GOBIERNO DE EL SALVADOR

MINISTERIO DE SALUD

Procedimiento para la vigilancia de las condiciones sanitarias en industrias y agroindustria

El Salvador, 2025.

GOBIERNO DE EL SALVADOR

MINISTERIO DE SALUD

Procedimiento para la vigilancia de las condiciones sanitarias en industrias y agroindustria

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*

MINISTERIO
DE SALUD

GOBIERNO DE
EL SALVADOR

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

Acuerdo n.° 2701

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 ferias, mercados, supermercados, entre otros.

III. Que la Ley de Procedimientos Administrativos regula los requisitos de validez y eficacia de las actuaciones administrativas y el ejercicio de la potestad normativa de la Administración Pública, incluyendo la obligación para las instituciones de adecuar sus normativas a dicha ley.

IV. Que es necesario desarrollar procedimientos estandarizados para la vigilancia sanitaria de las industrias y agroindustrias 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 las condiciones sanitarias en industrias y agroindustria

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

Índice

I.	Introducción	2
II.	Objetivo	2
III.	Alcance	2
IV.	Responsabilidades	2
V.	Definiciones y siglas	3
VI.	Contenido técnico	3
	A.1. Consideraciones especiales	3
	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	25

I. Introducción

La implementación de procesos articulados, sistemáticos y documentados de vigilancia sanitaria de la industria y la agroindustria, es de suma importancia para garantizar claridad y transparencia en los usuarios, así como eficiencia en el trabajo que desarrolla el personal de salud ambiental en las áreas operativas. Esto a su vez, reduce el riesgo de inconsistencias en los procesos de evaluación del regulado tanto en el trámite de permisos como de vigilancia.

II. Objetivo

Establecer los procedimientos para la vigilancia sanitaria a las empresas de los sectores industrial y agroindustrial de azúcar y café uva, sector textil, así como empresas controladoras de plagas por los niveles de la División 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, con actividades industriales y agroindustriales, así como empresas controladoras de plagas, ubicadas en el territorio nacional.

IV. Responsabilidades

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 Responsabilidad (AGR). 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. 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 prorroga 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

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

V. Definiciones y siglas

Definiciones

Empresa: una empresa es un agente económico con autonomía para adoptar decisiones financieras y de inversión y con autoridad y responsabilidad para asignar recursos a la producción de bienes y servicios y que puede realizar una o varias actividades productivas.

Establecimiento: se define como una empresa o parte de una empresa ubicada en un único emplazamiento y en la que sólo se realiza una actividad productiva (no auxiliar) o en la que la actividad productiva principal genera la mayor parte del valor añadido

Industria: se entiende el conjunto de todas las unidades de producción que se dedican primordialmente a una misma clase o a clases similares de actividades productivas.

Siglas y acrónimos

MINSAL	Ministerio de Salud.
DISAM	Dirección de Salud Ambiental.
DIRSAM	Divisiones Regionales de Salud Ambiental.
ITSA	Inspector Técnico en Salud Ambiental.
UDS	Unidad de Salud.
SIBASI	Sistema Básico de Salud Integral.

VI. Contenido técnico

A.1. Consideraciones especiales

Los inspectores Técnicos en Salud Ambiental (ITSA), deberán hacer inspecciones a efecto de vigilar las empresas de los sectores industriales y agroindustriales con el fin que se legalicen mediante el permiso de funcionamiento sanitario de cualquier tipo y naturaleza de empresa a nivel nacional la frecuencia de inspecciones será de dos a empresas con permiso y máximo de cuatro a empresas sin permiso. La frecuencia de inspecciones a agroindustrias de azúcar y café uva, como de las empresas controladoras de plagas se programarán conforme a lo establecido en las norma y reglamento correspondiente.

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. Código de Salud.
2. Norma para autorización sanitaria de empresas confeccionadoras de ropa.
3. Norma Técnica Sanitaria para Autorizar el Funcionamiento de Establecimientos Agroindustriales para el Procesamiento de Caña de Azúcar y Café Uva. (MINSAL).
4. Reglamento para Otorgar el Permiso de Operación de Actividades Relativas al Control de Insectos, Roedores y Otros Animales, (MINSAL).
5. Norma técnica para autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento del MINSAL.
6. Lineamientos de programas DISAM 2025.

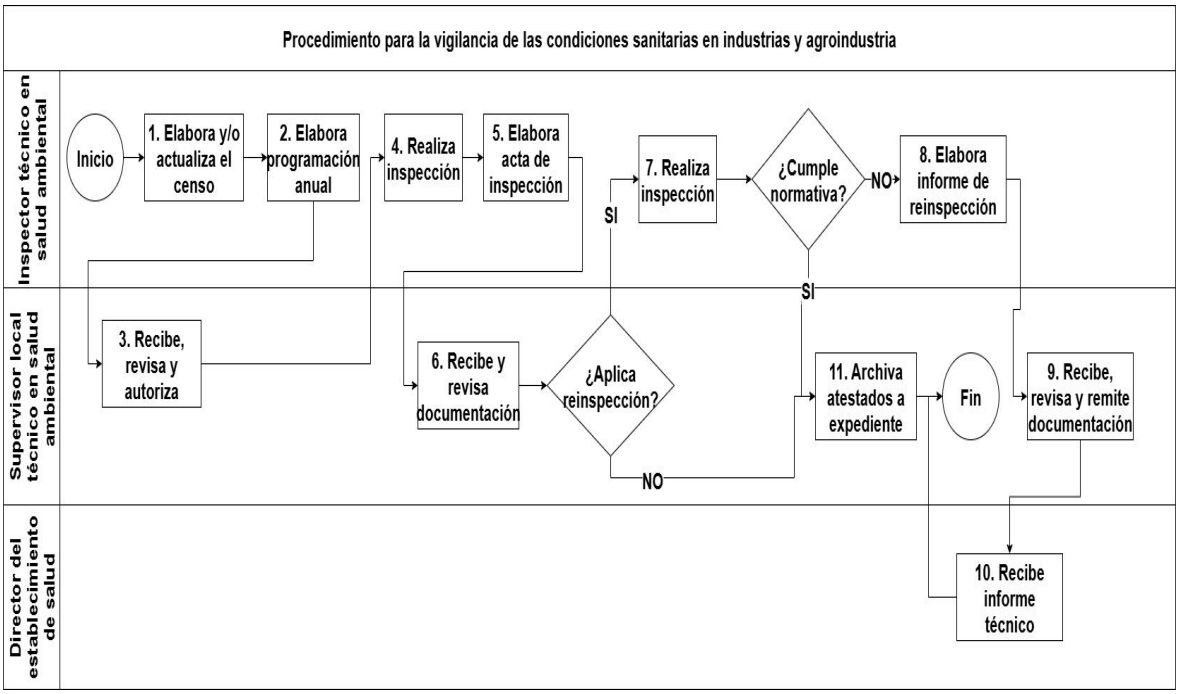
A.3. Descripción de las actividades del procedimiento

PROCEDIMIENTO PARA LA VIGILANCIA DE LAS CONDICIONES SANITARIAS EN INDUSTRIAS Y AGROINDUSTRIA				
N°	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 AGR.	Marco normativo 6 Anexo 1
2	Inspector Técnico en Salud Ambiental	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 2,3,4 y 5 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 2,3,4,5 y 6 Anexo 1 y 2
4	Inspector Técnico en Salud Ambiental	Realiza inspección.	Realiza inspección a los establecimientos en base a la programación y frecuencia establecida en lineamientos técnicos.	Marco normativo 5 y 6 Anexo 3 (formatos del 1 al 5)

5	Inspector Técnico en Salud Ambiental	Elabora acta de inspección.	Elabora acta de inspección y notifica al encargado de las observaciones, hallazgos encontrados y las recomendaciones formuladas en base a la inspección realizada. En caso de haber observaciones, hallazgos y recomendaciones, se notificará al titular que cuenta con un plazo de 10 días (De acuerdo a la LPA, artículo 88) 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 unidad de salud.	**Marco normativo: N/A** **Anexo 4**
6	Supervisor Técnico Local de Salud Ambiental	Recibe y revisa documentación	Recibe y revisa documentación del ITSA (ficha de evaluación y acta de inspección o solicitud de prorroga cuando aplica) y aprueba plazo de reinspección. **¿Aplica reinspección?** **No. Pasa a la actividad 11.** **Si. Pasa a la actividad 7.**	**Marco normativo: N/A** **Anexo 3 y 4**
7	Inspector Técnico en Salud Ambiental	Realiza reinspección	Realiza la reinspección de acuerdo a los hallazgos detallados en el acta de inspección anterior. **¿Cumple normativa?** **Si. Pasa a la actividad 11.** **No. Pasa a la actividad 8.**	**Marco normativo: N/A** **Anexo 3 (formatos del 1 al 5)**
8	Inspector Técnico en Salud Ambiental	Elabora informe de reinspección.	De existir observaciones y recomendaciones no cumplidas, se elabora y se remite informe a Supervisor Técnico Local de Salud Ambiental.	**Marco normativo: N/A** **Anexo 5**
9	Supervisor Técnico Local de Salud Ambiental	Recibe, revisa y remite documentación	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.	**Marco normativo: N/A** **Anexos 3,4 y 5**
10	Director del establecimiento de Salud	Recibe informe Técnico	Recibe informe para iniciar proceso sancionatorio por incumplimiento sanitario del establecimiento bajo vigilancia.	**Marco normativo: N/A** **Anexo: N/A**

11	Inspector Técnico en Salud Ambiental	Archiva atestados a expediente.	Archiva informe de inspección realizada y lo anexa al expediente correspondiente.	Marco normativo: N/A Anexo: N/A
Fin del procedimiento				

A.4. Diagrama de flujo



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*

IX. Anexos

Anexo 1
Formatos de actualización de censo

FORMATOS "B" ACTUALIZACIÓN DE CENSO DE EMPRESAS CON VIGILANCIA SANITARIA DEL PROGRAMA INDUSTRIAS Y AGROINDUSTRIAS (SECTOR TEXTILES, INGENIOS, BENEFICIOS DE CAFÉ Y EMPRESAS DE CONTROL DE PLAGAS) POR ESTABLECIMIENTOS DE SALUD DEL MINSAL.

SIBASI_____
MES_____AÑO_____
ESTABLECIMIENTO DE SALUD_____ TÉCNICO QUE REPORTA _ _____
DEPARTAMENTO _ _____ DISTRITO_____

1- Variables para censo de establecimientos con vigilancia de Norma de Industrias Confeccionadoras de Ropa.

ID	SIBASI	DISTRITO	Nivel local	NOMBRE DE LA EMPRESA.	*TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE TITULAR	DIRECCION EXACTA DE LA EMPRESA.	TELEFONO	NUMERO DE TRABAJADORES POR SEXO		CORDENADAS GEOGRAFICAS DE UBICACIÓN DE LA EMPREA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SEGÚN INSPECCIONES			FECHA DE EMISIÓN DE PERMISO	FECHA DE VENCIMIENTO PERMISO	PERMISO DE FUNCIONAMIENTO VIGENTE	
									M	F	N	W	1	2	3			SI	NO

*TIPO DE ESTABLECIMIENTO: 1- INDUSTRIA TEXTIL MAQUIILA SECA; 2- INDUSTRIA TEXTIL MAQUILA HUMEDA; 3-MIXTA NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SEGÚN INSPECCIONES: 1 = 100%; 2=60% ; 3= < 60%

2- Variables para censo de establecimientos con vigilancia de Norma Agroindustrias Ingenios Azucareros y Beneficios de Café Uva

ID	SIBASI	DISTRITO	DPTO	Nivel Local	NOMBRE DE LA EMPRESA.	*TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NOMBRE DE TITULAR	DIRECCION EXACTA DE LA EMPRESA.	TELEFONO / FAX	CORDENADAS GEOGRAFICAS DE UBICACIÓN DE LA EMPREA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SEGÚN INSPECCIONES			FECHA DE EMISIÓN DE PERMISO	FECHA DE VENCIMIENTO PERMISO	PERMISO DE FUNCIONAMIENTO VIGENTE	
										N	W	1	2	3			SI	NO

*TIPO DE ESTABLECIMIENTO: 1- INGENIO; 2- BENEFICIO; 3- RECIBIDERO

NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SEGÚN INSPECCIONES: 1 = 100%; 2=60% ; 3= < 60%

3- Variables para censo de establecimientos con vigilancia Reglamento para Otorgar el Permiso de Operación de Actividades Relativas al Control de Insectos, Roedores y otros Animales

ID	SIBASI	DISTRITO	UDS	NOMBRE DE LA EMPRESA.	NOMBRE DE TITULAR	DIRECCION EXACTA DE LA EMPRESA.	TELEFONO / FAX	NUMERO DE APLICADORES CON QUE CUENTA LA EMPRESA	NOMBRE DE PLAGUICIDAS UTILIZADOS POR LA EMPRESA	CORDENADAS GEOGRAFICAS DE UBICACIÓN DE LA EMPREA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE REGLAMENTO SEGÚN INSPECCIONES			FECHA DE EMISIÓN DE PERMISO	FECHA DE VENCIMIENTO PERMISO	PERMISO DE FUNCIONAMIENTO VIGENTE	
										N	W	1	2	3			SI	NO

NIVEL DE CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SEGÚN INSPECCIONES: 1 = 100%; 2=60% ; 3= < 60%

Anexo 2. Formato de programación

Programación de inspección para industrias y agroindustrias del sector textiles, ingenios, beneficios de café y empresas de control de plagas. Plan anual operativo año 20__

Nivel local (Nombre)	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
1.1 Nombre de Empresa												
1.2												
1.3												
2.....												
2.1												
2.2												
2.3												
3.....												

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

Anexo 3. Ficha de inspección sanitaria para industrias confeccionadoras de ropa

Fecha:			No. Expediente:		
Inspección por:	Permiso ☐ Renovación ☐ Vigilancia ☐ Denuncia ☐				
Nombre delegado de Salud:				Firma	
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección:				Firma	
Cargo		N° DUI:			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
I	**CONDICIONES FÍSICAS**		
1	La industria no colinda con centros educativos, establecimientos de salud y oficinas públicas y privadas		
2	Techo, piso y paredes de fácil limpieza		
3	Iluminación y ventilación natural y artificial		
4	Espacio entre trabajadoras (es) igual o mayor de 2 m2		
II	**CONDICIONES SANITARIAS**		
5	Calidad del agua cumple con RTS de agua para consumo humano		
6	Cuenta con tanque cisterna y agua en calidad y disponibilidad aceptable en caso de suspensión del servicio.		

7	Disposición adecuada de aguas residuales de tipo ordinario (alcantarillado o planta de tratamiento)		
8	Manejo sanitario de desechos sólidos comunes		
9	Realiza un manejo sanitario de los desechos bioinfecciosos en clínica de empleados		
11	Servicios sanitarios y lavamanos en buen funcionamiento y en condiciones higiénicas; provistos de papel y depósitos		
12	Servicios sanitarios en la proporción adecuada con base a la norma		
13	Cuenta con dispositivos para captar y evacuar los gases y partículas		
14	Registro de mediciones de ruido inferior a los 80 (dB) y se toman las medidas necesarias de prevención		
15	Mantiene y ejecuta programa permanente de control de insectos y roedores; incluyendo control de Aedes		
16	Cuenta con planes de prevención de riesgos y emergencia		
17	Trabajadores son provistos y usan equipo de protección Personal		
18	Equipo de protección personal en buen estado		

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.

Anotar la fecha específica en que será realizada la actividad día/ mes

Anexo 4. Ficha de evaluación sanitaria de agroindustrias para procesamiento de caña de azúcar y café uva

Fecha:			No. Expediente:		
Inspección por:	Permiso ☐ Renovación ☐ Vigilancia ☐ Denuncia ☐				
Nombre delegado de Salud:				Firma	
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección:				Firma	
Cargo		Nº DUI:			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
I	**Ubicación y alrededores**		
1	La actividad agroindustrial está ubicada en el área rural.		
2	Cuenta con un perímetro de seguridad dentro de su terreno no menor de cien metros a partir de las instalaciones de producción u otras instalaciones.		
II	**Agua apta para consumo humano**		
3	Se cuenta con el suministro de agua apta en calidad y cantidad para el consumo humano de acuerdo a la norma respectiva.		
4	Se han instalado dispensadores, ya sea de agua envasada o agua potable en la proporción de 1 por cada 25 trabajadores o fracción menor de 25.		

5	Se ha promovido el uso personal de recipientes para tomar agua.		
6	Se encontró el aparato dispensador limpio y en buenas condiciones de funcionamiento.		
III	**Protección e higiene de los alimentos**		
7	Existe un espacio físico, limpio y que cuente con las condiciones mínimas necesarias para la ingesta de los alimentos de los trabajadores.		
8	En caso de existir cafetería, comedor o restaurante, cuenta con la autorización sanitaria de funcionamiento, de acuerdo a la Norma Técnica de Alimento vigente.		
9	El propietario del establecimiento agroindustrial, exige a los proveedores externos de alimentos, como mínimo que presenten el carné vigente de cada manipulador de alimentos.		
IV	**Instalaciones sanitarias**		
10	Lavamanos: si el establecimiento tiene 100 trabajadores o menos: 1 lavamanos por cada 15 trabajadores o fracción mayor de 5. Si el establecimiento tiene más de 100 trabajadores: 1 lavamanos por cada 20 trabajadores o fracción mayor de 10.		
11	Los lavamanos están dotados de jabón y toallas, o secadores de mano.		
12	Duchas: 1 ducha por cada 100 trabajadores expuestos a labores relacionadas con la manipulación de productos químicos, cachaza y aguas residuales.		
13	Inodoros: si el establecimiento tiene menos de 25 trabajadores 1 inodoro para establecimientos. Si tiene de 26 a 100 trabajadores: 1 por cada 25 ó fracción mayor de 10. Si tiene 101 a 500 trabajadores: 1 por cada 30 trabajadores o fracción mayor de 10. Si tiene de 500 a más trabajadores: 1 por cada 35 trabajadores o fracción mayor de 15		
14	Se ha instalado por lo menos un inodoro para personas discapacitadas.		
15	Urinarios: se ha instalado 1 urinario individual por cada 50 trabajadores.		
16	Las instalaciones sanitarias están en buen estado de mantenimiento, funcionamiento y limpieza, separados por sexo.		

V	**Tratamiento de aguas residuales de tipo ordinario y tipo especial**		
17	El establecimiento trata las aguas residuales de tipo ordinario, autorizadas por autoridad competente.		
18	El establecimiento da tratamiento a las aguas residuales de tipo especial mediante sistemas de tratamiento autorizados por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales, si fuera el caso.		
VI	**Valores de descarga de agua residuales de tipo especial a un cuerpo receptor**		
19	Las descargas de agua residuales tipo especial resultantes de los sistemas de tratamiento que sean vertidas a un cuerpo receptor, cumplen con los valores máximos permisibles. Según anexo 1 de la "norma técnica sanitaria para autorizar funcionamiento de agroindustriales para procesamiento de caña de azúcar y café uva".		
VII	**Drenaje de aguas lluvias**		
20	Se cuenta con un sistema de drenaje de aguas lluvias para evitar el estancamiento de aguas y la proliferación de vectores.		
VIII	**Prevención y control de insectos y roedores**		
21	Cuenta con servicio de empresa autorizada por MINSAL, para el control de insectos y roedores.		
IX	**Limpieza y manejo desechos sólidos comunes**		
22	El establecimiento mantiene limpias las instalaciones internas, aceras y otros espacios no construidos.		
23	Los recipientes utilizados para depósito de los desechos sólidos comunes dentro de las instalaciones, son de material plástico o metálico con tapadera, que garanticen la protección de los desechos del sol, lluvia y animales.		
24	El establecimiento cuenta con un centro de acopio centralizado, para el almacenamiento temporal de los desechos generados por su actividad. El centro de acopio cumple con los siguientes requisitos: piso y paredes que garanticen la impermeabilidad, con desagüe y techado.		

25	Los objetos inservibles se eliminan y los objetos en desuso están colocados bajo techo, controlando la proliferación de insectos y roedores.		
X	**Manejo de sustancias químicas**		
26	El manejo y almacenamiento de sustancias químicas cumple con lo establecido en la norma sanitaria "Norma para Almacenamiento de Sustancias Químicas Peligrosas".		
27	Los productos empacados para comercialización nacional o exportación, cuentan con el Registro Sanitario vigente del MINSAL.		
	EXCLUSIVO DE EVALUACIÓN DE INGENIOS AZUCAREROS Y MOLIENDAS DE CAÑA DE AZÚCAR		
XI	**Alternativas de uso del bagazo**		
28	El bagazo de la caña de azúcar, se utiliza como combustible alternativo, forraje para animales o en su defecto se incorpora en la fabricación de abono orgánico.		
29	El bagazo de caña que quede almacenado para operaciones del ingenio y moliendas se almacena en áreas bajo techo; controlando la dispersión de bagacillo en su defecto se protegerse con polietileno u otro material impermeable.		
XII	**Manejo y procesamiento de la cachaza y bagacillo**		
30	La cachaza es manejada adecuadamente mediante procesos que no perjudiquen la salud y el medio ambiente, atendiendo lo establecido en el permiso ambiental, si aplica.		
31	En las zonas donde se produce bagacillo, se han tomado las medidas para el control del particulado del mismo.		
	EXCLUSIVO DE EVALUACIÓN DE BENEFICIOS DE CAFÉ UVA		
XIII	**Reducción de agua en el proceso**		
32	En la planta beneficiadora de café, se han implementado medidas demostrables para optimizar la cantidad de agua utilizada en el proceso de despulpe y lavado del café.		
XIV	**Manejo de la pulpa**		

33	La pulpa de café se trata en las instalaciones de la planta, con métodos que minimicen la proliferación de moscas, zancudos, lixiviados y olores		
34	En el caso de que la pulpa se disponga fuera de las instalaciones del beneficio de café, el traslado y disposición cuenta con la aprobación del personal técnico de salud ambiental local.		
35	El espacio donde se acumula la pulpa no permite la infiltración, caso contrario, se ha impermeabilizado.		
36	El sistema de drenaje de lixiviados, se ha canalizado a los sistemas de tratamiento de las aguas mieles.		
XV	**Almacenamiento de empaques**		
37	Los empaques y envases que se empleen para el envasado del producto final, son almacenados en condiciones que los protejan de la contaminación de factores externos, el espacio físico de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.		
38	El espacio físico de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.		

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.

Anexo 5. ficha de evaluación sanitaria para recibideros de café

Ficha de evaluación sanitaria para recibideros de café

Fecha:			No. Expediente:		
Inspección por:	Permiso ☐ Renovación ☐ Vigilancia ☐ Denuncia ☐				
Nombre delegado de Salud:				Firma	
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección				Firma	
Cargo		N° DUI:			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
I	**Requisitos sanitarios en los recibideros de café**		
1	El recibidero dispone de agua para consumo humano.		
2	Tiene como mínimo una letrina sin o con arrastre de agua.		
3	Tiene recipientes para almacenar los desechos sólidos.		
4	Los desechos sólidos en las instalaciones de los recibideros se recolectan y reciben tratamiento.		
5	No se observan acumulaciones de agua que permitan la crianza potencial de zancudos u otros vectores.		
6	No se observan criaderos de zancudos		
Para efectos de otorgar el permiso debe cumplir con el 100% de los aspectos críticos y con un mínimo del 50% de los aspectos sanitarios			

Anexo 6. Ficha de evaluación sanitaria para vehículos de transporte de pulpa de café

Fecha:			No. Expediente:		
Inspección por:	Permiso ☐ Renovación ☐ Vigilancia ☐ Denuncia ☐				
Nombre delegado de Salud:				Firma	
Nombre del propietario del vehículo:				Firma	
Cargo:		N° DUI:			
Tonelaje:		N° Placa:			
Traslado de la pulpa desde:			Traslado de la pulpa hacia:		

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
I	**Transporte de la pulpa**		
1	El vehículo de transporte reúne condiciones de la plataforma de la cama que impidan descargar o verter lixiviados por donde transite.		
2	El vehículo posee una capa que le permita cubrir la carga, de tal manera que no deje residuos sólidos por donde transite		
3	El vehículo de transporte de la pulpa no se utiliza para el transporte de alimentos.		
4	Durante el transporte de la pulpa, los ayudantes del conductor no viajan en la parte posterior del vehículo o en contacto con la pulpa.		
Para efectos de otorgar el permiso debe cumplir con el 100% de los aspectos críticos y con un mínimo del 50% de los aspectos sanitarios			

Anexo 7. Ficha de evaluación sanitaria para el permiso de operación de actividades de control de insectos, roedores y otros animales

Fecha:			No. Expediente:		
Inspección por:	Permiso ☐ Renovación ☐ Vigilancia ☐ Denuncia ☐				
Nombre delegado de Salud:				Firma	
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección				Firma	
Cargo		N° DUI:			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
I	**Requisitos de Autorización**		
1	MAG (Certificado de autorización).		
2	Cuenta con plan de contingencia.		
II	**Contratación de Personal**		
3	No se encontraron niños, adolescentes, mujeres embarazadas realizando manipulación de plaguicidas.		
4	Tiene el aplicador(a) conocimientos básicos sobre la hoja de seguridad química de los plaguicidas.		
5	Se verifica existencia de exámenes clínicos actualizados del aplicador.		
III	**Condiciones Generales de Operación**		
6	Se verifica el uso de plaguicidas debidamente registrados.		
7	El aplicador(a) cuenta con equipo de protección personal conforme a lo normado.		
8	Existe un programa de salud de los trabajadores.		

9	Se verifica que el equipo de protección personal se encuentra separado de los equipos de aplicación y plaguicidas.		
11	Se verifica la existencia de dispositivos lavaojos y ducha de emergencia en las instalaciones.		
IV	**Condiciones de Bioseguridad**		
17	Se verifica el uso correcto del equipo de bioseguridad.		
18	Existe un lavado o limpieza adecuado del equipo de bioseguridad y al equipo de aplicación de plaguicidas.		
19	Se verifican la existencia de informes técnicos.		
V	**De la Infraestructura**		
20	Se verifica la señalización según tipo de riesgos		
21	Los pisos y paredes de la bodega son impermeables.		
22	Se garantizan ambientes libres de emanaciones y acumulación de gases, vapores y olores.		
23	Servicios Sanitarios, lavamanos, mingitorios y duchas, cumplen con el Reglamento General de prevención de riesgos en los lugares de trabajo del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.		
24	Los plaguicidas están almacenados sobre tarimas o estantes y cumplen con separación de otros productos según lo normado.		
VI	**Manejo y disposición final de los desechos peligrosos y aguas especiales**		
20	Se verifica que los desechos de envases que contenían plaguicidas cumplen con lo establecido según lo normado.		
21	Las aguas generadas en operaciones de limpieza de equipos y lavado de envases que contuvieron plaguicidas se manejan siguiendo el procedimiento de triple lavado establecido en el Código internacional de conducta para la distribución y utilización de plaguicidas de la FAO.		

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.

Anexo 8. Formato de acta de inspección

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO DE EL SALVADOR

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

Anexo 9. Formato de informe

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO DE EL SALVADOR

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 efectúo inspección ( ) o reinspección ( ) 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:
_____
_____
_____
_____
_____
_____

-Ficha de inspección
-Acta sanitaria
-Fotografías u otros

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