



MINISTERIO  
DE SALUD

## ACUERDO No 390

San Salvador, 20 de enero de 2022.

### EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE SALUD

#### CONSIDERANDO

- I. Que el *Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo*, en el artículo 42, numeral 2), 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 la *Ley de Mejora Regulatoria* y la *Ley de Eliminación de Barreras Burocráticas*, tienen por objeto hacer eficiente la administración pública, simplificando los trámites y sus procedimientos, eliminando barreras burocráticas, carentes de fundamento legal o de razonabilidad, que restrinjan u obstaculicen el acceso o la permanencia de los agentes económicos en el mercado.
- 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 se considera necesario la implementación de sistemas digitales en la Administración Pública, para la prestación directa de servicios a los administrados, promoviendo la eficiencia y la transparencia del procedimiento administrativo y mejorando los servicios que ésta brinda, disminuyendo los tiempos de espera y favoreciendo así la ejecución de proyectos que inciden positivamente en el desarrollo económico y social del país.

- V. Que de conformidad al artículo 40, 83 y 86 del Código de Salud, corresponde al Ministerio de Salud Pública, la elaboración de normas pertinentes para evaluar la ejecución de las actividades relacionadas con la salud. emitir las normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público, los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos, así como de los medios de transporte y 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.
- VI. Que, a efecto de dar cumplimiento a directrices y lineamientos del Órgano Ejecutivo en el Ramo de Economía, sobre adoptar medidas de reactivación de la economía, sostener y potenciar el crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB), todas las instituciones públicas incluido el Ministerio de Salud y sus dependencias, han puesto a disposición de los administrados el uso de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación (TICS) considerando la importancia que suponen en la sociedad de la información, todo con el objeto de mejorar y simplificar las actuaciones en la Administración Pública y optimizar sus recursos, proporcionando a las empresas las herramientas tecnológicas y asesoría necesaria para mejorar su productividad y de esta manera incrementar el crecimiento económico, creación y generación de más fuentes de trabajo.
- VII. Que el Ministerio de Salud, como medida de respuesta para sufragar los impactos económicos generados por la pandemia por Covid-19, considera oportuno reformar y modernizar los procedimientos administrativos realizados por la Dirección de Salud Ambiental (DISAM) para la obtención de autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento, a fin de lograr mayor celeridad, eficiencia y transparencia, suprimiendo requisitos innecesarios en favor de los administrados, considerando que la simplificación y mejora en la emisión de dichas autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento constituye una condición prioritaria y emergente que aportará a la reactivación económica del país, como lo establece el literal d) del Art.- 7 de la Ley de Mejora Regulatoria.

**POR TANTO**, en uso de las facultades legales, ACUERDA emitir la siguiente:

# **NORMA TÉCNICA PARA AUTORIZACIONES Y PERMISOS SANITARIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL MINSAL**

## **CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

### **Objeto.**

**Art. 1.-** La presente norma tiene como objeto regular y controlar el otorgamiento de autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento de toda actividad o establecimiento agroindustrial, industrial, alimentaria, comercial o de servicios; y de aquellas actividades que, por disposición de ley, requieren de permisos sanitarios para operar en el territorio nacional, así como establecer los requisitos, plazos y procedimientos para el trámite de los mismos.

### **Ámbito de aplicación.**

**Art. 2.-** La presente norma técnica es de obligatorio cumplimiento, para el Ministerio de Salud y sus delegados en el ejercicio de sus funciones, así como para las personas naturales y jurídicas, que, por disposición de ley, deban obtener autorización, licencia o permiso sanitario de funcionamiento.

### **Autoridad Competente.**

**Art. 3.-** El Ministerio de Salud, es el ente verificador para el cumplimiento de la presente norma técnica, a través de la Dirección de Salud Ambiental y sus dependencias.

### **Definiciones y abreviaturas.**

**Art. 4.-** Para efectos de interpretación de la presente norma se establecen las siguientes definiciones y abreviaturas:

- a) **Actividad:** conjunto de operaciones o tareas que realiza una persona natural o jurídica, que requiere permiso sanitario de funcionamiento del Ministerio de Salud.
- b) **Actividad agroindustrial:** conjunto de operaciones relacionadas a la producción, industrialización, comercialización de productos agropecuarios.
- c) **Actividad comercial:** acciones destinadas a la compra y venta de bienes, al por mayor o al por menor.
- d) **Actividad de carácter accesorio:** aquella que se lleva a cabo en un establecimiento como complemento de su actividad principal, depende de esta última y pertenece al mismo propietario o representante legal.
- e) **Actividad alimentaria:** acciones dedicadas al procesamiento, producción, envasado, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos.
- f) **Actividad industrial:** aquellas destinadas a la transformación, elaboración, manipulación o utilización de productos naturales o artificiales; mediante tratamiento físico, químico o biológico, manualmente o por medio de máquinas o instrumentos.
- g) **Actividad principal:** aquella actividad que se considera de mayor riesgo sanitario.
- h) **Autorización sanitaria:** documento oficial que extiende el Ministerio de Salud, mediante el cual autoriza realizar una actividad, bajo la figura de licencia, autorización o permiso; previo cumplimiento de las condiciones o requisitos establecidos por ley o las normativas sanitarias respectivas.
- i) **Autorización sanitaria de funcionamiento de la unidad de transporte:** documento oficial que extiende el Ministerio de Salud, mediante el cual autoriza el

funcionamiento de la unidad de transporte de alimentos perecederos y de alimentos no perecederos, previo cumplimiento de las condiciones o requisitos establecidos por ley o las normativas sanitarias respectivas.

j) **Autorización sanitaria de funcionamiento de establecimientos:** Documento oficial que extiende la autoridad competente, mediante la figura de licencia, autorización o permiso; el cual autoriza el funcionamiento del establecimiento en un lugar específico, previo cumplimiento de las condiciones o requisitos establecidos por ley o las normativas sanitarias respectivas. Se otorga siempre bajo condición suspensiva vinculada al cumplimiento de los criterios para su autorización.

k) **Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento:** Documento Oficial que extiende la autoridad competente, mediante el cual se otorga temporalmente la autorización sanitaria de funcionamiento de establecimientos o medios de transporte, una vez sea presentada la documentación correspondiente y haber realizado el pago de los aranceles respectivos. Posee la misma fuerza y valor que el Permiso permanente dentro de los plazos de vigencia del mismo.

l) **Clausura temporal o cierre definitivo:** cierre de establecimiento que, tras la valoración de la autoridad de salud, concluye que no cumple con las condiciones sanitarias o requisitos fijados para autorizar su funcionamiento.

m) **Declaración jurada:** Documento mediante la cual el interesado declara bajo juramento, que previo al trámite de permiso sanitario de funcionamiento solicitado, el establecimiento donde funciona tiene por cumplidas las condiciones sanitarias necesarias para su funcionamiento, y que la información suministrada en el formulario de solicitud y en la misma declaración es verídica y vigente.

- n) **Establecimiento:** local con infraestructura definida abierta o cerrada, destinada a desarrollar una o varias actividades agroindustriales, comerciales, alimentarias, industriales o de servicios; de manera permanente o temporal.
- o) **Ficha técnica:** Documento que emite el personal técnico o profesional del Ministerio de Salud, el cual contiene la evaluación sanitaria del establecimiento o medio de transporte, que sirve como base para la emisión de autorizaciones o permisos para autorizar el funcionamiento de un establecimiento en un lugar específico, así como para avalar o aprobar las acciones que el Ministerio de Salud ordena o cualquier otro trámite señalado en esta Norma.
- p) **Solicitud de permiso sanitario:** Documento que debe utilizar el interesado, cuando requiere permiso sanitario de funcionamiento, por primera vez o su renovación. Puede ser en físico o digital.
- q) **Oficina regional de permisos sanitarios:** Área física administrativa de atención a usuarios para trámites y emisión de permisos sanitarios.
- r) **Orden sanitaria:** Acto administrativo mediante el cual el Ministerio de Salud hace del conocimiento de la persona interesada, de una resolución o disposición particular o especial en resguardo de la salud y el ambiente, la cual es de acatamiento obligatorio y debe ser ejecutada en el plazo que se indique.
- s) **Resolución:** Acto administrativo mediante el cual la autoridad de salud resuelve la solicitud del administrado.
- t) **Suspensión del permiso:** Es una orden sanitaria y mientras dure la misma todos los derechos conferidos al administrado quedan en suspenso y no se podrá hacer uso de ellos.

u) **Unidad móvil de preparación y venta de alimentos (Food Trucks):** actividad o servicio instalado dentro de un vehículo o equipo móvil, donde preparan y venden alimentos para consumo inmediato, que se traslada a diferentes zonas del país donde se ubica de manera temporal en un sitio determinado.

#### **ABREVIATURAS.**

- **MINSAL:** Ministerio de Salud.
- **DISAM:** Dirección de Salud Ambiental.
- **DISAMR:** División de Salud Ambiental Regional.
- **ORPES:** Oficina Regional de Permisos Sanitarios.
- **PSF:** Permiso Sanitario de Funcionamiento.
- **SPS:** Sistema de Permiso Sanitario.
- **PSPF:** Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento.

## **CAPÍTULO II**

### **TIPOS DE TRÁMITES, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.**

#### **Tipos de trámites.**

**Art. 5.-** Los trámites que regula la presente norma para el otorgamiento de Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento (PSF), son los siguientes:

- i. Permiso Sanitario de Funcionamiento de establecimientos educativos oficiales, privados o mixtos.
- ii. Permiso y Renovación Sanitaria para instalación y funcionamiento de establecimientos: comerciales, de servicio, recreativos y culturales (privado o economía mixta).

- iii. Permiso Sanitario para Instalación y Funcionamiento de establecimientos de hospedaje (hoteles, moteles, pensiones, casas de huéspedes, dormitorios públicos o privados, entre otros).
- iv. Permiso Sanitario para Instalación y Funcionamiento de salas de belleza y peluquerías.
- v. Permiso de Funcionamiento para mercados.
- vi. Permiso Sanitario de granjas avícolas y porcinas.
- vii. Permiso de Instalación y Funcionamiento Sanitario de establecimientos de hospedaje, guarderías, criaderos, albergues o refugios, centros de adiestramiento, tiendas de mascotas, centros para animales de compañía y para mataderos de animales de abasto.
- viii. Permiso Sanitario de Funcionamiento de establecimientos agroindustriales para el procesamiento de caña de azúcar y el café en uva.
- ix. Permiso o Renovación Sanitaria para la instalación y funcionamiento de empresas controladoras de plagas.
- x. Permiso Sanitario para Instalación y Funcionamiento de industrias, agroindustrias y fábricas no alimenticias.
- xi. Permiso Sanitario para vehículos que transportan alimentos perecederos, no perecederos, servicios de banquetes y pulpa de café.
- xii. Permiso Sanitario para unidades móviles que procesan y comercializan alimentos.



- xiii. Permiso de Funcionamiento Sanitario para establecimientos alimentarios.
- xiv. Permiso para Funcionamiento para supermercado.
- xv. Autorización para eventos temporales como ferias patronales y similares.
- xvi. Permiso Sanitario para Instalación y Funcionamiento de funerarias.
- xvii. Autorización de Funcionamiento de cementerios.
- xviii. Autorización o Renovación Sanitaria para Funcionamiento de crematorios de cadáveres.
- xix. Permiso Sanitario a las instalaciones físicas donde se estacionan vehículos que transportan desechos bioinfecciosos.
- xx. Autorización, Renovación o Ampliación de actividades económicas relacionadas con productos del tabaco y sus derivados.
- xxi. Permiso a embarcaciones.

Cualquier otra actividad diversa no especificada en los literales anteriores deberá solicitar el otorgamiento de Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento (PSF) según lo regulado en la presente norma técnica.

#### **Establecimientos con varias actividades.**

**Art. 6.-** En el caso de establecimientos que desarrollen varias actividades principales, el interesado deberá solicitar a la autoridad competente el PSF por cada una.

**Autorización Sanitaria para actividades temporales sin establecimientos.**

**Art. 7.-** Toda persona natural o jurídica interesada en una actividad o evento temporal como ferias culturales, comerciales, patronales, entre otras, que se realizan en lugares que no cuentan con infraestructura física, deberán ingresar en el SPS en línea o presentarse a la DISAM o sus regionales para solicitar la autorización sanitaria, dicha autorización será otorgada únicamente para el evento solicitado.

**Permiso para vehículos que transportan alimentos.**

**Art. 8.-** Toda persona natural o jurídica que requiera permiso sanitario de funcionamiento de vehículos que transportan alimentos, por primera vez o renovación, debe ingresar al SPS para iniciar el trámite o presentarse a la DISAM o sus regionales, para iniciar el trámite.

**Autorización para unidades móviles.**

**Art. 9.-** Toda persona natural o jurídica que requiera que sus unidades móviles donde se preparan y comercializan alimentos, deben ingresar al SPS para iniciar el trámite o presentarse a la DISAM o sus regionales, para el inicio del trámite, previo a su instalación y funcionamiento en un sitio determinado.

**CAPÍTULO III****REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA SOLICITUD****Requisitos para la solicitud del Permiso o Renovación.**

**Art. 10.-** La persona natural o jurídica propietaria de un establecimiento que requiere permiso para su funcionamiento, debe ingresar en el SPS o presentar a la DISAM o sus regionales, lo siguiente:

- a. Formato de Solicitud. (Anexo D).
- b. Declaración Jurada autorizada por el Ministerio de Salud. (Anexo B).
- c. Ficha sanitaria de acuerdo con el tipo de establecimiento, mediante la cual presenta autoevaluación de las condiciones sanitarias del establecimiento para el cual solicita el permiso.
- d. Comprobante de pago del arancel.
- e. Copia del Documento Único de Identidad del representante legal o persona natural, en caso de extranjeros Carnet de Residente o Pasaporte.
- f. Copia de Escritura de Constitución de Sociedad o modificación de ésta. (Aplica únicamente a persona jurídica).
- g. Los demás requisitos de acuerdo con el tipo de establecimiento, conforme a los anexos de esta normativa.
- h. En caso que la solicitud sea presentada por un tercero en las oficinas de la DISAM o sus regionales, dicha solicitud deberá de venir con firma legalizada o autenticada por Notario.
- i. Que no se le haya revocado en dos ocasiones consecutivas el PSPF para el mismo establecimiento, salvo que hubiera transcurrido un año después de la última resolución administrativa que revocó el PSPF.

**Pago del arancel.**

**Art. 11.-** Para el correspondiente trámite por primera vez, renovación o modificación del Permiso Sanitario de Funcionamiento la persona interesada, deberá pagar el servicio de acuerdo con el arancel vigente. Este pago se podrá realizar por medio de N.P.E o a través de los medios digitales que para tal fin disponga la DISAM.

**Presentación de solicitud y requisitos.**

**Art. 12.-** El solicitante presentará a la autoridad competente la solicitud de Permiso Sanitario de Funcionamiento, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 10 de la presente Norma Técnica, dicha presentación se podrá realizar presencialmente o por medios electrónicos.

**CAPÍTULO IV****DEL PERMISO SANITARIO PROVISIONAL DE FUNCIONAMIENTO****Plazo para la emisión del Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento.**

**Art. 13.-** Cuando la solicitud de permiso sea presentada a través del SPS, la autoridad competente emitirá Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento en un plazo no mayor a un día hábil contado a partir del momento de la presentación de la solicitud completa, sin perjuicio de los incidentes que puedan presentarse en el desarrollo del procedimiento, por incumplimiento a los requisitos. Pero cuando la solicitud de permiso sea presentada en las oficinas de la DISAM o sus regionales, el Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento, será emitido en un plazo no mayor de cinco días hábiles posteriores a la presentación de la solicitud.

El permiso provisional al que se refiere el presente artículo podrá ser emitida a través de un documento electrónico con firma electrónica certificada, de conformidad con los requisitos establecidos en la Ley de Firma Electrónica y deberá indicarse en el mismo su plazo de vigencia.

### **Vigencia de Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento.**

**Art.- 14.-** El Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento estará vigente por un plazo de tres meses, salvo los siguientes casos:

- a) Que sea revocado por incumplimiento a los requisitos o por no haber logrado la aprobación en la inspección o reinspección sanitaria.
- b) Que sea revocado por la emisión del Permiso Sanitario de Funcionamiento.
- c) Cuando sea prorrogado por la tramitación de algún incidente dentro del proceso.

La persona natural o jurídica a quien la autoridad competente le haya revocado en dos ocasiones consecutivas el Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento, por incumplimiento de los requisitos o por no haber logrado aprobación en la inspección sanitaria, no podrá solicitar nuevamente el permiso para el mismo establecimiento sino hasta después de haber transcurrido un año de la resolución administrativa que hubiere revocado por segunda vez el PSPF y sin perjuicio del procedimiento administrativo sancionatorio que ejerza la autoridad competente.

## **CAPÍTULO V INSPECCIÓN**

### **Inspección.**

**Art. 15.-** Una vez otorgado el Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento la autoridad competente programará la inspección pertinente, a fin de verificar “in situ” el cumplimiento de los requisitos sanitarios.

**Ficha técnica.**

**Art. 16.-** El delegado de salud, realizará la inspección verificando las condiciones sanitarias que fueron declaradas bajo juramento, aplicando la ficha de evaluación sanitaria, la cual incluirá requisitos sanitarios críticos y no críticos, según tipo de actividad o establecimientos, de acuerdo a lo establecido en los anexos de esta normativa. Dicha ficha técnica servirá de base para:

- a) El otorgamiento o renovación del Permiso Sanitario de Funcionamiento cuando se cumpla la totalidad de los requisitos sanitarios.
- b) Para programar la reinspección, luego de haber cumplido con el cien por ciento de los requisitos sanitarios críticos y al menos con el cincuenta por ciento de los requisitos sanitarios no críticos.
- c) Denegar el otorgamiento del Permiso Sanitario de Funcionamiento y la consecuente revocación del Permiso Sanitario Provisional de Funcionamiento en los casos de incumplimiento de los requisitos sanitarios, cuando no cumpla el cien por ciento de los requisitos sanitarios críticos y/o cuando no cumpla con menos del cincuenta por ciento de requisitos sanitarios no críticos.

**Reinspección.**

**Art. 17.-** En los casos que el solicitante cumpliera con los porcentajes establecidos en el literal b) del artículo anterior, el delegado de salud realizará una reinspección para la verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios en su totalidad y otorgará el Permiso Sanitario de Funcionamiento, para lo cual tendrá un plazo máximo de veinte días hábiles.

En caso de incumplimiento de las medidas sanitarias se dará por finalizado el procedimiento revocándose el Permiso Provisional de Funcionamiento y se iniciará el procedimiento administrativo sancionatorio correspondiente.

### **Inspección de vigilancia.**

**Art. 18.-** El delegado de salud efectuará inspecciones de vigilancia a todos los establecimientos que se les ha otorgado PSF, ya sea en forma programada, por denuncia, cuando se requiera, o de acuerdo a muestreo selectivo, dando especial énfasis a las actividades de alto riesgo para la salud ambiental y humana.

Para tal fin la DISAM realizará una programación anual de inspecciones de vigilancia. Dicha programación podrá ser afectada por la inclusión de establecimientos en los casos de denuncia o sospecha de incumplimiento y para su diseño se podrán utilizar sistemas informáticos que permitan la aleatoriedad de la muestra y eviten la discrecionalidad del funcionario.

## **CAPÍTULO VI PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO**

### **Otorgamiento y vigencia del Permiso Sanitario de Funcionamiento.**

**Art. 19.-** Una vez verificadas en el establecimiento las condiciones sanitarias acorde a lo estipulado en las leyes o normativas vigentes, se otorgará el permiso, la autorización o la licencia de funcionamiento a los establecimientos o actividades, de la siguiente manera:

- a) De cinco años a todo tipo de establecimientos, incluyendo piscinas y balnearios.
  
- b) De dos años para Food Trucks y para los vehículos que transportan alimentos o pulpa de café, unidades móviles que preparan y comercializan alimentos, alcohol, tabaco y sus

derivados.

c) De tres años, para las instalaciones físicas donde se estacionan vehículos que transportan desechos bioinfecciosos y barcos pesqueros nacionales.

El Permiso Sanitario de Funcionamiento podrá ser emitido a través de un documento electrónico con firma electrónica certificada, de conformidad con los requisitos establecidos en la Ley de Firma Electrónica y deberá indicarse en el mismo su plazo de vigencia.

### **Obligatoriedad de Renovación.**

**Art. 20.-** Toda persona natural o jurídica tendrá la obligación de tramitar la Renovación de Autorizaciones o Permisos Sanitarios de Funcionamiento, como máximo diez días hábiles antes de su vencimiento, en caso de no realizar la Renovación dentro del plazo aquí establecido el Permiso Sanitario de Funcionamiento se cancelará automáticamente, sin perjuicio del procedimiento administrativo sancionatorio que puedan efectuar las autoridades.

## **CAPÍTULO VII DE LA MODIFICACIONES.**

### **Modificación de condiciones del permiso.**

**Art. 21.-** Cuando un establecimiento requiera ampliar, variar o cambiar procesos, operaciones, tareas, materia prima o productos que impliquen una modificación de las condiciones originales bajo las cuales se otorgó el PSF; el propietario deberá realizar el trámite en el SPS en línea o presentarse a la DISAM o sus regionales.



El propietario deberá ingresar en el sistema la descripción de la actividad que modificará en dicho establecimiento, lo cual quedará sujeto a posterior verificación y aceptación por parte del personal técnico o profesional competente.

### **Cambios sustanciales.**

**Art 22.-** Cuando las nuevas condiciones de modificación estén relacionadas con cambios en la actividad o edificación que afecten el diseño estructural, o con la implementación de procesos, maquinarias, equipos o sistemas del proceso; el propietario deberá tramitar el PSF por primera vez.

### **Cambios no sustanciales.**

**Art. 23.-** En los casos donde la modificación no tenga cambios sustanciales, podrá mantener el PSF, y únicamente le corresponderá registrar la modificación en el SPS manteniendo la vigencia del permiso otorgado.

### **Cambio de calidades.**

**Art. 24.-** En aquellos casos que por distintas razones cambie razón social o denominación, representante legal o propietario o nombre del establecimiento; se deberá ingresar en el SPS, la solicitud de cambio, adjuntando los documentos que respaldan al mismo y el permiso original para su anulación; para la emisión del nuevo permiso, manteniendo la vigencia del permiso otorgado.

### **Traslado de establecimiento o cambio de actividad.**

**Art 25.-** En el caso que un establecimiento se encuentre autorizado y se traslada a otro sitio o cambia de actividad, deberá tramitar el PSF por primera vez.

**Vigencia del nuevo permiso.**

**Art 26.-** Los nuevos PSF que se otorguen en virtud de las modificaciones o cambios señaladas en este capítulo, deberán emitirse a partir de la fecha en que se solicitan nuevamente y respetar la vigencia determinada en los certificados originales.

**De los trámites no sujetos a inspección.**

**Art. 27.-** En los casos de renovaciones y modificaciones no sustanciales, podrá obviarse el requisito de la inspección, si un análisis de riesgo indicara que dichos establecimientos representan un riesgo bajo de afectación a la salud ambiental o humana.

## **CAPÍTULO VIII DISPOSICIONES FINALES**

**Ausencia de permiso o incumplimiento de medidas sanitarias.**

**Art. 28.-** Los establecimientos que no cuenten con permiso sanitario vigente o que no cumplan con las medidas sanitarias en el plazo establecido en la inspección o visitas de vigilancia, serán sancionados luego del procedimiento administrativo conforme a lo establecido en el Código de Salud.

**Procedimiento administrativo sancionatorio.**

**Art. 29.-** Si como resultado de la reinspección o inspecciones realizadas a solicitud del interesado, por denuncia o vigilancia no se cumplieran las medidas sanitarias emitidas en el plazo establecido, no se otorgará o renovará el Permiso Sanitario de Funcionamiento y se iniciará el procedimiento administrativo sancionatorio de acuerdo a la legislación vigente.

**Aplicación supletoria.**

**Art. 30.-** En todo lo no dispuesto en la presente Norma Técnica, será aplicable lo establecido en la Ley de Procedimientos Administrativos.

**Derogatoria.**

**Art. 31.-** Quedan derogadas expresamente todas las disposiciones administrativas y fichas sanitarias contenidas en las normativas técnicas, emitidas por el Ministerio de Salud, que contraríen la presente norma.

**Disposición transitoria.**

**Art 32.-** Los procedimientos que se encuentran en trámite a la fecha de entrada en vigencia de la presente norma se concluirán de conformidad con la normativa que se iniciaron.

**Anexos.**

**Art. 33.-** Forman parte integrante de la presente norma los siguientes anexos:

ANEXO A. Flujograma.

ANEXO B. Declaración jurada.

ANEXO C. Requisitos administrativos.



ANEXO D. Solicitud.

ANEXO E. Memoria Descriptiva.

ANEXO F. Fichas técnicas.

**Vigencia**

**Art. 34.-** La presente norma entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial.

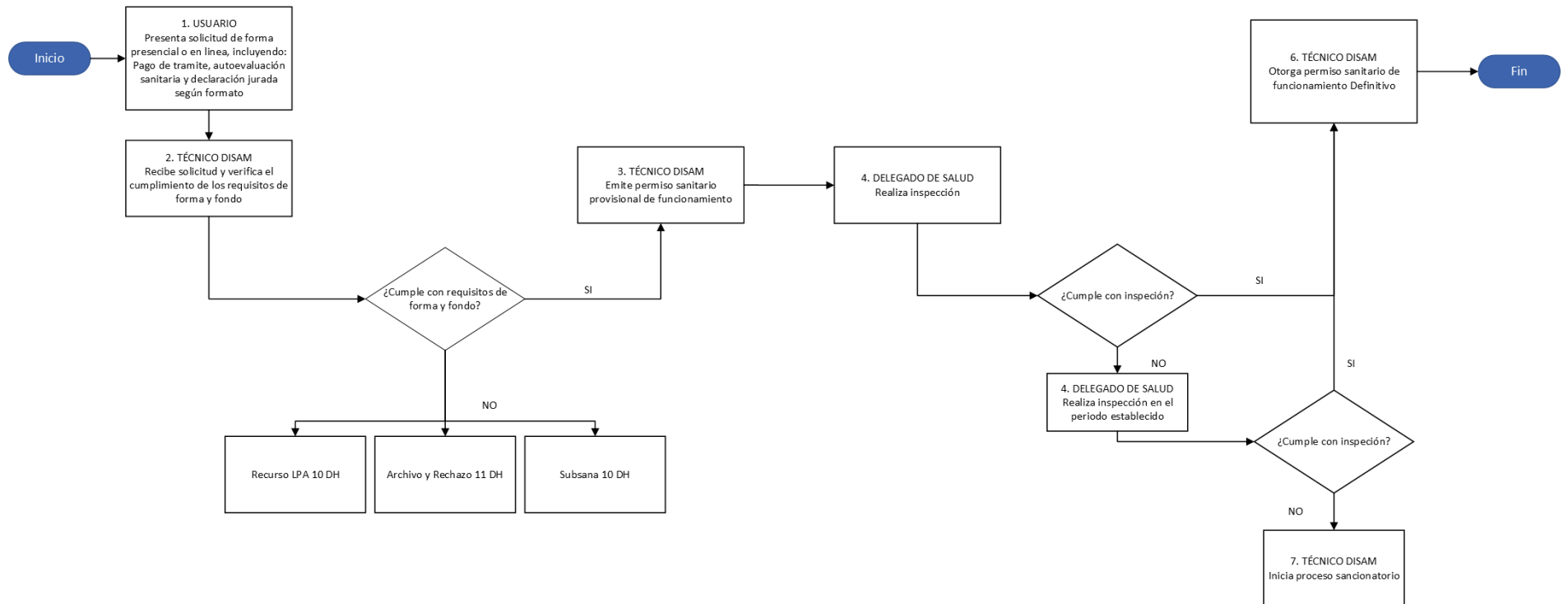


**Dr. Francisco José Alabí Montoya**  
**Ministro de Salud *ad honorem***

# **ANEXO A. FLUJOGRAMA**

## ANEXO A. FLUJOGRAMA

### PROCEDIMIENTO PARA LA EMISIÓN DE PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO



**ANEXO B.**  
**DECLARACIÓN JURADA**

**ANEXO B1.  
DECLARACIÓN JURADA PERSONA NATURAL**

En la ciudad de \_\_\_\_\_, a las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del año dos mil \_\_\_\_\_.

YO: \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ años de edad, del domicilio de \_\_\_\_\_, departamento de \_\_\_\_\_, con \_\_\_\_\_ (DOCUMENTO DE IDENTIDAD (DUI, PASAPORTE, CARNET DE RESIDENTE, ETC.)) número \_\_\_\_\_; propietario del establecimiento denominado: \_\_\_\_\_ ubicado en la siguiente dirección: \_\_\_\_\_.

Quiero que se me otorgue el permiso que señala El CÓDIGO DE SALUD y la NORMA TÉCNICA PARA AUTORIZACIONES, LICENCIAS Y PERMISOS SANITARIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL MINISTERIO DE SALUD, para lo cual **DECLARO BAJO JURAMENTO:**

**Primero:** Que la actividad señalada en el formulario de solicitud presentada del Permiso Sanitario de Funcionamiento que se realizará en el establecimiento antes mencionado cumple con toda la normativa establecida para el caso en concreto. **Segundo:** Que la información que contiene la solicitud que adjunto a esta declaración es verdadera y que de no decir la verdad incurriré en el delito de Falsedad Ideológica, contenido en el inciso segundo del Artículo doscientos sesenta y cuatro del Código Penal, estando plenamente consciente de las consecuencias legales que la falsedad de mi Declaración podría implicar, incluyendo que mi actuación se tenga como mi voluntad e intención de realizar una acción estipulada y penada por la ley. Estando plenamente consciente que el lugar para el cual solicito el Permiso Sanitario de Funcionamiento, cumple con todas las exigencias y requisitos requeridos por todas las Leyes, y Normativas Nacionales o Extranjeras, así como por Tratados y/o Convenios Internacionales en la materia. Y que de no ser cierto lo anterior estaré cometiendo un delito de manera deliberada y dolosa, con intencionalidad y sabiendo las consecuencias que puede traer consigo dicho acto delictivo. **Tercero:** Que la actividad para la cual solicito el Permiso Sanitario de Funcionamiento, cumple con los requisitos señalados según la NORMA TÉCNICA PARA AUTORIZACIONES, LICENCIAS Y PERMISOS SANITARIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL MINISTERIO DE SALUD. **Cuarto:** Que me comprometo a mantener las condiciones debidas por el tiempo de vigencia del permiso y cumplir con los términos de la normativa antes indicada, por ser requisito indispensable para la operación de mi establecimiento, de igual forma me comprometo que todos los servicios brindados y los productos, equipos y materiales que se comercialicen o utilicen dentro del establecimiento, estarán debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y a no ampliar o cambiar de



actividad sin la autorización previa de este Ministerio. En caso de no hacerlo, no será responsabilidad del Ministerio de Salud, ni de ninguna de sus dependencias o funcionarios, para lo cual expresamente reitero que los exonero de toda responsabilidad. **Quinto:** Que exonero de toda Responsabilidad a las autoridades del Ministerio de Salud por el otorgamiento del Permiso Provisional de Funcionamiento o del Permiso Sanitario de Funcionamiento, con base en la presente declaración, y que soy conecedor que si la autoridad de salud llegase a corroborar alguna falsedad en la presente declaración, errores u omisiones en los documentos aportados, o que los servicios prestados y/o los productos comercializados dentro de mi establecimiento no cuentan con la debida autorización sanitaria, suspenderá o cancelará el Permiso Provisional de Funcionamiento o del Permiso Sanitario de Funcionamiento. Que, por lo anterior, además, exonero de todo tipo de responsabilidad a cualquier Dirección, oficina, empleado o funcionario, así como a cualquier persona que trabaje directa o indirectamente con del Ministerio de Salud, en el procedimiento para obtener el Permiso Sanitario de Funcionamiento. Lo anterior lo declaro de manera libre y voluntaria, estando en pleno uso de mis facultades y consciente de todo lo expresado. En fe de lo cual, firmo y ratifico todo lo antes dicho, por estar redactado conforme mi voluntad.

**ANEXO AB2.  
DECLARACIÓN JURADA PERSONA JURÍDICA**

En la ciudad de \_\_\_\_\_, a las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del año dos mil \_\_\_\_\_.

YO: \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ años de edad, del domicilio de \_\_\_\_\_, departamento de \_\_\_\_\_, con \_\_\_\_\_ (DOCUMENTO DE IDENTIDAD (DUI, PASAPORTE, CARNET DE RESIDENTE, ETC.)) número \_\_\_\_\_; actuando en mi calidad de \_\_\_\_\_ (COMO REPRESENTANTE LEGAL, APODERADO, MANDATARIO, GESTOR, AGENTE REPRESENTANTE, ETC) de \_\_\_\_\_ (SOCIEDAD, ASOCIACION, CORPORACIÓN, COMPAÑÍA, SUCURSAL DE SOCIEDAD EXTRANJERA), entidad de las siguientes características: \_\_\_\_\_ (DEBERÁ EXPRESAR LA DENOMINACIÓN O RAZON SOCIAL, CARACTERISTICAS DE LA PERSONA JURÍDICA COMO POR EJEMPLO: DOMICILIO, NACIONALIDAD, NATURALEZA JURÍDICA, EXISTENCIA LEGAL, ETC), calidad que acredito por medio de \_\_\_\_\_ (CREDENCIAL DE ADMINISTRADOR, PODER, MANDATO, ETC. Y ADEMÁS DEBERÁ DE RELACIONAR LA PERSONERIA JURÍDICA QUE ACREDITA LA EXISTENCIA DE LA ENTIDAD); propietario del establecimiento denominado: \_\_\_\_\_ ubicado en la siguiente dirección: \_\_\_\_\_. Quiero que a mi representada se le otorgue el permiso que señala El CÓDIGO DE SALUD y la NORMA TÉCNICA PARA AUTORIZACIONES, LICENCIAS Y PERMISOS SANITARIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL MINISTERIO DE SALUD. Para lo cual **DECLARO BAJO JURAMENTO: Primero:** Que la actividad señalada en el formulario de solicitud presentada del Permiso Sanitario de Funcionamiento que se realizará en el establecimiento antes mencionado cumple con toda la normativa establecida para el caso en concreto. **Segundo:** Que la información que contiene la solicitud que adjunto a esta declaración es verdadera y que de no decir la verdad incurriré en el delito de Falsedad Ideológica, contenido en el inciso segundo del Artículo doscientos sesenta y cuatro del Código Penal, estando plenamente consciente de las consecuencias legales que la falsedad de mi Declaración podría implicar, incluyendo que mi actuación se tenga como mi voluntad e intención de realizar una acción estipulada y penada por la ley. Estando plenamente consciente que el lugar para el cual solicito el Permiso Sanitario de Funcionamiento, cumple con todas las exigencias y requisitos requeridos por todas las Leyes, y Normativas Nacionales o Extranjeras, así como por Tratados y/o Convenios Internacionales en la materia. Y que de no ser cierto lo anterior estaré cometiendo un delito de manera deliberada y dolosa, con intencionalidad y sabiendo las consecuencias que

puede traer consigo dicho acto delictivo. **Tercero:** Que la actividad para la cual solicito el Permiso Sanitario de Funcionamiento, cumple con los requisitos señalados según la NORMA TÉCNICA PARA AUTORIZACIONES, LICENCIAS Y PERMISOS SANITARIOS DE FUNCIONAMIENTO DEL MINISTERIO DE SALUD. **Cuarto:** Que me comprometo a mantener las condiciones debidas por el tiempo de vigencia del permiso y cumplir con los términos de la normativa antes indicada, por ser requisito indispensable para la operación de mi establecimiento, de igual forma me comprometo que todos los servicios brindados y los productos, equipos y materiales que se comercialicen o utilicen dentro del establecimiento, estarán debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y a no ampliar o cambiar de actividad sin la autorización previa de este Ministerio. En caso de no hacerlo, no será responsabilidad del Ministerio de Salud, ni de ninguna de sus dependencias o funcionarios, para lo cual expresamente reitero que los exonero de toda responsabilidad. **Quinto:** Que exonero de toda Responsabilidad a las autoridades del Ministerio de Salud por el otorgamiento del Permiso Provisional de Funcionamiento o del Permiso Sanitario de Funcionamiento, con base en la presente declaración, y que soy conocedor que si la autoridad de salud llegase a corroborar alguna falsedad en la presente declaración, errores u omisiones en los documentos aportados, o que los servicios prestados y/o los productos comercializados dentro de mi establecimiento no cuentan con la debida autorización sanitaria, suspenderá o cancelará el Permiso Provisional de Funcionamiento o del Permiso Sanitario de Funcionamiento. Que, por lo anterior, además, exonero de todo tipo de responsabilidad a cualquier Dirección, oficina, empleado o funcionario, así como a cualquier persona que trabaje directa o indirectamente con del Ministerio de Salud, en el procedimiento para obtener el Permiso Sanitario de Funcionamiento. Lo anterior lo declaro de manera libre y voluntaria, estando en pleno uso de mis facultades y consciente de todo lo expresado. En fe de lo cual, firmo y ratifico todo lo antes dicho, por estar redactado conforme mi voluntad.

**ANEXO C**  
**REQUISITOS ADMINISTRATIVOS.**

**ANEXO C.****REQUISITOS PARA AUTORIZACIONES, LICENCIAS Y PERMISOS SANITARIOS DE  
FUNCIONAMIENTO POR PRIMERA VEZ O RENOVACIONES****ANEXO C-1.**

**AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DE INSTITUCIONES DESTINADAS A  
LA ATENCIÓN O ENSEÑANZA DE EDAD PREESCOLAR Y ESCOLAR.**

**Centros educativos privados.**

**(Primera vez y Renovación).**

- 1) Credencial vigente del representante legal.
- 2) Mapa conjunto del establecimiento.
- 3) Memoria descriptiva de funcionamiento.

**ANEXO C-2.**

**PERMISO A CENTROS EDUCATIVOS OFICIALES.**

**(Primera vez y Renovación).**

- 1) Copia del nombramiento de director del centro educativo público, o del rector o decano de la Universidad de El Salvador o Facultad Multidisciplinaria.
- 2) Copia del acuerdo del Consejo Directivo Escolar vigente.
- 3) Croquis o planos.
- 4) Memoria descriptiva del proyecto.

### ANEXO C-3

AUTORIZACIÓN RENOVACIÓN SANITARIA PARA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTO: COMERCIALES, DE SERVICIO, RECREATIVOS Y CULTURALES (PRIVADO O ECONOMÍA MIXTA).

(Primera vez y Renovación)

- 1) Croquis de diseño para identificar ubicación de instalaciones sanitarias.
- 2) Examen de Calidad microbiológica y físico química del agua de piscinas, dentro de los parámetros del Reglamento Técnico Salvadoreño (Aplica para trámite primera vez y renovación).
- 3) Memoria descriptiva del proyecto.

### ANEXO C-4

AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE HOTELES, MOTELES, PENSIONES Y CASAS DE HUÉSPEDES.

(Primera vez y Renovación)

- 1) Programa de control de insectos y roedores.
- 2) Permiso vigente de funcionamiento de piscina o comprobante de inicio de trámite, si aplica.
- 3) Permiso vigente de funcionamiento de establecimiento alimentario, si aplica.
- 4) Croquis o planos.
- 5) Plan de gestión de desechos.
- 6) Memoria descriptiva del proyecto.

### ANEXO C-5

#### REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE CUIDADO PERSONAL, SALAS DE BELLEZA, PELUQUERÍAS, ESTUDIOS DE TATUAJE, PIERCINGS Y OTROS

(Primera vez y renovación)

- 1) Programa de control de insectos y roedores.

### ANEXO C-6

#### REQUISITOS PARA MERCADOS

- 1) Programa de control de insectos y roedores.
- 2) Croquis o planos.
- 3) Memoria descriptiva.

### ANEXO C-7

#### AUTORIZACIÓN SANITARIA DE GRANJAS AVÍCOLAS Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE GRANJAS PORCINAS.

(Primera vez y Renovación)

- 1) Croquis de la granja que incluya zona de protección y ubicación, así como el plano conjunto de construcción de las instalaciones hidráulicas y sanitarias.
- 2) Plan de control de plagas, insectos y roedores.
- 3) Plan de gestión de desechos y aguas servidas.
- 4) Memoria Descriptiva del proyecto.

### ANEXO C-8

AUTORIZACIÓN PARA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE INDUSTRIAS, AGROINDUSTRIAS Y FÁBRICAS NO ALIMENTICIAS Y ESTABLECIMIENTOS AGROINDUSTRIALES PARA EL PROCESAMIENTO DE CAÑA DE AZÚCAR Y EL CAFÉ EN UVA.

(Primera vez y Renovación)

- 1) Plan de control de plagas, insectos y roedores.
- 2) Croquis y distribución de la planta (No aplica para establecimientos agroindustriales para el procesamiento de caña de azúcar y el café en uva).
- 3) Memoria descriptiva del proyecto.

### ANEXO C-9

AUTORIZACIÓN O RENOVACIÓN PARA LA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE EMPRESAS CONTROLADORAS DE PLAGAS.

(Primera vez y Renovación)

- 1) Listado de los aplicadores con nombres según DUI sexo, edad, nivel educativo y firma, anexando copia de DUI y certificado de salud, de cada uno de ellos. De existir cualquier cambio en dicho listado, debe ser notificado inmediatamente a la UCSF correspondiente.
- 2) Listado de los nombres de los plaguicidas de uso doméstico y profesional a utilizar.
- 3) Contrato de regente con perfil de Ingeniero Agrónomo o Químico, que labore para la persona natural o jurídica.
- 4) Memoria descriptiva del proyecto.



### ANEXO C-10

#### AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS Y VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN PULPA DE CAFÉ.

- 1) Listado de productos de alimentos que transportará.
- 2) Original y copia de la tarjeta de circulación de la unidad de transporte y tonelaje si fuera el caso de pulpa de café.
- 3) Certificado de salud de los trabajadores que incluya examen general de heces y orina vigentes y otros análisis a criterio del médico que evalúa al manipulador de alimentos (No aplica para vehículos que transportan pulpa de café).

### ANEXO C-11

#### AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA UNIDADES MÓVILES QUE PROCESAN Y COMERCIALIZAN ALIMENTOS (FOOD TRUCK).

- 1) Listado de insumos y de productos a comercializar.
- 2) Plan de manejo de desechos sólidos y aguas servidas.
- 3) Exámenes de laboratorio de heces y orinas.
- 4) Certificado de salud de los manipuladores de alimentos.

## ANEXO C-12

### PERMISOS DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y FÁBRICAS ALIMENTARIAS

(Primera vez y Renovación)

- 1) Certificados de salud de los manipuladores de alimentos.
- 2) Croquis y distribución de la planta (para fábricas alimentarias).
- 3) Programa de capacitación de BPM (para fábricas alimentarias).
- 4) Incluir memoria descriptiva del proyecto. (No necesario para vehículos).
- 5) Plan de control de plagas, insectos y roedores.

## ANEXO C-13

### REQUISITOS PARA FERIAS

- 1) Plan de saneamiento básico.
- 2) Croquis, plano de ubicación y planta conjunto.

#### ANEXO C-14

### AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE FUNERARIAS, AUTORIZACIÓN DE CREMATORIOS Y FUNCIONAMIENTO DE CEMENTERIOS PRIVADOS Y ECONOMÍA MIXTA

(Primera vez y renovación)

- 1) Programa de control de insectos y roedores.
- 2) Memoria descriptiva.
- 3) Croquis o planos.
- 4) Plano de ubicación.

#### ANEXO C -15

### PERMISO SANITARIO A LAS INSTALACIONES FÍSICAS DONDE SE ESTACIONAN VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN DESECHOS BIOINFECCIOSOS.

(Primera vez)

- 1) Plano de ubicación de las instalaciones, donde se ubicarán colindantes y sus actividades, calles principales, edificaciones entre otros. Así como la Disposición Sanitaria de las aguas residuales, (de no existir factibilidad de conexión al alcantarillado las aguas residuales deben ser tratadas a través de un sistema primario para lo cual debe presentar planos hidráulicos conteniendo detalle de fosa séptica, pozo de absorción).
- 2) Descripción de las condicionantes técnicas siguientes:
  - 2.1) Actividades que se realizarán en las instalaciones
  - 2.2) Agua para consumo humano.
  - 2.3) Plan de control de insectos y roedores.

(Renovación)

- 1) Plan de control de insectos y roedores.
- 2) Información adicional si ha existido remodelación o ampliación de las instalaciones físicas.

ANEXO C-16

AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL MINSAL PARA MATADEROS. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO.

(Primera vez y renovación)

- 1) Copia del plano conjunto que contenga la distribución de la planta, las conexiones hidráulicas y su colindancia.
- 2) Programa de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura para el personal manipulador de alimentos, que incluya cronograma de ejecución.
- 3) Certificados de salud de los trabajadores, que incluye exámenes clínicos vigentes.
- 4) Plan escrito de control de insectos y roedores.
- 5) Plan escrito de limpieza y desinfección.
- 6) Plan de gestión de aguas servidas, desechos sólidos y subproductos.

## ANEXO C-17

### REGISTRO PARA LA AUTORIZACIÓN DE FABRICACIÓN, IMPORTACIÓN, COMERCIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN MAYORISTA CON PRODUCTOS DEL TABACO

Aplica para persona jurídica y persona natural

- 1) Permiso sanitario de instalación y funcionamiento del establecimiento y en caso necesario de Bodega, extendido por el MINSAL o constancia de inicio de trámite.
- 2) En caso de arrendamiento de bodega, deberá presentar copia del contrato y el Permiso de instalación y funcionamiento vigente de la misma, extendido por el MINSAL.
- 3) Presentar una copia de la autorización de las advertencias sanitarias, imágenes y pictograma junto a un ejemplar del empaque primario y secundario a colores y en tamaño real de los productos de tabaco y derivados autorizados, las cuales deben ser proporcionadas en sus diferentes marcas y presentaciones.
- 4) Matrícula de empresa vigente.

#### A. Autorización para Fabricar, Importar y Exportar productos de tabaco y derivados.

Aplica para persona jurídica y persona natural

- 1) Permiso sanitario de instalación y funcionamiento del establecimiento y en caso necesario de Bodega, extendido por el MINSAL o constancia de inicio de trámite.
- 2) En caso de arrendamiento de bodega, deberá presentar copia certificada del contrato y el Permiso de instalación y funcionamiento vigente de la misma, extendido por el MINSAL.
- 3) Presentar una copia de la autorización de las advertencias sanitarias, imágenes y pictograma junto a un ejemplar del empaque primario y secundario a colores y en tamaño real de los productos de tabaco y derivados autorizados, las cuales deben ser proporcionadas en sus diferentes marcas y presentaciones.

En el caso de renovación:

1) Permiso sanitario de instalación y funcionamiento del establecimiento y en caso necesario de Bodega, extendido por el MINSAL, vigentes.

#### **B. Autorización para la Comercialización y Distribución Mayoritaria.**

1) Permiso Sanitario de instalación y Funcionamiento de establecimiento y en caso de bodega, ambos vigentes, extendidos por el MINSAL o constancia de inicio de trámite.

#### **C. Requisitos para autorización de espacio de fumadores.**

- 1) Permiso sanitario vigente del establecimiento.
- 2) Croquis del área a solicitar autorización como espacio de fumadores.

### **ANEXO C-18**

#### **AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA FUNCIONAMIENTO DE BARCOS PESQUEROS NACIONALES**

- 1) Copia de certificado de Matrícula Marítima.
- 2) Certificados de salud con exámenes clínicos de heces y orina, en original, de los tripulantes, en caso de embarcaciones que atracan fuera del país, traducidos al español.
- 3) Programa de control de insectos y roedores.
- 4) Lista de productos que transportan firmado y sellado.

ANEXO C-19

EMISIÓN DE CERTIFICADOS DE SANIDAD A BORDO

-No requisitos de trámite.

ANEXO C-20

INSPECCIÓN SANITARIA DE EMBARCACIONES QUE ATRAQUEN EN NUESTROS  
PUERTOS MARÍTIMOS

-No requisitos de trámite.

**ANEXO C**  
**REQUISITOS PARA OTRAS**  
**AUTORIZACIONES SANITARIAS.**



**ANEXO C**  
**REQUISITOS PARA OTRAS AUTORIZACIONES SANITARIAS.**

**ANEXO C-A**

**AUTORIZACIÓN PARA EXHUMACIÓN (ANTES DE LOS SIETE AÑOS), CREMACIÓN,  
TRASLADO Y SELLADO.**

- 1) Certificado de defunción del fallecido.
- 2) En caso de hecho delictivo o estuviera sujeto a investigación judicial, presentar la autorización de la fiscalía general de la República o del Juzgado.
- 3) Constancia de preparación de cadáver. En caso de salida de cadáveres fuera del país (Aplica para repatriación de cadáveres).
- 4) En caso de salida de cadáveres fuera del país y si hubiera hecho delictivo o estuviera sujeto a investigación judicial, presentar la autorización de la Fiscalía General de la República o del Juzgado (Aplica para repatriación de cadáveres).

**ANEXO C-B**

**RESOLUCIÓN POR CONSTANCIAS DIVERSAS POR PERMISOS SANITARIOS Y  
CERTIFICACIONES ADMINISTRATIVAS Y CAMBIO O AMPLIACIÓN DE NOMBRE O DE  
PROPIETARIO POR PERMISOS SANITARIOS**

- 1) Escrito de petición, en el que se detalle el nombre, razón social o denominación del titular del permiso sanitario, nombre del establecimiento bajo el que se le otorgó el permiso sanitario, así como el correspondiente número de registro. Expresar: a) La situación que desea que se le haga constar, b) El tipo de documento o resolución que desea que se le certifique, o c) El cambio o modificación que quiere que se le haga al permiso sanitario, para lo cual deberá de justificar la razón del cambio o modificación.

**ANEXO C-C**  
**FACTIBILIDAD SANITARIA EN PROYECTOS DE AGUA Y SANEAMIENTO Y ESTABLECIMIENTOS Y AUTORIZACIÓN DE FACTIBILIDAD SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS (A TRAVÉS DE FOSA SÉPTICA).**

- 1) Croquis de ubicación del sistema dentro del terreno y área disponible para la construcción del sistema.
- 2) Para el caso de establecimientos, detallar el número de personas que se beneficiarán del uso del sistema de tratamiento.
- 3) Estudio de suelos, que incluya tipo de suelo, tasa de infiltración en minutos por centímetros, capacidad de absorción del suelo y profundidad del nivel freático, firmado por técnico o empresa responsable. Asimismo, el Estudio deberá incluir recomendaciones del uso de sistemas de infiltración. Este estudio de suelo no aplica para comedores y centros escolares públicos, quienes podrán presentar pruebas de infiltración.
- 4) Factibilidad de recolección de desechos sólidos.
- 5) Constancias del administrador del sistema, que especifique si existe factibilidad de conexión de agua potable y de alcantarillado sanitario.
- 6) En caso de no contar con factibilidad de conexión a un sistema de agua potable, el interesado deberá presentar lo siguiente: Nombre y ubicación de la fuente a utilizar; Tipo de fuente; En caso de ser pozo perforado, carta de no afectación de recursos hídricos otorgada por ANDA.
- 7) En caso de que el abastecimiento de agua sea a través de cantarera, el MINSAL no otorgará factibilidad de instalación de sistema de tratamiento de aguas negras, solamente se otorgará factibilidad del sistema de aguas grises y letrinas sin arrastre de agua.
- 8) Memoria descriptiva del proyecto o diseño de sistema de tratamiento que se proyecte instalar, según lo establecido en el reglamento vigente.

**ANEXO C-D**  
**AUTORIZACIÓN DE FACTIBILIDAD SANITARIA EN VIVIENDAS Y LOTES**

- 1) Croquis de ubicación de vivienda y plano de planta conjunta.
- 2) Memoria descriptiva del proyecto.

# **ANEXO D**

## **SOLICITUD**

## ANEXO D

### SOLICITUD DE PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS, 44 VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS Y/O BEBIDAS, FUNCIONAMIENTO DE EMBARCACIONES Y VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN MATERIA ORGÁNICA

Espacio exclusivo para MINSAL	NÚMERO DE SOLICITUD	FECHA DE RECEPCIÓN	MARGINAR A LA UCSF			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
						1r Permiso	RENOVACIÓN
<b>CÓDIGO ASIGNADO A LA EMBARCACIÓN (si aplica)</b>							
<b>1. Datos de representante legal</b>		PROPIETARIO		REPRESENTANTE LEGAL		APODERADO	
NOMBRE LEGAL SEGÚN DOCUMENTO DE IDENTIDAD						NACIONALIDAD	
NÚMERO DE DUI		NÚMERO DE CARNET DE RESIDENTE O PASAPORTE		CORREO ELECTRÓNICO		TELÉFONO	
DIRECCIÓN				MUNICIPIO		DEPARTAMENTO	
RAZÓN SOCIAL (Si aplica)							
INSCRITO AL REGISTRO DE COMERCIO CON EL NÚMERO		NIT DE PERSONA NATURAL O JURÍDICA		TELÉFONO OFICINA		NÚMERO DE CELULAR	
<b>Completar (2) (3) y (4) si es solicitud para permiso sanitario de instalación y funcionamiento de establecimiento</b>							
<b>2. Datos del establecimiento</b>				<b>TIPO DE ESTABLECIMIENTO Y CÓDIGO DE INFRAESTRUCTURA (Si aplica)</b>			
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO							
DIRECCIÓN				MUNICIPIO		DEPARTAMENTO	
INSCRITO AL RC CON EL NÚMERO		CAPITAL INSCRITO		NIT		TELÉFONO	
						NÚMERO DE CELULAR	
						CORREO ELECTRÓNICO	
TOTAL DE EMPLEADOS DE PLANTA (EXCLUYENDO ADMINISTRATIVO)							
MASCULINO				FEMENINO			
<b>3. Datos complementarios para las fábricas de alimentos u otros establecimientos alimentarios</b>				<b>4. Datos complementarios para fábricas (excepto alimentarias) Industria, Comercio, Similares</b>			
DIRECCIÓN EXACTA DE LAS OFICINAS CENTRALES				DIRECCIÓN EXACTA DE LAS OFICINAS CENTRALES			
TELÉFONO OFICINA CENTRAL		NÚMERO DE CELULAR DE OFICINA CENTRAL		CORREO ELECTRÓNICO DE OFICINA			
LISTA DE PRODUCTOS QUE ELABORA		POSEE REGISTRO SANITARIO		LISTA DE PRODUCTOS QUE ELABORA		POSEE REGISTRO SANITARIO	
SI REQUIERE MAYOR ESPACIO PARA LA INFORMACIÓN, ANEXAR LA HORA DE ACUERDO AL FORMATO				SI REQUIERE MAYOR ESPACIO PARA LA INFORMACIÓN, ANEXAR LA HORA DE ACUERDO AL FORMATO			
<b>Completar (5) (6) (7) y (8) si es solicitud para permiso sanitario de funcionamiento de vehículos que transportan alimentos y/o bebidas</b>							

5. Datos de la unidad de transporte								
N°	N° DE PLACA	TIPO DE VEHÍCULO	TIPO DE ALIMENTOS		TIPO DE PERMISO		N° DE EMPLEADOS (CONDUCTOR Y AYUDANTE)	N° DE SOLICITUD Y CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN ASIGNADO POR MINSAL
			PERECEDEROS	NO PERECEDEROS	PRIMERA VEZ	RENOVACIÓN		
6. Dirección de permanencia de vehículos / operaciones					MUNICIPIO		DEPARTAMENTO	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE PRESENCIARA LA INSPECCIÓN					TELÉFONO			
7. Otros datos								
LOS ALIMENTOS SON DISTRIBUIDOS POR LA EMPRESA								
DIRECCIÓN EMPRESA DISTRIBUIDORA								
LUGARES DE COMERCIALIZACIÓN O DESTINO FINAL								
8. TIPO DE ALIMENTOS QUE TRANSPORTAN EN EL VEHÍCULO								
Completar (9) y (10) si es solicitud para permiso de funcionamiento de embarcaciones								
9. Datos de la embarcación								
NOMBRE DE LA EMBARCACIÓN								
RAZÓN SOCIAL								
DIRECCIÓN DEL MUELLE DONDE ATRACA					MUNICIPIO		DEPARTAMENTO	
10. Número de certificado de matrícula								
INSCRITO AL RC			CAPITAL			NIT DE EMPRESA O PERSONA NATURAL		
TOTAL TRIPULANTES								



**ANEXO E**  
**MEMORIA DESCRIPTIVA**

**ANEXO E**  
**MODELO DE MEMORIA DESCRIPTIVA PARA AUTORIZACIONES Y PERMISOS**  
**SANITARIOS DE FUNCIONAMIENTO POR PRIMERA VEZ**

Espacio exclusivo para MINSAL	NÚMERO DE SOLICITUD	FECHA DE RECEPCIÓN	MARGINAR A LA UCSF	1r PERMISO	

**La Memoria Descriptiva es un documento que reviste el carácter de declaración jurada y por lo tanto debe presentarse en forma completa.**

**Los datos que se recogen en este anexo son orientativos. La presentación de este anexo no exime al solicitante de cumplir con todos los requisitos establecidos por la DISAM.**

1. Información del titular de la empresa.
  2. Información del establecimiento. Se debe detallar ubicación del establecimiento, departamento, municipio, dirección.
  3. Descripción general del proyecto/establecimiento: Consiste en enumerar: Cantidad de cuartos, Describir los tipos de servicios que brinda o brindará y la Clase de Equipamiento con el que cuenta para dar el servicio.
  4. Descripción detallada de cada una de las áreas: Consiste en describir cada una de las áreas y servicios que cuenta o contará el establecimiento, así, por ejemplo; recepción (dónde está ubicada, cuántos metros cuadrados posee, el equipamiento destinado al área, etc.) Sala de estar, Estacionamiento, Habitaciones, Metros del terreno, otros servicios.
  5. Especificación del mercado actual y potencial: En este punto se debe incluir el mercado que se pretende apuntar y las acciones de promoción a realizar.
  6. Otros Aspectos a detallar: Cantidad de personal, Seguridad Ocupacional, por ejemplo: salidas de emergencia, cantidad de extinguidores, puntos de encuentro, etc.; Servicios de gas, luz, agua potable, sanitarios, etc.
  7. Fotos: Incluir fotos de la fachada, áreas comunes, habitaciones, servicios que brinda o brindara.
-



I. Datos de representante legal		PROPIETARIO	REPRESENTANTE LEGAL	APODERADO
NOMBRE SEGÚN DOCUMENTO DE IDENTIDAD			NACIONALIDAD	
NÚMERO DE DUI	NÚMERO DE CARNET DE RESIDENTE O PASAPORTE (Solo extranjeros)		CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO
DIRECCIÓN			MUNICIPIO	DEPARTAMENTO
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN (Si aplica)				
NIT DE PERSONA NATURAL O JURÍDICA		TELÉFONO OFICINA	NÚMERO DE CELULAR	

2. Datos del establecimiento		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		
DIRECCIÓN		MUNICIPIO DEPARTAMENTO

**ANEXO F**  
**FICHAS TÉCNICAS**

**ANEXO F.**  
**FICHAS TÉCNICAS**

**1. Permiso sanitario de funcionamiento de establecimientos educativos oficiales, privados o mixtos.**

**FICHA DE EVALUACIÓN DE ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES Y PRIVADOS Y PUNTOS CRÍTICOS (INCLUYE CENTROS DE ATENCIÓN DE PRIMERA INFANCIA)**

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:	

**ASPECTOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS**

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
I	<b>Requisitos técnicos sanitarios</b>			
	<b>Ubicación</b>			
1	El establecimiento educativo se encuentra ubicado en zonas que no presenten riesgo de contaminación física química o biológica y alejado de actividades o establecimientos peligrosos o insalubres.			

2	El establecimiento educativo a construir se encuentra a una distancia mayor o igual a 100 metros lineales a la colindancia de la fuente contaminante. (cuando aplique)			
	<b>Infraestructura del establecimiento educativo</b>			
3	Los techos son de materiales que protegen de las condiciones ambientales externas, resistentes e impermeables.			
4	Los canales se mantienen limpios y evitan el estancamiento de agua lluvia.			
5	Las paredes son de material resistente de fácil limpieza y están en buen estado.			
6	Las paredes internas de las aulas del establecimiento educativo son de color claro.			
7	Los pisos son planos, nivelados, de fácil acceso, y se mantienen limpios y en buen estado.			
8	Cuenta con un sistema de drenaje que garantice la evacuación correcta de las aguas lluvias.			
9	Cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial que facilite las actividades diarias, y estas se encuentran en buen estado de funcionamiento y se dispone de registro de mantenimiento respectivo.			
	<b>Protección perimetral</b>			
10	Cuenta con protección perimetral que favorezca la condición de seguridad de la población estudiantil.			
11	El área entre las edificaciones y su protección perimetral, se mantiene libre de objetos inservibles.			
12	Dispone de un área techada para el resguardo transitorio de equipos, mobiliario y artículos desechados.			
<b>II</b>	<b>Agua para consumo humano</b>			
	<b>Abastecimiento</b>			
13	Cuenta con la calidad del agua de consumo humano de acuerdo a normativa vigente, y si se abastece de agua envasada, cuenta con copia del Registro Sanitario Vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
14	Se cuenta con bebederos; que no permiten el contacto directo con la boca del usuario en el punto de salida del agua. En el caso que tengan filtro o similares los bebederos, cuentan con el registro de mantenimiento. (Solo para centros educativos)			
	<b>Almacenamiento de agua</b>			

15	Se dispone de tanques, cisternas, barriles u otro tipo de recipientes para asegurar el abastecimiento de agua y mantenerse en buen estado, limpios y tapados, con su respectivo Plan de Mantenimiento, Limpieza y Desinfección.			
16	Si el establecimiento educativo recolecta agua lluvia se debe implementar un sistema de captación y almacenamiento, dicha agua No debe ser utilizada para consumo humano. (cuando aplique)			
<b>III</b>	<b>Control de insectos, roedores y otros animales</b>			
17	Dispone de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>IV</b>	<b>Manejo de desechos sólidos</b>			
18	Dispone de recipientes de material rígido, lavable con tapadera de preferencia tipo balancín o pedal y ubicados en lugares estratégicos.			
19	Cuenta con un sitio de acopio temporal de los desechos sólidos, techado, con piso impermeabilizado y ubicado en un lugar que facilite la recolección y no afecte la salubridad de otros espacios.			
20	Se realiza disposición final adecuada de los residuos sólidos.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>V</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>			
	<b>Servicios sanitarios</b>			
21	Dispone de Sistema de tratamiento o conexión a alcantarillado para las aguas residuales y excretas, cumpliendo con lo establecido en el marco regulatorio vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
22	El establecimiento educativo dispone de servicios sanitarios, lavamanos, mingitorios, lavaderos y pileta de aseo entre otros.			
23	Los servicios sanitarios están separados e identificados por sexo; se encuentran limpios y en buen funcionamiento, en relación a la cantidad por población estudiantil correspondiente al turno máximo. Y en caso de tener mingitorios, están debidamente separados por divisiones que permitan la privacidad.			
24	Para el caso del personal administrativo, docente, mantenimiento y otros; los servicios sanitarios están ubicados en sitios diferentes al de los estudiantes.			
25	El establecimiento educativo cuenta como mínimo con un servicio sanitario para personas con discapacidad física.			
26	Las áreas de servicios sanitarios cuentan con papel higiénico y depósitos lavables con bolsa interna, tapadera, preferiblemente			

	accionada con pedal.			
	<b>Lavamanos</b>			
27	Los servicios sanitarios cuentan con un lavamanos por cada 50 alumnos o lava brazos colectivos considerando un grifo por cada 50 alumnos, provistos de agua y jabón, en relación a la cantidad por población estudiantil.			
28	La altura y tamaño del lavamanos para el área de parvularia o (CAPI) está de acuerdo a la estatura promedio de la población estudiantil y separados de los grados superiores.			
29	El establecimiento educativo cuenta con un lavamanos dentro del área de servicio sanitario, para personas con discapacidad.			
	<b>Lavaderos y duchas</b>			
30	El área de parvularia y (CAPI) cuenta con ducha y lavadero.			
	<b>Pileta de aseo</b>			
31	Cuentan con una pileta de aseo para el lavado de implementos de limpieza, con grifo y drenaje conectados al alcantarillado sanitario o sistema de tratamiento de aguas residuales.			
	<b>ASPECTOS EXCLUSIVOS PARA CENTROS DE ATENCIÓN DE PRIMERA INFANCIA</b>			
32	Cuenta con un área de preparación de alimentos y ésta cumple con la limpieza y desinfección periódica.			
33	Cuenta con un área para guardar de forma segura e higiénica las loncheras o recipientes con alimentos.			
34	Cuenta con refrigeradores para almacenar y conservar los alimentos durante el día.			
35	Las personas encargadas del área de alimentación cuentan con el carnet de Manipulación de Alimentos (BPM) otorgado por MINSAL			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN Y CONTROL DE CAFETINES QUE  
FUNCIONAN AL INTERIOR DE LOS CENTROS EDUCATIVOS**

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
<b>I</b>	<b>Ubicación y Alrededores</b>			
1	El cafetín está ubicado en una zona o lugar que no esté en riesgo de contaminantes químicos, biológicos y servicios sanitarios.			
2	Sus alrededores están limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.			
<b>II</b>	<b>Instalaciones Físicas</b>			
3	El espacio interno permite realizar las actividades y operaciones de almacenamiento, manejo y preparación de los alimentos, incluyendo la limpieza y mantenimiento de sus instalaciones, equipos y utensilios.			
4	Las paredes son de superficie lisa, lavable, de color claro y de materiales no absorbentes. No se permite el uso de madera.			
5	El piso es antideslizantes, impermeables sin grietas, fácil de lavar y sin estancamientos de líquidos.			

6	El techo es impermeable, de fácil limpieza y se encuentra en buen estado.			
7	Las ventanas que no se utilizan para despachar los alimentos deben ser protegidas contra insectos y roedores.			
8	Las puertas deben ser de material impermeable, superficie lisa, construidas de tal manera que impidan el ingreso de insectos y roedores, y mantenerse en buen estado.			
<b>III</b>	<b>Iluminación y ventilación</b>			
9	La iluminación es natural o artificial que permita realizar normalmente las actividades y en el caso de ser artificial, luminarias y cables deben estar protegidos.			
10	El cafetín cuenta con la ventilación natural o artificial suficiente para evacuar el humo.			
<b>IV</b>	<b>Manejo y disposición de desechos sólidos y aguas</b>			
11	El cafetín dispone de depósitos para los residuos sólidos, accionados por pedal, colocando en su interior una bolsa plástica que al final de la jornada debe ser cerrada y depositada en el lugar de acopio temporal para el retiro por el servicio de recolección respectivo.			
12	Las aguas residuales o aguas negras y grises originadas por las diferentes actividades del cafetín deben estar conectadas al alcantarillado sanitario o a un sistema de tratamiento colectivo. En caso de no contar con factibilidad de conexión a los sistemas mencionados, deberá contar con un sistema de tratamiento aprobado por el MINSAL.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>V</b>	<b>Instalaciones Sanitarias</b>			
13	El cafetín cuenta con depósito para almacenar el agua y su respectivo lavatrastos, ambos limpios y en buen estado.			
14	El cafetín dispone para el usuario lavamanos o bidones con chorro en buen estado, jabón, toalla desechable y las aguas residuales están conectadas al sistema de tuberías de aguas grises.	<b>Punto Crítico</b>		
15	Los productos químicos se mantienen con su etiqueta original, separados y alejados de los alimentos y de los equipos y utensilios. Almacenados en un lugar cerrado y exclusivo para este uso (incluyendo los detergentes, desinfectantes y lejía y otros).	<b>Punto Crítico</b>		
<b>VI</b>	<b>Limpiezas y desinfección</b>			
16	Los equipos y utensilios como cocinas, planchas, equipos			



	frigoríficos (refrigeradoras y congeladores), superficies de trabajo y otros; están limpios, protegidos y sanitizados al inicio y final de la jornada.			
<b>VII</b>	<b>Higiene del personal y requisitos sanitarios</b>			
17	Los manipuladores de alimentos de los cafetines cuentan con los Carné de manipulación de alimentos vigentes.			
18	Los manipuladores de alimentos cuentan con exámenes generales de heces y orina, actualizados cada seis meses.	<b>Punto Crítico</b>		
19	Los manipuladores de alimentos disponen de uniforme de color claro con delantal impermeable, redecillas, entre otros.			
20	Existe una persona exclusiva para el manejo del dinero.			
21	Contar con un Plan Anual para el control de insectos y roedores, registrando las actividades en una bitácora.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>VIII</b>	<b>Almacenamiento, preparación, y servicio de los alimentos</b>			
22	Las frutas y vegetales están en buenas condiciones para su consumo, lavados, sanitizados y protegidos de cualquier contaminante.			
23	Las materias primas que se empleen en la elaboración de alimentos y bebidas, cumplen con el principio de primeras entradas y primeras salidas.			
24	El agua utilizada para la preparación de alimentos y limpieza deben cumplir con los requisitos de calidad establecidos en el marco regulatorio vigente. Y en caso de comercializar el agua envasada, esta cuenta con el registro sanitario vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
25	Los alimentos están protegidos de cualquier contaminante antes y después de su preparación.			
26	Los productos desechables como: bolsas, platos, vasos, servilletas entre otros están almacenados en un lugar seco, limpio y protegido de contaminación.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

FICHA DE EVALUACIÓN DEL MANEJO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DEL REGIFRIGERIO ESCOLAR EN CENTROS EDUCATIVO EN CENTROS OFICIALES DE EDUCACIÓN Y SUBVENCIONADOS.

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	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>Manipuladores del refrigerio escolar</b>		
1	El director (a) dispone de expediente por cada manipulador de alimentos permanente, que contenga Certificados de Salud y Copia de carné de manipulador de alimentos.		
2	Los manipuladores padres y madres de familia, voluntarios han recibido por lo menos cuatro horas de capacitación sobre higiene personal e higiene de los alimentos, facilitado por personal del MINSAL o del establecimiento educativo previamente capacitado (Sí aplicase).		
	<b>Área de cocina</b>		
3	El área de preparación del refrigerio escolar, tiene acceso restringido		
4	El área de cocina cuenta con: paredes, techos y pisos de material liso, resistente, en buen estado y de fácil limpieza.		

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
5	Cocina en buen estado (Sí aplicase).		
6	Equipos refrigerantes en buen estado (Sí aplicase).		
7	Cuenta con depósito plástico para desechos sólidos, accionado con pedal, con bolsa negra en su interior.		
8	Cuenta con área para lavado de utensilios de cocina o lavaplatos con su respectiva trampa de grasas.		
	<b>Preparación y servicio de los alimentos</b>		
9	Cuenta con agua para consumo humano de acuerdo a la calidad del RTS vigente.		
10	Las frutas y vegetales son lavadas, desinfectadas y protegidas de cualquier contaminante		
11	El equipo y utensilios son lavados y desinfectados y se resguardan bajo condiciones seguras.		
12	Utensilios específicos para picar carnes y verduras		
13	El área para preparar alimentos, cuenta con iluminación natural o artificial		
14	Las materias primas que se empleen en la elaboración del refrigerio escolar, cumplen con el principio de primeras entradas primeras salidas		
15	Los alimentos perecederos, ingredientes y materias primas están en refrigeración		
16	En caso de contratar servicios de alimentos y bebidas, la empresa está autorizada por el MINSAL existe copia del permiso de funcionamiento.		
17	Las áreas para el consumo del refrigerio escolar están en condiciones higiénicas		
	<b>Condiciones sanitarias de la bodega para almacenamiento de alimentos</b>		
18	Posee bodega en un lugar seguro, sin riesgo de inundaciones u otras fuentes de contaminación.		

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
19	El piso de la bodega es impermeable, superficie en buen estado que permite su fácil limpieza.		
20	Paredes y techo de la bodega en buenas condiciones, de color claro y sin acceso a vectores		
21	Ventanas con cedazo para impedir ingreso de insectos y roedores.		
22	La bodega dispone de luz natural, artificial o ambas.		
23	La bodega dispone de tarimas o estantes para el almacenamiento de alimentos no perecederos.		
	<p>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.</p> <p>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.</p>		

## 2. Permiso y renovación sanitaria para instalación y funcionamiento de establecimientos: comerciales, de servicio, recreativos y culturales (privado o economía mixta).

### FICHA PARA EVALUACIÓN SANITARIA DE CENTROS CULTURALES, TEATROS Y SIMILARES

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I.</b>	<b>I. Condiciones sanitarias</b>		
1.	Cuenta con un sitio de almacenamiento temporal para desechos sólidos y cumple con condiciones sanitarias		
2.	Cuenta con recipientes para depositar desechos sólidos comunes de pedal, en suficiente cantidad, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Se lavan y desinfectan.		
3.	Los desechos sólidos comunes son recolectados en la frecuencia establecida por el recolector municipal o privado.		
4.	El entorno de las instalaciones se encuentra limpio y libre de objetos inservibles.		
5.	Cumple con el programa de control y prevención de vectores y roedores.		

6.	Los servicios sanitarios y vestidores limpios se encuentran limpios, separados por sexo y en la cantidad establecida.		
7.	Cuenta el establecimiento con servicios sanitarios para personas con discapacidad.		
8.	Cumple con la calidad de agua para consumo humano de acuerdo al marco regulatorio vigente.		
9.	Cuenta con un plan de mantenimiento y limpieza del aire acondicionado.		
10.	Las aguas residuales están conectadas al alcantarillado o tiene un sistema de tratamiento primario aprobado por MINSAL.		

---

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE PISCINAS Y BALNEARIOS

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
<b>I.</b>	<b>Condiciones sanitarias y estructurales</b>			
1	Cuenta con el Plan de Control Sanitario	<b>Punto Crítico</b>		
2	Cuenta con recipientes para depositar desechos sólidos comunes de pedal, en suficiente cantidad, con tapadera ajustada, de superficie lisa, fáciles de lavar, con bolsa plástica en su interior. Se lavan y desinfectan.			
3	El almacenamiento temporal de desechos sólidos cumple con condiciones sanitarias.			
4	Los desechos sólidos comunes, son recolectados periódicamente.			
5	Sus instalaciones están limpias y libres de objetos inservibles.			
6	Cumple con el programa de control y prevención de vectores y roedores.			
7	Los servicios sanitarios y vestidores limpios, separados por sexo y en la cantidad establecida.			
8	Cuenta el balneario con servicios sanitarios para personas con discapacidad.			

9	Dispone de sistema de tratamiento o conexión a alcantarillado para la disposición de aguas residuales de tipo ordinario.	<b>Punto Crítico</b>		
10	Cumplimiento de marco regulatorio vigente para el manejo de sustancias químicas.			
11	Cumplimiento del marco regulatorio vigente para la calidad de agua para consumo humano.	<b>Punto Crítico</b>		
12	Las piscinas cuentan con paredes lisas y pisos antideslizantes.			
13	Todas las piscinas cuentan con iluminación artificial.			
14	Cada piscina/balneario posee señalización de profundidad según su uso.	<b>Punto Crítico</b>		
15	El balneario/piscina cumple con la calidad microbiológica del agua.	<b>Punto Crítico</b>		
16	Los establecimientos de alimentos ubicados dentro del balneario, disponen de autorización para funcionamiento por parte del MINSAL.	<b>Punto Crítico</b>		
	Total			
	Porcentaje de cumplimiento alcanzado			
	<b>PISCINAS CON SISTEMA DE RECIRCULACIÓN</b>			
<b>II.</b>	<b>Características y seguridad de la piscina</b>			
17	El pasillo que rodea la piscina está libre de obstáculos y es antideslizante.			
18	Escaleras, gradas y barandales de acceso a la piscina.			
19	Las piscinas en espacios confinados cuentan con iluminación y ventilación para facilitar su uso.			
<b>III.</b>	<b>Calidad del agua de la piscina.</b>			
20	Dispone de registros diarios de lecturas de cloro y ph.			
21	Se encuentra dentro de parámetros evaluados in situ (transparencia del agua, pH y Cloro).	<b>Punto Crítico</b>		
22	El establecimiento cuenta con archivo de los análisis microbiológicos, físico químicos realizados con la frecuencia establecida.			
23	Calidad del agua de piscina cumple con parámetros establecidos: microbiológicos, físico – químicos.	<b>Punto Crítico</b>		
	Total			
	Porcentaje de cumplimiento alcanzado			



	Total, evaluado para piscinas con sistema de recirculación: I. Condiciones sanitarias y estructurales, II. Características y seguridad de la piscina. III. Calidad del agua de la piscina (1ª. 2ª y 3ª parte)			
	Total, evaluado para piscinas sin sistema de recirculación: I. Condiciones sanitarias y estructurales (1ª parte)			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

### 3. Permiso sanitario para instalación y funcionamiento de Establecimientos de hospedaje (hoteles, moteles, pensiones, casas de huéspedes, dormitorios públicos o privados, entre otros)

#### 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
<b>I</b>	<b>Ubicación y Alrededores</b>			
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.			
<b>II</b>	<b>Infraestructura</b>			
	<b>Techo</b>			
2	Techo construido con material impermeable, resistente, fácil limpieza y en buen estado (sin desprendimiento de partículas ni filtración de agua).			
<b>III</b>	<b>Paredes</b>			
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.			
<b>IV</b>	<b>Piso</b>			

4	El piso es de material resistente, superficie lisa, impermeable, sin daños ni grietas, y es de fácil limpieza.			
<b>V</b>	<b>Puertas</b>			
5	Puertas son de material resistente, liso, en buen estado y fácil limpieza.			
<b>VI</b>	<b>Iluminación</b>			
6	Todo establecimiento de hospedaje cuenta con iluminación adecuada natural, artificial o ambas.			
7	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas, por caños aislantes, no presencia de cables colgantes.			
<b>VII</b>	<b>Ventilación</b>			
8	Cuenta con adecuada ventilación natural, artificial o ambas.			
9	Ventanas protegidas con malla metálica N° 10 ó 12, fácil de desmontar y limpieza.			
<b>VIII</b>	<b>Calidad del Aire</b>			
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).			
<b>IX</b>	<b>Agua apta para consumo humano</b>			
12	El establecimiento dispone de agua potable para los diferentes usos o actividades.	<b>Punto Crítico</b>		
13	La calidad del agua cumple con los requisitos y parámetros establecidos en el Reglamento de agua apta para consumo humano.	<b>Punto Crítico</b>		
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.	<b>Punto Crítico</b>		
15	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/l).	<b>Punto Crítico</b>		
<b>X</b>	<b>Disposición de aguas negras y grises</b>			
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.			
<b>XI</b>	<b>Desechos Sólidos</b>			
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.			
<b>XII</b>	<b>Control de Insectos y roedores</b>			
21	Se cuenta con una empresa autorizada para el control de insectos y roedores y presenta programa de prevención y control de plagas.			
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.			
<b>XIII</b>	<b>Uso de productos químicos</b>			
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.			
<b>XIV</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>			
25	Las habitaciones cuentan con instalaciones sanitarias, limpias y en buen estado.	<b>Punto Crítico</b>		
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.	<b>Punto Crítico</b>		
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.			
<b>XV</b>	<b>Equipamientos de las instalaciones sanitarias</b>			
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.			
<b>XVI</b>	<b>Equipamiento de las habitaciones</b>			
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.			
<b>XVII</b>	<b>Limpieza y desinfección</b>			
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.			
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.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

#### 4. Permiso sanitario para salas de belleza y peluquerías.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE CUIDADO PERSONAL, SALAS DE BELLEZA, PELUQUERÍAS, ESTUDIOS DE TATUAJES, PIERCING Y OTROS

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
<b>I</b>	<b>Ubicación y alrededores</b>			
1	Ubicado en zona o lugar no expuesto a contaminación, alejado de actividades o establecimientos peligrosos.			
<b>II</b>	<b>Infraestructura</b>			
	<b>Techo</b>			
2	Techo construido con material impermeable, resistente, fácil limpieza y en buen estado (sin desprendimiento de partículas ni filtración de agua).			
<b>III</b>	<b>Paredes</b>			
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.			
<b>IV</b>	<b>Piso</b>			
4	El piso es de material resistente, superficie lisa, impermeable, sin daños ni grietas, y es de fácil limpieza.			
<b>V</b>	<b>Puertas</b>			
5	Puertas son de material resistente, liso, en buen estado y fácil limpieza.			
<b>VI</b>	<b>Iluminación</b>			
6	Todo establecimiento cuenta con iluminación adecuada natural, artificial o ambas.			
7	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas, por caños aislantes, no presencia de cables colgantes ni en los pisos.			
<b>VII</b>	<b>Ventilación</b>			
8	Cuenta con adecuada ventilación natural, artificial o ambas.			
9	Ventanas protegidas con malla metálica N° 10 ó 12, fácil de desmontar y limpieza.			
<b>VIII</b>	<b>Calidad del Aire</b>			
10	Equipos de ventilación artificial reciben mantenimiento y limpieza en un tiempo no mayor a un mes, aire acondicionado o ventiladores, 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).			
<b>IX</b>	<b>Agua apta para consumo humano</b>			
12	El establecimiento dispone de agua potable para los diferentes usos o actividades.	<b>Punto Crítico</b>		
13	La calidad del agua cumple con los requisitos y parámetros establecidos en el Reglamento de agua apta para consumo humano.	<b>Punto Crítico</b>		
14	Instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución. Cisterna o tanque está protegido, se lava y desinfecta cada seis	<b>Punto Crítico</b>		

	meses o según necesidad. Se observa limpio por dentro y fuera. Está incluido en programa de limpieza y desinfección.			
15	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/l).	<b>Punto Crítico</b>		
<b>X</b>	<b>Disposición de aguas negras y grises</b>			
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.			
<b>XI</b>	<b>Desechos Sólidos</b>			
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	Disposición final de desechos sólidos adecuada según norma.			
<b>XII</b>	<b>Control de Insectos y roedores</b>			
19	Se cuenta con una empresa autorizada para el control de insectos y roedores y presenta programa de prevención y control de plagas.			
20	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.			
21	No se observan criaderos de insectos ni presencia o señales de roedores.			
<b>XIII</b>	<b>Uso de productos químicos</b>			
22	Cuenta con un inventario de productos químicos, que incluya la hoja técnica, viñeta con la información necesaria, fecha de vencimiento, clasificados y almacenados fuera del área de atención a los clientes y se manejan de acuerdo al procedimiento a realizar.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>XIV</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>			



23	Cuenta con instalaciones sanitarias en el establecimiento limpias y en buen estado.	<b>Punto Crítico</b>		
24	El área cuenta con papel higiénico, papel toalla o secadores de aire, jabón líquido o sólido, alcohol gel, depósitos para desechos sólidos comunes con tapadera accionada con vaivén o pedal, bolsa plástica en su interior, todo en buen estado, limpio y no se emplea como bodega.			
25	Se dispone de un espacio para lavado de accesorios, equipo de limpieza con grifo y drenaje conectado a la alcantarilla o a un sistema primario de tratamiento de aguas negras y grises.			
<b>XV</b>	<b>Áreas de Procedimientos</b>			
26	Existe un área destinada para los empleados, con casilleros, archiveros o similares para el resguardo de vestuario y artículos personales, y en número igual al total de trabajadores.			
27	Las áreas cuentan con equipo, materiales y accesorios adecuados, limpios y ordenados, según la actividad a realizar.			
28	Los sillones para uso de los clientes, están separados entre sí, y son de material resistente de fácil limpieza.			
29	Si el establecimiento utiliza navajas (hojas de afeitar o agujas, se conservan en lugares cerrados y se descartan en un depósito rígido con tapadera debidamente rotulado y el accesorio se utiliza por cada cliente.			
30	En los establecimientos donde se aplique masaje o sauna, las mesas de trabajo, aparatos, equipo están limpios y se desinfectan después del uso con cada cliente.			
31	De acuerdo a la actividad a realizar el trabajador utiliza equipo de protección personal como delantal plástico, lentes protectores, mascarilla entre otros.			
<b>XVI</b>	<b>Higiene del establecimiento</b>			
32	Instalaciones limpias, ventiladas y ordenadas, sin olores desagradables en el ambiente.			
33	Personal que realiza limpieza utiliza equipo de protección personal (guantes, mascarilla desechable, botas entre otros), todo en buen estado.			

34	Desinfectan las instalaciones del establecimiento al terminar cada jornada.			
<b>XVII</b>	<b>Vida útil de muebles, equipo, ropa de trabajo y accesorios</b>			
35	Muebles, equipo, ropa de trabajo, accesorios se observan en buen estado, se desinfectan después de su uso con cada cliente y al deteriorarse los sustituyen.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

## 5. Permiso de funcionamiento para mercados.

---

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA MERCADOS

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
<b>I</b>	<b>Ubicación y alrededores</b>			
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.			
<b>II</b>	<b>Infraestructura</b>			
	<b>Techo</b>			
2	Techo construido con material impermeable, resistente, fácil limpieza y en buen estado (sin desprendimiento de partículas, grietas ni filtración de agua), impide el ingreso de insectos y roedores.			
<b>III</b>	<b>Paredes</b>			
3	Las paredes son de material resistente, lisas, fácil de limpiar, pintadas de color claro, que no disminuya la iluminación, sin daños ni grietas, la unión entre pared y techo evita el ingreso de insectos, roedores y otros animales.			
<b>IV</b>	<b>Piso</b>			
4	El piso es de material resistente, superficie lisa, impermeable, sin daños ni grietas, y de fácil limpieza.			
<b>V</b>	<b>Puertas o portones</b>			

5	Son de material resistente, impermeable, liso, en buen estado y fácil limpieza, rozan con el piso y la pared superior para evitar el ingreso de insectos, roedores y otros animales.			
<b>VI</b>	<b>Iluminación</b>			
6	Cuenta con iluminación adecuada natural, artificial o ambas.			
7	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas, por caños aislantes, no presencia de cables colgantes ni en los pisos, lámparas protegidas, todo en buen estado.			
<b>VII</b>	<b>Ventilación</b>			
8	Cuenta con adecuada ventilación natural, artificial o ambas.			
9	Ventanas protegidas con malla metálica N° 10 ó 12, fácil de desmontar y limpieza.			
<b>VIII</b>	<b>Calidad del Aire</b>			
10	El mercado posee extractores de aire o chimeneas en las áreas de procesamiento de alimentos, están limpios y funcionan adecuadamente para la extracción de humos, gases y vapores.			
11	El establecimiento cumple con la Normativa Jurídica para el control del tabaco (artículo 6 y 7).			
<b>IX</b>	<b>Agua apta para consumo humano</b>			
12	El establecimiento dispone de agua potable para los diferentes usos o actividades.	<b>Punto Crítico</b>		
13	La calidad del agua cumple con los requisitos y parámetros establecidos en el Reglamento de agua apta para consumo humano.	<b>Punto Crítico</b>		
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.	<b>Punto Crítico</b>		
15	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/l)	<b>Punto Crítico</b>		
<b>X</b>	<b>Disposición de aguas negras y grises</b>			
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.			
17	El mercado dispone de desagües en todas las áreas del mismo,			

	protegidos con rejillas de fácil limpieza, que impiden el estancamiento de agua y el ingreso de insectos y roedores.			
<b>XI</b>	<b>Desechos Sólidos</b>			
18	Se cuenta con plan de manejo interno de los desechos sólidos.			
19	Depósitos para recolección interna de desechos sólidos, de material resistente, impermeable, liso, se lavan y desinfectan después de cada jornada y se encuentran tapados.			
20	El mercado dispone con un centro de acopio temporal sin sobrepasar la capacidad de almacenamiento para desechos sólidos, con desagües para lixiviados conectados al sistema de tratamiento o alcantarillado, se mantiene limpio y está alejado de las zonas de procesamiento de alimentos y almacenamiento de alimentos, el cual debe mantenerse cerrado.			
21	Disposición final de desechos sólidos adecuada según norma.			
<b>XII</b>	<b>Control de Insectos y roedores</b>			
22	Se cuenta con una empresa autorizada para el control de insectos y roedores y presenta programa de prevención y control de plagas.			
23	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.			
24	No se observan criaderos de insectos ni presencia o señales de roedores.			
<b>XIII</b>	<b>Uso de productos químicos</b>			
25	Productos químicos y de limpieza, desinfección u otros son almacenados en un área restringida y con llave, con viñetas con información necesaria y la fecha de vencimiento.			
<b>XIV</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>			
26	Cuenta con instalaciones sanitarias en el establecimiento, separados e identificados por sexo.	<b>Punto Crítico</b>		
27	Cuenta al menos con una instalación sanitaria para personas con capacidades especiales.			
28	Para mercados con población menor de 100 personas se instalarán por lo menos 4 inodoros, 1 urinario y 2 lavamanos con agua y jabón. En caso de ser arriba de 100 personas se hará la relación de 1			

	inodoro por cada 25 personas.			
29	El área cuenta con papel higiénico, papel toalla o secadores de aire, jabón líquido o sólido, alcohol gel, depósitos para desechos sólidos comunes con tapadera accionada con vaivén o pedal, bolsa plástica en su interior, todo en buen estado, limpio y no se emplea como bodega.			
30	Se dispone de poceta para el lavado de equipos de limpieza, con grifo y drenaje conectado a la alcantarilla o a un sistema primario de tratamiento de aguas negras y grises.			
<b>XV</b>	<b>Higiene del establecimiento</b>			
31	Instalaciones limpias, ventiladas y ordenadas, sin olores desagradables en el ambiente.			
32	Personal que realiza limpieza y recolección de desechos sólidos, utiliza equipo de protección personal (guantes, mascarilla desechable, botas entre otros), todo en buen estado.			
<b>XVI</b>	<b>Estación de Inspección</b>			
33	Hay una estación de inspección de alimentos, donde se controlen lácteos, carnes y mariscos que ingresan al mercado.			
<b>XVII</b>	<b>Inspector de saneamiento o abasto</b>			
34	Hay por lo menos 1 inspector de saneamiento y/o abasto asignado por la municipalidad que trabaje en el control de alimentos y los demás componentes del saneamiento ambiental en el interior del mercado y sus alrededores.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

## 6. Permiso sanitario de granjas avícolas y de granjas porcinas.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y VIGILANCIA SANITARIA DE GRANJAS AVÍCOLAS

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Ubicación y alrededores</b>		
1	Se ubica en zona rural y a una distancia mínima de 1000 mts a la colindancia del área urbana		
<b>II</b>	<b>Infraestructura</b>		
2	Cuenta con muro o cerca perimetral		
3	Cuenta con zona de protección sanitaria arborizada entre 25 y 100 mts lineales a partir de las galeras más externas hacia la colindancia de la propiedad		
4	Piso de galeras de fácil limpieza y desinfección		
5	Techo impermeable y con sistema de captación y drenaje de aguas lluvias		
6	Cuenta con mecanismos de desinfección (arco sanitario, rodiluvio, pediluvio u otros) a la entrada y salida de la granja		
7	Disponen de bodegas separadas según tipo de insumo (químicos, materias primas y materiales y equipo de uso general)		
<b>III</b>	<b>Cantidad y calidad de agua</b>		

8	Calidad del agua con base a determinación de cloro residual		
9	Cantidad y calidad de agua necesaria para consumo humano		
10	Almacenamiento de agua y concentración de cloro que cumple con la norma (0.3 – 1.1 mg/lit)		
<b>IV</b>	<b>Manejo de desechos bioinfecciosos</b>		
11	Cuenta con manejo y disposición final de desechos bioinfecciosos, según normativa vigente		
<b>V</b>	<b>Manejo y disposición final de los desechos sólidos comunes</b>		
12	Los desechos sólidos son manejados en depósitos cerrados y enviados periódicamente a rellenos sanitarios autorizados		
<b>VI</b>	<b>Manejo, transporte y disposición final de la gallinaza</b>		
13	Es recolectada, almacenada y transportada en seco, para evitar la contaminación		
<b>VII</b>	<b>Manejo de aves muertas</b>		
14	La disposición final de aves muertas se realiza según normativa vigente		
<b>VIII</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>		
15	Cantidad de servicios sanitarios de acuerdo al número de empleados separados por sexo según normativa vigente		
<b>IX</b>	<b>Aguas residuales de tipo ordinario</b>		
16	Cuentan con sistema de tratamiento de aguas residuales, según normativa vigente		
<b>X</b>	<b>Salud de los trabajadores</b>		
17	Se proporciona a los trabajadores equipo de protección personal y de bioseguridad y es resguardado en las instalaciones de la granja		
18	Cuentan con copia de los exámenes y certificados de salud vigentes de los trabajadores en la granja		
<b>XI</b>	<b>Control de Insectos y roedores</b>		
19	Cuenta con un plan de control de insectos y roedores actualizado y registro de actividades del plan en la granja		

**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.



**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA LA AUTORIZACIÓN DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO, Y VIGILANCIA SANITARIA DE GRANJAS PORCINAS.**

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Ubicación y alrededores</b>		
1	Se ubica en zona rural y a una distancia mínima de 1000 mts a la colindancia del área urbana.		
<b>II</b>	<b>Infraestructura</b>		
2	La granja cuenta con muro o cerca perimetral y con una zona de protección sanitaria arborizada entre 25 a 100 metros de la última galera a su colindancia		
3	La granja cuenta con pisos en las galeras que permiten fácil limpieza, desinfección y evacuación adecuada de aguas residuales		
4	Las instalaciones cuentan con sistema de evacuación de aguas lluvias		
5	Existe un lugar sanitario destinado a la disposición final de animales muertos		
6	A la entrada y salida de la granja cuenta con mecanismos de desinfección (arco sanitario, rodiluvio, pediluvio u otros)		
7	Disponen de bodegas separadas según tipo de insumo (químicos, materias primas y materiales y equipo de uso general)		

<b>III</b>	<b>Cantidad y calidad de agua</b>		
8	Calidad del agua con base a determinación de cloro residual		
9	Cantidad y calidad de agua necesaria para consumo humano según norma		
10	Almacenamiento de agua y concentración de cloro que cumple con la norma (0.3 – 1.1 mg/lit)		
<b>IV</b>	<b>Manejo de desechos bioinfecciosos</b>		
11	Cantidad de servicios sanitarios de acuerdo al número de empleados separados por sexo según normativa vigente		
<b>V</b>	<b>Manejo de aguas residuales de tipo ordinario</b>		
12	Cuentan con sistema de tratamiento de aguas residuales, según normativa vigente		
<b>VI</b>	<b>Manejo y disposición final de los desechos sólidos comunes</b>		
13	Los desechos sólidos son manejados en depósitos cerrados y enviados periódicamente a rellenos sanitarios autorizados		
<b>VII</b>	<b>Manejo de las excretas de los cerdos</b>		
14	Se realiza una recolección en seco de las excretas en los corrales y se disponen sanitariamente		
<b>VIII</b>	<b>Manejo de desechos bioinfecciosos</b>		
15	Cuenta con un manejo y disposición final de desechos bioinfecciosos, según normativa vigente		
<b>IX</b>	<b>Salud de los empleados</b>		
16	Se proporciona a los trabajadores equipo de protección personal y de bioseguridad y es resguardado en las instalaciones de la granja		
17	Cuentan con copia de los exámenes y certificados de salud vigentes de los trabajadores en la granja		
<b>X</b>	<b>Control de Insectos y roedores</b>		
18	Cuenta con un plan de control de insectos y roedores actualizado y registro de actividades del plan en la granja		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			

**7. Permiso de instalación y funcionamiento sanitario de establecimientos de hospedaje, guarderías, criaderos, albergues o refugios, centros de adiestramiento, peluquerías y tiendas de mascotas, para animales de compañía, y para mataderos de animales de abasto.**

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA HOSPEDAJES Y GUARDERÍAS DE ANIMALES DE COMPAÑÍA**

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Aspectos administrativos</b>		
1	Cuenta con registro y ficha individual de los animales de compañía que se hospedan o se encuentran en la guardería.		
<b>II</b>	<b>Infraestructura</b>		
2	Disponen de pisos y paredes que sean de fácil limpieza y desinfección y ventanas provistas de malla metálica (nº 10 o 12 mm) para evitar el ingreso de insectos.		
3	Disponen de techos de material resistente, libres de grietas, fácil limpieza y provistos de canales para evacuar aguas lluvias.		
4	Ventilación e iluminación natural y artificial que garantice el bienestar animal.		
5	Cuenta con servicios sanitarios y basurero con tapadera y bolsa plástica, para empleados y visitas.		

6	Los lavamanos cuentan con jabón y toalla de papel y basurero con tapadera, para empleados y visitas.		
7	Disponen de áreas de alojamientos separadas por especie.		
8	Disponen de bodegas para alimento de animales e insumos de limpieza separadas.		
<b>III</b>	<b>Agua para consumo</b>		
9	Cumple con la calidad establecida en la normativa vigente del MINSAL.		
<b>IV</b>	<b>Agua para proceso de limpieza</b>		
10	Cuenta con cantidad suficiente de agua para realizar labores de limpieza y los productos utilizados están autorizados por autoridad competente.		
<b>V</b>	<b>Aguas residuales</b>		
11	Dispone de sistema de tratamiento para agua residual de tipo ordinario autorizado por MINSAL.		
<b>VI</b>	<b>Manejo y disposición final de desechos sólidos</b>		
12	Se dispone de un recipiente exclusivo para el almacenamiento temporal de los desechos originados en el establecimiento y retirados por servicio de recolección.		
<b>VII</b>	<b>Plan de limpieza y desinfección</b>		
13	Posee y ejecuta plan para la limpieza y desinfección del establecimiento y registros para el cumplimiento del mismo.		
<b>VIII</b>	<b>Plan control de insectos y roedores</b>		
14	Posee y ejecuta un plan para el control de insectos y roedores.		
<b>IX</b>	<b>Aspectos legales a cumplir</b>		
15	Cuenta con médico Veterinario responsable para atender las emergencias de los animales en el establecimiento.		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA ALBERGUES O REFUGIOS, CENTROS DE ADIESTRAMIENTO Y CRIADEROS DE ANIMALES DE COMPAÑÍA**

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Ubicación</b>		
1	Se encuentra en área rural		
2	Se encuentra ubicado a 100 mts de la colindancia de viviendas u otros inmuebles y dispone de muro perimetral de 2 mts de altura construido de 1.5 mts de material permanente y completar la altura con otro material resistente y con accesos restringidos		
<b>II</b>	<b>Aspectos administrativos</b>		
4	Cuenta con registro, plan profiláctico y ficha individual de los animales de compañía		
<b>III</b>	<b>Infraestructura</b>		
5	Disponen de pisos y paredes que sean de fácil limpieza y desinfección		
6	Disponen de techos de material resistente, libres de grietas, fácil limpieza y provistos de canales para evacuar aguas lluvias		
7	Ventilación e iluminación natural y artificial que garantice el bienestar animal		
8	Cuenta con servicios sanitarios y lavamanos con jabón, toalla de papel y basurero con tapadera y bolsa plásticas, para empleados y visitas		

9	Disponen de áreas de alojamientos separadas por especie; así como también con áreas de esparcimiento para los animales		
10	Dispone de bodegas para alimentos de animales e insumos de limpieza por separado		
<b>IV</b>	<b>Agua para consumo</b>		
11	El agua para consumo cumple con la calidad establecida en la normativa vigente del MINSAL		
<b>V</b>	<b>Aguas residuales de tipo ordinario</b>		
12	Dispone de sistema de tratamiento para agua residual de tipo ordinario autorizado por MINSAL		
<b>VI</b>	<b>Agua de proceso para lavado de jaulas</b>		
13	Cuenta con cantidad suficiente de agua para realizar lavado de jaulas y los productos utilizados están autorizados por la autoridad competente		
<b>VII</b>	<b>Manejo y disposición final de desechos sólidos</b>		
14	Se dispone de un recipiente exclusivo para el almacenamiento temporal de los desechos originados en el establecimiento; cuentan con disposición final y enviados al relleno sanitario autorizado		
<b>VIII</b>	<b>Disposición final de cadáveres</b>		
15	Cuenta con un área para la disposición final de los cadáveres		
<b>IX</b>	<b>Plan de limpieza y desinfección</b>		
16	Dispone y ejecuta plan para la limpieza y desinfección del establecimiento y cuenta con registros de cumplimiento del mismo actualizado		
<b>X</b>	<b>Plan control de insectos y roedores</b>		
17	Posee y ejecuta un plan para el control de insectos y roedores y cuenta con registros de cumplimiento del mismo actualizado		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			

## FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA TIENDAS DE MASCOTAS Y PELUQUERÍAS DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Aspectos administrativos</b>		
1	Cuenta con registro y ficha individual con el destino final de los animales de que se venden.		
<b>II</b>	<b>Infraestructura</b>		
2	Disponen de pisos, paredes de fácil limpieza y desinfección y ventanas provistos de malla metálica (10 a 12 mm) para evitar entrada de insectos o roedores.		
3	Disponen de techos de material resistente libres de grietas y fácil limpieza provistos de canales para evacuar aguas lluvias.		
4	Ventilación e iluminación natural y artificial que garantice el bienestar animal.		
5	Cuenta con servicios sanitarios y lavamanos con jabón, toalla de papel y basurero con tapadera y bolsa plástica, para empleados y visitas.		
6	Disponen de áreas de alojamientos separadas por especie.		
7	Cuentan con bodegas para alimentos de animales e insumos de limpieza separada.		
<b>III</b>	<b>Agua para consumo</b>		

8	El agua para consumo cumple con la calidad establecida en la normativa vigente MINSAL.		
<b>IV</b>	<b>Agua para procesos</b>		
9	Cuenta con cantidad suficiente de agua para realizar lavado de jaulas y los productos utilizados están autorizados por la autoridad competente.		
<b>V</b>	<b>Aguas residuales</b>		
10	Dispone de sistema de tratamiento para agua residual de tipo ordinario autorizado por MINSAL.		
<b>VI</b>	<b>Manejo y disposición final de desechos sólidos</b>		
11	Se dispone de un recipiente exclusivo para el almacenamiento temporal de los desechos originados en el establecimiento; cuentan con disposición final y enviados al relleno sanitario autorizado.		
<b>VII</b>	<b>Plan de limpieza y desinfección</b>		
12	Posee y ejecuta plan para la limpieza y desinfección del establecimiento y registros para el cumplimiento del mismo actualizado.		
<b>VIII</b>	<b>Plan control de insectos y roedores</b>		
13	Posee y ejecuta un plan para el control de insectos y roedores y registros para el cumplimiento del mismo actualizado.		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			



**FICHA DE INSPECCIÓN PARA LA AUTORIZACIÓN DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO, Y VIGILANCIA  
SANITARIA PARA MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO**

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
<b>I</b>	<b>Ubicación y zona de protección sanitaria</b>			
1	Se ubica a una distancia no menor de 500 metros del límite urbano, en zona que no esté expuesto a inundaciones o deslaves, contaminación física, química o biológica, y en oposición al viento y cuenta con zona de protección sanitaria arborizada como mínimo de 50 metros hacia la colindancia perimetral.			
<b>II</b>	<b>Muro perimetral</b>			
2	Dispone de muro perimetral de 2 metros de altura construido, 1,5 metros de material permanente y completar la altura con otro material resistente y con accesos restringidos.			
<b>III</b>	<b>Agua para proceso</b>			
3	Dispone de agua en cantidad y calidad.			
4	Dispone de registro de limpieza del tanque o cisterna cada 6 meses.			
<b>IV</b>	<b>Agua de consumo humano</b>			

5	Dispone de agua en calidad y cantidad suficiente cumpliendo normativa vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>V</b>	<b>Aguas residuales de tipo ordinario</b>			
6	Dispone de sistema de tratamiento para estas aguas.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>VI</b>	<b>Inspección sanitaria</b>			
7	Los productos faenados en el rastro son inspeccionados y aprobados por Inspección de Médico Veterinario.			
<b>VII</b>	<b>Instalaciones sanitarias para el personal operativo</b>			
8	Disponen de: vestidores dotados con bancas, guardarropas con separadores para vestimenta, calzado y equipo; inodoros y duchas separados por sexo y de acuerdo al número de empleados y urinarios en el sanitario de hombres, fuera del área de faenado; lavamanos activados por acción no manual, dotados de papel toalla y basurero con tapadera.			
9	Disponen de estación de lavado de botas previo a la entrada de sala de faenado.			
<b>VIII</b>	<b>Bodegas</b>			
10	Disponen de bodega exclusiva para resguardar productos químicos, material de empaque y de uso general; están identificados y autorizados.			
<b>IX</b>	<b>Infraestructura interna de la sala de sacrificio y faenado</b>			
11	Existe pediluvio previo a la entrada de sala de faenado y desposte, con la solución desinfectante de acuerdo a la ficha técnica del producto.			
12	Pisos son impermeables y antideslizantes; paredes internas de material mixto y liso, uniones entre pared y pared y piso son redondeadas (curva sanitaria); techos de material resistente, libres de grietas y provistos de canales para aguas lluvias; puertas de material resistente a la corrosión, todos de fácil limpieza y desinfección, con nivel hacia los desagües y provistos de canales; ventanas están provistas de malla de 0.10 o 0.12 mm y quicios con declive.			

13	Pasillos o espacios de trabajo sin obstrucción.			
14	Ventilación e iluminación natural y artificial de acuerdo al reglamento general sobre seguridad e higiene ocupacional en los centros de trabajo.			
<b>X</b>	<b>Manejo y disposición final de despojos y subproductos del faenado</b>			
15	Dispone de caseta limpia, depósitos tapados, libre de insectos, roedores y malos olores.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>XI</b>	<b>Plan de limpieza y desinfección</b>			
16	Posee y ejecuta plan para la limpieza y desinfección de la planta por áreas internas y externas, con registros para el cumplimiento del mismo y se utilizan productos de uso industrial, sin aroma, con registro vigente y viñeta original.			
<b>XII</b>	<b>Prácticas higiénicas del personal</b>			
17	El personal responsable del sacrificio y faenado cumplen con las medidas higiénicas establecidas en la normativa vigente.			
<b>XIII</b>	<b>Control de salud del personal</b>			
18	El personal operativo dispone de exámenes clínicos realizados cada seis meses.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>XIV</b>	<b>Manejo integrado de plagas</b>			
19	Ejecuta plan de control de insectos, roedores y otros animales, por empresa autorizada por MINSAL.			
<b>XV</b>	<b>Capacitación</b>			
20	Ejecuta Plan de capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura.			
<b>XVI</b>	<b>Transporte del producto</b>			
21	Los vehículos utilizados para transportar la carne y subproductos, disponen de autorización sanitaria vigente emitida por MINSAL.			
<b>XVII</b>	<b>Manejo del producto terminado de aves</b>			
22	El material de empaque es de grado alimenticio, inocuo y resistente; los recipientes y equipos utilizados son de material resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.			
<b>XVIII</b>	<b>Área de recepción de aves vivas</b>			
23	Se dispone de un área techada, con altura mínima de 2.50 mts a partir del nivel de piso; pisos impermeables, resistentes y con			

	pendiente del 2% hacia los drenajes y la ventilación e iluminación es adecuada.			
24	Debe disponer con cantidad y calidad de agua para la limpieza y desinfección del área de recepción y jabas de transporte para aves.			
<b>XIX</b>	<b>Uso de colorantes</b>			
25	En el producto cárnico de aves no se debe utilizar colorantes químicos para mejorar la presentación del producto para su comercialización.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

## 8. Permiso sanitario del funcionamiento de establecimientos agroindustriales para el procesamiento de caña de azúcar y el café en uva.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE AGROINDUSTRIAS PARA PROCESAMIENTO DE CAÑA DE AZÚCAR Y CAFÉ UVA

Fecha:		No. Expediente:	
<b>Inspección por:</b>	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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Ubicación y alrededores</b>		
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.		
<b>II</b>	<b>Agua apta para consumo humano</b>		
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.		

<b>III</b>	<b>Protección e higiene de los alimentos</b>		
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.		
<b>IV</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>		
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.		
<b>V</b>	<b>Tratamiento de aguas residuales de tipo ordinario y tipo especial</b>		
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.		
<b>VI</b>	<b>Valores de descarga de agua residuales de tipo especial a un cuerpo receptor</b>		
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”.		
<b>VII</b>	<b>Drenaje de aguas lluvias</b>		

20	Se cuenta con un sistema de drenaje de aguas lluvias para evitar el estancamiento de aguas y la proliferación de vectores.		
<b>VIII</b>	<b>Prevención y control de insectos y roedores</b>		
21	Cuenta con servicio de empresa autorizada por MINSAL, para el control de insectos y roedores.		
<b>IX</b>	<b>Limpieza y manejo desechos sólidos comunes</b>		
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.		
<b>X</b>	<b>Manejo de sustancias químicas</b>		
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.		
	<b>EXCLUSIVO DE EVALUACIÓN DE INGENIOS AZUCAREROS Y MOLIENDAS DE CAÑA DE AZÚCAR</b>		
<b>XI</b>	<b>Alternativas de uso del bagazo</b>		
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.		
<b>XII</b>	<b>Manejo y procesamiento de la cachaza y bagacillo</b>		
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.		
<b>EXCLUSIVO DE EVALUACIÓN DE BENEFICIOS DE CAFÉ UVA</b>			
<b>XIII</b>	<b>Reducción de agua en el proceso</b>		
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.		
<b>XIV</b>	<b>Manejo de la pulpa</b>		
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.		
<b>XV</b>	<b>Almacenamiento de empaques</b>		
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.		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			



### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA RECIBIDEROS DE CAFÉ

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Requisitos sanitarios en los recibaderos de café</b>		
1	El recibadero 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 recibaderos, 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 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.

## 9. Permiso o renovación sanitaria para la instalación y funcionamiento de empresas controladoras de plagas.

### 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 <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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Requisitos de Autorización</b>		
1	MAG (Certificado de autorización).		
2	Cuenta con plan de contingencia.		
<b>II</b>	<b>Contratación de Personal</b>		
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.		
<b>III</b>	<b>Condiciones Generales de Operación</b>		
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 lavajos y ducha de emergencia en las instalaciones.		
<b>IV</b>	<b>Condiciones de Bioseguridad</b>		
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.		
<b>V</b>	<b>De la Infraestructura</b>		
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.		
<b>VI</b>	<b>Manejo y disposición final de los desechos peligrosos y aguas especiales</b>		
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.		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			

## 10. Permiso Sanitario para instalación y funcionamiento de industrias, agroindustrias y fábricas no alimenticias.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE INDUSTRIAS, AGROINDUSTRIAS Y FÁBRICAS NO ALIMENTICIAS

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Ubicación y alrededores</b>		
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.		
<b>II</b>	<b>Agua apta para consumo humano</b>		
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.		
<b>III</b>	<b>Protección e higiene de los alimentos</b>		
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.		
<b>IV</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>		
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	Urinaros: 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.		
<b>V</b>	<b>Tratamiento de aguas residuales de tipo ordinario y tipo especial</b>		
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.		
<b>VI</b>	<b>Valores de descarga de agua residuales de tipo especial a un cuerpo receptor</b>		
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"		
<b>VII</b>	<b>Drenaje de aguas lluvias</b>		
20	Se cuenta con un sistema de drenaje de aguas lluvias para evitar el estancamiento de aguas y la proliferación de vectores.		
<b>VIII</b>	<b>Prevención y control de insectos y roedores</b>		
21	Cuenta con servicio de empresa autorizada por MINSAL, para el control de insectos y roedores.		
<b>IX</b>	<b>Limpieza y manejo desechos sólidos comunes</b>		

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.		
<b>X</b>	<b>Manejo de sustancias químicas</b>		
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.		
	<b>EXCLUSIVO DE EVALUACIÓN DE INGENIOS AZUCAREROS Y MOLIENDAS DE CAÑA DE AZUCAR</b>		
<b>XI</b>	<b>Alternativas de uso del bagazo</b>		
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		
<b>XII</b>	<b>Almacenamiento de empaques</b>		
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		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			

### FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA INDUSTRIAS CONFECCIONADORAS DE ROPA

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	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>CONDICIONES FÍSICAS</b>		
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 m <sup>2</sup>		
<b>II</b>	<b>CONDICIONES SANITARIAS</b>		
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		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			



**FICHA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE EMPRESAS QUE MANEJEN Y ALMACENAN SUSTANCIAS QUÍMICAS PELIGROSAS.**

Fecha:		No. Expediente:	
<b>Inspección por:</b>	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 CRITICO	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Ubicación de Bodegas</b>			
1	Las bodegas mantienen zona de protección sanitaria, de acuerdo a la evaluación del riesgo.			
<b>II</b>	<b>Aspectos generales de instalaciones e infraestructura física</b>			
2	El almacenamiento de químicos líquidos tiene sistema de recolección de derrames con capacidad de retener el 100% del tanque de mayor volumen.			
3	Existen dispositivos y sistemas de alarma que alerten sobre derrames o incendios.	Punto Critico		
4	Existen condiciones que garanticen la impermeabilidad, de pisos y paredes.			
5	Se garantizan ambientes libres de emanaciones y acumulación de gases, vapores y olores			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTO CRITICO	CUMPLE	NO CUMPLE
6	Las bodegas con más de 25 metros cuadrados poseen un mínimo de dos accesos de entrada y salida, teniendo un recorrido máximo a una vía segura de evacuación menor a 25 metros			
7	Se posee sistema de almacenamiento de agua, conteniendo un mínimo de 15 metros cúbicos para realizar primeras acciones en caso de emergencia.			
8	Letrinas, lavamanos, mingitorios y duchas, cumplen con el Reglamento General Sobre Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo” del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.			
<b>III</b>	<b>Disposiciones generales de almacenamiento</b>			
9	Los recipientes están ubicados sobre tarimas y agrupados mediante paletizado, considerando lo establecido en la viñeta del envase.			
10	El establecimiento posee plan de contingencia aprobado por el Cuerpo de Bomberos	Punto Critico		
11	Existe separación estructural entre áreas de almacenamiento de productos químicos peligrosos y otros productos: medicamentos, cosméticos, alimentos y aditivos, concentrados, destinados al uso y consumo humano y animal.	Punto Critico		
12	Se observa identificaciones de las sustancias por tipo de riesgo a través de pictogramas.			
<b>IV</b>	<b>Disposiciones generales del manejo (carga, descarga y trasiego)</b>			
13	No existe colindancia con áreas destinadas a conglomerado de personal (sala de reuniones, comedores u otros)			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTO CRITICO	CUMPLE	NO CUMPLE
14	Se entrega equipo de seguridad a personas externas que ingresen a las áreas de manejo de sustancias químicas peligrosas			
15	Las áreas de manejo se encuentran debidamente señalizadas y con acceso restringido	Punto Critico		
<b>V</b>	<b>Del Manejo de las Aguas Residuales Especiales y desechos especiales</b>			
16	Existe tratamiento de las aguas residuales autorizado por el MARN			
17	Existe autorización del MARN para la disposición final de los desechos como sustancias vencidas, recipientes descartados y materiales de recolección para derrames.			
<b>VI</b>	<b>De la salud y seguridad de los trabajadores.</b>			
18	Existe programa de prevención y control médico con análisis clínicos de acuerdo al riesgo de exposición de los trabajadores	Punto Critico		
19	Existe botiquín de emergencias			
20	El personal posee equipo de protección individual según tipo de riesgo			
21	Existen sistemas de protección contra incendios			
<b>VII</b>	<b>De la capacitación del personal.</b>			
22	Existe plan de capacitaciones para el personal			
23	Se cuenta con evidencia de capacitaciones impartidas en temas de seguridad			
24	Se desarrollan simulacros de accidentes dejando constancia de las acciones realizadas.			
<b>VIII</b>	<b>Sustancias Inflamables y Combustibles.</b>			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTO CRITICO	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>Almacenamiento</b>			
25	Existe presencia de extintores a menos de 15 metros del área de mayor almacenamiento.			
26	Tanques y sistemas de tuberías se encuentran polarizados a tierra.			
27	En tanques existe sistema de venteo, a una altura que sobrepase un metro de edificaciones más próximas.			
28	Existe barrera estructural separando las sustancias oxidantes de las inflamables y combustibles			
	<b>Del Manejo</b>			
29	Se observa material absorbente inerte para detener las sustancias almacenadas en caso de derrames.			
30	No existe posible fuente de ignición proveniente de instalaciones eléctricas			
	<b>De la Seguridad y Protección Personal</b>			
31	Se observa el uso de equipo de bioseguridad por el personal.			
32	Se verifica que el personal no utiliza prendas metálicas ni se realiza actividades que puedan producir ignición.			
IX	<b>Sustancias Corrosivas (ácidos y bases)</b>			
	<b>Del Almacenamiento</b>			
33	Se observan áreas secas, ventiladas y sin exposición directa al sol.			
34	Existe barrera física separando la materia orgánica de las sustancias corrosivas.			
	<b>Del Manejo</b>			
35	Se observa material absorbente inerte para detener las sustancias almacenadas en caso de derrames.			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTO CRITICO	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>De la Seguridad y Protección Personal</b>			
36	Se observa el uso de equipo de bioseguridad por el personal.			
37	Existen equipos lava ojos y duchas de seguridad a una distancia máxima de 10 metros.	Punto Critico		
<b>X</b>	<b>Sustancias Oxidantes</b>			
	<b>Del Almacenamiento</b>			
38	Se observan áreas secas, ventiladas y sin exposición directa al sol.			
39	Existe barrera física separando las sustancias inflamables y combustibles de las oxidantes			
	<b>Del Manejo</b>			
40	Se verifican el uso de tarimas que no sean de madera.			
	<b>De la Seguridad y Protección Personal</b>			
41	Se observa el uso de equipo de bioseguridad por el personal.			
42	Existen equipos lava ojos y duchas de seguridad a una distancia máxima de 10 metros.	Punto Critico		
<b>XI</b>	<b>Sustancias solventes.</b>			
	<b>Del Almacenamiento</b>			
43	Existen equipos lava ojos y duchas de seguridad			
44	Existe barrera física separando los solventes de las sustancias oxidantes			
45	Se observan áreas secas, ventiladas y sin exposición directa al sol.			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTO CRITICO	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>Del Manejo</b>			
46	Tanques y sistemas de tuberías se encuentran polarizados a tierra.			
	<b>De la Seguridad y Protección Personal</b>			
47	Se observa el uso de equipo de bioseguridad por el personal.			
48	Se verifica que el personal no utiliza prendas metálicas ni realiza actividades que puedan producir ignición.			
<b>XII</b>	<b>Sustancias Tóxicas.</b>			
	<b>Del Almacenamiento</b>			
49	Existen equipos lava ojos y duchas de seguridad.			
50	Existe barrera física separando las sustancias tóxicas del resto de sustancias.			
	<b>Del Manejo</b>			
51	En recipientes mayores a 1 metro cúbico existe indicadores de nivel.			
52	Existen sistemas para detectar fugas.			
	<b>De la Seguridad y Protección Personal</b>			
53	Se observa el uso de equipo de bioseguridad por el personal.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p>				
<p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

## 11. Permiso sanitario para vehículos que transportan alimentos perecederos, No perecederos, servicios de banquetes y pulpa de café.

### FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA AUTORIZACIÓN DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS

Fecha:		No. Expediente:	
Inspección por:	Permiso <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Vigilancia <input type="checkbox"/> Denuncia <input type="checkbox"/>		
Tipo de uso:	Perecedero <input type="checkbox"/> No Perecedero <input type="checkbox"/> Banquetes <input type="checkbox"/>		
Nombre delegado de Salud:		Firma	
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección:		Firma	
Cargo		N° DUI:	
Placa N°			
<b><i>Apartado a llenar únicamente en caso de vigilancia o denuncia</i></b>			
Nombre del establecimiento:		Tipo de establecimiento:	
Dirección:			
Municipio:		Departamento:	
Propietario:		Teléfono:	
Correo Electrónico:			
Número de manipuladores de alimentos:		Femeninos:	
		Masculinos:	

**FICHA EXCLUSIVA PARA AUTORIZACIÓN DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS PERECEDEROS**

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
1	La unidad de transporte tiene el compartimiento de carga cerrado e independiente de la cabina. Es de uso exclusivo para alimentos. perecederos.			
2	Los alimenticios perecederos se transportan en condiciones que impidan la contaminación, el compartimiento de carga, al igual que los recipientes para transportar alimentos, están limpios			
3	La unidad de transporte destinada a la movilización de Alimentos Congelados o fríos, cuenta con equipo de refrigeración, tiene aislamiento térmico revestido en su totalidad; está equipada con sistema de monitoreo de temperatura y sus son puertas herméticas, cuenta con cortinas.	<b>Punto Crítico</b>		
4	La unidad de transporte cuenta con un diseño que permita la evacuación de las aguas de lavado (sifón de descarga); Los orificios para drenaje, están conectados a un tanque de almacenamiento temporal			
5	Las temperaturas para conservar los productos perecederos se cumplen según la tabla 2 de la presente norma. Dispone de una bitácora de registro de temperatura.	<b>Punto Crítico</b>		
6	La unidad de transporte tiene tarimas o equivalentes en buen estado y limpias, las que están separadas a cinco centímetros, como mínimo de la superficie.			
7	El personal responsable de carga y descarga, cumple los hábitos higiénicos siguientes: cabello recortado, manos limpias, uñas recortadas, presentación personal aseada, ropa limpia, con gorro o redecilla, camisa con manga, mandil o delantal y zapatos cerrados. No tiene accesorios o prendas en las manos, orejas o nariz. Tiene capacitación de buenas prácticas de manufactura de alimentos.			
8	Presentan resultados de exámenes de laboratorio general de heces, orina y constancia medica de buena salud del Motorista y ayudantes, no más de seis meses	<b>Punto Crítico</b>		



	de realización y dentro de parámetros normales			
9	La unidad de transporte es cargada, ordenada y descargada fuera de los lugares de elaboración y almacenamiento, evitando la introducción de gases de combustión a dichas áreas			
10	Durante la carga y descarga de los productos se evitar que los envases y/o embalajes sufran daños por golpes, humedad, u otros.			
11	Los recipientes utilizados para transportar alimentos perecederos están revestidos de materiales que no modifiquen su composición y características organolépticas. Son de material resistentes a la corrosión. Se lavan y se desinfectan cuantas veces sea necesario, utilizando métodos físicos y un desinfectante grado alimentario.			
12	Cuando se transporte carnes en la canal, la unidad de transporte dispone de ganchos o rieles para colgar las canales y dispones de puertas herméticas y cortinas plásticas.			
13	Se observa limpieza y desinfección efectiva, sin acumulación de residuos sólidos ni líquidos, ni oxido en área interna de carga, cuenta con bitácoras de cumplimiento de limpieza			
14	La limpieza y desinfección de la unidad de transporte se realiza en una zona que cuente con drenajes para la disposición de las aguas residuales			
15	Cuenta con programa de control de plagas y es efectivo. No se evidencian plagas en la inspección			
16	La unidad de transporte de alimentos está codificada según asignación por área de permiso sanitarios			

**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.

**FICHA EXCLUSIVA PARA AUTORIZACIÓN DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS NO PERECEDEROS**

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Compartimiento de carga de alimentos cerrado e independiente de la cabina, aislado y de uso exclusivo para productos alimenticios no perecederos.	<b>Punto Crítico</b>		
2	Si el vehículo es exclusivo para transporte de agua y bebidas envasadas, el compartimiento tiene cortinas metálicas o de otro material resistente, se mantienen cerradas y protegen los envases contra el sol y polvo.			
3	Los alimenticios no perecederos se transportan en condiciones que impidan la contaminación, el compartimiento de carga al igual que los recipientes para transportar alimentos, están limpios.			
4	El alimento se transporta separado como mínimo a 10 centímetros del piso por medio de tarimas plásticas o similares en perfectas condiciones y limpias.			
5	El personal responsable de carga y descarga, cumple los hábitos higiénicos siguientes: cabello recortado, manos limpias, uñas recortadas, presentación personal aseada, ropa limpia, con gorro o redecilla, camisa con manga, mandil o delantal y zapatos cerrados. No tiene accesorios o prendas en las manos, orejas o nariz. Tiene capacitación de buenas prácticas de manufactura de alimentos.			
6	Presentan resultados de exámenes de laboratorio general de heces, orina y constancia medica de buena salud del Motorista y ayudantes, no más de seis meses de realización y dentro de parámetros normales	<b>Punto Crítico</b>		
7	La unidad de transporte es cargada, ordenada y descargada fuera de los lugares de elaboración y almacenamiento, evitando la introducción de gases de combustión a dichas áreas			
8	Durante la carga y descarga de los productos se evitar que los envases y/o embalajes sufran daños por golpes, humedad, u otros.			

9	los compartimientos y recipientes, son sometidos a limpieza y desinfección entre las distintas cargas para evitar la contaminación cruzada. Las soluciones desinfectantes utilizadas para 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.			
10	Se observa limpieza y desinfección efectiva, sin acumulación de residuos sólidos ni líquidos, ni oxido en área interna de carga, cuenta con bitácoras de cumplimiento de limpieza	<b>Punto Crítico</b>		
11	La limpieza y desinfección de la unidad de transporte se realiza en una zona que cuente con drenajes para la disposición de las aguas residuales			
12	Cuenta con programa de control de plagas y es efectivo. No se evidencian plagas en la inspección			
<b>IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE</b>				
13	La unidad de transporte de alimentos está codificada según asignación por área de permiso sanitarios			

**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.

**FICHA EXCLUSIVA PARA AUTORIZACIÓN DE VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN SERVICIOS DE BANQUETES DE ALIMENTOS**

<b>N°</b>	<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b>	<b>Punto Crítico</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
1	La unidad de transporte tiene el compartimiento de carga de alimentos cerrado e independiente de la cabina, aislado y de uso exclusivo para el transporte de alimentos	<b>Punto Crítico</b>		
2	Los alimenticios calientes preparados se transportan en condiciones que mantengan la temperatura de acuerdo normativa vigente, e impiden la contaminación cruzada. El compartimiento de carga al igual que los recipientes para transportar alimentos, están limpios.			
3	El responsable del servicio de banquetes, tiene bitácoras actualizadas de temperaturas de los diferentes alimentos que transporta, fríos y calientes en punto de recepción en cocina y entrega al cliente			
4	El alimento se transporta separado como mínimo a 10 centímetros del piso por medio de tarimas plásticas o similares en perfectas condiciones y limpias.			
5	El personal responsable de carga y descarga, cumple los hábitos higiénicos siguientes: cabello recortado, manos limpias, uñas recortadas, presentación personal aseada, ropa limpia, con gorro o redecilla, camisa con manga, mandil o delantal y zapatos cerrados. No tiene accesorios o prendas en las manos, orejas o nariz.			
6	El personal de servicio, tiene capacitación de buenas prácticas de manufactura de alimentos y tiene carné vigente otorgado por el MINSAL			
7	Presentan resultados de exámenes de laboratorio general de heces, orina y constancia medica de buena salud del Motorista y ayudantes, no más de seis meses de realización y dentro de parámetros normales	<b>Punto Crítico</b>		
8	En los contenedores isotérmicos, como hieleras, cambro y similares no se almacenan alimentos fríos y calientes a la vez, los alimentos se entregan al cliente conforme a temperatura según norma.			
9	los compartimientos y recipientes, son sometidos a limpieza y desinfección entre las distintas cargas para evitar la contaminación cruzada. Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección son apropiados para uso alimentario.			
10	Se observa limpieza y desinfección efectiva, sin acumulación de	<b>Punto</b>		

	residuos sólidos, líquidos, ni oxido en área interna de carga, cuenta con bitácoras de cumplimiento de limpieza	<b>Crítico</b>		
11	La limpieza y desinfección de la unidad de transporte se realiza en una zona que cuente con drenajes para la disposición de las aguas residuales			
12	Cuenta con programa de control de plagas y es efectivo. No se evidencian plagas en la inspección			
	<b>IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE</b>			
13	La unidad de transporte de alimentos está codificada según asignación por área de permiso sanitarios			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE PULPA DE CAFÉ

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 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
<b>I</b>	<b>Transporte de la pulpa</b>		
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.		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>			

## 12. Permiso sanitario para unidades móviles que procesan y comercializan alimentos.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS VEHÍCULOS PARA PREPARACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS (FOOD TRUCKS)

Fecha:				No. Expediente:		
Inspección por:	Permiso <input type="checkbox"/>	Renovación <input type="checkbox"/>	Vigilancia <input type="checkbox"/>	Denuncia <input type="checkbox"/>		
Tipo de uso:	Perecedero <input type="checkbox"/>	No Perecedero <input type="checkbox"/>	Banquetes <input type="checkbox"/>			
Nombre delegado de Salud:				Firma		
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección				Firma		
Cargo			N° DUI:			
Placa N°						
<b><i>Apartado a llenar únicamente en caso de vigilancia o denuncia</i></b>						
Nombre del establecimiento:			Tipo de establecimiento:			
Dirección:						
Municipio:			Departamento:			
Propietario:			Teléfono:			
Correo Electrónico:						
Número de manipuladores de alimentos:			Femeninos:			
			Masculinos:			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Cuenta con mobiliario y equipo de cocina de acero inoxidable y/o material no absorbente y de fácil limpieza y desinfección			
2	El mobiliario y equipos de cocina (cocinas, refrigeradoras, licuadoras, microondas, entre otros), están en buen estado y limpios			
3	Cuenta con campana extractora en caso de que se realice la			

	preparación de alimentos			
4	Dispone de agua potable	<b>Punto Crítico</b>		
5	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/l)			
6	Cuenta con contenedor con agua potable que cubra las necesidades			
7	Tiene lavamanos dotado con jabón líquido sin olor, sanitizante de manos o toallas desechables. Se observa que el personal practica el lavado de manos.			
8	Contenedor en circuito cerrado, desmontable y acoplado con las tuberías de desagüe de las aguas residuales de las operaciones de preparación de los alimentos. De capacidad superior al contenedor de agua potable. Conectado a trampa de grasa en caso de que se elaboren frituras.	<b>Punto Crítico</b>		
9	Cuenta con lavamanos o bidón con chorro para lavado de manos de los clientes, con jabón líquido y dispensador de alcohol gel.			
10	El manipulador de alimentos tiene acceso a servicios sanitarios.			
11	El manipulador de alimentos presenta exámenes generales de heces, orina, constancia médica y está vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
12	El manipulador de alimentos utiliza camisa con manga y pantalón preferiblemente de color claro, gorro o redecilla, gabacha o delantal, zapatos cerrados			
13	No se permitirá a ningún manipulador que tenga lesiones infectadas, infecciones cutáneas, ictericia, secreciones de ojos y nariz,			
14	Manipuladores de alimentos cuentan con el carnet de manipulación de alimentos y está vigente			
15	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			
16	Cuentan con un sitio para guardar las pertenencias personales.			
17	Materias primas en buen estado, con fechas de vencimiento vigente, almacenados evitando la contaminación cruzada.			
18	Cuenta con tablas para picar, son de material acrílico o polietileno y se lavan y desinfectan después de su uso y están diferenciados según el tipo de alimento.			



19	Cuando se sirven alimentos se usan pinzas o guantes y/o se asigna a una persona exclusiva para el cobro.			
20	Se mantienen los alimentos a temperaturas adecuadas según el tipo de alimento (cumple temperaturas de Tabla 2)	<b>Punto Crítico</b>		
21	Los alimentos, ingredientes, salsas y aderezos se mantienen protegidos durante su preparación, almacenamiento y servicio.			
22	Lavan y desinfectan frutas o vegetales. Están protegidos de contaminantes			
23	Si comercializa agua envasada u otros alimentos preenvasados, tiene registro sanitario y se observan en buen estado.			
24	Empaque y envases para el producto final, están almacenados en un lugar seco, limpio y protegidos de contaminación			
25	Cuenta con depósitos de desechos sólidos con tapadera ajustada y bolsa en su interior, instalados en el sector de atención al público			
26	Cuenta con 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.			
27	Cuenta con plan de control de insectos y roedores			
28	Las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza y desinfección tienen hojas de seguridad, están identificados y almacenados en un lugar específico.			
29	No se observan equipos ni objetos inservibles o en desuso.	<b>Punto Crítico</b>		
30	Las instalaciones se mantienen y observan limpias y libres de plagas (roedores, cucarachas y otras plagas)	<b>Punto Crítico</b>		

**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.

### 13. Permiso de funcionamiento sanitario para establecimientos alimentarios.

#### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE QUIOSCOS SECTOR ALIMENTARIO

Fecha:				No. Expediente:		
Inspección por:	Permiso <input type="checkbox"/>	Renovación <input type="checkbox"/>	Vigilancia <input type="checkbox"/>	Denuncia <input type="checkbox"/>		
Tipo de uso:	Perecedero <input type="checkbox"/>	No Perecedero <input type="checkbox"/>	Banquetes <input type="checkbox"/>			
Nombre delegado de Salud:				Firma		
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección				Firma		
Cargo			N° DUI:			
Placa N°						
<b><i>Apartado a llenar únicamente en caso de vigilancia o denuncia</i></b>						
Nombre del establecimiento:			Tipo de establecimiento:			
Dirección:						
Municipio:			Departamento:			
Propietario:			Teléfono:			
Correo Electrónico:						
Número de manipuladores de alimentos:			Femeninos:			
			Masculinos:			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Alrededores se mantienen limpios.			
2	Piso de fácil limpieza y sanitización. Sin grietas ni daños			
3	Iluminación suficiente y protegidas contra roturas			
4	Dispone de agua potable en cantidad suficiente	<b>Punto Crítico</b>		
5	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1			

	mg/l)			
6	Cuando se cuente con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, presenta registro de limpieza y desinfección	<b>Punto Crítico</b>		
7	Si preparan alimentos, incluido montaje o servicio de productos no preenvasados, cuentan con lavatrastos o similar, para el lavado y desinfección de los utensilios	<b>Punto Crítico</b>		
8	Cuenta con lavamanos equipado con dotación de agua, jabón líquido sin aroma y alcohol gel o sanitizante de manos.			
9	Los lavatrastos, lavamanos y similares están acoplados a desagües o envases para la eliminación de las aguas grises en sistemas de tratamiento primario o alcantarillado			
10	Cuenta con 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.			
11	Los desechos sólidos deben entregarse al sistema de recolección			
12	Personal tiene acceso a servicios sanitarios			
13	Equipos, mobiliario y quiosco se observa limpio y en buen estado.			
14	Los utensilios se guardan en muebles que no permiten el ingreso de insectos y roedores.			
15	Las sustancias químicas que se utilizan para la limpieza y desinfección tienen hojas de seguridad, están identificados y almacenados en un lugar específico.			
16	Materiales de equipos y utensilios no son corrosivos ni generan riesgo de contaminación de los alimentos.			
17	Cuentan con mantas para limpiar mesas y otras superficies.			
18	Los alimentos, ingredientes, salsas y aderezos se mantienen protegidos durante su preparación, almacenamiento y servicio.			
19	Se mantienen los alimentos a temperaturas adecuadas según el tipo de alimento (cumple temperaturas de Tabla 2)	<b>Punto Crítico</b>		

20	Cuando se sirven alimentos se usan pinzas o guantes o se asigna a una persona exclusiva para el cobro cuando aplique			
21	Cuenta con plan de control de insectos y roedores. Verificar efectividad.			
22	Cuentan con un sitio para guardar las pertenencias personales.			
23	No se permitirá a ningún manipulador que tenga lesiones infectadas, infecciones cutáneas, ictericia, secreciones de ojos y nariz,			
24	Manipuladores de alimentos cuentan con el carnet de manipulación de alimentos y vigente			
25	El manipulador de alimentos presenta exámenes generales de heces, orina, constancia médica y está vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
26	El manipulador de alimentos usa gorro o redcilla, zapatos cerrados y uniforme con camisa de color claro.			
27	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			
28	Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad de carga.			
29	Se implementa método de Primeras Entradas Primeras Salidas. No hay productos ni materias primas vencidas ni deterioradas.	<b>Punto Crítico</b>		
30	Productos preenvasados y aditivos alimentarios, cuentan con Registro Sanitario y en buen estado.			
31	Empaque y envases para el producto final, están almacenados en un lugar seco, limpio y protegidos de contaminación.			

**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.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE BODEGA SECA

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
1	La bodega está ubicada en un lugar que no permita inundación			
2	Los productos al interior de la bodega se almacenan sin exponerse a la luz solar directa.			
3	Existe cordón sanitario alrededor del edificio de la bodega. Se mantiene libre de malezas, objetos, equipos u otros.			
4	Los pisos están contruidos de ladrillos, cemento o en su defecto de concreto. Soportan el peso que almacenan sin deteriorarse. De superficie uniforme y sin grietas y bordes redondeados que permite su fácil limpieza.			
5	Las paredes están repelladas, afinadas y pintadas de color claro, contruidas de sistema mixto u otro material que permita la limpieza y protección del producto.			
6	El techo está contruido de tal manera que faciliten su limpieza y sin infiltración de agua.			
7	El techo, plafón y/o cielo falso impide el ingreso y anidamiento de plagas, la acumulación de polvo, y contaminantes.			
8	Tiene puertas de material no absorbente, superficie lisa			

	y de fácil limpieza, con barreras que impidan ingreso de plagas rastreras como roedores, entre otras plagas.			
9	Si tiene ventanas u otras aberturas, están provistas de malla número 10 ó 12 u otros equivalentes que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas. Además, el marco de las mallas es desmontable para facilitar su limpieza.			
10	La bodega dispone de luz natural o artificial adecuada de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, limpieza, desinfección e inspecciones			
11	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 buen funcionamiento.			
12	Equipo de limpieza está en buenas condiciones, y se almacena en un área específica, separado de los alimentos de preferencia en el exterior de la bodega.			
13	El traslado interno de los productos en el proceso de carga y descarga se hace por medio de carretillas, o sistema mecánico, para evitar que se rompan los envases y el deterioren los productos			
14	La zona de carga y descarga cuenta con cubierta (techo y laterales) en zona de carga y descarga, y permite la protección de los productos de la intemperie, además está libre de suciedad y anidaciones.			
15	Los alimentos están en estibas separadas, permite circulación de aire y ordenados por tipo de producto, están colocados en tarimas, bases o estantes. No se observa almacenamiento que ha sobrepasado la capacidad de almacenamiento de la bodega. No almacenan alimentos que requieren control de temperaturas frías.	<b>Punto Crítico</b>		
16	El alimento se almacena de veinte a treinta centímetros del piso, usando tarimas plásticas, bases, jabas vacías, estantes y similares.			
17	Los alimentos están separados a cuarenta centímetros de las paredes y a uno y medio metro del techo.			
18	Se utiliza el método “Primeras Entradas Primeras Salidas”, para la rotación de los alimentos y tomando en cuenta el vencimiento de los mismos. Además,			

	conservan su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto.			
19	No se encuentran productos infestados y contaminados dentro de la bodega, ni reutilizan envases, sacos y otros que hayan contenido productos infestados o sustancias químicas. Los cereales a granel, las bocas de los envases que contiene remanente de productos se mantienen cerradas.	<b>Punto Crítico</b>		
20	El local se mantiene y observa limpio.			
21	La bodega es exclusiva para almacenar alimentos o sus empaques. No uso compartido con otro tipo de artículos: utensilios, sustancias químicas, detergentes, jabones, empaques usados y otros.			
22	Dispone de agua según lo estipulado en el artículo 15 de la norma técnica de alimentos.			
23	Con recipientes accionados por pedal para recolección de desecho sólidos, ubicados en lugares adecuados y en la cantidad suficiente, con tapadera ajustada, con bolsa plástica. Se desocupa antes de tener $\frac{3}{4}$ del depósito lleno.			
24	Los desechos sólidos se entregan al sistema de recolección o en su defecto se ha buscado alternativas sanitarias para su tratamiento adecuado y disposición final			
25	El personal de la bodega tiene acceso a servicio sanitario y lavamanos. El lavamanos está provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secador de aire. El servicio sanitario no constituye un sitio de ingreso de plagas y se mantiene limpio y en buen estado.	<b>Punto Crítico</b>		
26	Programa eficaz para la prevención y control de plagas, debidamente documentado. En dicho programa se establece la periodicidad de los controles, lista de productos químicos que utiliza y fechas en que se han realizado acciones. No se observan plagas, excretas, ootecas, ni restos. Empresa de control de plagas autorizada por MINSAL.	<b>Punto Crítico</b>		
27	Exámenes generales de heces, orina y certificado de salud de los manipuladores de alimentos, vigentes y se observan con parámetros normales. (Se actualizan al menos cada seis meses).	<b>Punto Crítico</b>		

28	El manipulador de alimentos está capacitado en buenas prácticas de manufactura, está documentado y al entrevistarse o durante inspección se observa que conoce el correcto lavado de manos y el manejo de alimentos para evitar su deterioro.			
----	---	--	--	--

**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.



### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE CUARTO FRÍO

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:	

### 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
Productos de pastelería perecederos	3 a 6	37.4 a 42.8

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>INFRAESTRUCTURA</b>			
1	Los pisos son de materiales que no tengan efectos tóxicos, impermeables, antideslizantes, sin grietas, ni uniones de dilatación irregular.			
2	Hay uniones redondeadas entre pisos y las paredes			
3	El cuarto frío tiene desagües tipo inodoro en número suficientes,			

	que permitan la evacuación rápida del agua, los cuales están protegidos			
4	Las paredes son lisas y de color claro, las uniones de las paredes y cielo raso están redondeadas			
5	El techo es de material de concreto u otro material de fácil limpieza y de color claro			
6	Las puertas abren hacia fuera, son herméticas y están provistas de cortinas plásticas.			
7	Tiene luz artificial que permita sin dificultad realizar operaciones en el interior de la instalación. Está protegido contra roturas.			
<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>				
8	Tiene termómetros visibles y en buen estado.			
9	Los alimentos están a temperaturas especificadas en el anexo 1 tabla 3 de la presente norma.	<b>Punto Crítico</b>		
10	Presenta bitácora de control de temperatura del cuarto frío			
11	Los alimentos están almacenados en forma separada (alimentos procesados y crudos) para evitar contaminación cruzada	<b>Punto Crítico</b>		
12	No hay sobresaturación y es exclusivo para alimentos.			
13	Cumplen con el sistema de primeras entradas primeras salidas PEPS que garantizan la inocuidad de los alimentos			
14	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			
<b>EQUIPO Y MATERIAL DE LIMPIEZA</b>				
15	Cuenta con tarimas plásticas, estantes de fibra de vidrio o de acero inoxidable, rieles aéreos, ganchos, donde se colocan los alimentos.			
16	Cuenta con equipo para realizar la limpieza (manguera, cubeta, cepillos, escobas			
17	Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección deben tener hojas de seguridad, estar identificadas y estar almacenadas en un lugar específico fuera del cuarto frío.			
<b>OTRAS MEDIDAS PREVENTIVAS</b>				
18	El cuarto frío está 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.	<b>Punto Crítico</b>		

19	Los desechos sólidos generados por las operaciones en el cuarto frío cumplen con lo especificado en el artículo 20 de la norma técnica de alimentos.			
20	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.			
21	El manipulador de alimentos presenta exámenes generales de heces, orina, constancia médica y está vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
22	Cuenta con el carnet de buenas prácticas de manufactura otorgado por el MINSAL			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

**FICHA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE MOLINO DE NIXTAMAL**  
**ASPECTOS GENERALES DEL MOLINO DE NIXTAMAL ARTESANAL**  
**(No aplica para procesadoras ni envasadoras artesanales o industriales)**

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	

N°	ASPECTOS GENERALES A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>UBICACIÓN Y ALREDEDORES</b>			
1	Está situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Alrededores limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.			
	<b>INFRAESTRUCTURA</b>			
2	El tamaño del local facilita su mantenimiento y operación. Está separado de la vivienda.			
	<b>PISOS</b>			
3	Son de materiales que permitan procesos de limpieza y sanitización, Sin daños ni grietas.			
4	Cuenta con desagües que permiten evacuación rápida del agua y están protegidos			
	<b>PAREDES Y TECHOS</b>			
5	Paredes internas son lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorben humedad.			
6	Techos en buen estado. Sin goteras.			
	<b>ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN</b>			

7	Tiene luz natural o artificial que permita sin dificultad realizar operaciones en el interior de la instalación. Está protegido contra roturas.			
8	Instalaciones eléctricas están empotradas o recubiertas por caños aislantes. No presencia de cables colgantes.			
9	Cuenta con sistema efectivo de ventilación natural o artificial			
	<b>CANTIDAD Y CALIDAD DEL AGUA</b>			
10	Cuenta con agua potable.	<b>Punto Crítico</b>		
11	Cuenta con cisterna, tanques elevados o contenedores para agua, protegido. Se lava y desinfecta cada seis meses. Está tapado y no tiene infiltraciones	<b>Punto Crítico</b>		
12	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/l)			
	<b>SISTEMA DE DESAGÜE, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LIQUIDOS Y SOLIDOS</b>			
13	Cuenta con sistema de desagüe, drenajes, tuberías de aguas negras y servidas, en buen estado			
	<b>DESECHOS SÓLIDOS</b>			
14	Cuenta con 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.			
15	La disposición final de desechos sólidos es adecuada.			
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
16	Se observa adecuadas condiciones de limpieza.	<b>Punto Crítico</b>		
17	Productos de limpieza y desinfección son adecuados, identificados y se almacenan separados del área de molino.			
	<b>DISEÑO DE EQUIPO Y UTENSILIOS</b>			
18	Los materiales de equipos no son corrosivos ni generan riesgo de contaminación.			
19	Los utensilios se guardan en muebles que no permiten el ingreso de insectos y roedores.			
	<b>CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES</b>			
20	Presenta atestado del último control de plagas realizado.			
21	Métodos de control de plagas (físicas/químicas), son efectivas.	<b>Punto Crítico</b>		

22	No emplean cebos para roedores en áreas del molino.			
23	No se observan equipos ni objetos inservibles o en desuso.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS</b>				
24	No se observan manipuladores con síntomas según lo que dicta el Art. 36 de la Norma Técnica de Alimentos.			
25	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			
26	No hay artículos personales ni prendas de vestir, sobre equipo y utensilios en el área.			
27	No hay mascotas ni animales domésticos en el interior del área de molino.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

**ASPECTOS ESPECÍFICOS DEL MOLINO DE NIXTAMAL ARTESANAL**

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	

N°	ASPECTOS ESPECÍFICOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>REQUISITOS DE LA PERSONA OPERADORA</b>			
1	Utiliza la vestimenta: camisa con manga y pantalón preferiblemente de color claro, gorro o redecilla, gabacha o delantal, zapatos cerrados			
2	No usa anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos u otras joyas. Las uñas están recortadas, limpias y sin esmalte.			
3	Presenta exámenes generales de heces y de orina vigente	<b>Punto Crítico</b>		
4	Tiene acceso a lavamanos dotado de jabón líquido sin aroma. Cuenta con servicio sanitario y ubicado afuera del área de molino, está en buen estado y limpio.			
	<b>REQUISITOS DE LA INSTALACIÓN DEL MOLINO</b>			
5	Cuenta con mesas u otras plataformas para colocar			

	depósitos que contiene la materia prima que se procesará (maíz, arroz, cacao, frijoles y otros)			
6	Las tolvas, el molino y las superficies que tengan contacto con la materia prima que se procesa, están limpios.			
7	Las tolvas, discos y rodillos están cubiertos cuando no se están utilizando.			
8	Cuenta con ventilación natural o artificial			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				



### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

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	

N°	ASPECTOS GENERALES A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>UBICACIÓN Y ALREDEDORES</b>			
1	Situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Distancia de fuentes de contaminación de acuerdo a Tabla 1.			
2	Alrededores y áreas exteriores están limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.			
	<b>INFRAESTRUCTURA</b>			
3	Tamaño, construcción y diseño del local facilita su mantenimiento y operaciones			
	<b>PISOS</b>			
4	De materiales que no contaminan los alimentos, facilitan procesos de limpieza y sanitización, sin daños ni grietas.			
5	Desagües permiten evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos y están protegidos para impedir ingreso de plagas. Aplica para áreas de limpieza húmeda (lavado de superficies).			
	<b>PAREDES Y TECHOS</b>			
6	Paredes internas son lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorben humedad.			
7	Techos están en buen estado. Adecuado mantenimiento. No acumulan suciedad. Sin filtración de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.			
8	En caso que cuente con cielo falso, se mantiene en buen			

	estado, sin aberturas y limpios (incluyendo espacio entre encielado con el plafón o techo).			
	<b>VENTANAS Y PUERTAS</b>			
9	Si cuentan con ventanas y otras aberturas en áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, están protegidas de forma efectiva contra ingresos de plagas. Cedazo con marcos de fácil desmontaje.			
10	Si tienen repisas de ventanas, son de tamaño mínimo y con declive			
11	Puertas de área de preparación de alimentos son de material liso y no absorbente, de fácil limpieza y están en buen estado			
	<b>ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN</b>			
12	Dispone de luz natural o artificial que permiten realizar las actividades de preparación, limpieza, desinfección e inspecciones y las luminarias son tipo LED o están protegidas contra roturas.			
13	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas por caños aislantes. No presencia de cable colgantes en zonas de preparación de alimentos.			
14	Sistema efectivo de ventilación natural o artificial (no aplica para panadería artesanal)			
15	Equipos artificiales para ventilación (extractores de aire, aire acondicionado, ventiladores y otros), en buen estado y limpios. Reciben mantenimiento.			
	<b>CANTIDAD Y CALIDAD DEL AGUA</b>			
16	Dispone de agua potable en todas las áreas requeridas	<b>Punto Crítico</b>		
17	Su almacenamiento y distribución es suficiente en cantidad y calidad del agua. La cisterna, tanque o depósito de agua está protegido y limpio. Tanque o cisterna se lava y desinfecta cada seis meses.			
18	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/l)			
19	Si cuenta con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, tiene registro de limpieza y mantenimiento que garantizan un adecuado y frecuente mantenimiento			
	<b>SISTEMA DE DESAGÜE, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS</b>			

20	Está conectado a la red de alcantarillado o cuenta con sistema de tratamiento individual de aguas negras y servidas.			
21	El sistema está funcionando en buen estado, sin malos olores, con sifón, sin riesgo de contaminar agua potable ni alimentos. Las rejillas están protegidas con cedazo o cuenta con tapones tipo sifón.			
22	Trampa de grasa instalada, en buen estado y uso apropiado. Se da mantenimiento (Aplica si el establecimiento descarga residuos grasos según tipos y cantidad de alimentos que elabora)			
<b>DESECHOS SÓLIDOS</b>				
23	Áreas de proceso tienen recipientes accionados por pedal para recolección de desecho sólidos, en cantidad suficiente, con tapadera ajustada y bolsa plástica. Se desocupa antes de tener $\frac{3}{4}$ del depósito lleno. Se lavan y desinfectan.	<b>Punto Crítico</b>		
24	Si tienen depósitos para desechos sólidos en zonas externas, tienen tapadera hermética. Se mantienen con bolsas plásticas y cerradas.			
25	Contenedor o caseta general de desechos sólidos está ordenado, en buen estado, se lava y mantiene sin lixiviados. Con desagües que evite salidas de líquidos al exterior.			
26	No se mantiene basura del establecimiento en la calle y su disposición final es adecuada según norma técnica de alimentos.			
<b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>				
27	Acceso a servicios sanitarios para trabajadores identificados, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado, limpios y no se emplea como bodega. Los servicios sanitarios están fuera del área de procesamiento,	<b>Punto Crítico</b>		
28	Área de procesamiento de alimentos cuenta con lavamanos, limpio. Provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen al trabajador el lavado de manos.	<b>Punto Crítico</b>		
29	Dispone de servicio sanitario para clientes, identificado, con lavamanos en buen estado y limpio y accesible. Dotado de agua, jabón líquido, 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.			
30	Inodoros, uno por cada 25 personas separado por sexo y urinarios individuales o colectivos.			
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
31	Refrigeradoras, freidoras, hornos, planchas y otros se mueven para facilitar operaciones de limpieza.			
32	Platos, tazas, cubiertos se lavan y desinfectan.			
33	Todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcasas charolas, rejillas, repisas, equipos están limpios			
34	Productos de limpieza y desinfección son adecuados para el uso en establecimientos alimentarios. Se emplean de acuerdo a especificaciones y están etiquetados	<b>Punto Crítico</b>		
	<b>DISEÑO DE EQUIPO Y UTENSILIOS</b>			
35	Materiales de equipos y utensilios no son corrosivos, están en buen estado, no generan riesgo de contaminación de los alimentos. No emplean madera u otros materiales absorbentes.	<b>Punto Crítico</b>		
36	Equipo fijo es accesible para su operación y mantenimiento			
37	Utensilios se guardan en depósitos o muebles que los protegen de insectos y roedores.	<b>Punto Crítico</b>		
38	Si tiene tablas para picar, son de acrílico o polietileno, sin hendiduras y se emplean evitando contaminación cruzada. Se lavan y desinfectan después de cada uso.	<b>Punto Crítico</b>		
39	Mantas para limpiar mesas y otras superficies están limpias			
	<b>CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES</b>			
40	Programa eficaz para la prevención y control de plagas, está documentado y establece la periodicidad de los controles, lista de productos químicos que utiliza y fechas en que se han realizado acciones. No se observan plagas, excretas, ootecas, ni restos. Empresa de control de plagas autorizada por MINSAL.	<b>Punto Crítico</b>		
41	Barreras físicas que impiden ingreso y anidación de plagas al local, contorno y principalmente en las áreas de preparación y almacenamiento de materias primas, empaques y alimentos.			

42	No emplean cebos para roedores en áreas de preparación de alimentos.			
43	No se observan equipos ni objetos inservibles o en desuso, que puedan ser un riesgo para la cría y proliferación de insectos y roedores.	<b>Punto Crítico</b>		
	<b>HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS</b>			
44	Manipuladores de alimentos han recibido educación sanitaria anual, a través de los cursos que se imparten por los establecimientos de salud o cuenta con programa de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con atestados de cumplimiento.			
45	Exámenes generales de heces, orina y certificado de salud de los manipuladores de alimentos, vigentes y se observan con parámetros normales. (Se actualizan al menos cada seis meses).	<b>Punto Crítico</b>		
46	No se observan manipuladores con fiebre, tos, secreciones, lesiones cutáneas, ictericia, vómito, diarrea en áreas de preparación y servicio de alimentos.			
47	Se observa que el personal practica el lavado de manos			
48	Los manipuladores de alimentos usan uniforme completo: gorro o redecilla, cubre-boca, gabacha o delantal limpio, zapatos cerrados. Usan vestidos, camisas o blusas con mangas.			
49	Los manipuladores de alimentos no usan anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos u otras joyas. Mantienen las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.			
50	No se observan manipuladores fumando, masticando chicle, escupiendo ni comiendo en las áreas de preparación de los alimentos. Ni rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos			
51	Cuando se sirven alimentos se usan pinzas o guantes o se asigna a una persona exclusiva para el cobro cuando aplique			
52	Se retiran ropa de trabajo (gabacha y botas), al salir de las áreas de procesamiento.			
53	No se mantienen artículos personales, prendas de vestir ni herramientas de mantenimiento, sobre equipo y utensilios, en áreas de producción. Cuentan con casilleros o depósitos habilitados para ello.			

54	No se mantienen mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos)			
	<b>CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, EMPAQUES, MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y REGISTROS SANITARIOS</b>			
55	Alimentos perecederos se conservan a temperaturas según tabla 2			
56	Equipos refrigerantes no sobrepasan capacidad de carga.			
57	Se utiliza el método “Primeras Entradas Primeras Salidas”, para la rotación de los alimentos y tomando en cuenta el vencimiento de los mismos. Además, conservan su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto.			
58	Materias primas están almacenadas separadas de productos químicos, y estos últimos permanecen en lugares seguros, con llave, en recipientes cerrados, sin derrames y debidamente etiquetados.			
59	Productos preenvasados cuentan con registro sanitario			
60	Empaque y envases, protegidos de contaminación y almacenados en condiciones higiénicas			

**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.

### FICHA DE EVALUACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

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	

N°	ASPECTOS ESPECÍFICOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>A</b>	<b>PROCESADORAS ARTESANALES DE LÁCTEOS</b>			
A1.1	Presenta resultados de análisis físico químico (1 vez al año) y bacteriológico del agua de proceso (cada seis meses), y están conforme a RTS agua. Agua para consumo humano o versión vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
A1.2	Registran diariamente los resultados de lecturas de cloro residual del agua, y están entre 0.3 – 1.1 mg/lit.			
A1.3	Proveedores de leche cruda con las constancias extendidas por el MAG según norma o en su defecto, se efectúa pasteurización o procesamiento térmico que asegura su inocuidad	<b>Punto Crítico</b>		
A1.4	Se declaran ingredientes y aditivos en la viñeta de los productos elaborados			
A1.5	Cuentan con estaciones de preingreso, dotados de lavamanos con jabón líquido sin aroma, papel toalla o secadores de aire, pocetas para lavado de botas con mangueras y cepillos.			
A2	Cuentan con pediluvios previo al ingreso de las áreas de proceso, se mantiene con solución de cloro en concentración mínima de 200 mg/l			
A2.1	Si el establecimiento cuenta con transporte para alimentos ya sea perecedero o no perecedero, deberán contar con la autorización emitida por el			

	MINSAL			
A2.2	Mantiene registros de compra de materia prima, producción por tipo de productos y distribución de al menos seis meses.			
	<b>TOTAL, DE ASPECTOS</b>			
	<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO ALCANZADO</b>			
<b>B</b>	<b>PANADERÍAS ARTESANALES</b>	<b>Punto Crítico</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
B1	Materia prima organolépticamente adecuada y sin indicios de contaminación por plagas	<b>Punto Crítico</b>		
B2	El producto se almacena en condiciones tales que evite la contaminación y permita la adecuada conservación de los excedentes de producción diaria	<b>Punto Crítico</b>		
B3	Las materias primas no perecederas están colocadas en tarimas, separadas de veinte a treinta cm del piso y cuarenta cm de la pared y a un metro y medio del techo.			
B4	El local o bodega de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.			
B5	Cuenta con chimenea en buen estado y efectivo para la extracción de humo.			
B6	Si el establecimiento cuenta con transporte para alimentos ya sea perecedero o no perecedero, deben contar con la autorización emitida por el MINSAL			
B7	El área de preparación de alimentos está cerrada y con barreras efectivas para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.			
	<b>TOTAL, DE ASPECTOS</b>			
	<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO ALCANZADO</b>			
<b>C</b>	<b>ENVASADORAS Y PROCESADORAS ARTESANALES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>Punto Crítico</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
C1	Se registra diariamente lectura de cloro residual del agua y cumple parámetros. Si el agua proviene de abastecimiento propio: cuenta con análisis físico-químicos una vez al año y bacteriológico cada 6 meses			



C2	Materia prima organolépticamente adecuada sin indicios de contaminación por plagas, ingredientes y aditivos con registro sanitario	<b>Punto Crítico</b>		
C3	Elaboración, envasado y almacenamiento se realiza en condiciones sanitarias y se evita contaminación cruzada. Si cuenta con bodega mayor o igual a 12 mt cuadrados, cumple con los requisitos de bodega seca			
C4	Controlan parámetros del proceso y de las materias primas, que garantizan su inocuidad, así como al cumplimiento de las normas obligatorias del producto. (Control de proveedores y control de proceso)	<b>Punto Crítico</b>		
C5	El envase utilizado para el producto terminado es nuevo. Se almacena y mantiene limpio.			
C6	Si el establecimiento cuenta con transporte para alimentos ya sea perecedero o no perecedero, tiene la autorización emitida por el MINSAL	<b>Punto Crítico</b>		
C7	Los proveedores deben presentar el permiso sanitario de funcionamiento que emite el MINSAL del transporte de alimentos perecedero y no perecedero.			
	<b>TOTAL, DE ASPECTOS</b>			
	<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO ALCANZADO</b>			
<b>D</b>	<b>RESTAURANTES, SERVICIOS DE BANQUETE, SALAS DE TÉ, TIENDA DE CONVENIENCIA, COMEDORES, PUPUSERÍAS Y OTROS DONDE SE PREPAREN ALIMENTOS DE CONSUMO INMEDIATO</b>	<b>Punto Crítico</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
<b>D1</b>	<b>PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>			
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	<b>Punto Crítico</b>		
D1.2	No se prepara mayonesa con huevo in situ, sin la debida pasteurización			
D1.3	Las frutas y verduras que se utilizan como materia prima se lavan y desinfectan	<b>Punto Crítico</b>		
D1.4	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			
D1.5	Las cucharas o cucharones que se utilizan para probar la sazón son distintos a los empleados para remover los alimentos.			
<b>D2</b>	<b>SERVICIO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>			
D2.1	Los alimentos que se consumen calientes se mantienen y sirven a una temperatura mayor o igual de sesenta grados centígrados (60°). Las mesas térmicas no se encuentran saturadas y se encuentran encendidas.	<b>Punto Crítico</b>		
D2.2	Los alimentos perecederos se mantienen entre 4 a 7°C. Se mantienen cubiertos. No hay contaminación cruzada. Adecuado almacenamiento	<b>Punto Crítico</b>		
D2.3	El hielo empleado en las bebidas proviene de agua potable y limpia. No se incorporará el hielo utilizado para enfriar las bebidas en su envase			
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.			
D2.5	Utilizan pinzas de acero de acero inoxidable u otros utensilios adecuados al momento de servir los alimentos.			
D2.6	Se previene la contaminación cruzada haciendo una adecuada separación de los productos.			
D2.7	Se implementa el método de Primeras Entradas Primeras Salidas. No hay productos ni materias primas vencidas ni deterioradas	<b>Punto Crítico</b>		
D2.8	Productos preenvasados cuentan con Registro Sanitario y en buen estado.			
D2.9	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.			

D3	OTROS REQUISITOS			
D3.1	Si el establecimiento cuenta con transporte para alimentos ya sea perecedero o no perecedero, deberán contar con la autorización emitida por el MINSAL			

**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.

**FICHA DE EVALUACIÓN DE ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE PLANTAS ENVASADORAS DE AGUA  
PARA CONSUMO HUMANO**

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:	

**ASPECTOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ENVASAN AGUA PARA CONSUMO HUMANO**

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Critico	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>Planta: Construcción y Diseño de la Planta</b>			
1	Instalaciones externas debidamente ordenadas y limpias; libres de materiales en desuso y con drenajes funcionando.			
2	Planta cuenta con espacio suficiente y proporcional a todos los equipos que funcionen dentro de la misma. Y deberá de contar con bodega de almacenamiento de materiales e insumos en proporción a la operación.			
3	Espacio suficiente para colocación de equipo y almacenamiento de materiales, pasillo y espacios de trabajo sin obstrucciones y con ancho suficiente.			
4	Construcción correcta con pisos, paredes y techos limpios			
5	Instalaciones, ductos y tuberías colocados para impedir que el goteo o la condensación contaminen el producto.			
6	Sección de embotellamiento separada de áreas de otras operaciones o almacenaje: paredes y techos sólidos, puertas con autocerrado, tamaño de abertura para banda transportadora.			
7	Iluminación adecuada, estaciones de trabajo (mínimo de 538.2 candelas/m <sup>2</sup> ), lavabo vestidores, cuartos de baño y área de almacenaje.			

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Critico	CUMPLE	NO CUMPLE
8	Lámparas de seguridad o protegidas sobre las áreas de procesamiento			
9	Ventilación adecuada provista para minimizar olores, gases o vapores tóxicos, condensación en el procesamiento, embotellamiento, y en los recintos para lavado y el saneamiento de recipientes: equipo de ventilación limpio.			
10	Malla u otra protección contra entrada de aves, animales e insectos			
11	Productos siendo procesados en sistemas de tubería sellados y bajo presión, libre de exceso de gotas y otras fuentes de contaminación.	<b>Punto Critico</b>		
12	Lavado y saneamiento de botellas en un recinto cerrado y ubicados para minimizar la contaminación después de saneamiento.			
13	Recintos de procesamiento, lavado y almacenaje no conectados directamente con espacios <del>u</del> para propósitos domésticos.			
<b>Procesos y controles de las instalaciones sanitarias</b>				
14	El agua para el producto final de fuentes aprobadas, accesibles, localizadas, protegidas y operadas correctamente; de calidad segura y sanitaria; siempre cumplen con las leyes y regulaciones aplicables.	<b>Punto Critico</b>		
15	El agua de operaciones cumple los mismos requisitos que número 15 arriba			
16	Análisis anual del agua de las fuentes, según parámetros químicos y físicos, cada cuatro años por parámetros radiológicos; aguas de fuentes que no sea las municipalidades analizadas semanalmente para verificar la calidad microbiológica.	<b>Punto Critico</b>		
17	Aprobación de agua de fuente por la entidad gubernamental que tenga jurisdicción.			
18	Aire a presión dirigido al producto o a las superficies de contacto libre de aceite, polvo, oxidación y humedad excesivos; no afectan la calidad microbiológica.			
19	Comedores y Casilleros: Separados de las operaciones de la planta y áreas de almacenaje; puertas con autocerrado; limpios e higiénicos; basureros provistos; materiales para envolver, empaquetar y procesar ausentes.			
20	Tuberías y sistema de desecho de aguas cloacales adecuadamente instalados mantenidos			
21	Drenaje de piso adecuado donde la limpieza requiera grandes cantidades de agua o donde sea descargada agua en el piso			

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Critico	CUMPLE	NO CUMPLE
	durante operaciones normales.			
22	Facilidades sanitarias: adecuadas; lavamanos provistos; higiénicas; puertas con autocerrado y que no abran directamente a las áreas de proceso; señales requiriendo el lavado de manos. Lavamanos ubicados dentro y fuera de instalaciones, provisto de jabón y papel toalla con basureros en áreas exteriores.			
23	Depósito de basura: recipientes apropiados con tapas.			
24	Superficies en contacto con el producto (utensilios, tuberías, equipos, etc.), limpias e higienizadas de manera adecuada diariamente.			
25	Superficies en contacto con el producto mantenidas libres de cúmulos de minerales, óxido y otros residuos. Cualquier condición no sanitaria corregida inmediatamente.			
26	Recipientes multiusos limpiados, utensilios, tubería desarmada y equipo transportados y almacenados de una manera sanitaria.			
27	Recipientes, tapas o sellos comprados y almacenados en sus respectivos empaques higiénicos, en un lugar limpio y seco. Examinados antes de usarse, manejados, distribuidos y usados de manera sanitaria. Lavados, enjuagados y saneados según la necesidad.			
28	Botellas saneadas y abiertas protegidas desde donde se lavan hasta donde se llenan manera sanitaria. Lavados, enjuagados y saneados según la necesidad.			
29	Llenado, colocación de tapa, cerrado, sellado y empaque efectuados de una manera sanitaria. Lavados, enjuagados y saneados según la necesidad.			
30	Operaciones de limpieza realizadas de una manera que imposibilite la contaminación de las superficies del producto en contacto.			
31	Solamente los materiales tóxicos necesarios para el mantenimiento de las condiciones sanitarias, las plantas y el equipo, o para el uno de las pruebas de laboratorio y operaciones de procesamiento son usados o almacenados en la planta. Materiales son identificados y usados correctamente.			
32	Pesticidas usados de acuerdo con las instrucciones en la etiqueta y obedeciendo las restricciones.			
33	Superficies del equipo que están en contacto con el producto libres de acumulaciones de polvo, suciedad y residuos.			

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Critico	CUMPLE	NO CUMPLE
34	Equipo adecuado para el uso destinado, diseñado y fabricado con materiales para ser lavabley convenientemente mantenido. Diseño que impide la alteración del producto con lubricantes, pedazos de metal, agua contaminada. El equipo incluye recipientes para colección y almacenaje, tuberías, conexiones, lavadoras de botellas, llenadoras, tapadoras, camiones tanque, etc.			
35	Superficies en contacto con el producto cumplen con los requerimientos de Codex Alimentarius; son de materiales no tóxicos y no absorbentes; se pueden limpiar y sanear adecuadamente.	<b>Punto Critico</b>		
36	Tanques de almacenaje se pueden cerrar para incluir toda materia extraña abertura con filtros provistas; filtros fácilmente limpiables o con elementos reemplazables.			
37	Producto separado del agua de operaciones para imposibilitar la contaminación del producto; con tuberías distintas o con válvulas para prevenir un flujo Inverso	<b>Punto Critico</b>		
38	Renovación del equipo de distribución: revestimiento usado aceptable; recipientes de agua para distribución y válvula adecuadamente saneados y protegidos antes de ser reusados.			
39	Métodos de tratamiento logran los objetivos deseados; archivos mantenidos de las inspecciones físicas del equipo de tratamiento con tipo y fecha: condiciones encontradas, funcionamiento y efectividad.	<b>Punto Critico</b>		
40	Muestras del producto recogidas después del procesamiento y antes del embotellamiento para asegurar la uniformidad y efectividad del proceso de Tratamiento. Métodos de análisis aprobados por la agencia gubernamental con jurisdicción.			
41	Todos los recipientes defectuosos o no higiénicos reprocesados o hechos inservibles y descartados. Recipientes multiusos primarios limpiados, saneados e inspeccionados inmediatamente antes de comenzar a ser llenados, tapados y sellados	<b>Punto Critico</b>		
42	Lavadoras mecánicas inspeccionadas y archivos mantenidos del mantenimiento físico, inspecciones, condiciones encontradas y funcionamiento.			
43	Operaciones de saneamiento: archivos mantenidos de la concentración de la sustancia usada en el saneamiento y el tiempo que la misma estuvo en contacto con la superficie siendo saneada.			
44	Cada paquete de unidades identificado por código de			

Nº	ASPECTOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
	producción. Cada código identifica a una misma producción o período de flujo continuo y día producido.			
45	Archivos mantenidos para tipo de producto, volumen producido, fecha producidos, código de producción usado y distribución a mayoristas y minoristas.			
46	Recipientes y sellos no tóxicos; cumplen con el Codex Alimentarius			
47	Monitoreo de llenado, tapado y sellado. Inspección visual o electrónica de los recipientes llenados.			
48	Conteo trimestral de bacteria en cuatro recipientes y sellos inmediatamente antes de llenarlos.			
49	Muestra representativa bacteriológico tomada una vez a la semana de cada tipo de producto elaborado durante un día de producción.	Punto Crítico		
50	Muestra representativa química, física y radiológica analizada una vez al año para cada producto.			
51	Archivo mantenido de fecha del muestreo, tipo de producto, código de producción y resultados de análisis.			
52	Archivos retenidos por dos años. Certificados actualizados o notificaciones de la autoridad de aprobación para fuente y suministro de producto y operadores, en archivo.			
<b>Personal</b>				
53	Saneamiento total de planta y personal bajo la supervisión del individuo asignado.			
54	Personal con enfermedades transmisibles excluidos del trabajo toda vez que exista la posibilidad de contaminar el producto o contagiar otros individuos.	Punto Crítico		
55	Prácticas del personal: limpieza de la vestimenta usada; alto grado exhibido de limpieza de personal; prácticas adecuadas de lavado de manos, joyería no limpiable no usada en las manos; protección contra la caída de cabellos al producto usada por los empleados; no uso de tabaco en ninguna forma; no comida en las estaciones de trabajo.			

**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 haber cumplido con el 100% por ciento de los requisitos sanitarios críticos y al menos con el 50% de los requisitos sanitarios no críticos.

#### 14. Permiso para funcionamiento para Supermercado.



### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE SUPERMERCADO

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	

### FICHA DE ASPECTOS SANITARIOS GENERALES DEL SUPERMERCADO

N°	ASPECTOS GENERALES A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
	<b>UBICACIÓN Y ALREDEDORES</b>			
1	Situado en zonas o lugares no expuestos a contaminación. Distancia de fuentes de contaminación de acuerdo a Tabla 1.			
2	Alrededores y áreas exteriores están limpios, libres de maleza, estancamiento de agua, promontorios de basura y polvo.			
	<b>INFRAESTRUCTURA</b>			
3	Tamaño, construcción y diseño del local facilita su mantenimiento y operaciones			
	<b>PISOS</b>			
4	De materiales que no contaminan los alimentos, facilitan procesos de limpieza y sanitización, sin daños ni grietas.			
5	Desagües permiten la evacuación rápida del agua en áreas de preparación de alimentos y están protegidos para impedir ingreso de plagas. Aplica para áreas de limpieza húmeda (lavado de superficies).			
	<b>PAREDES Y TECHOS</b>			
6	Paredes internas son lisas, fáciles de lavar, de color claro y no absorben humedad.			
7	Techos están en buen estado. Adecuado mantenimiento.			

	No acumulan suciedad. Sin filtración de agua, goteras ni desprendimiento de partículas.			
8	En caso que cuente con cielo falso, se mantiene en buen estado, sin aberturas y limpios (incluyendo espacio entre encielado con el plafón o techo).			
	<b>VENTANAS Y PUERTAS</b>			
9	Si cuentan con ventanas y otras aberturas en áreas de preparación y almacenamiento de alimentos, están protegidas de forma efectiva contra ingresos de plagas. Cedazo con marcos de fácil desmontaje.			
10	Si tienen repisas de ventanas, son de tamaño mínimo y con declive			
11	Puertas de área de preparación de alimentos son de material liso y no absorbente, de fácil limpieza y están en buen estado			
	<b>ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN</b>			
12	Dispone de luz natural o artificial que permiten realizar las actividades de preparación, limpieza, desinfección e inspecciones y las luminarias son tipo LED o están protegidas contra roturas.			
13	Instalaciones eléctricas empotradas o recubiertas por caños aislantes. No presencia de cables colgantes en zonas de preparación de alimentos.			
14	Sistema efectivo de ventilación natural o artificial (no aplica para panadería artesanal)			
15	Equipos artificiales para ventilación (extractores de aire, aire acondicionado, ventiladores y otros), en buen estado y limpios. Reciben mantenimiento.			
	<b>CANTIDAD Y CALIDAD DEL AGUA</b>			
16	Dispone de agua potable en todas las áreas requeridas	<b>Punto Crítico</b>		
17	Su almacenamiento y distribución es suficiente en cantidad y calidad del agua. La cisterna, tanque o depósito de agua está protegido y limpio. Tanque o cisterna se lava y desinfecta cada seis meses.			
18	Lectura de cloro residual según normativa (0.3 – 1.1 mg/l)			
19	Si cuenta con filtros u otras alternativas para el tratamiento del agua, tiene registro de limpieza y mantenimiento que garantizan un adecuado y frecuente			

	mantenimiento			
	<b>SISTEMA DE DESAGÜE, MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS</b>			
20	Está conectado a la red de alcantarillado o cuenta con sistema de tratamiento individual de aguas negras y servidas.			
21	El sistema está funcionando en buen estado, sin malos olores, con sifón, sin riesgo de contaminar agua potable ni alimentos. Las rejillas están protegidas con cedazo o cuenta con tapones tipo sifón.			
22	Trampa de grasa instalada, en buen estado y uso apropiado. Se da mantenimiento (Aplica si el establecimiento descarga residuos grasos según tipos y cantidad de alimentos que elabora)			
	<b>DESECHOS SÓLIDOS</b>			
23	Áreas de proceso tienen recipientes accionados por pedal para recolección de desechos sólidos, en cantidad suficiente, con tapadera ajustada y bolsa plástica. Se desocupa antes de tener $\frac{3}{4}$ del depósito lleno. Se lavan y desinfectan.	<b>Punto crítico</b>		
24	Si tienen depósitos para desechos sólidos en zonas externas, tienen tapadera hermética. Se mantienen con bolsas plásticas y cerradas.			
25	Contenedor o caseta general de desechos sólidos está ordenado, en buen estado, se lava y mantiene sin lixiviados. Con desagües que eviten salidas de líquidos al exterior.			
26	No se mantiene basura del establecimiento en la calle y su disposición final es adecuada según norma técnica de alimentos.			
	<b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>			
27	Acceso a servicios sanitarios para trabajadores identificados, ventilados e iluminados, de fácil lavado, en buen estado, limpios y no se emplea como bodega. Los servicios sanitarios están fuera del área de procesamiento,	<b>Punto Crítico</b>		
28	Área de procesamiento de alimentos con lavamanos, limpio. Provisto de jabón líquido sin aroma, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen al trabajador el lavado de manos.	<b>Punto Crítico</b>		
29	Dispone de servicio sanitario para clientes, identificado,			

	con lavamanos en buen estado y limpio y accesible. Dotado de agua, jabón líquido, 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.			
30	Inodoros, uno por cada 25 personas separado por sexo y urinarios individuales o colectivos.			
	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
31	Refrigeradoras, freidoras, hornos, planchas y otros se mueven para facilitar operaciones de limpieza.			
32	Platos, tazas, cubiertos se lavan y desinfectan.			
33	Todas las superficies, puertas, ventanas, techos, carcasas charolas, rejillas, repisas, equipos están limpios			
34	Productos de limpieza y desinfección son adecuados para el uso en establecimientos alimentarios. Se emplean de acuerdo a especificaciones y están etiquetados	<b>Punto Crítico</b>		
	<b>DISEÑO DE EQUIPO Y UTENSILIOS</b>			
35	Materiales de equipos y utensilios no son corrosivos, están en buen estado, no generan riesgo de contaminación de los alimentos. No emplean madera u otros materiales absorbentes.	<b>Punto Crítico</b>		
36	Equipo fijo es accesible para su operación y mantenimiento			
37	Utensilios se guardan en depósitos o muebles que los protegen de insectos y roedores.	<b>Punto Crítico</b>		
38	Si tiene tablas para picar, son de acrílico o polietileno, sin hendiduras y se emplean evitando contaminación cruzada. Se lavan y desinfectan después de cada uso.	<b>Punto Crítico</b>		
39	Mantas para limpiar mesas y otras superficies están limpias			
	<b>CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES</b>			
40	Programa eficaz para la prevención y control de plagas, está documentado y establece la periodicidad de los controles, lista de productos químicos que utiliza y fechas en que se han realizado acciones. No se observan plagas, excretas, ootecas, ni restos. Empresa de control de plagas autorizada por MINSAL.	<b>Punto Crítico</b>		

41	Barreras físicas que impiden ingreso y anidación de plagas al local, contorno y principalmente en las áreas de preparación y almacenamiento de materias primas, empaques y alimentos.			
42	No emplean cebos para roedores en áreas de preparación de alimentos.			
43	No se observan equipos ni objetos inservibles o en desuso, que puedan ser un riesgo para la cría y proliferación de insectos y roedores.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS</b>				
44	Manipuladores de alimentos han recibido educación sanitaria anual, a través de los cursos que se imparten por los establecimientos de salud o cuenta con programa de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura con atestados de cumplimiento.			
45	Exámenes generales de heces, orina y certificado de salud de los manipuladores de alimentos, vigentes y se observan con parámetros normales. (Se actualizan al menos cada seis meses).	<b>Punto Crítico</b>		
46	No se observan manipuladores con fiebre, tos, secreciones, lesiones cutáneas, ictericia, vómito, diarrea en áreas de preparación y servicio de alimentos.			
47	Se observa que el personal practica el lavado de manos			
48	Los manipuladores de alimentos usan uniforme completo: gorro o redcilla, cubre-boca, gabacha o delantal limpio, zapatos cerrados. Usan vestidos, camisas o blusas con mangas.			
49	Los manipuladores de alimentos no usan anillos, aretes, pulseras, relojes, adornos u otras joyas. Mantienen las uñas recortadas, limpias y sin esmalte.			
50	No se observan manipuladores fumando, masticando chicle, escupiendo ni comiendo en las áreas de preparación de los alimentos. Ni rascarse, tocarse el cabello y la cara, tocarse la nariz u oídos, mientras se encuentren manipulando alimentos			
51	Cuando se sirven alimentos se usan pinzas o guantes o se asigna a una persona exclusiva para el cobro cuando aplique			
52	Se retiran ropa de trabajo (gabacha y botas), al salir de las áreas de procesamiento.			

53	No se mantienen artículos personales, prendas de vestir ni herramientas de mantenimiento, sobre equipo y utensilios, en áreas de producción. Cuentan con casilleros o depósitos habilitados para ello.			
54	No se mantienen mascotas ni animales domésticos en el interior del establecimiento alimentario (áreas de procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos)			
<b>CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, EMPAQUES, MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y REGISTROS SANITARIOS</b>				
55	Alimentos perecederos se conservan a temperaturas según tabla 2			
56	Equipos refrigerantes no sobrepasan la capacidad de carga.			
57	Se utiliza el método “Primeras Entradas Primeras Salidas”, para la rotación de los alimentos y tomando en cuenta el vencimiento de los mismos. Además, conservan su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto.			
58	Materias primas están almacenadas separadas de productos químicos, y estos últimos permanecen en lugares seguros, con llave, en recipientes cerrados, sin derrames y debidamente etiquetados.			
59	Productos preenvasados cuentan con registro sanitario			
60	Empaque y envases, protegidos de contaminación y almacenados en condiciones higiénicas			

**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.

### FICHA DE ASPECTOS SANITARIOS ESPECÍFICOS DEL SUPERMERCADO

Nota: Si el establecimiento cuenta con bodega y es de un área mayor o igual a doce metros cuadrados se aplicará lo dispuesto en la ficha sanitaria de bodegas secas.

N°	ASPECTOS ESPECÍFICOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>A</b>	<b>PANADERÍA O PASTELERÍA</b>			
A1	Cumple con materia prima organolépticamente adecuada y sin contaminación	<b>Punto Crítico</b>		
A2	El producto se almacena en condiciones que evite la contaminación y permita la adecuada conservación de los excedentes de producción diaria.			
A3	Las materias primas y productos terminados perecederos cumplen con las temperaturas establecidas en la tabla 2.	<b>Punto Crítico</b>		
A4	Las frutas y verduras que se utilizan como materia prima se lavan y desinfectan.	<b>Punto Crítico</b>		
A5	Las materias primas no perecederas están colocadas en tarimas, separadas de veinte a treinta cm del piso y cuarenta cm de la pared y a un metro y medio del techo.			
A6	El local o bodega de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.			
A7	Cuenta con chimenea en buen estado y efectivo para la extracción de humo.			
A8	El área de preparación de alimentos está cerrada y con barreras efectivas para evitar el ingreso de plagas y otros contaminantes.			
<b>B</b>	<b>RESTAURANTES / CAFETERÍA / COMEDOR</b>			
<b>B1</b>	<b>PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>Punto Crítico</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
B1.1	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.			
B1.2	No se prepara mayonesa con huevo in situ, sin la debida pasteurización			
B1.3	Las frutas y verduras que se utilizan como materia prima se lavan y desinfectan	<b>Punto Crítico</b>		
B1.4	Cuenta con bitácora de control de temperatura y tiempos de cocción en la preparación de productos cárnicos (rostizados, horneados, ahumados).			
B1.5	Las cucharas o cucharones que se utilizan para probar la sazón son distintos a los empleados para remover los alimentos.			
<b>B2</b>	<b>SERVICIO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS</b>			
B2.1	Cumplen los alimentos que se consumen calientes se mantienen y sirven a una temperatura mayor o igual de sesenta grados centígrados (60°). Las mesas térmicas no se encuentran saturadas y se encuentran encendidas.	<b>Punto Crítico</b>		
B2.2.	Alimentos perecederos se mantienen entre 4 a 7°C. Se mantienen cubiertos. No hay contaminación cruzada. Adecuado almacenamiento	<b>Punto Crítico</b>		
B2.3	El hielo empleado en las bebidas proviene de agua potable y limpia. No se incorporará el hielo utilizado para enfriar las bebidas en su envase exclusivo para ese fin.			
B2.4	Si el establecimiento alimentario del 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.			
B2.5	Utilizan pinzas de acero inoxidable u otros utensilios adecuados al momento de servir los alimentos.			
B2.6	Se previene la contaminación cruzada haciendo una adecuada separación de los productos.			
B2.7	Se implementa el método de Primeras Entradas Primeras Salidas. No hay productos ni materias primas vencidas ni deterioradas	<b>Punto Crítico</b>		
B2.8	Productos preenvasados cuentan con Registro Sanitario y en buen estado.			



B2.9	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.			
<b>C</b>	<b>CUARTO FRÍO</b>			
C1	Las dimensiones del cuarto frío son acordes al volumen de alimentos que almacena. No hay sobresaturación y es exclusivo para alimentos.			
C2	Los pisos son de materiales que no tengan efectos tóxicos, impermeables, antideslizantes, sin grietas, ni uniones de dilatación irregular.			
C3	Hay uniones redondeadas entre pisos y las paredes			
C4	El cuarto frío tiene desagües tipo inodoro en número suficientes, que permitan la evacuación rápida del agua, los cuales están protegidos			
C5	Las paredes son lisas y pintadas de color claro, las uniones de las paredes con el piso y cielo raso están redondeadas			
C6	El techo es de material de concreto u otro material de fácil limpieza y de color claro			
C7	Las puertas abren hacia fuera, son herméticas y están provistas de cortinas plásticas.			
C8	Tiene luz artificial que permita sin dificultad realizar operaciones en el interior de la instalación. Está protegido contra roturas.			
C9	Tiene termómetros visibles y en buen estado.			
C10	Los alimentos están a temperaturas especificadas en el anexo 1 tabla 3 de la presente norma.	<b>Punto Crítico</b>		
C11	Presenta bitácora de control de temperatura del cuarto frío			
C12	Los alimentos están almacenados en forma separada (alimentos procesados y crudos) para evitar contaminación cruzada	<b>Punto Crítico</b>		
C13	Cumplen con el sistema de primeras entradas primeras salidas PEPS que garantizan la inocuidad de los alimentos			
C14	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			
C15	Cuenta con tarimas plásticas, estantes de fibra de vidrio o de acero inoxidable, rieles aéreos, ganchos, donde se colocan los alimentos.			
C16	Cuenta con equipo para realizar la limpieza (manguera, cubeta, cepillos, escobas)			
C17	Las sustancias químicas que se utilicen para la limpieza y desinfección deben tener hojas de seguridad, estar identificadas y estar almacenadas en un lugar específico fuera del cuarto frío.			
C18	El cuarto frío está 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.	<b>Punto Crítico</b>		
C19	Los desechos sólidos generados por las operaciones en el cuarto frío se manejan según lo especificado en el artículo 20 de la norma técnica de alimentos.			
C20	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.			
<b>D</b>	<b>BODEGA SECA</b>			
D1	Las dimensiones de la bodega son adecuadas con relación al volumen de los productos que se almacenan y es exclusiva para alimentos			
D2	Los pisos están contruidos de ladrillos, 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.			
D3	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.			
D4	El techo, plafón y/o cielo falso impide el ingreso y anidamiento de plagas, la acumulación de polvo, y contaminantes.			

D5	Las puertas son de material no absorbente, superficie lisa y de fácil limpieza, con barreras que impidan el ingreso de plagas rastreras.			
D6	Si tiene ventanas u otras aberturas, están provistas de malla número 10 ó 12 u otros equivalentes que impidan el ingreso de insectos, roedores y otras plagas. Además, el marco de las mallas es desmontable para facilitar su limpieza.			
D7	La bodega dispone de luz natural o artificial adecuada de tal manera que permita realizar las actividades de preparación, envasado, limpieza, desinfección e inspecciones.			
D8	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 buen funcionamiento.			
D9	Dispone del equipo y material siguientes: carretillas, escobas, trapeadores, palas, tarimas, estantes, mangueras, depósitos para desechos sólidos y líquidos, detergentes y desinfectantes.			
D10	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.			
D11	El traslado interno de los productos en el proceso de carga y descarga se realiza por medio de carretillas o sistema mecánico, para evitar que se rompan los envases y posteriormente se deterioren los productos			
D12	La carga, descarga y almacenaje se hace considerando las condiciones climáticas, para prevenir daños en los envases y deterioro de los productos			
D13	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.			
D14	Las tarimas están separadas veinte a treinta centímetros del piso.			

D15	Los alimentos están separados a cuarenta centímetros de las paredes y a uno y medio metro del techo.			
D16	Se utiliza el método “Primeras Entradas Primeras Salidas”, para la rotación de los alimentos y tomando en cuenta el vencimiento de los mismos. Además, conservan su etiqueta original con la fecha de vencimiento y tipo de producto.	<b>Punto Crítico</b>		
D17	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.	<b>Punto Crítico</b>		
D18	En el manejo de cereales a granel, las bocas de los envases que contienen remanente de productos se mantienen cerradas.			
D19	El local se mantiene limpio, libre de residuos de productos, sin derrame de sustancias líquidas, ni desechos sólidos en los pisos.			
D20	La bodega dispone de agua según lo estipulado en el artículo 15 de la norma técnica de alimentos.			
D21	Cuenta con 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. 20 de la norma técnica de alimentos.			
D22	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.	<b>Punto Crítico</b>		
	<b>TOTAL</b>			

**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.

## 15. Autorización para eventos temporales como ferias patronales y similares.

### FICHA DE EVALUACIÓN DE ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE EVENTO TEMPORAL COMO FERIAS PATRONALES Y SIMILARES

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	

N°	ASPECTOS ESPECÍFICOS A VERIFICAR	Punto Crítico	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>I</b>	<b>Ubicación</b>			
1	Se encuentra ubicado en zonas que no presenten riesgo de contaminación.			
<b>II</b>	<b>Servicios Básicos: Agua, Desechos Sólidos, Lavamanos, Instalaciones Sanitarias</b>			
2	Cuenta con suministro de agua de consumo humano de acuerdo a normativa vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
3	El agua está disponible en cantidad suficiente para los puestos que serán ubicados en la feria			
4	Lectura de cloro residual de los diferentes puntos o camiones cisternas de acuerdo a normativa.			
5	Cuenta con personal para la recolección de desechos sólidos	<b>Punto Crítico</b>		
6	Se realiza recolección de los desechos sólidos			
7	Adecuada disposición final de desechos sólidos			
8	Depósitos de basura distribuidos en el predio de la feria en suficiente cantidad			
9	Cuentan con lavamanos para los visitantes			

10	Instalaciones sanitarias fijas o portátiles en suficiente cantidad (1 por cada 25 personas o fracción)			
11	Instalaciones sanitarias con adecuada limpieza y mantenimiento			
12	Buen funcionamiento de las instalaciones sanitarias			
13	Drenaje adecuado, sin retenciones de agua	<b>Punto Crítico</b>		
<b>III</b>	<b>Localización de los puestos según riesgo sanitario</b>			
14	Los puestos de comida, golosinas, snacks, churros españoles y similares, ubicados en sitios sin retenciones de agua, lejos de sitios de riesgo sanitario como estaciones de desechos sólidos, baterías de servicios portátiles, y similares			
15	Las estaciones cerveceras están ubicadas lejos de sitios de riesgo sanitario, y se tiene en las cercanías urinarios e instalaciones sanitarias fijos o portátiles.			
<b>IV</b>	<b>Capacitación y exámenes de salud</b>			
16	Manipuladores de alimentos cuentan con el carnet de manipulación de alimentos y vigente			
17	El manipulador de alimentos presenta exámenes generales de heces, orina, constancia médica y está vigente.			
<b>V</b>	<b>Control de insectos, roedores y otros animales</b>			
18	Se ha realizado fumigación y desratización en el predio de la feria y alrededores			
19	No se permite la tenencia de perros por los comerciantes			
20	El sitio se encuentra libre de criaderos de zancudos			
<b>VI</b>	<b>Higiene de alimentos</b>			
21	Manipuladores usan redecilla o gorro, sin joyas, alhajas o similares, uñas cortas, zapatos cerrados			
22	Alimentos aptos para consumo humano. No usan materias primas deterioradas, alteradas, vencidas ni mal conservados			
23	Alimentos protegidos de contaminación y se mantienen a temperaturas seguras según el tipo de alimento			
24	Locales y utensilios limpios, ordenados, libres de plagas.			
25	Con acceso al agua segura, se almacena de forma adecuada.			
26	Adecuadas prácticas higiénicas			
27	Adecuada preparación de alimentos, incluyendo sanitización			

	de los alimentos que se requieren para su uso			
Total				

**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.

## 16. Permiso sanitario para instalación y funcionamiento de funerarias.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA PARA FUNERARIAS

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
<b>I</b>	<b>Calidad del Agua de Consumo.</b>			
1	Lectura de cloro residual _____ mg/lts			
2	El agua envasada para consumo humano cuenta con registro sanitario vigente.			
<b>II</b>	<b>Manejo de Manejo de los desechos sólidos</b>			
3	Cuenta con basureros y estos están limpios, tapados y conteniendo en su interior bolsa plástica color negro.			
4	Cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal y esta se observa con condiciones sanitarias.			
<b>III</b>	<b>Instalaciones sanitarias.</b>			
5	Cuenta con servicios sanitarios, independiente para hombres y mujeres			
6	El área de los servicios sanitarios cuenta con jabón desinfectante, papel secante u otro.			
<b>IV</b>	<b>Control de insectos y roedores</b>			



7	Cuenta con plan de control de insectos y roedores vigente.			
8	Cuenta con bitácora de registro de las actividades realizadas.			
9	Se observa la presencia de cebos u otro mecanismo de control de roedores			
<b>V</b>	<b>Manipulación de Alimentos</b>			
10	El área de preparación de alimentos cuenta con permiso sanitario de funcionamiento vigente del MINSAL.			
11	Las personas que manipulan alimentos, están carnetizadas.			
<b>VI</b>	<b>Traslado de cadáveres</b>			
12	Los vehículos que transportan cadáveres o restos humanos cuentan con permiso sanitario vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>VIII</b>	<b>Del personal</b>			
13	Se cuenta con solución desinfectante para el lavado de manos.			
14	Cuenta con equipo de protección personal según riesgo biológico.	<b>Punto Crítico</b>		
15	Se cuenta con solución desinfectante para el lavado de manos.			

**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.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA A SALA DE VENTA DE ATAÚDES

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
<b>I</b>	<b>Calidad del Agua de Consumo.</b>			
1	Lectura de cloro residual bajo norma.			
2	El agua envasada para consumo humano cuenta con registro sanitario vigente.			
<b>II</b>	<b>Manejo de Manejo de los desechos sólidos</b>			
3	Cuenta con basureros y estos están limpios, tapados y conteniendo en su interior bolsa plástica color negro.			
4	Cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal y esta se observa con condiciones sanitarias.			
<b>III</b>	<b>Instalaciones sanitarias.</b>			
5	Cuenta con servicios sanitarios para el personal			
6	El área de los servicios sanitarios cuenta con jabón desinfectante, papel secante u otro.			
<b>IV</b>	<b>Control de insectos y roedores</b>			

7	Cuenta con plan de control de insectos y roedores vigente.			
8	Cuenta con bitácora de registro de las actividades realizadas.			
9	Se observa la presencia de cebos u otro mecanismo de control de roedores			
<b>V</b>	<b>Traslado de cadáveres</b>			
10	El área de preparación de alimentos cuenta con permiso sanitario de funcionamiento vigente del MINSAL.			
11	Las personas que manipulan alimentos, están carnetizadas.			
<b>VI</b>	<b>Traslado de cadáveres</b>			
12	Los vehículos que transportan cadáveres o restos humanos cuentan con permiso sanitario vigente.			
<b>VIII</b>	<b>Del personal</b>			
13	Se cuenta con solución desinfectante para el lavado de manos.			
14	Cuenta con equipo de protección personal según riesgo biológico.	<b>Punto Crítico</b>		
15	Cuenta con casillero para el resguardo de las prendas personales de los manipuladores de cadáveres.			

**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.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA A CASA MORTUORIA O FUNERALES

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
<b>I</b>	<b>Calidad del Agua de Consumo.</b>			
1	Lectura de cloro residual bajo norma.			
2	El agua envasada para consumo humano cuenta con registro sanitario vigente.			
<b>II</b>	<b>Manejo de los desechos sólidos</b>			
3	Cuenta con basureros y estos están limpios, tapados y conteniendo en su interior bolsa plástica color negro.			
4	Cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal y esta se observa con condiciones sanitaria.			
<b>III</b>	<b>Desechos bioinfecciosos.</b>			
5	Cumple con lo establecido en el RTS de Manejo de los Desechos Bioinfecciosos vigente.			
6	Cuenta con plan de manejo de los desechos bioinfecciosos y el visto bueno vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>IV</b>	<b>Instalaciones sanitarias.</b>			

7	Cuenta con servicios sanitarios, independiente para hombres y mujeres			
8	El área de los servicios sanitario cuenta con jabón desinfectante, papel secante u otro.			
<b>V</b>	<b>Control de insectos y roedores</b>			
9	Cuenta con plan de control de insectos y roedores vigente.			
10	Cuenta con bitácora de registro de las actividades realizadas.			
11	Se observa la presencia de cebos u otro mecanismo de control de roedores			
<b>VI</b>	<b>Manipulación de Alimentos</b>			
12	El área de preparación de alimentos cuenta con permiso sanitario de funcionamiento vigente del MINSAL.			
13	Las personas que manipulan alimentos, están carnetizadas.			
<b>VII</b>	<b>Traslado de cadáveres</b>			
14	Los vehículos que transportan cadáveres o restos humanos cuentan con permiso sanitario vigente.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>VIII</b>	<b>Del área de preparación de cadáveres</b>			
15	Espacio exclusivo y aislado con paredes del resto de las instalaciones.	<b>Punto Crítico</b>		
16	Acceso restringido.			
17	Cuenta con ducha, servicios sanitarios y lavamanos exclusivos.			
18	Paredes son impermeables, lisas, de fácil limpieza y desinfección, con uniones entre paredes y pisos de forma cóncava.			
19	Piso de material antideslizante y limpio.			

20	La mesa para la preparación de cadáveres es de acero inoxidable, se encuentra limpia y desinfectada.			
21	Las aguas residuales originadas del proceso de preparación de cadáveres, limpieza de paredes y pisos son captadas y conducidas a un sistema de tratamiento previo a su descarga en el alcantarillado sanitario.	<b>Punto Crítico</b>		
22	La cámara refrigerante de conservación de cadáveres se observa con condiciones sanitaria.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA A VEHÍCULO QUE TRANSPORTA CADÁVER Y RESTO HUMANO

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
1	Se verifica que la unidad de transporte presenta condiciones de limpieza, libre de tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa, corrosión y es de uso exclusivo para el transporte de cadáver o resto humano.			
2	La unidad de transporte presenta condiciones para realizar el traslado del cadáver o resto humano en forma segura e impide la generación de contaminantes tales como agentes biológicos, químicos y físicos.	<b>Punto Crítico</b>		
3	La unidad de transporte posee en su compartimiento de carga, una superficie lisa, limpia de fácil lavado y en perfectas condiciones, así como los mecanismos para sujetar los ataúdes.			
4	La solución química utilizada para la desinfección de la unidad de transporte, cumple con requerimientos técnicos para tal fin.			
5	Se cuentan con los atestados y registros escritos donde se verifica que se cumple con la limpieza y desinfección de la unidad de transporte.			
6	La limpieza y desinfección de la unidad de transporte, se realiza en una zona que reúne las condiciones para la disposición adecuada de las aguas residuales.			

7	La unidad de transporte está identificada según número asignado en el permiso sanitario y está colocado en un lugar visible.			
8	El Motorista de la unidad de transporte porta una copia del permiso sanitario vigente.			
9	El personal asignado al vehículo de transporte cadáveres o restos humanos, cuentan con equipo de protección personal y le han sido compartido conocimientos sobre higiene y seguridad ocupacional.	<b>Punto Crítico</b>		
10	El personal asignado al vehículo de transporte de cadáveres o restos humanos, cuenta con el esquema de vacunación, según prescripción médica y riesgo laboral.	<b>Punto Crítico</b>		
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				



## 17. Autorización de funcionamiento de cementerios.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA A CEMENTERIO

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
<b>I</b>	<b>Calidad del Agua de Consumo.</b>			
1	Lectura de cloro residual _____ mg/lts			
2	El agua envasada para consumo humano cuenta con registro sanitario vigente.			
<b>II</b>	<b>Manejo de los desechos sólidos</b>			
3	Cuenta con basureros y estos están limpios, tapados y conteniendo en su interior bolsa plástica color negro.			
4	Cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal y esta se observa con condiciones sanitarias.	<b>Punto Crítico</b>		
5	Los recipientes o residuos con capacidad de reutilizar y reciclar, están bajo techo.			
6	El área del cementerio se observa limpia, libre de malezas, depósitos, inservibles u otros.			
<b>III</b>	<b>Instalaciones sanitarias.</b>			
7	Cuenta con servicios sanitarios, independiente para hombres y mujeres			

8	El área de los servicios sanitarios cuenta con jabón desinfectante, papel secante u otro.			
<b>IV</b>	<b>Manejo de Aguas Residuales tipo Ordinarias.</b>			
9	Las aguas residuales de tipo ordinario son dispuestas en el alcantarillado sanitario o cuenta con sistema de tratamiento primario autorizado por el MINSAL.	<b>Punto Crítico</b>		
<b>V</b>	<b>Control de insectos y roedores</b>			
9	Cuenta con plan de control de insectos y roedores vigente.			
10	Cuenta con bitácora de registro de las actividades realizadas.			
<b>VI</b>	<b>Del personal</b>			
12	Se cuenta con solución desinfectante para el lavado de manos.			
13	Cuenta con equipo de protección personal, según riesgo biológico.	<b>Punto Crítico</b>		
14	Cuenta con casillero para el resguardo de las prendas personales de los manipuladores de cadáveres.			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

## 18. Autorización o renovación sanitaria para funcionamiento de crematorios de cadáveres.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA A CREMATORIOS

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
<b>I</b>	<b>Ubicación</b>			
1	Está ubicado dentro del cementerio, aproximadamente a 100 mts de la colindancia del cementerio	<b>Punto Crítico</b>		
<b>II</b>	<b>Calidad del Agua de Consumo.</b>			
2	Lectura de cloro residual ___ mg/lts			
3	El agua envasada para consumo humano cuenta con registro sanitario vigente.			
<b>III</b>	<b>Manejo de los desechos sólidos</b>			
4	Cuenta con basureros y estos están tapados y conteniendo en su interior bolsa plástica color negro.			
5	Cuenta con área destinada para el almacenamiento temporal y esta se observa con condiciones sanitarias.			
<b>IV</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>			
6	Cuenta con servicio sanitario para el personal			

7	El área de los servicios sanitarios cuenta con jabón desinfectante, papel secante u otro.			
<b>V</b>	<b>Manejo de Aguas Residuales tipo Ordinaria.</b>			
8	Las aguas residuales de tipo ordinario son dispuestas en el alcantarillado sanitario o cuenta con sistema de tratamiento primario autorizado por el MINSAL.			
<b>VI</b>	<b>Emisiones atmosféricas</b>			
9	Cuentan con análisis anuales y cumplen con parámetros de emisiones atmosféricas	<b>Punto Crítico</b>		
<b>IV</b>	<b>Restricción de acceso al crematorio</b>			
10	Acceso restringido a personas no autorizadas al área de cremación	<b>Punto Crítico</b>		
<b>V</b>	<b>Bioseguridad de los empleados</b>			
11	Empleados operadores cuentan con equipo de Bioseguridad	<b>Punto Crítico</b>		
12	Se garantiza el lavado de manos del personal operativo al finalizar el proceso de cremación.			
13	Cuentan con casillero los operadores del crematorio.			

**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.

## 19. Permiso sanitario a las instalaciones físicas donde se estacionan vehículos que transportan desechos bioinfecciosos.

### FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA A LAS INSTALACIONES FÍSICAS DE EMPRESAS QUE RECOLECTAN, TRANSPORTAN LOS DESECHOS BIOINFECCIOSOS.

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
<b>I</b>	<b>Ubicación</b>			
1	Sin riesgo para la población (zonas residenciales) u otras actividades tales como establecimientos de atención a la salud, alimentarios, asilos, mercados y centros educativos	<b>Punto Crítico</b>		
	<b>Instalaciones Físicas</b>			
<b>II</b>	<b>Perímetro</b>			
2	Acceso restringido			
3	Con pared de material permanente			
<b>III</b>	<b>Área de estacionamiento y lavado de vehículos recolectores</b>			
4	Piso de material impermeables y en buen estado			

5	Canaletas para el drenaje protegidas, sin obstrucciones y limpias			
6	Número de parqueos de acuerdo al número de vehículos autorizados.			
<b>IV</b>	<b>Aguas Residuales</b>			
7	Drenajes conectados al alcantarillado.			
8	De no existir conexión al alcantarillado cuenta con tratamiento primario (fosa séptica y pozo de absorción).	<b>Punto Crítico</b>		
<b>V</b>	<b>Patios</b>			
9	Sin acumulación de objetos inservibles			
<b>VI</b>	<b>Calidad del Agua de Consumo</b>			
10	Agua potable			
11	Cuenta con cisterna o tanque para el almacenamiento de agua			
12	La cisterna o tanque se encuentra funcionando, limpia, protegida			
13	Plan y registros de limpieza y desinfección de cisterna o tanque			
<b>IV</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>			
14	Servicios sanitarios limpios y en buen estado.			
15	Depósitos para desechos sólidos limpios y con bolsa en su interior.			
16	Lavamanos en buen estado, dotados con jabón y papel toalla.			

17	Duchas limpias y en buen estado.			
18	Se cuenta con casilleros en buen estado y en cantidad suficiente.			
19	Área para el lavado de uniformes, botas en buen estado y limpia			
<b>V</b>	<b>Control de insectos y roedores</b>			
20	Poseen plan de control de insectos y roedores con visto bueno de la UCSF.			
21	Se ejecuta el plan de control de insectos y roedores y se cuenta con atestados.			
<b>VII</b>	<b>Del personal</b>			
22	Se cuenta con área para consumo de alimentos y limpia			
23	Ventanas y puertas protegidas con materiales para evitar el ingreso de vectores			
24	Personal utiliza uniforme y equipo de bioseguridad	<b>Punto Crítico</b>		
25	Se cuenta con casilleros en buen estado y en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de empleados).			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

**FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA A LAS INSTALACIONES FÍSICAS DE EMPRESAS QUE TRATAN LOS DESECHOS BIOINFECCIOSOS**

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
<b>I</b>	<b>Ubicación</b>			
1	Sin riesgo para la población (zonas residenciales) u otras actividades tales como establecimientos de atención a la salud, alimentarios, asilos, mercados y centros educativos	<b>Punto Crítico</b>		
	<b>Instalaciones Físicas</b>			
<b>II</b>	<b>Perímetro</b>			
2	Acceso restringido			
3	Perímetro protegido			
<b>III</b>	<b>Área de estacionamiento y lavado de vehículos recolectores</b>			
4	Acceso restringido	<b>Punto Crítico</b>		
5	Piso de material impermeables y en buen estado			
6	Paredes limpias			



7	Ventilación natural y artificial			
8	Techo limpio y en buen estado			
<b>IV</b>	<b>Aguas Residuales</b>			
9	Drenajes conectados al alcantarillado.			
10	De no existir conexión al alcantarillado cuenta con tratamiento primario (fosa séptica y pozo de absorción).	<b>Punto Crítico</b>		
<b>V</b>	<b>Calidad del Agua de Consumo</b>			
11	Agua potable			
12	Cuenta con cisterna o tanque para el almacenamiento de agua			
13	La cisterna o tanque se encuentra funcionando, limpia, protegida			
14	Registros de limpieza y desinfección de cisterna o tanque			
15	Garrafones para almacenamiento de agua para consumo humano limpio y desinfectados			
<b>VI</b>	<b>Instalaciones sanitarias</b>			
16	Servicios sanitarios limpios y en buen estado.			
17	Depósitos para desechos sólidos limpios y con bolsa en su interior.			
18	Lavamanos en buen estado, dotados con jabón y papel toalla.			
19	Duchas limpias y en buen estado.			

20	Área para el lavado de uniformes y botas en buen estado y limpia.			
<b>VII</b>	<b>Control de insectos y roedores</b>			
21	Poseen plan de control de insectos y roedores con visto bueno de la UCSF.			
22	Se ejecuta el plan de control de insectos y roedores y se cuenta con atestados.			
<b>VIII</b>	<b>Del personal</b>			
23	Se cuenta con área para consumo de alimentos y limpia			
24	Ventanas y puertas protegidas con materiales para evitar el ingreso de vectores			
25	Personal utiliza uniforme y equipo de bioseguridad	<b>Punto Crítico</b>		
26	Se cuenta con casilleros en buen estado y en cantidad suficiente (con respecto a la cantidad de empleados).			
<p><b>Para efectos de otorgar el Permiso Sanitario de Funcionamiento:</b> Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 100% en los aspectos sanitarios no críticos.</p> <p><b>PARA PROGRAMAR LA REINSPECCIÓN:</b> 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.</p>				

## 20. Autorización, renovación o ampliación de actividades económicas relacionadas con productos del tabaco y sus derivados

### FICHA DE INSPECCIÓN DE CALIFICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS QUE SOLICITAN AUTORIZACIÓN, RENOVACIÓN O AMPLIACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS RELACIONADAS CON PRODUCTOS DEL TABACO Y SUS DERIVADOS.

Fecha:		No. Expediente:	
Inspección por:	Permiso <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Vigilancia <input type="checkbox"/> Ampliación <input type="checkbox"/> Espacio de fumadores <input type="checkbox"/>		
Nombre delegado de Salud:		Firma	
Nombre del representante del establecimiento que atendió la inspección		Firma	
Cargo	N° DUI:		
Tipo de establecimiento:			

N°	ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE
1	El nombre comercial del establecimiento se encuentra según solicitud		
2	El establecimiento es considerado como un espacio libre de humo de tabaco. Art. 6 LPCT		
3	Permite el consumo de productos de tabaco, en el establecimiento (incluye parqueo). Art. 6 LPCT.		
4	Cuenta con la rotulación autorizada por el MINSAL visible según. Art. 7 LPCT, y Art. 10, Art. 12 de la Norma Técnica de las Advertencias Sanitarias Para el Control del Tabaco		
5	La comercialización de productos de tabaco cuenta con autorización del MINSAL. Art 8 LPCT.		
6	Se verifica que no se realiza la venta de cigarrillos por unidad o cajetilla menos de 10 cigarrillos. Art.-9 y Art. 23 LPT.		
7	El producto de tabaco se encuentra directamente accesible en el lugar de		

	venta. Art- 9 LPCT Literal H.		
8	Se exhibe más de una presentación por marcas en el establecimiento de productos de tabaco, cada cajetilla ira posicionada una detrás de otra. Art. 7 RLPCT Literal G.		
9	El producto de tabaco cuenta con las advertencias sanitarias vigentes. Art.- 11 LPCT.		
10	Se verifica que no exista Venta productos de tabaco, catalogados como de contrabando. Art. 10, Art. 11, 16, 17 y Art. 25 LPCT		
11	Se observa que la venta o distribución gratuita de productos de tabaco y sus derivados, en eventos de todo tipo no se está realizando. Arts. 14, 15 y 24 LPCT.		
12	No se realiza la venta de productos de tabaco a menores o utilizarlos para la venta de estos. Art 9 LPCT.		
13	No existe la venta de productos de tabaco en máquinas expendedoras de cigarros. Art. 9 LPCT Literal E.		
14	Existencia de lista de precios de productos de tabaco y sus derivados que cumple con la normativa para el control de tabaco. Art. 7 RLPCT Literal H.		
15	No se observa publicidad de productos de tabaco en el exterior y/o interior del establecimiento. Art.- 13 LPCT y Art.- 13, 14 RLPCT.		
16	Se verifica si el establecimiento cuenta o no con autorización para la publicidad de productos de tabaco y sus derivados otorgados por MINSAL. Art.- 7 Literal D. RLPCT.		
17	Se observa si existe colillas de cigarro en el establecimiento. Art. 6 LPCT		
18	Se verifica si posee o no espacio específico para fumar autorizado por la Dirección Regional de Salud. Art. 24 LPCT		
19	El inspector deberá corroborar que los permisos estén visibles y sean los que se han mostrados en la solicitud		
20	Está aislado de los sitios prohibidos para fumar; por lo tanto, nunca podrán estar en lugares, áreas o espacios cerrados con interiores con acceso a público.		
21	No podrán estar ubicados en espacios en los que se brindara el servicio directo al cliente.		
22	Cuenta con la señalización adecuada que prohíbe la entrada a menores y advierte sobre los riesgos a la salud.		
23	El croquis presentado en solicitud coincide con el espacio en físico que solicita para el espacio para fumadores		

**El establecimiento debe cumplir con los 19 ítems para el otorgamiento del permiso de tabaco.**

**El establecimiento debe cumplir con los 11 ítems para el otorgamiento del permiso de espacio para fumadores.**

## 21. Permiso a embarcaciones

### FICHA TÉCNICA DE INSPECCIÓN A EMBARCACIONES.

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:	

### DATOS DE INSPECCIÓN. IDENTIFICACIÓN DE LA EMBARCACIÓN.

Nombre:	Pabellón:
N° Sanitario:	Matricula: N° IMO:
Puerto de Registro:	
Artes de Pesca utilizadas: Cerco ( ) Palangre ( ) Arrastrar ( ) Caña ( )	
Sistema de conservación: Congelación ( ) refrigeración mecánica ( ) Hielo ( )	
Capacidad de almacenamiento de producto. _____Kg. _____Ton	Propietario del Barco:
Nombre del Capitán:	

### DOCUMENTACIÓN REQUERIDA:

No.	VERIFICAR	Cumple	No cumple
1	Plan de Manejo de Desechos.		
2	Plan de control de Insectos y Roedores		
3	Listado de tripulación		
4	Lecturas de cloro, de acuerdo a normativa vigente		
5	Registro de Temperaturas de cubas o bodegas.		
6	Copias de certificados médicos de manipuladores de alimentos.		

7	Certificado de ISPT (sistema Tratamiento Aguas Residuales). AMP		
<b>AREA DE CAMAROTES</b>			
8	Camarotes limpios		
9	Todos los camarotes están libres de entrada de vectores.		
10	Sistemas de ventilación adecuados o ventanas con mallas		
11	Dormitorios construidos con acero o cualquier otro material aprobado, y deberán ser herméticos a prueba de agua y gas.		
<b>AREA DE COCINA</b>			
12	Almacenamiento de los alimentos (Tº, alimentos a consumir separados de crudos y protegidos de las fuentes de contaminación).		
13	Manipulación y el almacenamiento de los alimentos adecuados		
14	Prácticas higiénicas de trabajo, limpieza y desinfección del local		
15	Capacitación del chef y manipuladores de alimentos, carnet de manipuladores y presentación personal.		
16	Campana extractora de humo funcionando.		
17	Gavetas, estantes, chineros limpios.		
18	El agua y el hielo son de calidad potable.		
19	Hay instalaciones suficientes para limpieza y desinfección de utensilios		
20	La ventilación es adecuada y diseñada para evitar la contaminación de los alimentos.		
21	La iluminación es suficiente para permitir las operaciones higiénicas de los alimentos.		
22	Las áreas en contacto con los alimentos son higiénicas.		
23	Lavamanos con dispositivos de secado de manos (preferiblemente toallas de papel desechables), papel higiénico y jabón individual o líquido.		
24	Recipientes para residuos de pedal		
25	Programa integral de mantenimiento, limpieza y desinfección por escrito		
<b>DESPENSA Y ALMACENES</b>			
26	Gambuza seca: alimentos secos no perecederos, de 7-10ºc		
27	Neveras 0-3ºc almacenamiento no más de 15 días.		
28	Congelados < 12ºc Temperaturas verificar con termómetro.		
29	Conservación de alimentos tapados.		

<b>SERVICIOS MÉDICOS</b>			
30	Botiquín tipo A por OMS, más de 15 tripulantes.		
31	Botiquín tipo B por OMS, menos de 15 tripulantes.		
32	Libro de registros de incidencias en salud actualizado		
33	Guía médica actualizada.		
34	Curso de Primeros Auxilios: Capitán o primer oficial cuando aplique		
35	Uso equipo Protección personal (tapones y protectores de oídos)		
<b>SALA DE MÁQUINAS</b>			
36	Tuberías de agua potable y aguas residuales identificadas		
37	Tanque con rótulo de agua potable		
38	Controles de planta de tratamiento de Aguas Residuales		
<b>AGUA DE CONSUMO HUMANO</b>			
39	Sistema de desinfección agua potable		
40	Existen cantidades suficientes de agua potable (por ej., beber, preparación de alimentos, actividades de sanidad e higiene)		
41	Limpieza de tanques (cada 6 meses).		
42	Mantenimiento de equipos de desinfección.		
<b>BODEGAS</b>			
43	Cubas o bodegas limpias		
44	Revisión visual control de insectos y roedores		
<b>CUBIERTA</b>			
45	Manchas de suciedad		
46	Criaderos de mosquitos		
47	Almacenamiento de la Basura		
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>			
48	Programa de limpieza y mantenimiento adecuado por escrito.		
49	Sistema de descarga de los inodoros funcionando.		
50	Instalaciones de lavandería con el equipo adecuado		
51	Aplica medidas de desinfección, desinsectación, desratización y descontaminación.		
52	Baños y Duchas limpias.		

