golpes, fáciles de lavar y desinfectar, ubicados en lugares adecuados y en la cantidad suficiente. Los depósitos en su interior deben tener bolsas plásticas color negro.

Los depósitos para desechos sólidos ubicados en las zonas externas que se emplean para almacenamiento temporal, deben mantenerse tapados.

El depósito general, contenedor o la cajeta de almacenamiento temporal de los desechos sólidos, debe ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos y mantenerse con bolsas plásticas en recipientes con tapadera o en bolsas de plásticos.

Los desechos sólidos deben entregarse al sistema de recolección para ser dispuestos en rellenos sanitarios autorizados o en su defecto se deben buscar alternativas autorizadas por la autoridad competente.

CAPITULO III Instalaciones sanitarias

Servicios sanitarios

Art. 21.- El establecimiento alimentario debe disponer de servicios sanitarios, para los trabajadores, uno por cada veinticinco personas, separados por sexo, los cuales deben estar accesibles, ventilados e iluminados, de fácil limpieza y desinfección, en buen estado y no deben utilizarse como bodega.

Los servicios sanitarios deben estar ubicados fuera del área de recepción, proceso y envasado de alimentos; con su respectiva señalización y en buen estado, con suficiente agua y provistos de jabón líquido sin aroma y toallas desechables.

Si el establecimiento alimentario dispone de salas de venta en las instalaciones o espacios para el público consumidor, éstas deben tener servicios sanitarios disponibles, separados por sexo y sus respectivos lavamanos, en buen estado y limpios, los cuales deben estar provistos de jabón líquido sin aroma, toallas desechables o secadores de aire.

En los servicios sanitarios para hombres deben instalarse urinarios individuales o colectivos.

Lavamanos en el área de procesamiento de alimentos

Art. 22.- El área de procesamiento de alimentos debe disponer de lavamanos uno por cada veinticinco personas en buen estado, limpios y con abastecimiento de agua, los lavamanos deben estar provistos de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos o afiches que indiquen al trabajador el lavado de manos.

Los establecimientos alimentarios que funcionen de forma exclusiva como salas de venta de productos terminados, con capacidad de atención para menos de veinticinco clientes, deben disponer de un lavamanos con agua y jabón líquido sin aroma.

Los supermercados deben disponer por lo menos de un servicio sanitario separado por sexo y un lavamanos, ambos para el uso de los clientes.

CAPITULO IV Limpieza y desinfección del establecimiento

Programa de limpieza y desinfección

Art. 23.- El propietario del establecimiento alimentario debe contar con programa de limpieza y desinfección en todas las áreas, delegar a la persona responsable y debe llevar un registro diario, indicando las áreas críticas, equipos y utensilios que se limpian o desinfectan.

Persona responsable del programa

Art. 24.- La persona responsable del programa de limpieza y desinfección debe verificar el cumplimiento del mismo, de manera periódica, además debe revisarlo y adecuarlo por lo menos una vez al año.

Limpieza y desinfección de utensilios, equipos, muebles e instalaciones

Art. 25.- Los pasillos o espacios de trabajo entre el equipo y las paredes no serán obstruidos, tendrán espacio suficiente que permita a los empleados realizar las tareas y la limpieza.

La desinfección de equipos, platos, tazas y cubiertos deben lavarse y desinfectarse con productos químicos que no contaminen los alimentos, en las dosis y concentraciones que establezca el fabricante.

CAPITULO V

Diseño de equipo y utensilios

Equipo y utensilios

Art. 26.- El equipo y los utensilios deben ser diseñados y construidos de materiales anticorrosivo, ni producir reacciones por contacto con los alimentos, de modo que se eviten riesgos de contaminación y que permitan una fácil y completa limpieza y desinfección.

Las superficies de los equipos deben ser lisas y estar exentas de grietas y agujeros, debe evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

Cuando se necesiten tablas para picar, éstas deben ser de material acrílico o polietileno y lavarse y desinfectarse después de utilizarlas.

El uso de las tablas debe ser específico: una para productos cárnicos y aves y otra para frutas y verduras.

Las mantas utilizadas para limpiar los equipos, utensilios, mesas y otras superficies deben estar limpias.

Resguardo de equipo y utensilios

Art. 27.- Los equipos y utensilios deben ser resguardados en muebles que no permitan el ingreso de insectos y roedores.

CAPITULO VI

Control de insectos y roedores

Programa de prevención y control de plagas

Art. 28.- El establecimiento alimentario debe contar con un programa para la prevención y control de plagas, debidamente documentado, dicho programa debe establecer la periodicidad de los controles físicos y químicos, lista de productos químicos que utiliza y fechas en que se han realizado los controles y mantener una copia del programa según lo estipulado para presentarlo a las Autoridades de salud.

Control físico de plagas

Art. 29.- Se debe dar énfasis al control de insectos y roedores mediante barreras y métodos físicos, entre ellos cortinas de aire, cedazos, lámparas contra insectos, trampas para roedores y otros.

Control químico de plagas

Art. 30.- Los plaguicidas utilizados deben estar registrados y aprobados por las autoridades competentes, el uso de cebos para roedores en las áreas de preparación de alimentos no está permitido; antes de aplicar los plaguicidas, todas las materias primas, productos alimenticios, equipo y utensilios deben protegerse, debiendo lavarse cuidadosamente antes de utilizarlos nuevamente.

Las medidas de control de plagas con agentes químicos, sólo deben ser aplicadas por personal capacitado con pleno conocimiento de los riesgos para la salud de los agentes químicos.

Servicios de fumigación contratados

Art. 31.- Si hay contratación de servicios de fumigación y control de plagas, la compañía debe presentar autorización vigente emitida por el MINSAL, una copia de la autorización vigente, debe permanecer en el establecimiento alimentario.

El propietario del establecimiento alimentario debe presentar al MINSAL, constancia de las acciones de control de plagas efectuadas por la empresa que realiza el servicio.

Control de plagas sin servicios contratados

Art. 32.- Si el establecimiento alimentario tiene control de insectos y roedores sin contrato de servicios de empresas especializadas, debe utilizar químicos autorizados por la autoridad competente y conocer las hojas técnicas de los productos aplicados.

Manejo de sustancias químicas

Art. 33.- Las sustancias químicas y equipos de fumigación deben mantenerse en lugares seguros, utilizando para ello bodegas exclusivas, con llave y lejos de las materias primas, aditivos, productos terminados y lugares de preparación y almacenaje.

Las sustancias químicas deben mantenerse en recipientes adecuadamente tapados y debidamente etiquetados.

CAPITULO VII**Higiene del personal y requisitos sanitarios****Educación sanitaria**

Art. 34.- Las personas que laboran en la manipulación de alimentos deben estar autorizadas para realizar tal actividad, a través de los cursos que imparten los establecimientos de salud del MINSAL.

La capacitación debe incluir como mínimo los temas siguientes: Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, en adelante BPM, microbios y parásitos, limpieza y desinfección, manejo y conservación de los alimentos, hábitos higiénicos, enfermedades transmitidas por los mismos. El programa de capacitación debe ser avalado por el Coordinador del SIBASI, previo informe favorable por parte del supervisor de saneamiento del SIBASI y el técnico de alimentos del mismo.

La educación sanitaria debe realizarse de manera continua y permanente para todo el personal, y debe estar documentada con medios de verificación. El personal nuevo debe recibir la educación sanitaria antes de iniciar labores de manipulación de alimentos.

El MINSAL debe autorizar a los manipuladores de alimentos capacitados mediante la entrega individual de carné o diploma, previo cumplimiento de asistencia al curso, aprobación del mismo y exámenes de salud.

Los costos de la capacitación y exámenes, serán asumidos por el patrono del mismo y la nota de aprobación mínima será de siete en escala de uno a diez puntos.

Salud del manipulador

Art. 35.- El manipulador de alimentos debe someterse a exámenes generales de heces y de orina, así como a los que el médico indique cada seis meses.

El propietario de la empresa o establecimiento alimentario debe tener copia u originales de los resultados de laboratorio, certificados y recomendaciones médicas, las cuales deben estar disponibles al momento de la inspección sanitaria. La información anterior debe presentarse completa en el momento de ser requerida por el personal del establecimiento de salud.

Del manipulador sospechoso de enfermedad

Art. 36.- No se permitirá a ningún manipulador que se sospeche, padezca o sea portador de una enfermedad transmisible por alimentos o que tenga lesiones infectadas, infecciones cutáneas, diarreas, ictericia, vómitos, fiebre, dolor de garganta, secreciones de oídos, ojos y nariz, trabajar en ningún área donde se manipulen productos alimentarios, o en la que exista probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los productos.

Prácticas higiénicas y presentación personal

Art. 37.- Toda persona que trabaje en un área en la que se manipulan alimentos, debe lavarse las manos frecuente y minuciosamente, con agua potable y jabón líquido sin aroma.

El personal que manipula y sirve los alimentos al cliente, debe lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios sanitarios, después de manipular cualquier material contaminado, y en todas las ocasiones que sea necesario, además no debe manipular dinero, mientras esté laborando.

El jefe inmediato debe motivar e instruir a los empleados para que se laven las manos correcta y frecuentemente, para lo cual debe supervisar constantemente la acción.

Equipo de protección

Art. 38.- El manipulador de alimentos durante la actividad, debe usar uniforme completo; para mujeres: vestido o pantalón, blusa color claro con mangas, gorro o redecilla, gabacha o delantal de color claro, zapatos cerrados adecuados al área de trabajo; para hombres: camisa color claro con mangas, pantalón, gorro o redecilla, gabacha o delantal de color claro, zapatos cerrados adecuados al área de trabajo.

El personal que sirve los alimentos al cliente debe usar gorro o redecilla, zapatos cerrados y uniforme con camisa de color claro.

Las botas, gabachas y otras prendas deben lavarse todos los días, los artículos y prendas personales deben guardarse en armarios, en ningún caso deben dejarse sobre el equipo y utensilios o en las áreas de preparación de alimentos. La ropa de trabajo debe mantenerse limpia, no debe usarse fuera de las áreas de producción.

Del uso de prendas

Art. 39.- El personal manipulador de alimentos no debe usar anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos, u otras joyas, el cabello debe recogerse o cortarse, las uñas deben mantenerse recortadas, limpias, sin esmalte y el personal masculino debe mantener la barba y bigote rapado.

Acciones del personal

Art. 40.- Se prohíbe a los manipuladores de alimentos: fumar, masticar chicle, escupir, comer, estornudar, toser, hablar, bostezar sobre los alimentos, rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos y estar en contacto con dinero mientras se encuentren manipulando los alimentos.

Tenencia de animales domésticos y mascotas

Art. 41.- Se prohíbe la tenencia de animales domésticos y mascotas en el interior del establecimiento alimentario, específicamente en áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos y otras áreas donde se ponga en riesgo la inocuidad del alimento.

CAPITULO VIII**Materias primas y productos****Conservación de materias primas y productos**

Art. 42.- Los productos perecederos, ingredientes y materias primas deben conservarse a temperaturas de refrigeración o congelación, según lo especificado en la tabla 3 del anexo 1.

Venta de alimentos

Art. 43.- Durante la venta de productos de consumo inmediato, se deben utilizar pinzas o guantes al momento de manipular producto terminado y se debe asignar una persona exclusivamente para el cobro de la venta.

Almacenamiento de empaques

Art. 44.- Los empaques y envases que se empleen para el envasado de producto final, deben almacenarse en condiciones que los protejan de la contaminación de factores externos, el espacio físico de almacenamiento debe mantenerse limpio y ordenado.

Registro sanitario y etiquetado

Art. 45.- Los productos envasados para comercialización nacional o exportación, deben contar con el Registro Sanitario vigente del MINSAL, al igual que los ingredientes y aditivos alimentarios utilizados en el proceso.

Control calidad del alimento

Art. 46.- El establecimiento alimentario que diariamente procese una cantidad mayor o igual a quinientos platos de alimentos de consumo inmediato, debe mantener una muestra testigo de doscientos gramos o cien mililitros de los alimentos que produzcan durante el día.

La muestra debe almacenarse en un lugar exclusivo y en congelación durante setenta y dos horas, debidamente identificada de tal manera que pueda ser analizada por requerimiento del MINSAL.

TITULO III

REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS, POR ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO

CAPITULO I

PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS

Calidad del agua para el proceso

Art. 47.- Si el agua es de abastecimiento propio, el establecimiento debe contar con los resultados de análisis físico-químico y bacteriológico. El análisis fisicoquímico debe realizarse una vez al año y el bacteriológico cada seis meses; además el personal de la procesadora debe registrar diariamente los resultados de lecturas de cloro residual del agua, los resultados del análisis y lectura de cloro deben cumplir con lo establecido en el instrumento técnico jurídico correspondiente.

Leche libre de tuberculosis y brucelosis

Art. 48.- El propietario de la planta procesadora debe garantizar que su producto esté libre de tuberculosis y brucelosis, para lo cual debe presentar al MINSAL cuando lo solicite, las constancias anuales que el Ministerio de Agricultura y Ganadería en adelante MAG emita a los hatos ganaderos proveedores, donde certifique que se practica el ordeño higiénico y que la leche está libre de tuberculosis y brucelosis.

Conservación de la leche

Art. 49.- Las materias primas y los productos lácteos, deben ser almacenados cumpliendo con la temperatura detallada en la tabla 3 del anexo 1.

Otros requerimientos

Art. 50.- Las plantas procesadoras deben tener estaciones de lavado que cuenten con lavamanos con sus implementos como: jabón líquido sin aroma, papel toalla o secadores de aire, pocetas para lavado de botas dotadas de mangueras y cepillos.

Pediluvio

Art. 51.- Deben colocarse pediluvios, previo al ingreso de las áreas de proceso de alimentos, éstos deben mantenerse con una solución de cloro con una concentración de 200 mg/l, como mínimo, u otro desinfectante que cumpla con la concentración establecida.

Registro de información

Art. 52.- Deben mantenerse registros en la planta procesadora, de la compra de materia prima, producción por tipo de producto y distribución de la comercialización, conservándolos durante un período mínimo seis meses.

CAPITULO II

Panaderías artesanales

Materias primas

Art. 53.- No deben utilizar materias primas cuyas características organolépticas evidencien deterioro, contaminación o infestación.

Almacenamiento de excedentes

Art. 54.- La panadería debe tener las condiciones y mecanismos adecuados para almacenar los excedentes de la producción diaria, garantizando su resguardo en depósitos cerrados.

Almacenamiento de materia prima

Art. 55.- Las materias primas no perecederas deben estar colocadas en tarimas, las cuales deben estar separadas de veinte a treinta centímetros del piso y cuarenta centímetros de la pared y a un metro y medio del techo. El local o bodega de almacenamiento debe mantenerse limpio y ordenado. Si la bodega es de un área mayor o igual a doce metros cuadrados debe aplicarse lo dispuesto en el apartado de las bodegas secas, utilizando las fichas respectivas del instrumento técnico jurídico correspondiente.

CAPITULO III**Supermercados y tiendas de conveniencia****Manejo y conservación de alimentos**

Art. 56.- Los productos crudos almacenados en las góndolas, deben estar separados de los que se encuentran listos para consumir, asimismo deben ser agrupados de acuerdo al tipo de producto, tales como: carnes frescas, embutidos, productos pesqueros, mariscos, lácteos, ensaladas y otros, con la finalidad de evitar la contaminación cruzada.

Conservación de alimentos

Art. 57.- En la producción de productos cárnicos rostizados como: pollo entero, cortes altos u otros, se debe llevar bitácora de control de temperatura y tiempos de cocción.

Por cada carga del rostizador, se deben tomar al azar unidades de los productos y anotar las temperaturas del centro interno del alimento, las cuales deben estar por arriba de los setenta grados centígrados, estas temperaturas también serán registradas en la bitácora. En caso se detecte que las temperaturas están por debajo de lo establecido, deben tomarse medidas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Posterior a su cocción, los productos rostizados deben mantenerse a temperaturas superiores o iguales a los sesenta grados centígrados, por un tiempo no mayor a cuatro horas, si los productos no se venden en las cuatro horas señaladas, se deben retirar de la exhibición y venta.

Los embutidos deben mantenerse en cadena de frío. Por ningún motivo deben exhibirse fuera de los equipos refrigerantes.

Se debe asegurar la rotación de los productos alimenticios de acuerdo al tiempo de llegada y fechas de vencimiento y aplicar el método primera entrada primera salida en adelante PEPS.

Productos a base de harina de maíz

Art. 58.- Los productos elaborados de forma artesanal a base de maíz, se deben mantener a temperatura de refrigeración, según la tabla 3 del anexo 1.

La temperatura de las unidades refrigerantes debe ser monitoreada y registrada cada doce horas; el registro, debe ser mostrado al personal de salud que realiza la inspección.

Sanitización de verduras y frutas

Art. 59.- Las verduras y frutas que se comercializan en trozos o rebanadas, deben someterse a procesos de sanitización y prepararse en un área de acceso restringido que cumpla con los requisitos de higiene.

Requisitos sanitarios, comercialización y conservación de productos

Art. 60.- No se deben comercializar productos alimenticios que se encuentren vencidos, con empaques primarios rotos o productos enlatados abollados, apachados, abombados o con cualquier otro defecto físico que permita la contaminación del alimento, ni podrán utilizarlos en la elaboración de alimentos.

Todos los productos envasados deben poseer fecha de producción y fecha de vencimiento y cumplir con las especificaciones técnicas del instrumento técnico jurídico correspondiente.

Del registro

Art. 61.- Los productos procesados y envasados que se comercialicen deben estar registrados en el MINSAL, y cumplir con las especificaciones técnicas del instrumento técnico jurídico correspondiente.

Calificación de establecimientos internos

Art. 62.- La cafetería, panadería, pastelería, la bodega seca y cuarto frío situados en el interior del supermercado o la tienda de conveniencia, serán calificados según lo establecido en el apartado respectivo de la presente Norma, con las fichas respectivas.

CAPITULO IV

Envasadoras de aceite, procesadoras artesanales de: conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas con pH menor o igual a 4.6, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares

Materias primas

Art. 63.- Los ingredientes y aditivos alimentarios utilizados deben tener registro sanitario y no se deben utilizar materias primas cuyas características organolépticas evidencien deterioro o infestación.

Operaciones de manufactura

Art. 64.- El proceso de elaboración, almacenamiento y envasado de productos terminados debe realizarse en condiciones sanitarias y cumpliendo lo establecido en el instrumento técnico jurídico correspondiente a las Buenas Prácticas de Manufactura.

Si la bodega es de un área mayor o igual a de doce metros cuadrados, debe aplicarse lo dispuesto en el apartado de las bodegas secas, utilizando las fichas respectivas.

CAPITULO V

Restaurantes, salas de té, comedores, taquerías, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato

Alimentos congelados

Art. 65.- Los alimentos congelados a prepararse, deben descongelarse en la parte inferior del refrigerador o en su defecto debe hacerse uso de horno microondas.

Deben descongelarse las porciones o cantidad de alimentos que se utilizarán en el momento. No se debe someter alimentos a descongelar más de una vez.

Registro de la temperatura de cocción de alimentos

Art. 66.- En la preparación de productos cárnicos tales como: rostizados, horneados y ahumados, debe llevarse registro de control de temperatura y tiempos de cocción y se debe garantizar la cocción completa del alimento en la parte interna del mismo.

Para probar la sazón de los alimentos, deben utilizarse cucharas o recipientes independientes a las que están empleando para remover los alimentos al momento de cocinarlos.

Servicio y conservación de los alimentos

Art. 67.- Los alimentos que se consumen calientes deben mantenerse y servirse a una temperatura mayor o igual de sesenta grados centígrados (60°C) o su equivalente en grados Fahrenheit. En el caso de utilizar mesas térmicas para exhibición de alimentos, las bandejas que contienen alimentos no deben saturarse y los mecheros deben mantenerse encendidos.

Control de alimentos perecederos

Art. 68.- Los alimentos perecederos que se descomponen a temperatura ambiente, deben conservarse a temperaturas de cuatro a siete grados centígrados (4°C a 7°C), o su equivalente en grados Fahrenheit, y mantenerse cubiertos. Deben guardarse de tal forma que se evite la contaminación cruzada y se permita la circulación del aire frío en el refrigerador.

Cuando se enfríen bebidas envasadas utilizando hielo, éste debe utilizarse únicamente para este fin y no para incorporarlo en las bebidas a servir.

Dispensadores de hielo

Art. 69.- Cuando el establecimiento alimentario cuente con máquinas dispensadoras de bebidas y hielo, deben efectuar análisis bacteriológico del hielo y del agua en los dispensadores de bebidas, con una frecuencia cada cuatro meses. Los resultados deben ajustarse a lo señalado en el instrumento técnico jurídico correspondiente, los resultados y medidas tomadas deben presentarse a la autoridad sanitaria cuando sean requeridos.

Del servicio de alimentos

Art. 70.- Al momento de servir los alimentos se debe utilizar pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados, evitando que las manos tengan contacto con los mismos.

Los vasos, tazas y platos para servir alimentos y bebidas, deben tomarse por la parte inferior de los mismos, evitando el contacto de las manos con el borde superior al momento de servirse.

Desinfección de verduras

Art. 71.- Los productos crudos utilizados para elaboración de ensaladas frescas deben ser desinfestados previamente con una solución de cloro al 250 mg/ litro de producto activo por treinta minutos u otro desinfectante que cumpla con la concentración establecida.

Manejo de materia prima no perecedera

Art. 72.- Las materias primas no perecederas deben estar colocadas en tarimas o estantes de acero inoxidable u otro material. El local de almacenamiento debe mantenerse limpio, ordenado y libre de insectos y roedores. Si la bodega es de un área mayor o igual a doce metros cuadrados debe aplicarse lo dispuesto en el apartado de las bodegas secas, utilizando las fichas respectivas.

CAPITULO VI**Molinos de nixtamal****Requisitos de la instalación del molino**

Art.73.- Las personas naturales o jurídicas interesadas en la instalación y funcionamiento de molinos de nixtamal deben cumplir los siguientes requisitos:

- 1) Disponer de los medios de seguridad en la maquinaria eléctrica y de combustión, e instalaciones eléctricas, para evitar riesgo de accidente para el operador y para los usuarios.
- 2) El contenedor o contenedores, tanques elevados o cisternas que almacenan agua para el funcionamiento del molino, deben lavarse trimestralmente y el agua contenida debe cumplir con la calidad establecida en el instrumento técnico jurídico correspondiente.
- 3) En la instalación deben ubicarse mesas u otras plataformas para la colocación de depósitos que el usuario lleva con materia prima a procesar tales como: maíz, arroz, cacao, frijoles y otros.
- 4) Las tolvas, el molino y las superficies que tengan contacto con la materia prima que se procesa, deben lavarse después de cada proceso.
- 5) Las tolvas, discos y rodillos deben cubrirse cuando no se estén utilizando, de tal manera que se evite el contacto con insectos y roedores.
- 6) Las aguas residuales originadas del funcionamiento del molino deben ser tratadas utilizando un sistema primario previamente a su descarga.
- 7) Debe tener un sistema extractor de aire, cuando así se requiera de acuerdo a las instalaciones del inmueble.

Condiciones sanitarias del operador

Art. 74.- La persona operadora de molino de nixtamal debe cumplir con las condiciones sanitarias establecidas en los Artículos 36 al 40 de la presente Norma, así como lo siguiente:

- 1) La persona operadora expuesta a ruidos iguales o mayores de ochenta decibeles debe utilizar equipo de protección contra ruidos y la jornada de trabajo debe ser inferior a las ocho horas diarias reglamentarias.
- 2) La persona operadora debe tener acceso a lavamanos dotado de jabón líquido sin aroma, y letrina con arrastre de agua, o en su defecto letrina sin arrastre de agua.

TÍTULO IV**REQUISITOS SANITARIOS DE BODEGAS SECAS, CUARTOS FRÍOS Y UNIDADES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS****Capítulo I****Bodegas secas****Ubicación y alrededores**

Art. 75.- La bodega debe estar ubicada en un lugar en el que no exista riesgo de inundación así mismo debe existir un cordón sanitario alrededor de la misma, que impida el paso de roedores y otro tipo de plagas a su interior. La bodega no debe estar ubicada contigua a bodegas que contengan productos químicos. Además en los alrededores de la misma no deben existir malezas, objetos inservibles ni basuras.

Infraestructura de la bodega

Art. 76.- Los pisos deben ser impermeables, superficie uniforme y sin grietas, con bordes redondeados que permitan su fácil limpieza.

Las paredes deben ser construidas de sistema mixto, repelladas, afinadas y pintadas de color claro.

Equipo y material de bodega

Art. 77.- Las instalaciones de la bodega debe disponer de lo siguiente: tarimas, estantes, escaleras y montacargas, donde aplique. Las tarimas deben estar separadas veinte a treinta centímetros del piso.

El material que se debe utilizar en la bodega para la limpieza es el siguiente: carretillas, escobas, manguera, baldes, trapeadores, palas, depósitos con bolsa para desechos comunes, detergentes y desinfectantes.

El equipo de limpieza debe estar en buenas condiciones de funcionamiento, almacenado en un área específica, separado de los alimentos, de preferencia en el exterior de la bodega.

Almacenamiento de alimentos

Art. 78.- Los alimentos deben estar en estibas separadas por tipo de producto con espacios entre cada estiba que permita el desplazamiento, y que facilite la limpieza y la circulación del aire, debiendo colocar los productos alimenticios en forma ordenada.

Los productos alimenticios ubicados en tarimas o estantes deben estar separados a cuarenta centímetros de las paredes y a uno y medio metros del techo.

El personal encargado de la bodega debe utilizar el método PEPS, para que haya una mejor movilización de los alimentos, y evitar el vencimiento de los mismos.

De las sustancias químicas

Art. 79.- Las sustancias químicas que se utilizan para el control de insectos y roedores en la bodega, deben estar autorizadas por la autoridad competente. Deben almacenarse en los envases originales; si no están en su envase original, deben ser rotulados. Las sustancias químicas utilizadas para el control de insectos y roedores deben ser almacenadas en lugares exclusivos y alejados de los alimentos.

Carga y descarga de alimentos

Art. 80.- El traslado interno y externo de los productos en el proceso de carga y descarga, debe hacerse en sus respectivos empaques, utilizando carretillas o sistema mecánico cuando aplique.

Otros requisitos sanitarios

Art. 81.- No deben almacenar productos infestados y contaminados dentro de la bodega, ni reutilizar envases, sacos y otros envoltorios que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas.

La bodega debe ocuparse exclusivamente para almacenar alimentos y no para guardar otro tipo de artículos, tales como: utensilios, sustancias químicas, detergentes, jabones, empaques usados y otros, mantenerse limpio, libre de residuos de productos, sin derrame de sustancias líquidas, ni desechos sólidos en los pisos.

CAPITULO II**Cuartos fríos****Infraestructura**

Art. 82.- Los pisos deben ser de materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan, deben ser impermeables, antideslizantes, sin grietas, ni uniones de dilatación irregular. Las uniones entre los pisos y las paredes, deben ser redondeadas.

Las paredes

Art. 83.- Las paredes deben ser lisas, de color claro, las uniones de las paredes con el piso deben ser redondeadas.

Las puertas

Art. 84.- Las puertas deben abrir hacia fuera, deben ser herméticas y estar provistas de cortinas rompe viento plásticas.

El techo

Art. 85.- El techo debe ser construido de material de concreto u otro material que sea de fácil limpieza, y ser de color claro y en buen estado.

La iluminación

Art. 86.- La iluminación debe ser de luz artificial, que permita sin dificultad realizar la inspección y demás operaciones en el interior de la instalación.

Desagües

Art. 87.- El cuarto frío debe tener desagües tipo inodoro en número suficientes, con pendientes del uno por ciento, los cuales deben estar protegidos.

Del control de la temperatura

Art. 88.- El cuarto frío debe tener termómetros en buen estado, visibles y mantener los alimentos, materias primas y productos procesados a las temperaturas especificadas en la tabla 3 del anexo 1.

Debe llevarse bitácora de control de temperatura del cuarto frío, que debe ser presentada al momento de la inspección, las hojas del registro deben conservarse por lo menos un mes.

Almacenamiento de alimentos

Art. 89.- Los alimentos deben almacenarse, de tal manera que no haya sobre saturación, no se deben mezclar alimentos procesados con materias primas ni alimentos crudos y para garantizar la inocuidad de los alimentos almacenados, se debe establecerse el método PEPS.

Equipo y material

Art. 90.- El cuarto frío debe disponer de tarimas plásticas, estantes de acero inoxidable; rieles aéreos, ganchos según aplique; termómetros visibles, manguera, cubeta para preparar solución de limpieza, cepillos, escobas y sustancias desinfectantes. Todo el equipo y material debe estar en buenas condiciones de funcionamiento.

El cuarto frío debe mantenerse limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos. Las paredes, puertas y techos deben estar limpios al igual que las tarimas, estantes y demás equipos.

Los alimentos procesados que se conserven en el cuarto frío deben estar etiquetados con la información básica siguiente: fecha de producción, fecha de vencimiento, tipo y nombre del producto y otra información establecida en el instrumento técnico jurídico correspondiente y debe utilizarse exclusivamente para la conservación de alimentos.

De las sustancias químicas

Art. 91.- Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección del Cuarto Frío, deben tener hojas de seguridad. Las sustancias químicas deben almacenarse en lugar específico fuera del cuarto frío.

Capítulo III

Requisitos sanitarios de las unidades de transporte de alimentos perecederos y no perecederos

De la autorización de la unidad de transporte

Art. 92.- Toda persona natural o jurídica interesada en obtener la autorización sanitaria de funcionamiento de la unidad de transporte de alimentos perecederos y no perecederos, debe presentar por escrito una solicitud al Director del establecimiento de salud correspondiente, la cual debe contener lo siguiente:

- a) Generales de la persona interesada.
- b) Dirección de la empresa.
- c) Características generales del vehículo.

Posterior a la inspección correspondiente y de resultar favorable el Director emitirá una resolución de autorización de funcionamiento de la unidad de transporte; caso contrario se establecen los plazos para corregir inconsistencias.

El motorista de la unidad de transporte debe portar una copia de la autorización sanitaria de funcionamiento de la unidad de transporte vigente, la que será mostrada al personal de salud cuando sea requerida.

Requisitos sanitarios

Art. 93.- Las unidades de transporte de alimentos perecederos y no perecederos deben tener el compartimiento de carga de alimentos cerrado e independiente de la cabina y ser de uso exclusivo para productos alimenticios, perecederos o no perecederos.

De los contaminantes

Art. 94.- Los productos alimenticios perecederos deben transportarse en condiciones que impidan la contaminación por agentes químicos, físicos y biológicos; para tal efecto el compartimiento de carga, al igual que los recipientes para transportar alimentos, deben estar limpios, residuos, suciedad, corrosión, polvo, grasa u otras materias contaminantes de los alimentos o sus materias primas.

Del sistema de refrigeración

Art. 95.- La unidad de transporte destinada a la movilización de carne, pescado u otros alimentos perecederos, debe tener sistema de refrigeración o congelación y puertas herméticas para que la carga quede aislada del exterior; además un diseño que permita la evacuación de las aguas de lavado (sifón de descarga); en el caso de disponer de orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras haya alimento al interior del vehículo.

La unidad de transporte de alimentos refrigerados o congelados, que cuente con sistema de refrigeración, debe estar equipada con un sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar donde se pueda verificar, lo cual debe ser registrado; Las temperaturas para conservar los productos perecederos se describen en la tabla 3 del anexo 1.

De los materiales de fabricación de la unidad de transporte

Art. 96.- Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso, deben ser herméticas, libres de corrosión; los dispositivos de cierre, de ventilación y circulación de aire, de los vehículos deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan la acumulación de residuos, que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

De las tarimas para transporte

Art. 97.- La unidad de transporte debe tener tarimas limpias y en buen estado, deben estar separadas a cinco centímetros, como mínimo de la superficie, en caso de alimentos perecederos y a diez centímetros como mínimo en caso de alimentos no perecederos.

Condiciones higiénicas del personal responsable de cargar y descargar los productos alimenticios

Art. 98.- El personal responsable de cargar y descargar los productos alimenticios debe cumplir con las prácticas higiénicas y de presentación personal establecidas en los artículos 36 y 40 de la presente Norma y haber recibido el curso de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos.

Salud del personal responsable de la unidad de transporte

Art. 99.- El personal responsable de la unidad de transporte: motorista y los que cargan y descargan los alimentos deben comprobar el buen estado de salud presentando los resultados de los exámenes de laboratorio siguientes: sangre, general de orina y heces, y los que a criterio del médico del establecimiento de salud estime necesario, los que no deben haber sido realizados en un tiempo mayor de seis meses, lo cual constituye un requisito para el trámite de la autorización sanitaria de funcionamiento de la unidad de transporte.

De los recipientes utilizados para transportar productos alimenticios

Art. 100.- Los recipientes utilizados para transportar productos alimenticios perecederos deben estar revestidos de materiales que no modifiquen su composición y características naturales así como evitar la introducción de sustancias nocivas u otros contaminantes. Los recipientes deben ser de material resistente a la corrosión y de fácil limpieza y desinfección.

Lavado de recipientes

Art. 101.- El interior del medio de transporte y los recipientes que se usan para transportar productos alimenticios, deben ser sometidos a limpieza y desinfección antes y después de ser utilizados. Las soluciones desinfectantes utilizadas en la limpieza deben ser sin olor y completamente removidas con abundante agua limpia y estar aprobados para su uso por la autoridad competente.

De tipo de depósito para transportar alimentos

Art. 102.- Para el transporte de los alimentos perecederos, deben utilizarse depósitos de material resistente a la corrosión y mantenerse tapados, ser de fácil limpieza y desinfección y además no deben utilizarse depósitos que hayan contenido sustancias químicas.

De la limpieza y desinfección de la unidad de transporte

Art. 103.- El propietario de la unidad de transporte debe tener un programa de limpieza y desinfección de la unidad de transporte y llevar los registros del cumplimiento del programa. El programa de limpieza debe ser presentado al establecimiento de salud al momento de requerir la autorización sanitaria.

Las aguas originadas de la limpieza y desinfección de la unidad de transporte deben ser tratadas por un sistema primario, previo a su descarga a un cuerpo receptor.

Identificación de la unidad de transporte

Art. 104.- La unidad de transporte de alimentos perecederos y no perecederos debe estar identificada y codificada. La identificación debe especificar el tipo de transporte de alimentos, el número asignado por el establecimiento de salud correspondiente y el año de vigencia según lo establece el anexo 8 de la presente Norma, el código asignado a la unidad de transporte debe colocarse en un lugar visible.

TÍTULO V**DE LA AUTORIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y UNIDAD DE TRANSPORTE****CAPITULO I****Requisitos sanitarios****Requisitos de trámite para los establecimientos**

Art. 105.- La solicitud para autorización sanitaria del establecimiento alimentario, se debe tramitar en la UCSF o en las Ventanillas Única de Permisos en cada Región de Salud.

La solicitud que no fuere tramitada con los requerimientos establecidos por la presente Norma, quedará sin efecto, por lo que el interesado debe iniciarla de nuevo el proceso.

Cuando la solicitud de autorización es por primera vez, se debe acompañar de los requisitos siguientes:

- 1) Fotocopia de Documento Único de Identidad del representante legal o persona natural. En caso de extranjero, carné de residente.
- 2) Fotocopia de la Tarjeta de Identificación Tributaria de la empresa o persona natural.
- 3) Fotocopia de Escritura de Constitución de Sociedad o de modificación de ésta (aplica únicamente a personas jurídicas).
- 4) Certificados de salud de los manipuladores de alimentos, que incluya el examen general de heces, y otros análisis a criterio del médico que evalúa al manipulador.
- 5) Cuadruplicado del Mandamiento de pago cancelado.
- 6) Copia de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente para autorización de primera vez. Este requisito no aplica para comedores, pupuserías, taquerías, chalets y molinos de nixtamal.

La solicitud para renovar la autorización, se debe acompañar de los requerimientos siguientes:

- 1) Fotocopia de Documento Único de Identidad (DUI) del representante legal o persona natural. En caso de extranjero, carné de residente.
- 2) Fotocopia de la Tarjeta de Identificación Tributaria de la empresa o persona natural.
- 3) Certificados de salud de los manipuladores de alimentos, que incluya el examen general de heces, y otros análisis a criterio del médico que evalúa al manipulador.
- 4) Cuadruplicado del Mandamiento de pago cancelado.

Autorización de la Unidad de Transporte

Art. 106.- La solicitud para autorización sanitaria de la unidad de transporte, se debe tramitar en la UCSF o en las Ventanillas Única de Permisos en cada Región de Salud.

La solicitud que no cumpla con los requerimientos establecidos por la presente Norma, quedará sin efecto, por lo que el interesado debe iniciarla de nuevo el proceso.

Cuando la solicitud es por primera vez, se debe acompañar de los requerimientos siguientes:

- 1) Fotocopia de DUI del representante legal o persona natural. En caso de extranjero, carné de residente.
- 2) Fotocopia de NIT de la empresa o persona natural.
- 3) Certificados de salud de los manipuladores de alimentos, que incluya el examen general de heces, y otros análisis a criterio del médico que evalúa al manipulador.
- 4) Número de placa de la unidad de transporte.
- 5) Cuadruplicado del Mandamiento de pago cancelado por cada unidad de transporte.

Para renovar la autorización el interesado debe presentar los mismos documentos.

Autorización sanitaria de funcionamiento

Art. 107.- La autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos alimentarios y las unidades de transporte de alimentos debe ser emitida por los Directores de las UCSF, o por el Director Regional de Salud, previo tener a la vista el dictamen técnico del Director de la UCSF correspondiente.

La autorización sanitaria de funcionamiento también podrán ser diligenciados a través de la Ventanilla Única de Permisos ubicadas en cada Región de Salud.

Si el establecimiento autorizado cambia de domicilio debe solicitar la autorización sanitaria de funcionamiento de las nuevas instalaciones, en un plazo no mayor de tres meses posteriores al traslado.

Del cumplimiento de requisitos para la autorización de funcionamiento

Art. 108.- Para la autorización sanitaria del establecimiento alimentario y la unidad de transporte, se evaluará el cumplimiento de los requisitos, establecidos en los siguientes anexos:

- 1) Anexo 1 Tabla de especificación.
- 2) Anexo 2 Ficha de evaluación sanitaria de los establecimientos alimentarios.
- 3) Anexo 3 Ficha de evaluación sanitaria de supermercados.
- 4) Anexo 4 Ficha de evaluación sanitaria para autorización de bodegas secas y cuartos fríos.
- 5) Anexo 5 Ficha de inspección sanitaria para autorización de molinos de nixtamal.
- 6) Anexo 6 Ficha de inspección sanitaria para autorización de vehículos que transportan alimentos perecederos y no perecederos.
- 7) Anexo 7 Aspectos para la codificación de las unidades de transporte de alimentos perecederos y no perecederos.
- 8) Anexo 8 Formato de notificación.

Criterios para la autorización

Art. 109.- Para efecto de otorgar la autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento o la unidad de transporte se debe tomar como criterios los siguientes:

- 1) Comedores, pupuserías, taquerías, quioscos y panaderías artesanales deben obtener un porcentaje mayor o igual a ochenta puntos en aspectos sanitarios generales; y un porcentaje mínimo de noventa puntos en aspectos sanitarios específicos.
- 2) Supermercados deben obtener un porcentaje mayor o igual a noventa puntos.
- 3) Otros tipos de establecimientos alimentarios, deben obtener porcentaje mayor o igual a noventa en aspectos sanitarios generales y lo mismo en aspectos sanitarios específicos, a excepción de aquellos establecimientos que por su naturaleza no estén contemplados dentro de los requerimientos de aspectos específicos.
- 4) Cuartos fríos, bodegas secas de alimentos, vehículos de transporte de alimentos perecederos y no perecederos deben obtener un porcentaje mayor o igual a noventa por ciento.
- 5) Si los establecimientos alimentarios cuentan con bodega seca o cuartos fríos debe cumplir también con el literal anterior extendiéndose un solo permiso para el establecimiento.
- 6) Si el establecimiento presta servicio de banquetes, las unidades de transporte deben contar con permiso sanitario como requisito previo para el permiso del establecimiento alimentario.

Según la calificación y los porcentajes obtenidos se deben considerar los siguientes:

- 1) Hasta sesenta por ciento: condiciones muy deficientes, necesita hacer muchas correcciones con urgencia.
- 2) De sesenta y uno a setenta por ciento: condiciones deficientes, necesita hacer correcciones.
- 3) De setenta y uno a ochenta y siete por ciento: condiciones regulares, mejorar condiciones.
- 4) De ochenta y ocho a cien por ciento: buenas condiciones, hacer algunas correcciones cuando el porcentaje alcanzado sea menor de noventa.

Vigencia de la autorización sanitaria del establecimiento alimentario

Art. 110.- La autorización sanitaria otorgada a los propietarios de los establecimientos alimentarios, será por un período de tres años, cumplido el plazo debe ser renovada por igual período.

Inclusión de la autorización sanitaria del establecimiento

Art. 111.- La sala de venta de alimentos, la panadería, la bodega seca y cuarto frío, situados en el interior de otros establecimientos alimentarios incluidos en la presente Norma, no requieren de autorización sanitaria de funcionamiento por separado.

La disposición anterior será aplicable solamente cuando la sala de venta de alimentos, pertenezcan al mismo propietario.

De los establecimientos temporales

Art. 112.- A los establecimientos instalados temporalmente para períodos máximos de treinta días calendario, no se les exigirá la autorización sanitaria de funcionamiento, pero estarán sujetos a vigilancia sanitaria, en lo que respecta a presentación e higiene personal, limpieza del local, control de salud del manipulador, manejo, conservación y protección de alimentos, limpieza y desinfección de equipos y utensilios e impartir el curso para manipuladores de alimentos.

Vigencia de la autorización sanitaria de las unidades de transporte

Art. 113.- La autorización sanitaria de funcionamiento de la unidad de transporte tendrá una vigencia de un año a partir de la fecha de la emisión, cumplido el plazo debe ser renovada por igual período. La autorización sanitaria correspondiente será emitida para cada uno de los vehículos.

TITULO VI**DISPOSICIONES FINALES****Sanciones**

Art. 114.- El incumplimiento a las disposiciones de la presente Norma, será sancionado de acuerdo a lo establecido en los Artículos 284, 285 y 286 del Código de Salud.

Derogatoria

Art. 115.- Derógame los siguientes instrumentos técnicos jurídicos:

- 1) Acuerdo No. 216, del veintiocho de mayo de dos mil cuatro, del Ramo de Salud Pública y Asistencia Social, que dictaba las Normas Técnicas Sanitarias para Autorización y Control de Establecimientos Alimentarios.
- 2) Acuerdo No. 504, del once de junio de dos mil siete, del Ramo de Salud Pública y Asistencia Social, en lo relacionado a los requisitos para establecimientos alimentarios.

Vigencia

Art. 116.- La presente Norma entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE.

**MARÍA ISABEL RODRÍGUEZ,
MINISTRA DE SALUD.**



Ministerio de Salud



Anexo 1 Tablas de especificación

Tabla 1

Distancia de ubicación del establecimiento alimentario, respecto a fuentes de contaminación

Establecimientos	Distancias
Procesadoras de lácteos.	Quinientos metros (500 m) de distancia de fábricas y bodegas de químicos, establos, beneficios de café y rellenos sanitarios.
Panaderías	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Supermercados y tiendas de conveniencia.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Envasadoras de aceite, procesadoras de conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares.	Quinientos metros (500 m) de distancia de fábricas y bodegas de químicos, establos, beneficios de café y rellenos sanitarios.
Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, comedores, taquerías, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Molinos de nixtamal.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Bodegas secas y cuartos fríos.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores

Tabla 2
Sistema o instalación requerida para ventilación, según establecimiento alimentario

Establecimiento alimentario	Sistema o instalación requerido
Procesadoras de lácteos.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.
Panaderías.	Chimenea para extracción de humo.
Supermercados y tiendas de conveniencia.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.
Envasadoras de aceite, procesadoras de conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.
Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, comedores, taquerías, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato.	Ventilación natural cruzada o en su defecto, extractor de aire o aire acondicionado.
Molinos de nixtamal.	Ventilación natural cruzada.
Bodegas secas.	Ventilación natural cruzada o en su defecto, extractor de aire o aire acondicionado.

Tabla 3
Temperaturas para conservar alimentos perecederos

Producto	Temperatura °C	Temperatura °F
Carnes frescas, productos lácteos, embutidos, aves, crema pastelera y otros que requieran refrigeración.	0 a 4	32 a 39.2
Productos pesqueros.	-2 a 2	28.4 a 35.6
Carnes congeladas.	-18 a -20	-0.39 a 28.4
Otros alimentos congelados.	-10 a -2	14 a 28.4
Verduras y frutas.	4 a 10	39.2 a 50
Alimentos preparados no envasados de consumo inmediato.	60 a más	140 a más
Tamales artesanales a base de maíz.	4 a 7	39.2 a 44.6



Ministerio de Salud



Anexo 2 Ficha de evaluación sanitaria de los establecimientos alimentarios

Ministerio de Salud Ficha de evaluación sanitaria de los establecimientos alimentarios Código 001-2012 A

Inspección para: Autorización nueva: _____, Renovación: _____ Control: _____.

Lugar y fecha: _____

Tipo y nombre del establecimiento: _____

Información complementaria al tipo de establecimiento: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ fax: _____

Propietario: _____ Razón social, _____

Persona natural (nombre): _____

Nombre de representante legal (cuando aplique): _____

Municipio: _____ departamento: _____

Número de empleados: hombres: _____ mujeres: _____ total: _____

Apartados específicos evaluados: A- procesadoras artesanales de lácteos, _____

B- Panaderías artesanales: _____, C-Envasadoras de aceite, procesadoras artesanales de: conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas con pH menor o igual a 4.6, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares: _____, D- Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, tiendas de conveniencia, comedores, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato: _____.

Otras fichas de evaluación utilizadas en inspección sanitaria (código): _____

Objeto de la visita: trámite de permiso: _____ . Inspección de control: _____
denuncia: _____. Otro detallar: _____

Funcionarios que practicaron la visita (nombre, cargo e institución/establecimiento de salud):

Atención en la visita por parte de la empresa (nombre, cargo, documento de identidad):

Calificación sanitaria de primera inspección: _____

Primer re-inspección: fecha: _____ calificación: _____

Segunda re-inspección: fecha: _____ calificación: _____

I. Aspectos sanitarios generales de los establecimientos alimentarios

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Re inspección		
			1a	1a	2a	
1	UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2				
1.1	Situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Distancia de fuentes de contaminación cumple norma.	1				
1.2	Alrededores y áreas exteriores están limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.	1				
2	DISEÑO	2				
2.1	Tamaño, construcción y diseño del local facilita su mantenimiento y operaciones sanitarias.	1				
2.2	Área de preparación y almacenamiento de alimentos, con barreras efectivas para impedir ingreso de plagas, vectores y otros contaminantes como polvo.	1				
3	PISOS	2				
3.1	De materiales adecuados para evitar contaminación de alimentos. Facilitan procesos de limpieza y sanitización. Sin daños ni grietas.	1				
3.2	Desagües permiten evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos, y están protegidos para impedir ingreso de plagas.	1				
4	PAREDES Y TECHOS	4				
4.1	Techos en buen estado. Adecuado mantenimiento. No acumulan suciedad e impide ingreso de plagas y vectores. Sin filtración de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.	2				
4.2	Paredes internas lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorben humedad.	1				
4.3	En caso se cuente con cielo falso, se mantiene en buen estado y limpios (incluye espacio entre encielado con el plafón o techo).	1				
5	VENTANAS Y PUERTAS	3				
5.1	En áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las ventanas y otras aberturas de ventilación protegen de forma efectiva contra ingreso de plagas. Si emplea cedazo, son de fácil desmontaje para su limpieza.	2				
5.2	Repisas de ventanas de tamaño mínimo y con declive para evitar acumulación de polvo y no se usa para almacenar objetos	1				
6	ILUMINACION Y VENTILACION	6				
6.1	La iluminación cumple con los estipulados. Las lámparas ubicadas en áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos, están protegidas contra roturas.	2				
6.2	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas por caños aislantes. No presencia de cables colgantes en zona de preparación de alimentos.	1				
6.3	Sistema efectivo de ventilación natural o artificial (no aplica para panadería artesanal).	2				
6.4	Equipos artificiales para ventilación (extractores de aire, aire acondicionado, ventiladores y otros), en buen estado y limpios. Reciben mantenimiento.	1				
7	CANTIDAD Y CALIDAD DEL AGUA	8				
7.1	Dispone de agua potable en todas las áreas requeridas.	2				
7.2	Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución. Cisterna o tanque de agua protegido. Se lava y desinfecta cada seis meses. Se observa limpio por dentro y por fuera. Está incluido en programa de limpieza y desinfección.	3				
7.3	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 - 1.1 mg/l).	1				
7.4	Cuando se cuente con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, el responsable presenta registro de limpieza y mantenimiento de las alternativas	2				
8	SISTEMA DE DESAGÜE, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	6				
8.1	Conectado al alcantarillado, o con sistema de tratamiento de aguas negras y servidas.	1				
8.2	Sistema de desagüe, drenajes, tuberías de aguas negras y servidas, en buen estado y funcionando adecuadamente, sin riesgo de contaminar agua potable.	2				
8.3	Sistemas de desagüe y drenajes protegidos con rejillas y cedazo. Tapones tipo sifón que impiden el ingreso de vectores.	1				
8.4	Trampa de grasa instalada, en buen estado y uso apropiado. Se da mantenimiento en la frecuencia necesaria (Aplica si el establecimiento descarga residuos grasos según tipos y cantidad de alimentos que elabora).	2				
9	DESECHOS SÓLIDOS	7				
9.1	Basureros activados por pedal, suficientes en número y ubicación, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Se lavan y desinfectan. Depósito temporal según normativa.	2				
9.2	Depósitos para desechos sólidos ubicados en zonas externas cuentan con tapadera hermética. Se mantienen con bolsas plásticas y cerradas.	2				

9.3	Depósitos generales de desechos sólidos ubicados lejos de área de preparación y almacenamiento de alimentos. Se mantiene limpio, sin lixiviados. Basura se coloca en recipientes cerrados o bolsas plásticas anudadas.	2				
9.4	Disposición final de desechos sólidos adecuada según norma.	1				
10	INSTALACIONES SANITARIAS	6				
10.1	Cuenta con servicios sanitarios para trabajadores fuera del área de procesamiento, separados por sexo e identificados. Accesibles, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado, limpios y no se emplea como bodega.	2				
10.2	Área de procesamiento de alimentos cuenta con lavamanos, limpio y con abastecimiento de agua. Provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen al trabajador el lavado de manos.	1				
10.3	Cuenta con servicio sanitario separado por sexo, con lavamanos, en buen estado y limpio. Dotado de jabón líquido sin aroma, toallas desechables o secadores de aire. No aplica a establecimientos alimentarios que funcionen de forma exclusiva como salas de venta de productos terminados, con capacidad de atención para menos de 25 clientes, los cuales deben disponer de 1 lavamanos con agua y jabón líquido sin aroma.	2				
10.4	Número de inodoros, y urinarios acorde con norma.	1				
11	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	9				
11.1	Cuenta con programa de limpieza y desinfección, y registros diarios de cumplimiento.	2				
11.2	Refrigeradoras, freidoras, hornos, planchas y otros, se mueven para facilitar operaciones de limpieza.	1				
11.3	Platos, tazas, cubiertos se lavan y desinfectan según norma.	1				
11.4	Se observa adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcásas, charolas, rejillas, repisas, equipos y todas las áreas.	3				
11.5	Productos de limpieza y desinfección son adecuados para el uso en establecimientos alimentarios. Se emplean de acuerdo a especificaciones y están etiquetados.	2				
12	DISEÑO DE EQUIPO Y UTENSILIOS	9				
12.1	Materiales de equipos y utensilios no son corrosivos ni generan riesgo de contaminación de los alimentos. No emplean madera u otros materiales absorbentes.	2				
12.2	Equipo fijo es accesible para su operación y mantenimiento. Permite una limpieza fácil, efectiva y segura.	2				
12.3	Utensilios se guardan adecuadamente en muebles que no permiten el ingreso de insectos y roedores.	2				
12.4	Tablas para picar son de acrílico o polietileno, sin hendiduras y se emplean de forma específica según tipo de producto. Se lavan y desinfectan después de cada uso.	2				
12.5	Mantas para limpiar mesas y otras superficies están limpias.	1				
13	CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	8				
13.1	Presentan programa de control de prevención de plagas.	1				
13.2	Servicios de control de plagas, prestados por empresa avalada por autoridad competente. El encargado del establecimiento presenta documentación respectiva. En caso no subcontrate a empresa, presenta hojas técnicas de los productos y se emplean conforme a lo descrito en hojas técnicas. Son adecuadas para el uso en establecimientos alimentarios.	3				
13.3	Métodos de control de plagas (físicas/químicas), son efectivas.	1				
13.4	No emplean cebos para roedores en áreas de preparación de alimentos. Se protegen a los alimentos antes y después de aplicar plaguicidas.	2				
13.5	No se observan equipos ni objetos inservibles o en desuso, que puedan ser un riesgo para la cría y proliferación de insectos y roedores.	1				
14	HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	20				
14.1	Manipuladores de alimentos han recibido educación sanitaria, a través de los cursos que se imparten por los establecimientos de salud o cuenta con Programa de Capacitación en BPM que ha sido avalado por el MINSAL, impartido por una entidad especializada en el área.	2				
14.2	El propietario de la empresa o establecimiento alimentario tiene copia u originales de los resultados de laboratorio y las recomendaciones médicas de los manipuladores de alimentos.	2				
14.3	No se observan manipuladores con síntomas según lo que dicta el Art. 61 de la presente norma.	2				
14.4	Existen las condiciones y exigencias para que los manipuladores se laven las manos frecuente y minuciosamente, con agua potable y jabón líquido sin aroma. Se observa que el personal practica el lavado de manos según norma.	2				
14.5	Los manipuladores de alimentos usan uniforme completo: gorro o redéccilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados adecuados al área de trabajo. No usan vestidos, camisas o blusas sin mangas.	2				
14.6	El personal que sirve los alimentos al cliente usa gorro o redéccilla, zapatos cerrados y uniforme con camisa de color claro.	1				
14.7	Los manipuladores de alimentos no usan anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos, u otras joyas. Mantienen las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.	1				
14.8	No se observan manipuladores fumando, masticando chicle, escupir, comer en las horas laborables. Estornudar, toser, hablar o bostezar sobre los alimentos. Rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos.	1				

14.9	Cuando se sirven alimentos se usan pinzas o guantes o se asigna a una persona exclusiva para el cobro, cuando aplique.	2				
14.10	Ropa de trabajo, incluyendo botas, se encuentran limpios. No se emplea ropa de trabajo (gabacha y botas), fuera de las áreas de procesamiento.	2				
14.11	No se mantienen artículos personales ni prendas de vestir, sobre equipo y utensilios o en áreas de producción. Cuentan con armarios habilitados para ello.	2				
14.12	No se mantienen mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos).	1				
15	CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, EMPAQUES, MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y REGISTROS SANITARIOS	8				
15.1	Alimentos perecederos se conservan a temperaturas según norma.	1				
15.2	Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad de carga.	1				
15.3	Se implementan el método Primeras Entradas Primeras Salidas. No hay productos ni materias primas vencidas ni deterioradas.	2				
15.4	Productos químicos y plaguicidas almacenados en lugares seguros, con llave, lejos de las materias primas, en recipientes cerrados y debidamente etiquetados.	2				
15.5	Productos envasados y aditivos alimentarios, cuentan con Registro Sanitario.	1				
15.6	Empaques y envases para el producto final, protegidos de contaminación, y almacenados en condiciones higiénicas.	1				
		100				
		Total SPO				
		Total PN/A				
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES						
Fórmula Calificación obtenida:						
$\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						

Formula Calificación obtenida:

$$\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

II. Aspectos sanitarios específicos de los establecimientos alimentarios

No	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			observaciones de primera inspección
			Inspección	Re-inspección		
				1a	1a	2a
A	PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS					
A1	CONTROL DE MATERIA PRIMA Y PROCESO	65				
A1.1	Presenta resultados de análisis físico químico (1 vez al año) y bacteriológico del agua de proceso (cada seis meses), realizados al menos una vez al año y están dentro de norma.	15				
A1.2	Registran diariamente los resultados de lecturas de cloro residual del agua, y están acorde con la Norma.	10				
A1.3	Cuentan los proveedores con las constancias extendidas por el MAG según norma o en su defecto, se efectúa pasteurización adecuada de la leche.	15				
A1.4	Se declaran ingredientes y aditivos en la viñeta de los productos elaborados.	10				
A1.5	El almacenamiento de la materia prima y productos lácteos cumple con lo establecido en la tabla 3 del anexo 1 de la Norma.	15				
A2	OTROS REQUERIMIENTOS	25				
A2.1	Cuentan con estaciones de lavado, con los implementos y requerimientos según norma.	15				
A2.2	Cuentan con pediluvios, previo al ingreso de las áreas de proceso, se mantiene con solución de cloro en concentración mínima de 200 mg/l.	10				
A3	REGISTRO DE INFORMACION	10				
A3.1	Mantiene registros de compra de materia prima, producción por tipo de producto, y distribución de al menos seis meses.	10				
Calificación Sanitaria Procesador Artesanal de Lácteos.						
Total PMA			100			
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECIFICOS						
Fórmula Calificación obtenida:						
SSPO — X 100 PMA-PN/A						
NOTA: A1.3, Constancias del MAG para proveedores cuando no se cuenta con pasteurización de la leche: ordeño higiénico, Hatos libres de Brucelosis y Tuberculosis.						
B	PANADERIA ARTESANALES	100				
B1	Materia prima organolépticamente adecuada y sin indicios de contaminación por plagas.	25				
B2	El producto se almacena en condiciones tales que evite la contaminación y permita la adecuada conservación de los excedentes de producción diaria.	25				
B3	Las materias primas no perecederas almacenados según requerimiento de Art. 86 de la norma, y en el caso cuente con bodega mayor o igual a 12 m ² , cumple con requisitos de bodega seca.	25				
B4	Cuenta con chimenea en buen estado y efectivo para la extracción de humo.	25				
Calificación Sanitaria Panadería Artesanal.						
Total PMA			100			
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECIFICOS						
Fórmula Calificación obtenida:						
SSPO — X 100 PMA-PN/A						
C	ENVASADORAS DE ACEITE, PROCESADORAS ARTESANALES DE: CONSERVAS DULCES, FRUTA EN CONSERVA, JALEAS Y MERMELADAS, SORBETES Y HELADOS, ENCURTIDOS, SALSAS CON PH MENOR O IGUAL A 4.6, ENVASADORAS DE MIELES, SEMILLAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS SIMILARES	100				
C1	Se registra diariamente lecturas de cloro residual del agua y cumple parámetros. Si el agua proviene de abastecimiento propio: cuenta con análisis físico químico anual y bacteriológico cada 6 meses.	20				

C2	Materia prima organolépticamente adecuada y sin indicios de contaminación por plagas. Ingredientes y aditivos con Registros Sanitarios.	20				
C3	Elaboración, envasado y almacenamiento se realiza en condiciones sanitarias y se evita contaminación cruzada. Si cuenta con bodega mayor o igual a 12 m ² , cumple con requisitos de bodega seca.	20				
C4	Cuenta con medidas que garantizan inocuidad y conservación de los alimentos, así como al cumplimiento de las Normas Obligatorias del producto (pH, °Brix, separación de elementos de riesgo físico, cantidad de aditivos adicionados, entre otros).	30				
C5	El envase utilizado para el producto terminado es nuevo (de primer uso). Se almacena y mantiene limpio.	10				
Calificación Sanitaria Procesadora, Envasadora. Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECÍFICOS						
Fórmula Calificación obtenida:		SPO	X 100			
PMA-PN/A						
D	RESTAURANTES, SERVICIOS DE BANQUETE, SALAS DE TÉ, TIENDAS DE CONVENIENCIA, COMEDORES, PUPUSERÍAS Y OTROS, DONDE SE PREPAREN ALIMENTOS DE CONSUMO INMEDIATO	100				
D1	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	30				
D1.1	Los alimentos congelados a prepararse, se descongelan en la parte inferior del refrigerador o en su defecto se usa horno microondas, y se descongelan las porciones o cantidad de alimentos que se utilizarán en el momento, no se descongela el mismo alimento más de una vez.	5				
D1.2	No se preparan mayonesas con huevo in situ, sin la debida pasteurización.	5				
D1.3	Cuenta con bitácora de control de temperatura y tiempos de cocción en la preparación de productos cárnicos (rostizados, horneados, ahumados). Se garantiza la cocción completa del alimento en la parte interna del mismo.	15				
D1.4	Las cucharas o cucharones que se utilizan para probar la sazón son distintos a los empleados para remover los alimentos.	5				
D2	SERVICIO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	60				
D2.1	Los alimentos que se consumen calientes se mantienen y sirven a una temperatura mayor o igual de sesenta grados centígrados (60°C). Las mesas térmicas no se encuentran saturadas se encuentran encendidas.	15				
D2.2	Alimentos perecederos se mantienen entre 4 a 7°C. Se mantienen cubiertos. No hay contaminación cruzada. Adecuado almacenamiento.	10				
D2.3	El hielo empleado en las bebidas proviene de agua potable y limpia. No se incorporara el hielo utilizado para enfriar las bebidas en su envase.	5				
D2.4	Si el establecimiento alimentario tiene máquinas dispensadoras de bebidas y hielo, efectúan análisis bacteriológico del hielo y del agua en los dispensadores de bebidas, con una frecuencia cada cuatro meses. Los resultados de los análisis cumplen con la normativa respectiva.	8				
D2.5	Utilizan pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados al momento se servir los alimentos	5				
D2.6	Se previene la contaminación cruzada haciendo una adecuada separación de los productos.	5				
D2.6	No se comercializan ni utilizan alimentos vencidos, contaminados, abollados, oxidados o abombados.	5				
D2.7	Las materias primas no perecederas están colocadas en tarimas o estantes de acero inoxidable u otro material. El local de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.	7				
D3	OTROS REQUISITOS	10				
D3.1	Área de preparación de alimentos, cuenta con barreras efectivas contra ingreso de plagas.	5				
D3.2	Puertas de área de preparación de alimentos, de material liso y no absorbente, de fácil limpieza y en buen estado.	5				
Calificación Sanitaria Establecimientos de preparación de alimentos de consumo inmediato.		Total PMA	100			
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECÍFICOS						
Fórmula Calificación obtenida:		SPO	X 100			
PMA-PN/A						

--	--	--	--	--

Fórmula Calificación obtenida:
$$\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

La calificación final se obtiene de las calificaciones promedio de aspectos generales de los establecimientos y los aspectos específicos de los mismos.

Apartado primera inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....

Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitarias.

Favorable condicionado....al cumplimiento de las condiciones.

Desfavorable.....No admite exigencias. Se procederá de conformidad a lo estipulado en el Código de Salud por infracciones cometidas.

Apartado primera re-inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....

Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitarias.

Favorable condicionado....al cumplimiento de las condiciones.

Desfavorable.....No admite exigencias. Se procederá de conformidad a lo estipulado en el Código de Salud por infracciones cometidas.

Apartado segunda re-inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....

Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitarias.



Anexo 1 Tablas de especificación

Tabla 1: Distancia de ubicación del establecimiento alimentario, respecto a fuentes de contaminación

Establecimientos	Distancias
Procesadoras de lácteos.	Quinientos metros (500 m) de distancia de fábricas y bodegas de químicos, establos, beneficios de café y rellenos sanitarios.
Panaderías	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Supermercados y tiendas de conveniencia.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Envasadoras de aceite, procesadoras de conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares.	Quinientos metros (500 m) de distancia de fábricas y bodegas de químicos, establos, beneficios de café y rellenos sanitarios.
Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, comedores, taquerías, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Molinos de nixtamal.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores.
Bodegas secas y cuartos fríos.	No es necesario establecer distancia, pero deben proteger las instalaciones de contaminantes físicos, químicos, vectores y roedores

Tabla 2: Sistema o instalación requerida para ventilación, según establecimiento alimentario

Establecimiento alimentario	Sistema o instalación requerido
Procesadoras de lácteos.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.
Panaderías.	Chimenea para extracción de humo.
Supermercados y tiendas de conveniencia.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.
Envasadoras de aceite, procesadoras de conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares.	Sistemas mecánicos de ventilación con extracción de aire o en su defecto ventilación natural que permita la ventilación cruzada.
Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, comedores, taquerías, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato.	Ventilación natural cruzada o en su defecto, extractor de aire o aire acondicionado.
Molinos de nixtamal.	Ventilación natural cruzada.
Bodegas secas.	Ventilación natural cruzada o en su defecto, extractor de aire o aire acondicionado.

Tabla 3 Temperaturas para conservar alimentos perecederos

Producto	Temperatura °C	Temperatura °F
Carnes frescas, productos lácteos, embutidos, aves, crema pastelera y otros que requieran refrigeración.	0 a 4	32 a 39.2
Productos pesqueros.	-2 a 2	28.4 a 35.6
Carnes congeladas.	-18 a -20	-0.39 a 28.4
Otros alimentos congelados.	-10 a -2	14 a 28.4
Verduras y frutas.	4 a 10	39.2 a 50
Alimentos preparados no envasados de consumo inmediato.	60 a más	140 a más
Tamales artesanales a base de maíz.	4 a 7	39.2 a 44.6



Anexo 2 Ficha de evaluación sanitaria de los establecimientos alimentarios

Ministerio de Salud
Ficha de evaluación sanitaria de los establecimientos alimentarios
Código 001-2012 A

Inspección para: Autorización nueva: _____, Renovación: _____ Control: _____.

Lugar y fecha: _____

Tipo y nombre del establecimiento: _____

Información complementaria al tipo de establecimiento: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ fax: _____

Propietario: _____ Razón social, _____

Persona natural (nombre): _____

Nombre de representante legal (cuando aplique): _____

Municipio: _____ departamento: _____

Número de empleados: hombres: _____ mujeres: _____ total: _____

Apartados específicos evaluados: A- procesadoras artesanales de lácteos, _____

B- Panaderías artesanales: _____, C-Envasadoras de aceite, procesadoras artesanales de: conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas con pH menor o igual a 4.6, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares: _____, D- Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, tiendas de conveniencia, comedores, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato: _____.

Otras fichas de evaluación utilizadas en inspección sanitaria (código): _____

Objeto de la visita: trámite de permiso: _____ . Inspección de control: _____
denuncia: _____. Otro detallar: _____

Funcionarios que practicaron la visita (nombre, cargo e institución/establecimiento de salud):

Atención en la visita por parte de la empresa (nombre, cargo, documento de identidad):

Calificación sanitaria de primera inspección: _____

Primer re-inspección: fecha: _____ calificación: _____

Segunda re-inspección: fecha: _____ calificación: _____

**I. Aspectos sanitarios generales de los establecimientos alimentarios**

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección		Reinspección	
			1a	1a	2a	
1	UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2				
1.1	Situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Distancia de fuentes de contaminación cumple norma.	1				
1.2	Alrededores y áreas exteriores están limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.	1				
2	DISEÑO	2				
2.1	Tamaño, construcción y diseño del local facilita su mantenimiento y operaciones sanitarias.	1				
2.2	Área de preparación y almacenamiento de alimentos, con barreras efectivas para impedir ingreso de plagas, vectores y otros contaminantes como polvo.	1				
3	PISOS	2				
3.1	De materiales adecuados para evitar contaminación de alimentos. Facilitan procesos de limpieza y sanitización. Sin daños ni grietas.	1				
3.2	Desagües permiten evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos, y están protegidos para impedir ingreso de plagas.	1				
4	PAREDES Y TECHOS	4				
4.1	Techos en buen estado. Adecuado mantenimiento. No acumulan suciedad e impide ingreso de plagas y vectores. Sin filtración de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.	2				
4.2	Paredes internas lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorben humedad.	1				
4.3	En caso se cuente con cielo falso, se mantiene en buen estado y limpios (incluye espacio entre encielado con el plafón o techo).	1				
5	VENTANAS Y PUERTAS	3				
5.1	En áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las ventanas y otras aberturas de ventilación protegen de forma efectiva contra ingreso de plagas. Si emplea cedazo, son de fácil desmontaje para su limpieza.	2				
5.2	Repisas de ventanas de tamaño mínimo y con declive para evitar acumulación de polvo y no se usa para almacenar objetos	1				
6	ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	6				
6.1	La iluminación cumple con los estipulados. Las lámparas ubicadas en áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos, están protegidas contra roturas.	2				
6.2	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas por caños aislantes. No presencia de cables colgantes en zona de preparación de alimentos.	1				
6.3	Sistema efectivo de ventilación natural o artificial (no aplica para panadería artesanal).	2				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
6.4	Equipos artificiales para ventilación (extractores de aire, aire acondicionado, ventiladores y otros), en buen estado y limpios. Reciben mantenimiento.	1				
7	CANTIDAD Y CALIDAD DEL AGUA	8				
7.1	Dispone de agua potable en todas las áreas requeridas.	2				
7.2	Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución. Cisterna o tanque de agua protegido. Se lava y desinfecta cada seis meses. Se observa limpio por dentro y por fuera. Está incluido en programa de limpieza y desinfección.	3				
7.3	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 - 1.1 mg/l).	1				
7.4	Cuando se cuente con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, el responsable presenta registro de limpieza y mantenimiento de las alternativas	2				
8	SISTEMA DE DESAGÜE, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	6				
8.1	Conectado al alcantarillado, o con sistema de tratamiento de aguas negras y servidas.	1				
8.2	Sistema de desagüe, drenajes, tuberías de aguas negras y servidas, en buen estado y funcionando adecuadamente. sin riesgo de contaminar agua potable.	2				
8.3	Sistemas de desagüe y drenajes protegidos con rejillas y cedazo. Tapones tipo sifón que impiden el ingreso de vectores.	1				
8.4	Trampa de grasa instalada, en buen estado y uso apropiado. Se da mantenimiento en la frecuencia necesaria (Aplica si el establecimiento descarga residuos grasos según tipos y cantidad de alimentos que elabora).	2				
9	DESECHOS SÓLIDOS	7				
9.1	Basureros activados por pedal, suficientes en número y ubicación, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Se lavan y desinfectan. Depósito temporal según normativa.	2				
9.2	Depósitos para desechos sólidos ubicados en zonas externas cuentan con tapadera hermética. Se mantienen con bolsas plásticas y cerradas.	2				
9.3	Depósitos generales de desechos sólidos ubicados lejos de área de preparación y almacenamiento de alimentos. Se mantiene limpio, sin lixiviados. Basura se coloca en recipientes cerrados o bolsas plásticas anudadas.	2				
9.4	Disposición final de desechos sólidos adecuada según norma.	1				
10	INSTALACIONES SANITARIAS	6				
10.1	Cuenta con servicios sanitarios para trabajadores fuera del área de procesamiento, separados por sexo e identificados. Accesibles, ventilados e	2				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
	iluminados, de fácil lavado, en buen estado, limpios y no se emplea como bodega.					
10.2	Área de procesamiento de alimentos cuenta con lavamanos, limpio y con abastecimiento de agua. Provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen al trabajador el lavado de manos.	1				
10.3	Cuenta con servicio sanitario separado por sexo, con lavamanos, en buen estado y limpio. Dotado de jabón líquido sin aroma, toallas desechables o secadores de aire. No aplica a establecimientos alimentarios que funcionen de forma exclusiva como salas de venta de productos terminados, con capacidad de atención para menos de 25 clientes, los cuales deben disponer de 1 lavamanos con agua y jabón líquido sin aroma.	2				
10.4	Número de inodoros, y urinarios acorde con norma.	1				
11	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	9				
11.1	Cuenta con programa de limpieza y desinfección, y registros diarios de cumplimiento.	2				
11.2	Refrigeradoras, freidoras, hornos, planchas y otros, se mueven para facilitar operaciones de limpieza.	1				
11.3	Platos, tazas, cubiertos se lavan y desinfectan según norma.	1				
11.4	Se observa adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcassas, charolas, rejillas, repisas, equipos y todas las áreas.	3				
11.5	Productos de limpieza y desinfección son adecuados para el uso en establecimientos alimentarios. Se emplean de acuerdo a especificaciones y están etiquetados.	2				
12	DISEÑO DE EQUIPO Y UTENSILIOS	9				
12.1	Materiales de equipos y utensilios no son corrosivos ni generan riesgo de contaminación de los alimentos. No emplean madera u otros materiales absorbentes.	2				
12.2	Equipo fijo es accesible para su operación y mantenimiento. Permite una limpieza fácil, efectiva y segura.	2				
12.3	Utensilios se guardan adecuadamente en muebles que no permiten el ingreso de insectos y roedores.	2				
12.4	Tablas para picar, son de acrílico o polietileno, sin hendiduras y se emplean de forma específica según tipo de producto. Se lavan y desinfectan después de cada uso.	2				
12.5	Mantas para limpiar mesas y otras superficies están limpias.	1				
13	CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	8				
13.1	Presentan programa de control de prevención de plagas.	1				
13.2	Servicios de control de plagas, prestados por	3				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
	empresa avalada por autoridad competente. El encargado del establecimiento presenta documentación respectiva. En caso no subcontrate a empresa, presenta hojas técnicas de los productos y se emplean conforme a lo descrito en hojas técnicas. Son adecuadas para el uso en establecimientos alimentarios.					
13.3	Métodos de control de plagas (físicas/químicas), son efectivas.	1				
13.4	No emplean cebos para roedores en áreas de preparación de alimentos. Se protegen a los alimentos antes y después de aplicar plaguicidas.	2				
13.5	No se observan equipos ni objetos inservibles o en desuso, que puedan ser un riesgo para la cría y proliferación de insectos y roedores.	1				
14	HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	20				
14.1	Manipuladores de alimentos han recibido educación sanitaria, a través de los cursos que se imparten por los establecimientos de salud o cuenta con Programa de Capacitación en BPM que ha sido avalado por el MINSAL, impartido por una entidad especializada en el área.	2				
14.2	El propietario de la empresa o establecimiento alimentario tiene copia u originales de los resultados de laboratorio y las recomendaciones médicas de los manipuladores de alimentos.	2				
14.3	No se observan manipuladores con síntomas según lo que dicta el Art. 61 de la presente norma.	2				
14.4	Existen las condiciones y exigencias para que los manipuladores se laven las manos frecuente y minuciosamente, con agua potable y jabón líquido sin aroma. Se observa que el personal practica el lavado de manos según norma.	2				
14.5	Los manipuladores de alimentos usan uniforme completo: gorro o redecilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados adecuados al área de trabajo. No usan vestidos, camisas o blusas sin mangas.	2				
14.6	El personal que sirve los alimentos al cliente usa gorro o redecilla, zapatos cerrados y uniforme con camisa de color claro.	1				
14.7	Los manipuladores de alimentos no usan anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos, u otras joyas. Mantienen las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.	1				
14.8	No se observan manipuladores fumando, masticando chicle, escupir, comer en las horas laborables. Estornudar, toser, hablar o bostezar sobre los alimentos. Rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos.	1				
14.9	Cuando se sirven alimentos se usan pinzas o guantes o se asigna a una persona exclusiva para el	2				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección		Reinspección	
			1a	1a	2a	
	cobro, cuando aplique.					
14.10	Ropa de trabajo, incluyendo botas, se encuentran limpios. No se emplea ropa de trabajo (gabacha y botas), fuera de las áreas de procesamiento.	2				
14.11	No se mantienen artículos personales ni prendas de vestir, sobre equipo y utensilios o en áreas de producción. Cuentan con armarios habilitados para ello.	2				
14.12	No se mantienen mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos).	1				
15	CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, EMPAQUES, MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y REGISTROS SANITARIOS	8				
15.1	Alimentos perecederos se conservan a temperaturas según norma.	1				
15.2	Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad de carga.	1				
15.3	Se implementan el método Primeras Entradas Primeras Salidas. No hay productos ni materias primas vencidas ni deterioradas.	2				
15.4	Productos químicos y plaguicidas almacenados en lugares seguros, con llave, lejos de las materias primas, en recipientes cerrados y debidamente etiquetados.	2				
15.5	Productos envasados y aditivos alimentarios, cuentan con Registro Sanitario.	1				
15.6	Empaques y envases para el producto final, protegidos de contaminación, y almacenados en condiciones higiénicas.	1				
		Total PMA	100			
		Total SPO				
		Total PN/A				
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES						
Fórmula Calificación obtenida:						
$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						

Formula Calificación obtenida:

$$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación)



II. Aspectos sanitarios específicos de los establecimientos alimentarios

No	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			observaciones de primera inspección
			Inspección	Re-inspección		
				1a	1a	2a
A	PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS					
A1	CONTROL DE MATERIA PRIMA Y PROCESO	65				
A1.1	Presenta resultados de análisis físico químico (1 vez al año) y bacteriológico del agua de procesos (cada seis meses), realizados al menos una vez al año y están dentro de norma.	15				
A1.2	Registran diariamente los resultados de lecturas de cloro residual del agua, y están acorde con la Norma.	10				
A1.3	Cuentan los proveedores con las constancias extendidas por el MAG según norma o en su defecto, se efectúa pasteurización adecuada de la leche.	15				
A1.4	Se declaran ingredientes y aditivos en la viñeta de los productos elaborados.	10				
A1.5	El almacenamiento de la materia prima y productos lácteos cumple con lo establecido en la tabla 3 del anexo 1 de la Norma.	15				
A2	OTROS REQUERIMIENTOS	25				
A2.1	Cuentan con estaciones de lavado, con los implementos y requerimientos según norma.	15				
A2.2	Cuentan con pediluvios, previo al ingreso de las áreas de proceso, se mantiene con solución de cloro en concentración mínima de 200 mg/l.	10				
A3	REGISTRO DE INFORMACION	10				
A3.1	Mantiene registros de compra de materia prima, producción por tipo de producto, y distribución de al menos seis meses.	10				
Calificación Sanitaria Procesador Artesanal de Lácteos.						
Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECÍFICOS						
Fórmula Calificación obtenida:						
$\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						
NOTA: A1.3, Constancias del MAG para proveedores cuando no se cuenta con pasteurización de la leche: ordeño higiénico, Hatos libres de Brucelosis y Tuberculosis.						
B	PANADERIA ARTESANALES	100				
B1	Materia prima organolépticamente adecuada y sin indicios de contaminación por plagas.	25				
B2	El producto se almacena en condiciones tales que evite la contaminación y permita la adecuada conservación de los excedentes de producción diaria.	25				
B3	Las materias primas no perecederas almacenados según requerimiento de Art. 86 de la norma, y en el caso cuente con bodega mayor o igual a 12 m ² , cumple con requisitos de bodega seca.	25				
B4	Cuenta con chimenea en buen estado y efectivo para la extracción de humo.	25				
Calificación Sanitaria Panadería Artesanal.						
Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECÍFICOS						
Fórmula Calificación obtenida:						
$\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						
C	ENVASADORAS DE ACEITE, PROCESADORAS ARTESANALES DE: CONSERVAS DULCES, FRUTA EN CONSERVA, JALEAS Y MERMELADAS, SORBETES Y HELADOS, ENCURTIDOS, SALSAS CON PH MENOR O IGUAL A 4.6, ENVASADORAS DE MIELES, SEMILLAS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS SIMILARES	100				



No	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			observaciones de primera inspección
			Inspección		Re-inspección	
			1a	1a	2a	
C1	Se registra diariamente lecturas de cloro residual del agua y cumple parámetros. Si el agua proviene de abastecimiento propio: cuenta con análisis físico químico anual y bacteriológico cada 6 meses.	20				
C2	Materia prima organolépticamente adecuada y sin indicios de contaminación por plagas. Ingredientes y aditivos con Registros Sanitarios.	20				
C3	Elaboración, envasado y almacenamiento se realiza en condiciones sanitarias y se evita contaminación cruzada. Si cuenta con bodega mayor o igual a 12 m ² , cumple con requisitos de bodega seca.	20				
C4	Cuenta con medidas que garantizan inocuidad y conservación de los alimentos, así como al cumplimiento de las Normas Obligatorias del producto (pH, °Brix, separación de elementos de riesgo físico, cantidad de aditivos adicionados, entre otros).	30				
C5	El envase utilizado para el producto terminado es nuevo (de primer uso). Se almacena y mantiene limpio.	10				
Calificación Sanitaria Procesadora, Envasadora.		Total PMA	100			
		Total SPO				
		Total PN/A				
CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECÍFICOS						
Fórmula Calificación obtenida:		$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$				
D	RESTAURANTES, SERVICIOS DE BANQUETE, SALAS DE TÉ, TIENDAS DE CONVENIENCIA, COMEDORES, PUPUSERÍAS Y OTROS, DONDE SE PREPAREN ALIMENTOS DE CONSUMO INMEDIATO	100				
D1	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	30				
D1.1	Los alimentos congelados a prepararse, se descongelan en la parte inferior del refrigerador o en su defecto se usa horno microondas, y se descongelan las porciones o cantidad de alimentos que se utilizarán en el momento, no se descongela el mismo alimento más de una vez.	5				
D1.2	No se preparan mayonesas con huevo in situ, sin la debida pasteurización.	5				
D1.3	Cuenta con bitácora de control de temperatura y tiempos de cocción en la preparación de productos cárnicos (rostitzados, horneados, ahumados). Se garantiza la cocción completa del alimento en la parte interna del mismo.	15				
D1.4	Las cucharas o cucharones que se utilizan para probar la sazón son distintos a los empleados para remover los alimentos.	5				
D2	SERVICIO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	60				
D2.1	Los alimentos que se consumen calientes se mantienen y sirven a una temperatura mayor o igual de sesenta grados centígrados (60°C). Las mesas térmicas no se encuentran saturadas se encuentran encendidas.	15				
D2.2	Alimentos perecederos se mantienen entre 4 a 7°C. Se mantienen cubiertos. No hay contaminación cruzada. Adecuado almacenamiento.	10				
D2.3	El hielo empleado en las bebidas proviene de agua potable y limpia. No se incorporara el hielo utilizado para enfriar las bebidas en su envase.	5				
D2.4	Si el establecimiento alimentario tiene máquinas dispensadoras de bebidas y hielo, efectúan análisis bacteriológico del hielo y del agua en los dispensadores de bebidas, con una frecuencia cada cuatro meses. Los resultados de los análisis cumplen con la normativa respectiva.	8				
D2.5	Utilizan pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados al momento se servir los alimentos	5				
D2.6	Se previene la contaminación cruzada haciendo una adecuada separación de los productos.	5				
D2.6	No se comercializan ni utilizan alimentos vencidos, contaminados, abollados, oxidados o abombados.	5				
D2.7	Las materias primas no perecederas están colocadas en tarimas o estantes de acero inoxidable u otro material. El local de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.	7				
D3	OTROS REQUISITOS	10				
D3.1	Área de preparación de alimentos, cuenta con barreras efectivas contra ingreso de plagas.	5				
D3.2	Puertas de área de preparación de alimentos, de material liso y no absorbente, de fácil limpieza y en buen estado.	5				



No	Aspectos a verificar	Puntaje máximo	Calificación			observaciones de primera inspección
			Inspección	Re-inspección	1a	
			1a	2a		
	Calificación Sanitaria Establecimientos de preparación de alimentos de consumo inmediato.					
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					
	CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECÍFICOS					
	Fórmula Calificación obtenida:	$\frac{SPO}{PMA-PN/A} \times 100$				

Fórmula Calificación obtenida:
$$\frac{SPO}{PMA-PN/A} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos
PMA: puntaje máximo asignado
PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

La calificación final se obtiene de las calificaciones promedio de aspectos generales de los establecimientos y los aspectos específicos de los mismos.

Apartado primera inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....

Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitarias.

Favorable condicionado....al cumplimiento de las condiciones.

Desfavorable.....No admite exigencias. Se procederá de conformidad a lo estipulado en el Código de Salud por infracciones cometidas.

Apartado primera re-inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....

Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitarias.

Favorable condicionado....al cumplimiento de las condiciones.

Desfavorable.....No admite exigencias. Se procederá de conformidad a lo estipulado en el Código de Salud por infracciones cometidas.

Apartado segunda re-inspección:

Calificación sanitaria de aspectos sanitarios generales.....% Cumple puntos críticos.....(si/no).....



Calificación sanitaria de aspectos específicos:

Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)	Código	Calificación	Cumple puntos críticos (si/no)

Concepto: favorable.....cumple las condiciones sanitarias.

Favorable condicionado...al cumplimiento de las condiciones.

Desfavorable.....No admite exigencias. Se procederá de conformidad a lo estipulado en el Código de Salud por infracciones cometidas.

De conformidad a la Norma técnica de alimentos, Acuerdo Ministerio al No.....del Ramo de Salud, publicado en el Diario Oficial, Tomo..... de fecha.....y en particular en el Art. 185.

Observaciones o manifestaciones del responsable o encargado del establecimiento

De la presente ficha se deja copia: Si / No

El interesado deberá presentarse el día: _____, a la Unidad Comunitaria de Salud Familiar/ventanilla de permisos para: _____

Ratificado por la Unidad Comunitaria de Salud Familiar:
Firmas y sellos



Puntajes mínimos establecidos para los aspectos críticos

Aspectos generales de los Establecimientos alimentarios		Aspectos específicos de los Establecimientos alimentarios.	
Numeral	Puntaje mínimo	Código	Numeral
7	6	A	A1.1
10	5		A1.3
11	9	B	B1
12	7		B4
13.3	1	C	C2
14	15		C4
15	5	D	D1
			D2.1
			D2.2
			D2.4
			D2.6
			D2.6
			D2.7
			D3.1



Anexo 3 Ficha de evaluación sanitaria de supermercados

Ministerio de Salud
Ficha de evaluación sanitaria de supermercados
Código 002-2012 A

Inspección para: Autorización nueva: _____, Renovación: _____ Control: _____

Lugar y fecha: _____

Tipo y nombre del establecimiento:

Información complementaria al tipo de establecimiento: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ fax: _____

Propietario: _____ Razón social, _____

Persona natural (nombre): _____

Nombre de representante legal (cuando aplique): _____

Municipio: _____ departamento: _____

Numero de empleados: hombres: _____ mujeres: _____ total: _____

Apartados específicos evaluados: A- procesadoras artesanales de lácteos, _____

B- Panaderías artesanales: _____, C-Envasadoras de aceite, procesadoras artesanales de: conservas dulces, fruta en conserva, jaleas y mermeladas, sorbetes y helados, encurtidos, salsas con pH menor o igual a 4.6, envasadoras de mieles, semillas y otros establecimientos alimentarios similares: _____, D- Restaurantes, servicios de banquete, salas de té, tiendas de conveniencia, comedores, pupuserías y otros, donde se preparen alimentos de consumo inmediato: _____.

Otras fichas de evaluación utilizadas en inspección sanitaria (código):

Objeto de la visita: trámite de permiso: _____, Inspección de control: _____
denuncia: _____. Otro detallar: _____

Funcionarios que practicaron la visita – nombre, cargo e institución/establecimiento de salud:

Atención de la visita por parte de la empresa – nombre, cargo, Documento de identidad:

Calificación sanitaria de primera inspección: _____

Primer re-inspección: fecha: _____ calificación: _____

Segunda re-inspección: fecha: _____ calificación: _____



I. Aspectos sanitarios generales del supermercado

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje MÁXIMO	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección		Reinspección	
			1a	1a	2a	
1	UBICACIÓN Y ALREDEDORES	2				
1.1	Situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Distancia de fuentes de contaminación cumple norma.	1				
1.2	Alrededores y áreas exteriores están limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.	1				
2	DISEÑO	2				
2.1	Tamaño, construcción y diseño del local facilita su mantenimiento y operaciones sanitarias.	1				
2.2	Área de preparación y almacenamiento de alimentos, con barreras efectivas para impedir ingreso de plagas, vectores y otros contaminantes como polvo.	1				
3	PISOS	2				
3.1	De materiales adecuados para evitar contaminación de alimentos. Facilitan procesos de limpieza y sanitización. Sin daños ni grietas.	1				
3.2	Desagües permiten evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos, y están protegidos para impedir ingreso de plagas.	1				
4	PAREDES Y TECHOS	4				
4.1	Techos en buen estado. Adecuado mantenimiento. No acumulan suciedad e impide ingreso de plagas y vectores. Sin filtración de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.	2				
4.2	Paredes internas lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorben humedad.	1				
4.3	En caso se cuente con cielo falso, se mantiene en buen estado y limpios (incluye espacio entre encielado con el plafón o techo).	1				
5	VENTANAS Y PUERTAS	3				
5.1	En áreas de preparación y almacenamiento de alimentos las ventanas y otras aberturas de ventilación protegen de forma efectiva contra ingreso de plagas. Si emplea cedazo, son de fácil desmontaje para su limpieza.	2				
5.2	Repisas de ventanas de tamaño mínimo y con declive para evitar acumulación de polvo y no se usa para almacenar objetos.	1				
6	ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	6				
6.1	La iluminación cumple con los luxes estipulados. Las lámparas ubicadas en áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos, están protegidas contra roturas.	2				
6.2	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas por caños aislantes. No presencia de cables colgantes en zona de preparación de alimentos.	1				
6.3	Sistema efectivo de ventilación natural o artificial (no aplica para panadería artesanal).	2				
6.4	Equipos artificiales para ventilación (extractores de aire, aire acondicionado, ventiladores y otros), en buen estado y limpios. Reciben mantenimiento.	1				
7	CANTIDAD Y CALIDAD DEL AGUA	8				
7.1	Dispone de agua potable en todas las áreas requeridas	2				
7.2	Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución. Cisterna o tanque de agua protegido. Se lava y desinfecta cada seis meses. Se observa limpio por dentro y por fuera. Está incluido en programa de limpieza y desinfección.	3				
7.3	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 - 1.1 mg/l).	1				
7.4	Cuando se cuente con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, cumple con NSO 13.07.01:08. Agua Potable o su versión vigente.	2				
8	SISTEMA DE DESAGÜE, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS	6				
8.1	Conectado al alcantarillado, o con sistema de tratamiento de aguas negras y servidas.	1				
8.2	Sistema de desagüe, drenajes, tuberías de aguas negras y servidas, en buen estado y funcionando adecuadamente. sin riesgo de contaminar agua potable.	2				
8.3	Sistemas de desagüe y drenajes protegidos con rejillas y cedazo. Tapones tipo sifón que impiden el ingreso de vectores	1				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
8.4	Trampa de grasa instalada, en buen estado y uso apropiado. Se da mantenimiento en la frecuencia necesaria (Aplica si el establecimiento descarga residuos grasos según tipos y cantidad de alimentos que elabora).	2				
9	DESECHOS SÓLIDOS	7				
9.1	Basureros activados por pedal, suficientes en número y ubicación, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Se lavan y desinfectan. Depósito temporal según normativa.	2				
9.2	Depósitos para desechos sólidos ubicados en zonas externas cuentan con tapadera hermética. Se mantienen con bolsas plásticas y cerradas.	2				
9.3	Depósitos generales de desechos sólidos ubicados lejos de área de preparación y almacenamiento de alimentos. Se mantiene limpio, sin lixiviados. Basura se coloca en recipientes cerrados o bolsas plásticas anudadas	2				
9.4	Disposición final de desechos sólidos adecuada según norma.	1				
10	INSTALACIONES SANITARIAS	6				
10.1	Cuenta con servicios sanitarios para trabajadores fuera del área de procesamiento, separados por sexo e identificados. Accesibles, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado, limpios y no se emplea como bodega.	2				
10.2	Área de procesamiento de alimentos cuenta con lavamanos, limpio y con abastecimiento de agua. Provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen al trabajador el lavado de manos.	1				
10.3	Cuenta con servicio sanitario separado por sexo, con lavamanos, en buen estado y limpio. Dotado de jabón líquido sin aroma, toallas desechables o secadores de aire. No aplica a establecimientos alimentarios que funcionen de forma exclusiva como salas de venta de productos terminados, con capacidad de atención para menos de 25 clientes, los cuales deben disponer de 1 lavamanos con agua y jabón líquido sin aroma.	2				
10.4	Número de inodoros, y urinarios acorde con norma.	1				
11	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	9				
11.1	Cuenta con programa de limpieza y desinfección, y registros diarios de cumplimiento.	2				
11.2	Refrigeradoras, freidoras, hornos, planchas y otros, se mueven para facilitar operaciones de limpieza.	1				
11.3	Platos, tazas, cubiertos se lavan y desinfectan según norma.	1				
11.4	Se observa adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcassas, charolas, rejillas, repisas, equipos y todas las áreas.	3				
11.5	Productos de limpieza y desinfección son adecuados para el uso en establecimientos alimentarios. Se emplean de acuerdo a especificaciones y están etiquetados.	2				
12	DISEÑO DE EQUIPO Y UTENSILIOS	9				
12.1	Materiales de equipos y utensilios no son corrosivos ni generan riesgo de contaminación de los alimentos. No emplean madera u otros materiales absorbentes.	2				
12.2	Equipo fijo es accesible para su operación y mantenimiento. Permite una limpieza fácil, efectiva y segura.	2				
12.3	Utensilios se guardan adecuadamente en muebles que no permiten el ingreso de insectos y roedores.	2				
12.4	Tablas para picar, son de acrílico o polietileno, sin hendiduras y se emplean de forma específica según tipo de producto. Se lavan y desinfectan después de cada uso.	2				
12.5	Mantas para limpiar mesas y otras superficies están limpias.	1				
13	CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES	8				
13.1	Presentan programa de control de prevención de plagas.	1				
13.2	Servicios de control de plagas, prestados por empresa avalada por autoridad competente. El encargado del establecimiento presenta documentación respectiva. En caso no subcontrate a empresa, presenta hojas técnicas de los productos y se emplean conforme a lo descrito en hojas técnicas. Son adecuadas para el uso en establecimientos alimentarios.	3				
13.3	Métodos de control de plagas (físicas/químicas), son efectivas.	1				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje MÁXIMO	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección		Reinspección	
			1a	1a	2a	
13.4	No emplean cebos para roedores en áreas de preparación de alimentos. Se protegen a los alimentos antes y después de aplicar plaguicidas.	2				
13.5	No se observan equipos ni objetos inservibles o en desuso, que puedan ser un riesgo para la cría y proliferación de insectos y roedores.	1				
14	HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS	20				
14.1	Manipuladores de alimentos han recibido educación sanitaria, a través de los cursos que se imparten por los establecimientos de salud o cuenta con un Programa de Capacitación en BPM que ha sido avalado por el MINSAL, impartido por una entidad especializada en el área.	2				
14.2	El propietario de la empresa o establecimiento alimentario tiene copia u originales de los resultados de laboratorio y las recomendaciones médicas de los manipuladores de alimentos.	2				
14.3	No se observan manipuladores con síntomas según lo que dicta el Art. 61 de la presente norma.	2				
14.4	Existen las condiciones y exigencias para que los manipuladores se laven las manos frecuente y minuciosamente, con agua potable y jabón líquido sin aroma. Se observa que el personal practica el lavado de manos según norma.	2				
14.5	Los manipuladores de alimentos usan uniforme completo: gorro o redecilla, gabacha o delantal color claro, zapatos cerrados adecuados al área de trabajo. No usan vestidos, camisas o blusas sin mangas.	2				
14.6	El personal que sirve los alimentos al cliente usa gorro o redecilla, zapatos cerrados y uniforme con camisa de color claro.	1				
14.7	Los manipuladores de alimentos no usan anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos, u otras joyas. Mantienen las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.	1				
14.8	No se observan manipuladores fumando, masticando chicle, escupir, comer en las horas laborables. Estornudar, toser, hablar o bostezar sobre los alimentos. Rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos.	1				
14.9	Cuando se sirven alimentos se usan pinzas o guantes y/o se asigna a una persona exclusiva para el cobro, cuando aplique	2				
14.10	Ropa de trabajo, incluyendo botas, se encuentran limpios. No se emplea ropa de trabajo (gabacha y botas), fuera de las áreas de procesamiento.	2				
14.11	No se mantienen artículos personales ni prendas de vestir, sobre equipo y utensilios o en áreas de producción. Cuentan con armarios habilitados para ello.	2				
14.12	No se mantienen mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos).	1				
15	CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, EMPAQUES, MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y REGISTROS SANITARIOS	8				
15.1	Alimentos perecederos se conservan a temperaturas según norma.	1				
15.2	Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad de carga.	1				
15.3	Se implementan el método Primeras Entradas Primeras Salidas. No hay productos ni materias primas vencidas ni deterioradas.	2				
15.4	Productos químicos y plaguicidas almacenados en lugares seguros, con llave, lejos de las materias primas, en recipientes cerrados y debidamente etiquetados.	2				
15.5	Productos envasados y aditivos alimentarios, cuentan con Registro Sanitario.	1				
15.6	Empaques y envases para el producto final, protegidos de contaminación, y almacenados en condiciones higiénicas.	1				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES						
Fórmula calificación obtenida:						
$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						

Fórmula calificación obtenida:

$$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Dónde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.



I. Aspectos sanitarios específicos del supermercado

No	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo.	Calificación			Observaciones y deficiencias encontradas en primera inspección
			Inspección	Reinspección	1a	
A	PANADERIA O PASTELERIA	100				
A.1	Materia prima organolépticamente adecuada y sin indicios de contaminación por plagas.	25				
A.2	El producto se almacena en condiciones tales que evite la contaminación y permita la adecuada conservación de los excedentes de producción diaria.	25				
A.3	Las materias primas no perecederas almacenados según requerimiento de Art. 86 de la norma, y en el caso cuente con bodega mayor o igual a 12 m ² , cumple con requisitos de bodega seca.	25				
A.4	Cuenta con chimenea en buen estado y efectivo para la extracción de humo.	25				
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					

CALIFICACIÓN SANITARIA REQUISITOS ESPECÍFICOS

Fórmula Calificación obtenida:

$$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

B	RESTAURANTES O COMEDOR					
	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	30				
B.1	Los alimentos congelados a prepararse, se descongelan en la parte inferior del refrigerador o en su defecto se usa horno microondas, y se descongelan las porciones o cantidad de alimentos que se utilizarán en el momento, no se descongela el mismo alimento más de una vez.	5				
B.2	No se preparan mayonesas con huevo in situ, sin la debida pasteurización.	5				
B.3	Cuenta con bitácora de control de temperatura y tiempos de cocción en la preparación de productos cárnicos (rostizados, horneados, ahumados). Se garantiza la cocción completa del alimento en la parte interna del mismo.	15				
B.4	Las cucharas o cucharones que se utilizan para probar la sazón son distintos a los empleados para remover los alimentos.	5				
	SERVICIO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	60				
B.5	Los alimentos que se consumen calientes se mantienen y sirven a una temperatura mayor o igual de sesenta grados centígrados (60°C). Mesas térmicas no se encuentran saturadas se encuentran encendidas.	15				
B.6	Alimentos perecederos se mantienen entre 4 a 7°C. Se mantienen cubiertos. No hay contaminación cruzada. Adecuado almacenamiento.	10				
B.7	El hielo empleado en las bebidas proviene de agua potable y limpia. No se incorporara el hielo utilizado para enfriar las bebidas en su envase.	5				
B.8	Si el establecimiento supermercado tiene máquinas dispensadoras de bebidas y hielo, efectúan análisis bacteriológico del hielo y del agua en los dispensadores de bebidas, con una frecuencia cada cuatro meses. Los resultados de los análisis cumplen con la normativa respectiva.	5				



No	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo.	Calificación			Observaciones y deficiencias encontradas en primera inspección
			Inspección	Reinspección	1a	
B.9	Al momento de servir los alimentos se cumple con lo establecido en los Arts. 110 y 111, de la presente Norma	8				
B.10	Se previene la contaminación cruzada haciendo una adecuada separación de los productos	5				
B.11	No se comercializan ni utilizan alimentos vencidos, contaminados, abollados, oxidados o abombados.	5				
B.12	Las materias primas no perecederas almacenadas según requerimiento de Art. 114 de la norma, y en el caso cuente con bodega mayor o igual a 12 m ² , cumple con requisitos de bodega seca.	7				
OTROS REQUISITOS		10				
B.13	Área de preparación de alimentos, cuenta con barreras efectivas contra ingreso de plagas	5				
B.14	Puertas de área de preparación de alimentos, de material liso y no absorbente, de fácil limpieza y en buen estado	5				
		Total PMA	100			
		Total SPO				
		Total PN/A				
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS ESPECÍFICOS						
Fórmula calificación obtenida:						
		$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$				
C	CALIFICACION DE BODEGA SECA					
	UBICACIÓN Y ALREDEDORES	10				
C.1	La bodega está ubicada en un lugar que no permita la inundación y que los productos almacenados no se expongan a la luz solar.	2				
C.2	Existe cordón sanitario alrededor del edificio de la bodega, que impida el paso de los roedores a su interior.	5				
C.3	En los alrededores del edificio de la bodega no hay malezas, muebles inservibles o que sirvan de albergue de insectos y roedores, o de focos de infestación.	3				
	ASPECTOS FÍSICOS DE LA BODEGA	18				
C.4	Las dimensiones de la bodega son adecuadas con relación al volumen de los productos que se almacenan.	2				
C.5	Los pisos están construidos de ladrillos de cemento, o en su defecto de concreto, de espesor adecuado al tipo de alimento que se almacenará, de superficie uniforme y sin grietas y bordes redondeados que permita su fácil limpieza.	2				
C.6	Las paredes deben ser repelladas, afinadas y pintadas de color claro; construidas de sistema mixto u otro material que permita la limpieza y protección del producto.	2				
C.7	El techo debe estar construido de tal manera que faciliten su limpieza, que eviten la infiltración de agua e impidan la acumulación de polvo, contaminantes, y anidamiento de plagas según lo regulado en el Art. 11 de la presente norma.	2				
C.8	Las puertas deben ser de material no absorbente, lisas y de fácil limpieza; las ventanas deben estar provistas de malla número 10 o 12 u otros equivalentes que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas.	2				



No	Aspectos a verificar	Puntaje MÁXIMO.	Calificación			Observaciones y deficiencias encontradas en primera inspección
			Inspección	Reinspección	2a	
C.9	La bodega dispone de luz natural o artificial adecuada de tal manera, que permita realizar las actividades de preparación, envasado, limpieza, desinfección e inspecciones.	4	1a	1a	2a	
C.10	La bodega tiene un sistema efectivo de ventilación natural o artificial. Los aparatos o equipos utilizados tales como: ventiladores, extractores de calor, aires acondicionados y otros, reciben mantenimiento preventivo y aseo, para su buen funcionamiento.	4				
EQUIPO Y MATERIAL DE BODEGA			20			
C.11	Equipo completo y de suficiente capacidad para realizar la limpieza, el control de roedores y demás actividades de prevención.	4				
C.12	Dispone del equipo y material siguientes: carretillas, escobas, trapeadores, palas, tarimas, estantes, mangueras, depósitos para desechos sólidos y líquidos, detergentes y desinfectantes.	5				
C.13	Equipo de limpieza en buenas condiciones de funcionamiento, almacenado en un área específica, separado de los alimentos, de preferencia en el exterior de la bodega;	4				
C.14	Las sustancias químicas que se utilizan para el control de insectos y roedores en la bodega, están autorizadas por la autoridad competente y almacenadas en los envases originales y rotulados, en un lugar exclusivo alejados de los alimentos.	7				
CARGA Y DESCARGA DE ALIMENTOS			4			
C.15	El traslado interno de los productos en el proceso de carga y descarga debe hacerse por medio de carretillas o sistema mecánico, para evitar que se rompan los envases, y posteriormente se deterioren los productos.	2				
C.16	La carga, descarga y almacenaje se hace considerando las condiciones climáticas, para prevenir daños en los envases y deterioro de los productos.	2				
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS			20			
C.17	Los alimentos están en estibas separadas por tipo de producto que facilite la limpieza y la circulación del aire, y que permita el desplazamiento, debiendo colocar los productos alimenticios de forma ordenada.	3				
C.18	Las tarimas están separadas veinte a treinta centímetros del piso.	4				
C.19	Los alimentos están separados a cuarenta centímetros de las paredes y a uno y medio metros del techo.	4				
C.20	El personal encargado de la bodega utiliza el método "Primeras Entradas Primeras Salidas", para que haya una mejor movilización de los alimentos, y evitar el vencimiento de los mismos.	3				
C.21	En la bodega deben almacenarse los productos alimenticios cumpliendo la norma general de etiquetado de alimentos preenvasados vigente. El personal encargado de la bodega mantiene debidamente rotulados por tipo y fechas en que ingresan a la bodega.	6				
OTROS REQUISITOS SANITARIOS			28			
C.22	No se almacenan productos infestados y contaminados dentro de la bodega, ni reutilizan envases, sacos y otros envoltorios que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas.	2				



No	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo.	Calificación			Observaciones y deficiencias encontradas en primera inspección
			Inspección	Reinspección	2a	
C.23	En el manejo de los cereales a granel, las bocas de los envases que contienen remanentes de productos, se mantienen cerradas.	2				
C.24	El local se mantiene limpio, libre de residuos de productos, sin derrame de sustancias líquidas, ni desechos sólidos en los pisos. Mantiene las paredes y techos libres de suciedades.	2				
C.25	La bodega se ocupa exclusivamente para almacenar alimentos y no para guardar otro tipo de artículos, tales como: utensilios, sustancias químicas, detergentes, jabones, empaques usados y otros.	3				
C.26	La bodega dispone de agua que cumple con la norma salvadoreña de agua potable NSO 13070108 0 su versión vigente.	2				
C.27	La bodega dispone de recipientes accionados por pedal para recolección de desechos sólidos, ubicados en lugares adecuados y en la cantidad suficiente, cumpliendo con lo establecido en el Art. 29 de la presente norma.	2				
C.28	Los desechos sólidos se entregan al sistema de recolección o en su defecto se han buscado alternativas sanitarias para su tratamiento adecuado y disposición final.	2				
C.29	La bodega tiene por lo menos un servicio sanitario y un lavamanos. El lavamanos debe estar provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire.	5				
C.30	El personal responsable de la bodega cuenta con un programa eficaz para la prevención y control de plagas, debidamente documentado. En dicho programa se establece la periodicidad de los controles físicos y químicos, lista de productos químicos que utiliza y fechas en que se han realizado los controles.	5				
C.31	El manipulador de alimentos presenta exámenes general de heces y de orina dos veces al año, los cuales se encuentran en poder del encargado del establecimiento.	3				
		Total PMA	100			
		Total SPO				
		Total PN/A				
		CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS ESPECÍFICOS				
		Fórmula calificación obtenida:				
		$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$				
		CALIFICACION DE CUARTO FRÍO				
D	INFRAESTRUCTURA	30				
D.1	Las dimensiones del cuarto frío están de acuerdo al volumen de alimentos que almacena o proyecta almacenar.	4				
D.2	Los pisos son de materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan, son impermeables, antideslizantes, sin grietas, ni uniones de dilatación irregular. Las uniones entre los pisos y las paredes, están redondeadas para facilitar su limpieza.	5				
D.3	El cuarto frío tiene desagües tipo inodoro en número suficientes, con pendientes del uno por ciento, que permitan la evacuación rápida del agua en las operaciones de	6				



No	Aspectos a verificar	Puntaje MÁXIMO.	Calificación			Observaciones y deficiencias encontradas en primera inspección
			Inspección	Reinspección	1a	
	limpieza, los cuales están protegidos para evitar el ingreso de plagas y diseñados para impedir el ingreso de malos olores.					
D.4	Las paredes son lisas y pintadas de color claro, las uniones de las paredes con el piso y cielo raso, están redondeadas.	3				
D.5	El techo de ser de material de concreto u otro material de fácil limpieza y de color claro.	4				
D.6	Las puertas abren hacia fuera, son herméticas y están provistas de cortinas plásticas.	5				
D.7	Tiene luz artificial, que permita sin dificultad realizar la inspección y demás operaciones en el interior de la instalación.	3				
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN		24				
D.8	Tiene termómetros en buen estado, visibles y mantiene los alimentos a las temperaturas especificadas en el Anexo 1, tabla 3 de la presente Norma.	8				
D.9	Se lleva bitácora de control de temperatura del cuarto frío y las hojas del registro se conservan por lo menos un mes.	4				
D.10	Los alimentos están almacenados adecuadamente para evitar contaminaciones cruzadas.	4				
D.11	Se aplica el sistema de primeras entradas primeras salidas PEPS que garantizan la inocuidad de los alimentos. Las materias primas y productos procesados se conservan a las temperaturas determinadas en la tabla 3, Anexo 1 de la presente Norma.	8				
EQUIPO Y MATERIAL DE LIMPIEZA		10				
D.12	Tiene tarimas plásticas, estantes de fibra de vidrio o de acero inoxidable, rieles aéreos, ganchos, termómetros visibles, manguera para lavar el cuarto frío, cubeta para preparar solución de limpieza, cepillos, escobas y sustancias desinfectantes. Todo el equipo está en buenas condiciones de funcionamiento.	5				
D.13	Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección deben tener recomendación para su aplicación en alimentos; y están almacenadas adecuadamente fuera del cuarto frío.	5				
OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS		36				
D.14	El cuarto frío se utiliza exclusivamente para la conservación de alimentos.	6				
D.15	El cuarto frío se mantiene limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos. Las paredes, puertas y techos están limpios al igual que las tarimas, estantes y demás equipos.	7				
D.16	Los alimentos procesados que se conserven en el cuarto frío están etiquetados con la información básica siguiente: Fecha de producción, fecha de vencimiento, tipo y nombre del producto o cualquier otra información que permita identificar el mismo.	7				
D.17	Los desechos sólidos generados por las operaciones en el cuarto frío, se manejan según lo especificado en el Art. 29 de la presente Norma.	4				
D.18	El personal que labora en el cuarto frío tiene acceso a servicio sanitario y lavamanos, que debe estar provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire, y alcohol gel.	4				



No	Aspectos a verificar	Puntaje MÁXIMO.	Calificación			Observaciones y deficiencias encontradas en primera inspección
			Inspección	Reinspección	2a	
D.19	El manipulador de alimentos que labora el cuarto frío cumple con los requisitos en cuanto a los exámenes de salud exigidos en los Artículos 59 inciso primero y 60 de la presente Norma.	8	1a	1a	2a	
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS ESPECÍFICOS						
Fórmula calificación obtenida:						
$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						

Fórmula calificación obtenida:

$$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

La calificación final se obtiene de las calificaciones promedio de aspectos generales de los establecimientos y los aspectos específicos de los mismos.

Ratificado por la Unidad Comunitaria de Salud Familiar:

Firmas y sellos



Anexo 4 Ficha de evaluación sanitaria para autorización de bodegas secas y cuartos fríos

Ministerio de Salud
Ficha de evaluación sanitaria para autorización de bodegas secas y cuartos fríos
Código 003-2011 A

Inspección para: Autorización nueva: _____, Renovación: _____ Control: _____.

Nombre de la empresa: _____

Dirección de la empresa: _____

Teléfono de la empresa: _____

Fax y/o Correo Electrónico: _____

Autorización número: _____ Fecha de vencimiento: _____

Propietario _____ Representante legal _____

Nombre del responsable del control de la bodega: _____

No. Total de empleados: _____

Tipos de alimentos almacenados: _____

Establecimiento de salud: _____

SIBASI: _____

Nombre del inspector que realiza inspección: _____

Fecha de 1a. Inspección _____ Calificación _____

Fecha de 1a. Re-inspección _____ Calificación _____

Fecha de 2a. Re-inspección _____ Calificación _____



Calificación para Bodega Seca

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
	UBICACIÓN Y ALREDEDORES	10				
1	La bodega está ubicada en un lugar que no permita la inundación y que los productos almacenados no se expongan a la luz solar.	2				
2	Existe cordón sanitario alrededor del edificio de la bodega, que impida el paso de los roedores a su interior.	5				
3	En los alrededores del edificio de la bodega no hay malezas, muebles inservibles o que sirvan de albergue de insectos y roedores, o de focos de infestación.	3				
	ASPECTOS FÍSICOS DE LA BODEGA	20				
4	Las dimensiones de la bodega son adecuadas con relación al volumen de los productos que se almacenan.	2				
5	Los pisos están construidos de ladrillos de cemento, o en su defecto de concreto, de espesor adecuado al tipo de alimento que se almacenará, de superficie uniforme y sin grietas y bordes redondeados que permita su fácil limpieza.	2				
6	Las paredes deben ser repelladas, afinadas y pintadas de color claro; construidas de sistema mixto u otro material que permita la limpieza y protección del producto.	2				
7	El techo debe estar construido de tal manera que faciliten su limpieza, que eviten la infiltración de agua e impidan la acumulación de polvo, contaminantes, y anidamiento de plagas según lo regulado en el Art. 11 de la presente norma.	2				
8	Las puertas deben ser de material no absorbente, lisas y de fácil limpieza; las ventanas deben estar provistas de malla número 10 o 12 u otros equivalentes están provistas de malla número diez o doce que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas.	2				
9	La bodega dispone de luz natural o artificial adecuada de tal manera, que permita realizar las actividades de preparación, envasado, limpieza, desinfección e inspecciones.	4				
10	La bodega tiene un sistema efectivo de ventilación natural o artificial. Los aparatos o equipos utilizados tales como: ventiladores, extractores de calor, aires acondicionados y otros, reciben mantenimiento preventivo y aseo, para su buen funcionamiento.	4				
	EQUIPO Y MATERIAL DE BODEGA	20				
11	Equipo completo y de suficiente capacidad para realizar la limpieza, el control de roedores y demás actividades de prevención.	4				
12	Dispone del equipo y material siguientes: carretillas, escobas, trapeadores, palas, tarimas, estantes, mangueras, depósitos para desechos	5				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
	sólidos y líquidos, detergentes y desinfectantes.					
13	Equipo de limpieza en buenas condiciones de funcionamiento, almacenado en un área específica, separado de los alimentos, de preferencia en el exterior de la bodega;	4				
14	Las sustancias químicas que se utilizan para el control de insectos y roedores en la bodega, están autorizadas por la autoridad competente y almacenadas en los envases originales y rotulados, en un lugar exclusivo alejados de los alimentos.	7				
	CARGA Y DESCARGA DE ALIMENTOS	4				
15	El traslado interno de los productos en el proceso de carga y descarga debe hacerse por medio de carretillas o sistema mecánico, para evitar que se rompan los envases, y posteriormente se deterioren los productos.	2				
16	La carga, descarga y almacenaje se hace considerando las condiciones climáticas, para prevenir daños en los envases y deterioro de los productos.	2				
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	18				
17	Los alimentos están en estibas separadas por tipo de producto que facilite la limpieza y la circulación del aire, y que permita el desplazamiento, debiendo colocar los productos alimenticios de forma ordenada.	2				
18	Las tarimas están separadas veinte a treinta centímetros del piso.	4				
19	Los alimentos están separados a cuarenta centímetros de las paredes y a uno y medio metros del techo.	4				
20	El personal encargado de la bodega utiliza el método "PEPS", para que haya una mejor movilización de los alimentos, y evitar el vencimiento de los mismos.	2				
21	En la bodega deben almacenarse los productos alimenticios cumpliendo la norma general de etiquetado de alimentos preenvasados vigente. El personal encargado de la bodega mantiene debidamente rotulados por tipo y fechas en que ingresan a la bodega.	6				
	OTROS REQUISITOS SANITARIOS	28				
22	No se almacenan productos infestados y contaminados dentro de la bodega, ni reutilizan envases, sacos y otros envoltorios que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas.	2				
23	En el manejo de los cereales a granel, las bocas de los envases que contienen remanentes de productos, se mantienen cerradas.	2				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
24	El local se mantiene limpio, libre de residuos de productos, sin derrame de sustancias líquidas, ni desechos sólidos en los pisos. Mantiene las paredes y techos libres de suciedades.	2				
25	La bodega se ocupa exclusivamente para almacenar alimentos y no para guardar otro tipo de artículos, tales como: utensilios, sustancias químicas, detergentes, jabones, empaques usados y otros.	3				
26	La bodega dispone de agua que cumple con la norma salvadoreña de agua potable NSO 13070108 o su versión vigente.	2				
27	La bodega dispone de recipientes accionados por pedal para recolección de desechos sólidos, ubicados en lugares adecuados y en la cantidad suficiente, cumpliendo con lo establecido en el Art. 29 de la presente norma.	2				
28	Los desechos sólidos se entregan al sistema de recolección o en su defecto se han buscado alternativas sanitarias para su tratamiento adecuado y disposición final.	2				
29	La bodega tiene por lo menos un servicio sanitario y un lavamanos. El lavamanos debe estar provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire.	5				
30	El personal responsable de la bodega cuenta con un programa eficaz para la prevención y control de plagas, debidamente documentado. En dicho programa se establece la periodicidad de los controles físicos y químicos, lista de productos químicos que utiliza y fechas en que se han realizado los controles.	5				
31	El manipulador de alimentos presenta exámenes general de heces y de orina dos veces al año los cuales se encuentran en poder del encargado del establecimiento.	3				
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES						
Fórmula calificación obtenida: <u>SSPO</u> X 100 PMA-PN/A						

Ratificado por la Unidad Comunitaria de Salud Familiar:

Firmas y sellos



Calificación para Cuartos Fríos

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
	INFRAESTRUCTURA	30				
1	Las dimensiones del cuarto frío están de acuerdo al volumen de alimentos que almacena o proyecta almacenar.	4				
2	Los pisos son de materiales que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan, son impermeables, antideslizantes, sin grietas, ni uniones de dilatación irregular. Las uniones entre los pisos y las paredes, están redondeadas para facilitar su limpieza.	5				
3	El cuarto frío tiene desagües tipo inodoro en número suficientes, con pendientes del uno por ciento, que permitan la evacuación rápida del agua en las operaciones de limpieza, los cuales están protegidos para evitar el ingreso de plagas y diseñados para impedir el ingreso de malos olores.	6				
4	Las paredes son lisas y pintadas de color claro, las uniones de las paredes con el piso y cielo raso están redondeadas.	3				
5	El techo de ser de material de concreto u otro material de fácil limpieza y de color claro.	4				
6	Las puertas abren hacia fuera, son herméticas y están provistas de cortinas plásticas.	5				
7	Tiene luz artificial, que permita sin dificultad realizar la inspección y demás operaciones en el interior de la instalación.	3				
	ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	24				
8	Tiene termómetros en buen estado, visibles y mantiene los alimentos a las temperaturas especificadas en el Anexo 1, tabla 3 de la presente Norma.	8				
9	Se lleva bitácora de control de temperatura del cuarto frío y las hojas del registro se conservan por lo menos un mes.	4				
10	Los alimentos están almacenados adecuadamente para evitar contaminaciones cruzadas.	4				
11	Se aplica el sistema de primeras entradas primeras salidas PEPS que garantizan la inocuidad de los alimentos. Las materias primas y productos procesados se conservan a las temperaturas determinadas en la tabla 3, Anexo 1 de la presente Norma.	8				
	EQUIPO Y MATERIAL DE LIMPIEZA	10				
12	Tiene tarimas plásticas, estantes de fibra de vidrio o de acero inoxidable, rieles aéreos, ganchos, termómetros visibles, manguera para lavar el cuarto frío, cubeta para preparar solución de limpieza, cepillos, escobas y sustancias desinfectantes. Todo el equipo está en buenas condiciones de funcionamiento.	5				
13	Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección deben tener recomendación para su aplicación en alimentos; y están	5				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
	almacenadas adecuadamente fuera del cuarto frío.					
	OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS		36			
14	El cuarto frío se utiliza exclusivamente para la conservación de alimentos.	6				
15	El cuarto frío se mantiene limpio, libre de residuos de productos, derrame de sustancias líquidas y desechos sólidos en los pisos. Las paredes, puertas y techos están limpios al igual que las tarimas, estantes y demás equipos.	7				
16	Los alimentos procesados que se conserven en el cuarto frío están etiquetados con la información básica siguiente: Fecha de producción, fecha de vencimiento, tipo y nombre del producto o cualquier otra información que permita identificar el mismo.	7				
17	Los desechos sólidos generados por las operaciones en el cuarto frío, se manejan según lo especificado en el Art. 29 de la presente Norma".	4				
18	El personal que labora en el cuarto frío tiene acceso a servicio sanitario y lavamanos, que debe estar provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire, y alcohol gel.	4				
19	El manipulador de alimentos que labora el cuarto frío cumple con los requisitos en cuanto a los exámenes de salud exigidos en los Artículos 59 inciso 1º y 61 de la presente Norma.	8				
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES						
Fórmula calificación obtenida: SPO _____ PMA-PN/A _____						

Fórmula calificación obtenida: SPO _____
PMA-PN/A _____
X 100 _____

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

Ratificado por la Unidad Comunitaria de Salud Familiar:

Firmas y sellos



Anexo 5 Ficha de inspección sanitaria para autorización de Molinos de Nixtamal

Ministerio de Salud
Ficha de inspección sanitaria para autorización de Molinos de Nixtamal
Código 004-2012 A

Inspección para: Autorización nueva: _____, Renovación: _____ Control: _____.

Nombre de la empresa: _____

Dirección de la empresa: _____

Teléfono de la empresa: _____

Fax y/o Correo Electrónico: _____

Autorización número: _____ Fecha de vencimiento: _____

Propietario _____ Representante legal _____

Nombre del responsable del control de la bodega: _____

No. Total de empleados: _____

Tipos de alimentos almacenados: _____

Establecimiento de salud: _____

SIBASI: _____

Nombre del inspector que realiza inspección: _____

Fecha de 1a. Inspección _____ Calificación _____

Fecha de 1a. Re-inspección _____ Calificación _____

Fecha de 2a. Re-inspección _____ Calificación _____



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
	REQUISITOS DE LA PERSONA OPERADORA			41		
1	Si la persona operadora está expuesta a ruidos iguales o mayores de ochenta decibeles (A), utiliza equipo de protección contra ruidos y la jornada de trabajo debe ser inferior a las ocho horas diarias reglamentarias.	7				
2	Utiliza la vestimenta: camisa con manga y pantalón preferiblemente de color claro, gorro o redéccilla, gabacha o delantal, zapatos cerrados.	9				
3	No usa anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos, u otras joyas. Las uñas se observan recortadas, limpias y sin esmalte.	9				
4	Presenta exámenes general de heces y de orina cada seis meses.	8				
5	La persona operadora tiene acceso a lavamanos dotado de jabón líquido sin aroma y letrina con arrastre de agua, o en su defecto letrina sin arrastre de agua.	8				
	REQUISITOS DE LA INSTALACIÓN DEL MOLINO			59		
6	Cuenta con los medios de seguridad en la maquinaria eléctrica y de combustión, e instalaciones eléctricas, para evitar riesgo de accidente para el operador y para el público.	6				
7	Tiene dotación de agua desinfectada con cloro con un límite de 0,3 a 1,1 mg/l de cloro residual libre.	9				
8	El contenedor o contenedores, tanques elevados o cisternas se mantienen limpios, tapados y sin infiltraciones.	7				
9	En la instalación se han ubicado mesas u otras plataformas para la colocación de contenedores que lleva el público con la materia prima que se procesará (maíz, arroz, cacao, frijoles y otros).	6				
10	Las tolvas, el molino y las superficies que tengan contacto con la materia prima que se procesa, se lavan a diario o después de cada proceso.	9				
11	Las tolvas, discos y rodillos se cubren cuando estén en desuso, de tal manera que se evite el ingreso de insectos y roedores.	8				
12	El molino tiene acceso a un sistema de tratamiento de las aguas servidas.	8				
13	Tiene un sistema extractor de aire, cuando así se requiera de acuerdo a las instalaciones del inmueble.	6				
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					

CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES

Fórmula calificación obtenida: $\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$

Fórmula calificación obtenida: $\frac{\text{SSPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

Ratificado por la Unidad Comunitaria de Salud Familiar:

Firma y sello



Anexo 6 Ficha de inspección sanitaria para autorización de vehículos que transportan alimentos perecederos y no perecederos
Ministerio de Salud

Ficha de inspección sanitaria para autorización de vehículos que transportan alimentos perecederos (carne, leche, embutidos, lácteos y derivados incluyendo pasteles con crema pastelera y otros alimentos perecederos) y alimentos no perecederos (pan dulce, francés y otros productos no perecederos)

Código 005-2012 A

Inspección para: Autorización nueva: _____, Renovación: _____ Control: _____.

Nombre de la empresa _____

Dirección de la

empresa: _____

Teléfono de la empresa _____ Fax: _____

Correo electrónico: _____

No. De Autorización sanitaria: _____ Fecha de vencimiento: _____

Propietario del vehículo: _____

Tipo de vehículo _____ Placa No: _____

Número de empleados que cargan y descargan: _____

Tipos de alimentos: _____

SIBASI: _____

Establecimiento de salud: _____

Inspector que realiza inspección: _____

Fecha de 1a. Inspección: _____ calificación: _____

Fecha de 1a. Inspección: _____ calificación: _____

Fecha de 2a. Re inspección: _____ calificación: _____

**Calificación para autorización de vehículos que transportan alimentos perecederos**

Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección		Reinspección	
			1a	1a	2a	
	REQUISITOS SANITARIOS	90				
1	La unidad de transporte tiene el compartimiento de carga de alimentos cerrado e independiente de la cabina. Es de uso exclusivo para productos alimenticios perecederos.	5				
2	Los productos alimenticios perecederos se transportan en condiciones que impidan la contaminación por agentes microbiológicos, químicos, físicos y biológicos, para tal efecto el compartimiento de carga de los alimentos de la unidad de transporte al igual que los recipientes para transportar alimentos, están limpios, libres de tierra, residuos, suciedad, corrosión, polvo, grasa u otras materias contaminantes.	5				
3	La unidad de transporte destinada a la movilización de carne, pescado u otros alimentos perecederos, tiene un aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción del calor, puertas herméticas para que la carga quede aislada del exterior y un diseño que permita la evacuación de las aguas de lavado (sifón de descarga); en el caso de disponer de orificios para drenaje, estos permanecen cerrados mientras haya alimento al interior del vehículo.	8				
4	Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso, son herméticas, libres de corrosión, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación de aire, están fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan la acumulación de residuos, que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar y que permitan una adecuada circulación del aire.	4				
5	La unidad de transporte de alimentos refrigerados o congelados, que cuente con equipo de refrigeración, está equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar donde se pueda verificar la temperatura requerida, desde el momento en que se cierra las puertas de la unidad de transporte.	7				
6	Las temperaturas para conservar los productos perecederos se cumplen según el Anexo 1, tabla 3 de la presente Norma. Dispone de una bitácora de registro de temperaturas.	10				
7	La unidad de transporte tiene tarimas o equivalentes en buen estado y limpias, las que están separadas a cinco centímetros, como mínimo de las superficies.	4				
8	El personal responsable de cargar y descargar los productos cumple los hábitos higiénicos siguientes: cabello recortado, manos limpias y uñas recortadas, presentación personal aseada, ropa limpia, con gorro o redétila, camisa con manga, mandil o delantal y zapatos cerrados. No debe poseer prendas metálicas en las manos. Debe haber recibido el curso de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos.	4				
9	El propietario o responsable de la unidad de transporte comprueba el buen estado de salud del personal manipulador, para la comprobación	4				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
				1a	1a	2a
	presenta los resultados de los exámenes de laboratorio de no más de seis meses de realización.					
10	El manipulador de alimentos que labora en la unidad de transporte de alimentos perecederos, presenta originales o copias exámenes general de heces y de orina vigentes de los últimos seis meses.	4				
11	La unidad de transporte es cargada, ordenada y descargada fuera de los lugares de elaboración y almacenamiento de los alimentos, evitando la contaminación de los mismos y la introducción de gases de combustión en dichas áreas.	3				
12	Las operaciones de carga y descarga de los productos se realizan en condiciones adecuadas para evitar que los envases y/o embalajes sufran daños físicos por golpe, humedad, contacto con productos químicos u otros, de tal manera que impidan causar fisuras y como consecuencia contaminación en los alimentos.	4				
13	Los recipientes utilizados para transportar productos perecederos están revestidos de materiales que no modifiquen su composición y características organolépticas y no introduzcan sustancias nocivas u otros contaminantes. Son de fácil limpieza y se mantienen en condiciones adecuadas. Son de material resistente a la corrosión. Se lavan y desinfectan cuantas veces sea necesario, utilizando métodos físicos y un desinfectante químico grado alimentario.	4				
14	El interior de los compartimientos y de los recipientes que se usan para transportar productos alimenticios, son sometidos a limpieza y desinfección entre las distintas cargas para evitar la contaminación cruzada. Las soluciones desinfectantes utilizadas en la limpieza son completamente removidas con abundante agua limpia. Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección están aprobados para su uso por la autoridad competente.	4				
15	Durante el transporte de carne fresca y subproductos, cuando se empleen barriles u otros depósitos, estos tienen tapadera, ser lavables y de material resistente a la corrosión, para evitar la contaminación de los alimentos con óxidos, metales pesados u otras sustancias químicas, y además no se utilizan depósitos que hayan contenido sustancias químicas.	4				
16	Cuando se transporten carnes en la canal, la unidad de transporte dispone de ganchos o rieles para colgar las canales y disponer de puertas herméticas y cortinas plásticas. N/A	4				
17	El propietario de la unidad de transporte tiene un programa de limpieza y desinfección del compartimiento de la carga de alimentos y debe llevar los registros del cumplimiento del programa. El vehículo es inspeccionado cuidadosamente por parte del responsable del mismo, cada vez que lo utilicen, a manera que el mismo cumpla con las medidas establecidas en la presente Norma. El programa de limpieza es presentado al establecimiento o servicio de salud al momento de requerir el permiso sanitario.	8				



Nº	Aspectos a verificar	Puntaje Máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Inspección	Reinspección		
			1a	1a	2a	
18	La limpieza y desinfección de la unidad de transporte se realiza en una zona que reúna las condiciones para la disposición adecuada de las aguas residuales, a manera de evitar la acumulación de las mismas y que no constituya un foco de contaminación y molestias para la población.	4				
	IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	10				
19	La unidad de transporte de alimentos está identificada y codificada.	3				
20	El código asignado a la unidad de transporte está colocado en un lugar visible.	3				
21	El motorista de la unidad de transporte porta una copia del permiso sanitario vigente	4				
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES						
Fórmula Calificación obtenida: $\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						

Fórmula calificación obtenida:
$$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

**Calificación para autorización de vehículos que transportan alimentos no perecederos**

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	Puntaje Máximo	Calificación			OBSERVACIONES DE PRIMERA INSPECCIÓN	
			Inspección		Reinspección		
			1a	1a	2a		
	REQUISITOS SANITARIOS	90					
1	La unidad de transporte tiene el compartimiento de carga de alimentos cerrado e independiente de la cabina, aislado y de uso exclusivo para productos alimenticios no perecederos.	10					
2	Los productos alimenticios no perecederos se transportan en condiciones que impidan la contaminación con agentes microbiológicos, químicos, físicos y biológicos; para tal efecto el compartimiento de carga de los alimentos de la unidad de transporte al igual que los recipientes para transportar alimentos, están limpios, libres de tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa, corrosión u otras materias con los que puedan contaminarse los alimentos o sus materias primas.	9					
3	La unidad de transporte tiene tarimas o equivalentes en perfectas condiciones y limpias. Estar separadas a diez centímetros como mínimo del piso del compartimiento de carga.	9					
4	El personal responsable de cargar y descargar los productos cumple los hábitos higiénicos siguientes: cabello recortado, manos limpias y uñas recortadas, presentación personal aseada, ropa limpia, con gorro o redéccilla, camisa con manga, mandil o delantal y zapatos cerrados. No debe poseer prendas metálicas en las manos. Debe haber recibido el curso de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos.	9					
5	El manipulador de alimentos que labora en la unidad de transporte de alimentos no perecederos, presenta originales o copias exámenes general de heces y de orina vigentes de los últimos seis meses.	9					
6	La unidad de transporte es cargada, ordenada y descargada fuera de los lugares de elaboración y almacenamiento de los alimentos, evitando la contaminación de los mismos y la introducción de gases de combustión en dichas áreas.	9					
7	Las operaciones de carga y descarga de los productos se realizan en condiciones adecuadas para evitar que los envases o embalajes sufran daños físicos por golpe, humedad, contacto con productos químicos u otros, de tal manera que impidan causar fisuras y como consecuencia contaminación en los alimentos.	9					
8	El interior de los compartimientos y de los recipientes de la unidad de transporte que se usan para transportar productos alimenticios, son sometidos a limpieza y desinfección entre las distintas cargas, para evitar la contaminación cruzada. Las soluciones desinfectantes utilizadas en la limpieza son completamente removidas con abundante agua limpia. Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección están aprobados para su uso por la autoridad competente.	9					
9	El propietario de la unidad de transporte es un programa de limpieza y desinfección para dicha	8					



Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	Puntaje Máximo	Calificación			OBSERVACIONES DE PRIMERA INSPECCIÓN
			Inspección	Reinspección		
				1a	1a	2a
	unidad, y lleva los registros escritos del cumplimiento del programa. El vehículo debe ser inspeccionado cuidadosamente por parte del responsable del mismo cada vez que lo utilicen. El programa de limpieza es presentado al establecimiento de salud, cuando requiera el permiso sanitario.					
10	La limpieza y desinfección de la unidad de transporte, se realiza en una zona que reúna las condiciones para la disposición adecuada de las aguas residuales, a manera de evitar la acumulación de las mismas, residuos sólidos del lavado y que no constituya un foco de contaminación o molestias para la población.	9				
	IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	10				
11	La unidad de transporte de alimentos está identificada y codificada.	3				
12	El código asignado a la unidad de transporte está colocado en un lugar visible.	3				
13	El Motorista de la unidad de transporte porta una copia del permiso sanitario vigente.	4				
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					
CALIFICACIÓN SANITARIA ASPECTOS SANITARIOS GENERALES						
Fórmula calificación obtenida: $\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$						

Formula Calificación obtenida: $\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$

Dónde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

Ratificado por la Unidad Comunitaria de Salud Familiar:

Firmas y sellos



Anexo 7

Aspectos para la codificación de las unidades de transporte de alimentos perecederos y no perecederos

- El empresario elaborará una solicitud por cada vehículo. La solicitud la puede presentar también de forma compilada, pero detallando vehículo por vehículo con la información planteada en el formato de solicitud.
- Para unidades de transporte de alimentos perecederos se debe establecer la codificación, considerando el código de departamento del país, el número asignado al establecimiento de salud, el acrónimo según el trasporte y el año de vigencia del Autorización, según ejemplo: (06TAP01-11).

Donde el 06 corresponde al Código de Departamento del país. La codificación de los Departamentos se encuentra en el documento “Procedimientos para el control y vigilancia sanitaria de los alimentos”.

TAP: Acrónimo que significa Transporte de Alimentos Perecederos.

01: es el número asignado por el establecimiento de salud.

11: Corresponde al año de vigencia de la Autorización.

Para unidades de transporte de alimentos no perecederos se debe establecer la codificación, considerando el código de departamento del país, el número asignado al establecimiento de salud, el acrónimo según el trasporte y el año de vigencia del Autorización, según ejemplo: (05TANP02-11).

Donde el 05 corresponde al Código de Departamento del país. La codificación de los Departamentos se encuentra en el documento “Procedimientos para el control y vigilancia sanitaria de los alimentos”.

TANP: Acrónimo que significa Transporte de Alimentos No Perecederos.

02: Es el número asignado por el establecimiento de salud.



11: Corresponde al año de vigencia de la Autorización.

Códigos de departamento

Departamento	Código
Ahuachapán	01
Santa Ana	02
Sonsonate	03
Chalatenango	04
La Libertad	05
San Salvador	06
Cuscatlán	07
Cabañas	08
San Vicente	09
La Paz	10
Usulután	11
San Miguel	12
Morazán	13
La Unión	14

Fuente: Código Departamento Centro Nacional de Registros (CNR)



ANEXO 8 FORMATO DE NOTIFICACIÓN

Apartado Primera inspección () Primera reinspección () Segunda reinspección (): Calificación sanitaria final: _____

Leído el contenido íntegro de la presente, el interesado se niega/ accede a firmar.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 86, literal b, del Código de Salud. DOY FE, que los datos registrados en esta ficha de evaluación son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de: _____ días hábiles.

Hoy a las: _____ horas del día _____, del mes _____, del año _____, en la ciudad de: _____.

Firma del encargado del establecimiento: _____

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma del (los) delegado (s) de Salud:

Nombre: _____ Nombre: _____

Firma y sello

Firma y sello

Nombre: _____ Nombre: _____

Firma y sello

Firma y sello

Institución UCSF: _____ Institución UCSF: _____

Ratificado por la Unidad Comunitaria de Salud Familiar:

Firmas y sellos