

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL
RAMO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

ACUERDO No. 571.

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, San Salvador, cinco de Octubre de dos mil cinco.

De conformidad a lo establecido en el Artículo 42 Inciso 2o. del Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo, y conforme al Acuerdo número 216 que contiene “LAS NORMAS TECNICAS PARA LA AUTORIZACION Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS”, publicado en el Diario Oficial No. 125, Tomo No. 364, de fecha 6 de Julio de 2004, ACUERDA: Adicionar a las NORMAS TECNICAS SANITARIAS PARA LA AUTORIZACION Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, específicamente en el anexo número 001-2004-A de la ficha de inspección para fábricas de Alimentos y Bebidas Procesadas, lo que corresponde a los puntos 3.3 Instalaciones para lavarse las manos, 4. Manejo y Disposición de Desechos Sólidos, 4.1 Desechos de basura y desperdicio, 5. Limpieza y Desinfección, 5.1 programa de limpieza y Desinfección. 6. Control de Plagas, 6.1 Control de Plagas, 7. Equipos y Utensilios, 7.1 Equipos y Utensilios, 8. Personal, 8.1 Requisitos, 8.2 Capacitación, la cual no fue publicada en el Diario respectivo por haberse omitido involuntariamente consignarla en el documento correspondiente. COMUNÍQUESE. El Ministro de Salud Pública y Asistencia Social, JOSE GUILLERMO MAZA BRIZUELA, MINISTRO.

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE
FÁBRICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS****ANEXO I****INSPECCIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE FÁBRICAS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS****FICHA No. 001-2004-A****Ficha No.** _____INSPECCIÓN PARA: Licencia nueva ☐ Renovación ☐ Control ☐NOMBRE DE LA FÁBRICA (Ver patente de comercio)
_____DIRECCIÓN DE LA FÁBRICA (Acorde a licencia sanitaria)

TELÉFONO DE LA FÁBRICA _____ FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO DE LA FÁBRICA _____

DIRECCIÓN DE LA OFICINA

TELÉFONO DE LA OFICINA _____ FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO DE LA OFICINA _____

LICENCIA SANITARIA

No. _____ FECHA DE VENCIMIENTO _____

OTORGADA POR _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO ☐ REPRESENTANTE LEGAL ☐RESPONSABLE DEL CONTROL DE PRODUCCIÓN

NÚMERO TOTAL DE EMPLEADOS _____

TIPO DE ALIMENTOS

NÚMERO TOTAL DE PRODUCTOS _____

NÚMERO DE PRODUCTOS CON REGISTRO SANITARIO VIGENTE _____

FECHA DE LA 1ª. INSPECCIÓN _____	CALIFICACIÓN _____	/100
FECHA DE LA 2ª. INSPECCIÓN _____	CALIFICACIÓN _____	/100
FECHA DE LA 3ª. INSPECCIÓN _____	CALIFICACIÓN _____	/100

EL PUNTAJE MÍNIMO PARA OBTENER EL PERMISO CORRESPONDIENTE ES DE 80 PUNTOS

Hasta 60 puntos: Condiciones inaceptables. 61 – 70 puntos: Condiciones deficientes. Urge corregir.	71 – 80 puntos: Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones. 81 – 100 puntos: Buenas condiciones. Hacer algunas correcciones.
---	--

	1ª. Inspección	1ª. Reinspección	2ª. Reinspección
1. UBICACIÓN Y ALREDEDORES			
1. Ubicación y Alrededores			
1.2 Alrededores			
a) Limpios (1 punto)			
b) Ausencia de focos de contaminación (1 punto)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
1.1 Ubicación			
a) Ubicación adecuada (1 punto)			
SUB TOTAL (1 PUNTO)			
2.1 INSTALACIONES FÍSICAS			
2.1.1 Diseño			
a) Tamaño y construcción del edificio (1 punto)			
b) Protección en puertas y ventanas contra insectos y roedores y otros contaminantes (2 puntos)			
c) Área específica para vestidores y para ingerir alimentos (1 punto)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
2.1.2 Pisos			
a) De materiales impermeables y de fácil limpieza (1 punto)			
b) Sin grietas ni uniones de dilatación irregular (1 punto)			
c) Uniones entre pisos y paredes redondeadas (1 punto)			
d) Desagües suficientes (1 punto)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
2.1.3 Paredes			
a) Paredes exteriores construidas de material adecuado (1 punto)			
b) Paredes de áreas de proceso y almacenamiento revestidas de material impermeable, no absorbente, lisos, fáciles de lavar y color claro (1 punto)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
2.1.4 Techos			
a) Construidos de material que no acumule basura y anidamiento de plagas (1 punto)			
SUB TOTAL (1 PUNTO)			

2.1.5 Ventanas y puertas			
a) Fáciles de desmontar y limpiar (1 punto)			
b) Quicios de las ventanas de tamaño mínimo y con declive (1 punto)			
c) Puertas de superficie lisa y no absorbente, fáciles de limpiar y desinfectar, ajustadas a su marco (1 punto)			
SUB TOTAL (3 PUNTOS)			
2.1.6 Iluminación			
a) Intensidad mínima de acuerdo a manual de BPM (1 puntos)			
b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuados para la industria alimenticia y protegidos contra ranuras, en áreas de: recibo de materia prima, almacenamiento, proceso y manejo de alimentos (1 punto)			
c) Ausencia de cables colgantes en zonas de proceso (1 punto)			
SUB TOTAL (3 PUNTOS)			
2.1.7 Ventilación			
a) Ventilación adecuada (2 puntos)			
b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada (1 puntos)			
c) Sistema efectivo de extracción de humos y vapores (1 punto)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
2.2 INSTALACIONES SANITARIAS			
2.2.1 Abastecimiento de agua			
a) Abastecimiento suficiente de agua potable (3 puntos)			
b) Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución de agua potable (2 puntos)			
c) Sistema de abastecimiento de agua no potable independiente (2 puntos)			
SUB TOTAL (7 PUNTOS)			
2.2.2 Tubería			
a) Tamaño y diseño adecuado (1 puntos)			
b) Tuberías de agua limpia potable, agua limpia no potable y aguas servidas separadas (1 puntos)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
3. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS			
3.1 Drenajes			
a) Sistemas e instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuados (2 puntos)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
3.2 Instalaciones sanitarias			
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo (2 puntos)			
b) Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso (2 puntos)			
c) Vestidores y espejos debidamente ubicados (1 punto)			

SUB TOTAL (5 PUNTOS)			
3.3 Instalaciones para lavarse las manos			
a) Lavamanos con abastecimiento de agua caliente y/o fría (2 puntos)			
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indican lavarse las manos (2 puntos)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
4. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS			
4.1 Desechos de basura y desperdicio			
a) Procedimiento escrito para el manejo adecuado (2 puntos)			
b) Recipientes lavables y con tapadera (1 punto)			
c) Depósito general alejado de zonas de procesamiento (2 puntos)			
SUB TOTAL (5 PUNTOS)			
5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
5.1 Programa de limpieza y desinfección			
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección (2 puntos)			
b) Productos utilizados para limpieza y desinfección aprobados (2 puntos)			
c) Productos utilizados para limpieza y desinfección almacenados adecuadamente (2 puntos)			
SUB TOTAL (6 PUNTOS)			
6. CONTROL DE PLAGAS			
6.1 Control de plagas			
a) Programa escrito para el control de plagas (2 puntos)			
b) Productos químicos utilizados autorizados (2 puntos)			
c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas de procesamiento (2 puntos)			
SUB TOTAL (6 PUNTOS)			
7. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
7.1 Equipos y utensilios			
a) Equipo adecuado para el proceso (2 puntos)			
b) Equipo en buen estado (1 punto)			
c) Programa escrito de mantenimiento preventivo (1 punto)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
8. PERSONAL			
8.1 Requisitos			
a) El personal que manipula alimentos utiliza ropa protectora, cubrecabezas, cubre barba (cuando proceda), mascarilla y calzado adecuado (4 puntos)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
8.2 Capacitación			
a) Programa de capacitación escrito que incluya las BPM (3 puntos)			
SUB TOTAL (3 PUNTOS)			

9. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS			
a) Prácticas higiénicas adecuadas, según manual de BPM (3 puntos)			
SUB TOTAL (3 PUNTOS)			
10. CONTROL DE SALUD			
a) Constancia o carné de salud actualizada y documentada (4 puntos)			
SUB TOTAL (4 PUNTOS)			
11. CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN			
11.1 Insumos, materia prima e ingredientes			
a) Control y registro de la potabilidad del agua (3 puntos)			
b) Materia prima e ingredientes sin indicios de contaminación (1 puntos)			
c) Inspección y clasificación de las materias primas e ingredientes (1 punto)			
d) Materias primas e ingredientes almacenados y manipulados adecuadamente (1 punto)			
SUB TOTAL (6 PUNTOS)			
11.2 Operaciones de manufactura			
a) Controles escritos para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar contaminación (tiempo, temperatura, humedad, actividad del agua y pH) (3 puntos)			
b) Material para envasado almacenado en condiciones de sanidad y limpieza (2 puntos)			
c) Material para envasado específicos para el producto e inspeccionado antes del uso (2 puntos)			
SUB TOTAL (7 PUNTOS)			
11.3 Documentación y registro			
a) Registros apropiados de elaboración, producción y distribución (2 puntos)			
SUB TOTAL (2 PUNTOS)			
12. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN			
12.1 Almacenamiento			
a) Materias primas y productos terminados almacenados en condiciones apropiadas (1 puntos)			
b) Inspección periódica de materia prima y productos terminados (1 puntos)			
SUB TOTAL (2 puntos)			
12.2 Distribución (transporte)			
a) Vehículos autorizados por la autoridad competente (1 puntos)			
b) Operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración (1 puntos)			
c) Vehículos que transportan alimentos refrigerados o congelados cuentan con medios para verificar humedad y temperatura (2 puntos)			
SUB TOTAL (4 puntos)			
TOTAL GENERAL 100 Puntos			

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIÓ CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCIÓN Fecha:	PRIMERA REINSPECCIÓN Fecha:	SEGUNDA REINSPECCIÓN Fecha:
En cumplimiento de lo establecido en el Reglamento de la Unión Aduanera El Salvador, Guatemala, Nicaragua y Honduras para el Otorgamiento de la Licencia Sanitaria a Fábricas de Alimentos Procesados y el Registro e Inscripción Sanitario de Alimentos Procesados, DOY FE que los datos registrados en esta ficha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de ____ días, que vencen el _____. _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde) _____ Firma del inspector _____ Nombre del inspector (letra de molde)		_____ Nombre y firma del propietario o responsable	_____ Nombre y firma del inspector
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:	
_____ _____ _____ _____ _____ Firma del propietario o responsable _____ Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)			
_____ Firma del supervisor _____ Nombre del supervisor (Letra de molde)			
ORIGINAL: Expediente. COPIA: Interesado.			