



MINISTERIO
DE SALUD

Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes

El Salvador, 2025.



MINISTERIO
DE SALUD

Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes

El Salvador, 2025.

2025 Ministerio de Salud



Atribución-NoComercial-SinDerivadas
4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)

Está permitida la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o formato, siempre que se cite la fuente y que no sea para la venta u otro fin de carácter comercial. Debe dar crédito de manera adecuada. Puede hacerlo en cualquier formato razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen apoyo de la licencia.

La documentación oficial del Ministerio de Salud, puede Consultarse en el Centro Virtual de Documentación Regulatoria en: <http://asp.salud.gob.sv/regulacion/default.asp>

Ministerio de Salud

Calle Arce No. 827, San Salvador. Teléfono: 2591 7000

Página oficial: <http://www.salud.gob.sv>

Autoridades

Dr. Francisco José Alabi Montoya
Ministro de Salud *Ad honorem*

Dr. Carlos Gabriel Alvarenga Cardoza
Viceministro de Gestión y Desarrollo en Salud *Ad Honorem*

Dra. Karla Marina Díaz de Naves
Viceministra de Operaciones en Salud *Ad Honorem*

Distrito de San Salvador y Capital de la República, 23 de octubre del 2025.

Acuerdo n.º 2705


El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Salud

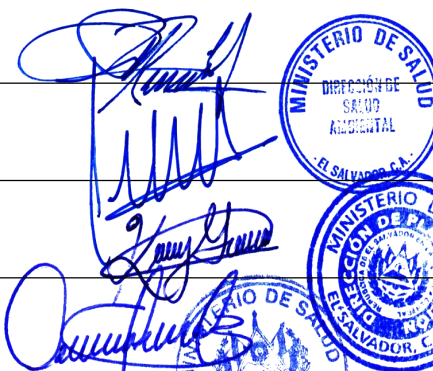
Considerando:

- I. Que el artículo 42, numeral 2) del Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo, establece que compete al Ministerio de Salud: "Dictar las normas y técnicas en materia de salud y ordenar las medidas y disposiciones que sean necesarias para resguardar la salud de la población".
- II. Que de acuerdo a los artículos 41 numeral 4 y 105 del Código de Salud, corresponde al Ministerio de Salud organizar, reglamentar y coordinar las funciones y atribuciones de los servicios técnicos y administrativos de sus dependencias, así como autorizar la apertura y funcionamiento de establecimientos tales como hoteles, moteles, pensiones, entre otros.
- III. Que es necesario desarrollar procedimientos estandarizados para la vigilancia sanitaria de los hospedajes en el país, a fin de asegurar la salud integral e integrada a la persona en el curso de vida.

Por tanto, en uso de las facultades legales, **acuerda** emitir el siguiente:


Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes

 GOBIERNO DE EL SALVADOR MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
	Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
		Página 1 de 16

Aprobaciones			
Función	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por	Ing. Pablo Arturo García Reyna	Colaborador Técnico	
Revisado por	Lic. Fredy Alberto Funes Erazo	Director de Salud Ambiental	
	Ing. Kevin Miguel Guevara Cárcamo	Director de Planificación <i>Ad honorem</i>	
Aprobado por	Dra. Karla Marina Díaz de Naves	Viceministra de Operaciones en Salud Ad Honorem	

Índice

I.	Introducción	2
II.	Objetivos	2
III.	Alcance	2
IV.	Responsabilidades	2
V.	Definiciones y siglas	3
VI.	Contenido técnico	4
	A.1. Consideraciones especiales	4
	A.2. Marco normativo	4
	A.3. Descripción de las actividades del procedimiento	4
	A.4. Diagrama de flujo	6
VII.	Disposiciones finales	7
VIII.	Vigencia	7
IX.	Anexos	8
X.	Historial de cambios	16

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 2 de 16

I. Introducción

La implementación de los actos y trámites administrativos mediante procesos claros y estandarizados es fundamental para que el personal de salud ambiental de las áreas operativas cuente con las herramientas necesarias que le permitan desarrollar su labor técnica con mayor eficacia y precisión.

En este contexto, la vigilancia sanitaria de establecimientos de hospedaje, adquiere especial relevancia, ya que se trata de establecimientos de interés sanitario donde las condiciones de higiene, bioseguridad y salubridad son determinantes para prevenir riesgos a la salud de la población.

El conocimiento y la correcta aplicación del marco normativo vigente garantizan que los procedimientos de inspección y autorización se realicen de manera uniforme, reduciendo inconsistencias en los procesos de evaluación del regulado. De esta forma, se asegura que los trámites de permisos y las acciones de vigilancia sanitaria se ejecuten con transparencia, eficacia y en beneficio de la salud pública.

II. Objetivo

Establecer los procedimientos para la vigilancia sanitaria en establecimientos de hospedaje a cargo de los diferentes niveles de la Dirección de Salud Ambiental, a fin de brindar claridad, transparencia y eficiencia en la prestación de servicios a los usuarios por parte del personal técnico de salud ambiental.


III. Alcance

El presente procedimiento es de obligatorio cumplimiento para el personal de la DISAM y sus delegados, en el ejercicio de sus funciones, así como a todas las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, propietarias y/o administradoras de establecimientos de hospedaje a nivel nacional.

IV. Responsabilidades

Director del establecimiento de Salud: recibe informe para iniciar proceso sancionatorio por incumplimiento sanitario del establecimiento bajo vigilancia.

Inspector técnico en salud ambiental: elabora y/o actualiza anualmente el censo de establecimientos bajo vigilancia y los que no cuentan con autorización sanitaria vigente, que estén operando en el Área Geográfica de Intervención (AGI). Elabora programación anual de inspecciones a establecimientos para la vigilancia sanitaria y lo agrega al POA, esto de acuerdo al tipo de establecimiento, la frecuencia de visitas a las instalaciones establecidos en

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 3 de 16

los lineamientos técnicos y a su legalización sanitaria vigente. Realiza inspección a los establecimientos en base a la programación y frecuencia establecida en lineamientos técnicos. Elabora acta de inspección y notifica al encargado de las observaciones, hallazgos encontrados y las recomendaciones formuladas en base a la inspección realizada. Realiza la re inspección de acuerdo a los hallazgos detallados en el acta de inspección anterior. De existir observaciones y recomendaciones no cumplidas, se elabora y se remite informe a Supervisor Técnico Local de Salud Ambiental. Archiva informe de inspección realizada y lo anexa al expediente correspondiente.

Supervisor Técnico Local de Salud Ambiental: recibe, revisa y autoriza censo y programación anual para su ejecución. En caso no exista la figura de supervisor local, el responsable de revisar y autorizar será el coordinador de área de salud ambiental del SIBASI. Recibe y revisa documentación del ITSA (ficha de evaluación y acta de inspección o solicitud de prórroga cuando aplica) y aprueba plazo de re inspección. Recibe y revisa documentación (informe y acta). Remite informe técnico al jefe de DIRSAM con copia al coordinador de salud ambiental de SIBASI y al director del establecimiento de salud. En el caso de no contar con supervisor técnico local de salud ambiental, el responsable será el ITSA del establecimiento y lo remitirá al jefe de DIRSAM con copia al coordinador de salud ambiental de SIBASI y al director del establecimiento de salud.


V. Definiciones y siglas

Definiciones:

Hospedaje: instalación acondicionada que provee servicios de alojamiento según sus características, manteniendo un procedimiento de registro de ingreso y salida, con la identificación del huésped cada vez que estos utilicen sus instalaciones.

Siglas y acrónimos:

AGI:	Área geográfica de intervención
DISAM	Dirección de Salud Ambiental
DIRSAM	Divisiones regionales de salud ambiental
ITSA	Inspector técnico en salud ambiental.
MINSAL	Ministerio de Salud
LPA	Ley de Procedimientos Administrativos
SIBASI	Sistema Básico de Salud Integral
UDS	Unidad de salud.

 GOBIERNO DE EL SALVADOR MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
	Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
		Página 4 de 16

VI. Contenido técnico

A.1. Consideraciones especiales

Los inspectores técnicos en salud ambiental (ITSA) deberán hacer inspecciones a efecto de vigilar los establecimientos de hospedaje, con el fin que se legalicen mediante el permiso sanitario de funcionamiento. La frecuencia de inspecciones será de dos veces al año.


Las unidades de salud deben reportar la programación de inspecciones que se realizarán durante el año, mediante el formato anexo "A" y dirigirlo al SIBASI correspondiente, a más tardar antes de finalizar último día hábil del mes de diciembre del año en curso. Según formato establecido.

A.2. Marco normativo


1. Lineamientos de trabajo del programa.
2. Norma técnica para autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento del MINSAL.
3. Formatos de actividades para tramites de permisos y vigilancia sanitaria de Salud Ambiental.
4. Código de Salud.
5. Ley de Procedimientos Administrativos.

A.3. Descripción de las actividades del procedimiento

Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes				
n.º	Responsable	Actividad	Descripción de la actividad	Registro y normativa
1	Inspector técnico en salud ambiental	Elabora y/o actualiza el censo.	Elabora y/o actualiza anualmente el censo de establecimientos bajo vigilancia y los que no cuentan con autorización sanitaria vigente, que estén operando en el AGI.	Marco normativo: 1. Anexo: 1.
2		Elabora la programación anual.	Elabora programación anual de inspecciones a establecimientos para la vigilancia sanitaria y lo agrega al POA, esto de acuerdo al tipo de establecimiento, la frecuencia de visitas a las instalaciones establecidos en los lineamientos técnicos y a su legalización sanitaria vigente.	Marco normativo: 1. Anexo: 2.
3	Supervisor técnico local de salud ambiental	Recibe, revisa y autoriza documentación	Recibe, revisa y autoriza censo y programación anual para su ejecución. En caso no exista la figura de supervisor local, el responsable de revisar y autorizar será el coordinador de Área de Salud Ambiental del SIBASI.	Marco normativo: 1. Anexo: N/A
4	Inspector técnico en	Realiza inspección.	Realiza inspección a los establecimientos en base a la programación y frecuencia establecida en lineamientos	Marco normativo:

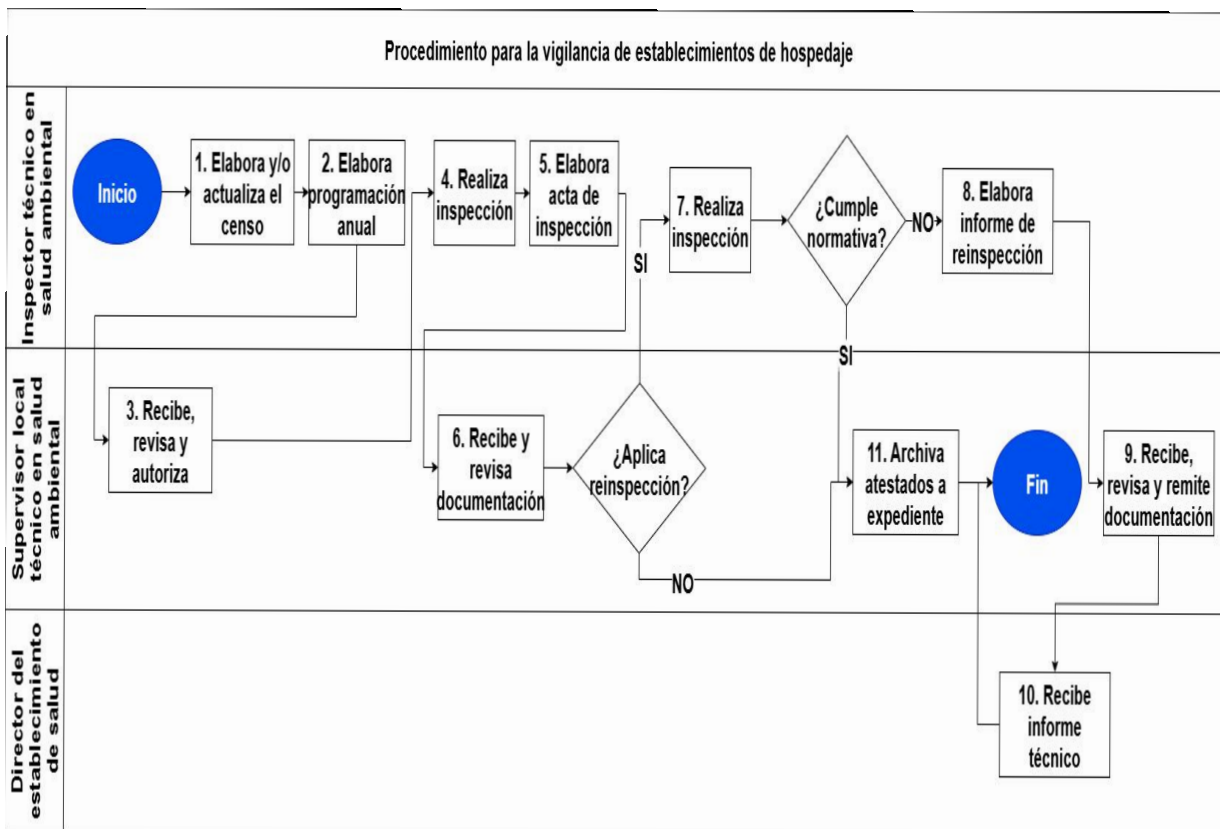
 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 5 de 16


Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes				
n.º	Responsable	Actividad	Descripción de la actividad	Registro y normativa
	salud ambiental		técnicos.	1, y 2. Anexo: 3.
5		Elabora acta de inspección.	<p>Elabora acta de inspección y notifica al encargado de las observaciones, hallazgos encontrados y las recomendaciones formuladas en base a la inspección realizada.</p> <p>En caso de haber observaciones, hallazgos y recomendaciones, se notificará al titular que cuenta con un plazo de 10 días (De acuerdo a artículo 88 LPA) para subsanar las observaciones; si las recomendaciones necesitaran más de 10 días para subsanarse, el titular debe presentar por escrito una solicitud de prórroga a la Oficina de Salud Ambiental de la UDS.</p>	<p>Marco normativo: 2, 3 y 5. Anexo: 4.</p>
6	Supervisor técnico local de salud ambiental	Recibe y revisa documentación	<p>Recibe y revisa documentación del ITSA (ficha de evaluación y acta de inspección o solicitud de prórroga cuando aplica) y aprueba plazo de reinspección.</p> <p>¿Aplica reinspección? No. Pasa a la actividad 11. Si. Pasa a la actividad 7.</p>	<p>Marco normativo: 1. Anexo: N/A</p>
7	Inspector técnico en salud ambiental	Realiza reinspección	<p>Realiza la reinspección de acuerdo a los hallazgos detallados en el acta de inspección anterior.</p> <p>¿Cumple normativa? Si. Pasa a la actividad 11. No. Pasa a la actividad 8.</p>	<p>Marco normativo: 1 y 2. Anexo: 3.</p>
8		Elabora informe de reinspección.	<p>De existir observaciones y recomendaciones no cumplidas, se elabora y se remite informe a supervisor técnico local de salud ambiental.</p>	<p>Marco normativo: 2, 3 y 5. Anexo: 5.</p>
9	Supervisor técnico local de salud ambiental	Recibe, revisa y remite documentación	<p>Recibe y revisa documentación (informe y acta). Remite informe técnico al jefe de DIRSAM con copia al coordinador de salud ambiental de SIBASI y al director del establecimiento de salud.</p> <p>En el caso de no contar con supervisor técnico local de salud ambiental, el responsable será el ITSA del establecimiento y lo remitirá al jefe de DIRSAM con copia al coordinador de salud ambiental de SIBASI y al director del establecimiento de salud.</p>	<p>Marco normativo: 1 Anexo: N/A</p>
10	Director del establecimiento de salud	Recibe informe técnico	<p>Recibe informe para iniciar proceso sancionatorio por incumplimiento sanitario del establecimiento bajo vigilancia.</p>	<p>Marco normativo: N/A</p>

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 6 de 16

Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes				
n.º	Responsable	Actividad	Descripción de la actividad	Registro y normativa
			Pasa a fin	Anexo: N/A
11	Inspector técnico en salud ambiental	Archiva atestados a expediente.	Archiva informe de inspección realizada y lo anexa al expediente correspondiente. Pasa a fin.	Marco normativo: 1 Anexo: N/A
Fin del procedimiento				

A.4. Diagrama de flujo



 GOBIERNO DE EL SALVADOR MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
	Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
		Página 7 de 16

VII. Disposiciones finales

a) Sanciones por el incumplimiento

Es responsabilidad del personal del Ministerio de Salud, dar cumplimiento al presente procedimiento, caso contrario se aplicarán las sanciones establecidas en la legislación administrativa respectiva.

b) Revisión y actualización

El presente procedimiento será revisado y actualizado cuando existan cambios en su desarrollo, cuando finalice su vigencia o se determine necesario hacer cambios por parte del Titular.

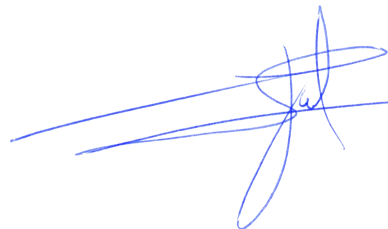

c) De lo no previsto

Todo lo que no esté previsto en el presente Procedimiento, se resolverá a petición de parte, por medio de escrito dirigido al Titular de esta Cartera de Estado, fundamentando la razón de lo no previsto, técnica y jurídicamente.


VIII. Vigencia


El presente procedimiento entrará en vigencia a partir de la fecha de la firma del mismo, por parte del Titular de esta Cartera de Estado.

Comuníquese.

Dr. Francisco José Alabi Montoya
Ministro de Salud *Ad honorem*

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01 Página 9 de 16

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-FOR-88
		Programación de inspección para establecimiento, comercio y servicio	Versión 01 Página 1 de 1

Anexo 2. Programación de inspección para establecimiento, comercio y servicio




MINISTERIO DE SALUD


PROGRAMACIÓN DE INSPECCIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO Y SERVICIO (ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE, SALONES DE BELLEZA, PELUQUERIAS, SAUNA Y MASAJES, ESTUDIOS DE TATUAJE Y/O PERFORACIONES). PLAN ANUAL OPERATIVO AÑO 20__

REGIÓN _____ SIBASI _____


Nº	ESTABLECIMIENTO (COMERCIO - SERVICIO)	NIVEL LOCAL	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														


NOTA: ANOTAR LA FECHA ESPECIFICA EN QUE SERA REALIZADA LA ACTIVIDAD. (DIA/MES)


 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16	
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.		Versión 01
				Página 10 de 16

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-FOR-86	
		Ficha de evaluación sanitaria de establecimientos de hospedajes.		Versión 01
				Página 1 de 4


Anexo 3. Ficha de evaluación sanitaria de establecimientos de hospedajes


 GOBIERNO DE EL SALVADOR		MINISTERIO DE SALUD		FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE		
Fecha:			No. Expediente:			
Inspección por:	Permiso <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Vigilancia <input type="checkbox"/> Denuncia <input type="checkbox"/>					
Nombre delegado de Salud:				Firma		
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección:				Firma		
Cargo		N° DUI:				
N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE		
I	Ubicación y Alrededores					
1	Ubicado en zona o lugar no expuesto a contaminación, alejado de actividades o establecimientos peligrosos. Alrededores del establecimiento se encuentra limpio y libre de equipo y objetos en desuso.					
II	Infraestructura					
	Techo					
2	Techo construido con material impermeable, resistente, fácil limpieza y en buen estado (sin desprendimiento de partículas ni filtración de agua).					
III	Paredes					
3	Las paredes del establecimiento son de material resistente, lisas, fácil de limpiar, pintadas de color claro, que no disminuya la iluminación, sin daños ni grietas.					
IV	Piso					
4	El piso es de material resistente, superficie lisa, impermeable, sin daños ni grietas, y es de fácil limpieza.					
V	Puertas					
5	Puertas son de material resistente, liso, en buen estado y fácil limpieza.					
VI	Iluminación					
6	Todo establecimiento de hospedaje cuenta con iluminación adecuada natural, artificial o ambas.					

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01 Página 11 de 16


 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-FOR-86
		Ficha de evaluación sanitaria de establecimientos de hospedajes.	Versión 01 Página 2 de 4


N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
7	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas, por caños aislantes, no presencia de cables colgantes.			
VII	Ventilación			
8	Cuenta con adecuada ventilación natural, artificial o ambas.			
9	Ventanas protegidas con malla metálica N° 10 ó 12, fácil de desmontar y limpieza.			
VIII	Calidad del Aire			
10	Equipos de ventilación artificial reciben mantenimiento y limpieza en un tiempo no mayor a 3 meses a equipos de calefacción, aire acondicionado o ventiladores, estos se encuentran en buen estado y limpios; presenta bitácora de cumplimiento.			
11	El establecimiento cumple con la Normativa Jurídica para el control del tabaco (artículo 6 y 7).			
IX	Agua apta para consumo humano			
12	El establecimiento dispone de agua potable para los diferentes usos o actividades.	Punto Crítico		
13	La calidad del agua cumple con los requisitos y parámetros establecidos en el Reglamento de agua apta para consumo humano.	Punto Crítico		
14	Instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución. Cisterna o tanque está protegido, se lava y desinfecta cada seis meses o según necesidad. Se observa limpio por dentro y fuera. Está incluido en programa de limpieza y desinfección.	Punto Crítico		
15	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/l).	Punto Crítico		
X	Disposición de aguas negras y grises			
16	Está conectado a un sistema de alcantarillado sanitario, o a un sistema de tratamiento colectivo de aguas residuales de tipo ordinario con descarga a un cuerpo receptor, o un sistema de tratamiento de aguas negras y grises con infiltración al subsuelo.			
XI	Desechos Sólidos			
17	Depósitos de material resistente, impermeable, liso, activados por pedal o vaivén, con tapadera ajustada, bolsa plástica en su interior, se lavan y desinfectan.			
18	Depósitos ubicados en zonas externas, con tapadera hermética. Se mantienen con bolsas plásticas en su interior y cerrados.			
19	Cuenta con un centro de acopio temporal para desechos sólidos comunes, que incluye: caseta techada, limpio, sin lixiviados, cerrado y alejado de zonas de procesamiento de alimentos.			
20	Disposición final de desechos sólidos adecuada según norma.			
XII	Control de Insectos y roedores			
21	Se cuenta con una empresa autorizada para el control de insectos y roedores y presenta programa de prevención y control de plagas.			

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 12 de 16

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-FOR-86
			Versión 01
		Ficha de evaluación sanitaria de establecimientos de hospedajes.	Página 3 de 4


N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
22	Si el establecimiento no subcontrata a empresa para el control de plagas, presentan plan de control interno, en este caso cuentan con hojas técnicas de los productos químicos que aplican y sus bitácoras de cumplimiento.			
23	No se observan criaderos de insectos ni presencia o señales de roedores.			
XIII	Uso de productos químicos			
24	Productos químicos y de limpieza, desinfección u otros son almacenados en un área restringida y con llave, con viñetas de información necesaria y la fecha de vencimiento.			
XIV	Instalaciones sanitarias			
25	Las habitaciones cuentan con instalaciones sanitarias, limpias y en buen estado.	Punto Crítico		
26	El establecimiento cuenta con instalaciones sanitarias para trabajadores, separados por sexo, identificados, accesibles, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado, limpios y no se emplea como bodega.	Punto Crítico		
27	El establecimiento cuenta con un espacio para lavado de equipo de limpieza con grifo y drenaje conectado a alcantarilla o a un sistema primario de tratamiento de aguas negras y grises.			
XV	Equipamientos de las instalaciones sanitarias			
28	Cuentan con papel higiénico, toalla de color claro, iluminación natural o artificial, agua fría y caliente (si Aplica) con instrucciones de uso en las llaves, jabón líquido o sólido sellado, depósitos para desechos sólidos comunes con bolsa, limpios y en buen estado.			
29	En dormitorios públicos o privados, cuenta con basureros de material resistente, impermeables con tapadera, con bolsa plástica en su interior, limpios y en buen estado.			
XVI	Equipamiento de las habitaciones			
30	Las habitaciones de los establecimientos cuentan con cama, almohada, protector plástico de colchón, ropa de cama de color claro (forro, juego de sábanas, sobre funda), basurero de material resistente, impermeable, con tapadera ajustada, bolsa plástica en su interior, todo en buen estado.			
31	Los dormitorios públicos o privados, cuentan con camas (base y colchón), camarotes o colchoneta y otros accesorios en buen estado, de acuerdo a la capacidad del establecimiento.			
XVII	Limpeza y desinfección			
32	Cuentan con un plan de limpieza y desinfección de todas las áreas del establecimiento que incluye hoja de registro de cumplimiento diario y actualizada.			
33	Áreas limpias, ventiladas, ordenadas, y sin olores desagradables en el ambiente.			


 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 13 de 16

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-FOR-86
		Ficha de evaluación sanitaria de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 4 de 4

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
34	Ropa de cama se cambia cuando se recibe nuevo cliente, en caso de clientes ya instalados, ropa de cama y toallas se cambia a diario.			
35	Personal de limpieza porta uniforme limpio, equipo de protección personal (guantes, mascarilla desechable, botas entre otros), todo en buen estado.			
36	Equipo de mantenimiento e implementos de limpieza en buen estado y resguardado adecuadamente.			


Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento: Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.
PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN: Debe de haber cumplido con el 100% por ciento de los requisitos sanitarios críticos y al menos con el 50% de los requisitos sanitarios no críticos.


 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01 Página 14 de 16

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-FOR-21
		Acta de inspección sanitaria del MINSAL	Versión 01 Página 1 de 1


Anexo 4. Acta de inspección sanitaria del MINSAL


 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	V01.DISAM.2025
DIRECCIÓN DE SALUD AMBIENTAL ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DEL MINSAL		
En _____ a las _____ horas y _____ minutos del día _____, en esta fecha se procede a realizar la inspección sanitaria:		
DIRSAM: _____		
Nombre de Establecimiento: _____		
Tipo de establecimiento: _____		
Dirección: _____		
Nombre del Propietario: _____ Tel. _____		
Permiso Sanitario _____ Evaluación: _____ %		
La Inspección sanitaria se ha realizado en presencia de: _____, quien se desempeña como _____, con Documento Único de Identidad, número _____		
Observaciones y Recomendaciones: _____ _____		
Las observaciones y recomendaciones antes mencionadas deberán de ser cumplidas en un plazo máximo de 10 días hábiles, de conformidad con el Art. 88 de la Ley de Procedimientos Administrativos. En caso de requerir un plazo mayor, deberá de enviar una solicitud junto con un plan de trabajo y mejora al Coordinador del Área de Salud Ambiental de SIBASI correspondiente, para que este, de manera fundamentada pueda resolver y ampliar el plazo, para hacer llevar a cabo una nueva inspección de verificación de cumplimiento.		
Yo, el suscrito Inspector Técnico en Salud Ambiental DECLARO: que no tengo, ni he tenido en el pasado, ningún conflicto de intereses que pueda influir en la imparcialidad, objetividad o integridad de mi trabajo en relación con la inspección realizada este día. Afirmo que no existen relaciones económicas, profesionales, familiares ni personales que puedan interpretarse como potenciales amenazas a mi independencia o que puedan influir en la toma de decisiones o en los resultados de esta actividad.		
_____ Nombre y firma	_____ Nombre y firma del ITSA	SELLO

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 15 de 16

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-FOR-50
		Informe técnico por vigilancia sanitaria	Versión 01
			Página 1 de 1

Anexo 5. Informe técnico por vigilancia sanitaria

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD
INFORME TECNICO POR VIGILANCIA SANITARIA.	
DIVISION REGIONAL DE SALUD AMBIENTAL _____ AREA DE SALUD AMBIENTAL DEL SIBASI _____ NIVEL LOCAL DE SALUD AMBIENTAL _____	
En atención a inspección sanitaria por vigilancia al establecimiento _____ con tipo de actividad _____ Propiedad del Sr(a) _____ Ubicado en: _____ _____	
Informo que el día ____ del mes ____ del año ____ se efectuó inspección () o re-inspección () por vigilancia sanitaria a dicho establecimiento, acompañando la misma el Sr.(a) _____ con cargo _____.	
Durante la visita se evaluó el establecimiento con ficha de inspección sanitaria _____ obteniendo una puntuación total de _____; puntos Críticos: _____, y no Críticos: _____.	
Observaciones: _____ _____ _____ _____	
Anexos: Ficha de inspección Acta sanitaria Fotografías u otros	

 GOBIERNO DE EL SALVADOR	MINISTERIO DE SALUD	M02-VS-VIGILAR LA SALUD AMBIENTAL	Código: M02-VS-DISAM-PRO-16
		Procedimiento para la vigilancia de establecimientos de hospedajes.	Versión 01
			Página 16 de 16

X. Historial de cambios

Versión Origen	Responsable	Fecha del cambio	Tipo de modificación	Nueva versión
00	Director de Salud Ambiental	No aplica	No aplica	Inicial