



MINISTERIO
DE SALUD

Publicado en el Diario Oficial N° 229 tomo 437 de fecha 5 de diciembre de 2022

Norma técnica para otorgamiento del permiso sanitario de centros de atención a primera infancia

San Salvador, El Salvador 2022



MINISTERIO
DE SALUD

Norma técnica para otorgamiento del permiso sanitario de centros de atención a primera infancia

San Salvador, El Salvador 2022

2022 Ministerio de Salud



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

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

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

Ministerio de Salud
Calle Arce No. 827, San Salvador. Teléfono: 2591 7000
Página oficial: <http://www.salud.gob.sv>

Autoridades

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

Dr. Carlos Gabriel Alvarenga Cardoza
Viceministro de Salud *Ad honorem*

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

Índice

Acuerdo	6
Capítulo I Disposiciones generales	7
Capítulo II Solicitud	8
Capítulo III Inspección	9
Capítulo IV Permiso sanitario	10
Capítulo V Disposiciones finales	11



MINISTERIO
DE SALUD

Ministerio de Salud

San Salvador, 23 de septiembre de 2022

Acuerdo n.º 2231

El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Salud

Considerando:

- I. Que la Ley Crecer Juntos Para la Protección Integral de la Primera Infancia, Niñez y Adolescencia, en sus artículos 143 y 145 literales b) y e), establece que, será responsabilidad del Estado instalar y mantener Centros de Atención a Primera Infancia de carácter público y gratuito, para la atención integral de niñas y niños desde los cuarenta y cinco días de nacidos; Además regula los requisitos para la autorización de los centros de atención a primera infancia.
- II. Que el artículo 86 y 105 del Código de Salud, determina que corresponde al Ministerio, a través de los delegados, supervisar el cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población, dando preferencia a la inspección y demás requisitos indispensables para la autorización de instalación y funcionamiento de los establecimientos; No podrá abrirse al público escuelas, colegios y otros establecimientos análogos, sin la autorización de la oficina de Salud Pública correspondiente; que la dará mediante el pago de los respectivos derechos.
- III. 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.
- IV. 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.
- V. 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.
- VI. Que la Política Nacional de Apoyo al Desarrollo Infantil Temprano Crecer Juntos 2020-2030, apuesta por garantizar el pleno goce de los derechos humanos de la niñez a partir de una intervención integral en la primera infancia como clave para asegurar el desarrollo humano de las personas en todos los ámbitos.
- VII. Que de conformidad a los considerandos anteriores es necesario disponer de una normativa técnica que establezca el procedimiento administrativo para la obtención del permiso sanitario de los Centros de Atención a Primera Infancia.

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

Norma técnica para otorgamiento del permiso sanitario de centros de atención a primera infancia

Capítulo I

Disposiciones generales

Objeto

Art.1.- La presente Norma tiene como objeto otorgar el permiso sanitario de los Centros de Atención a Primera Infancia (CAPI).

Ámbito de aplicación

Art.2.- Están sujetos al cumplimiento de la presente norma, las personas naturales, jurídicas, instituciones públicas, privadas, autónomas y municipales, que requieran permiso sanitario para los Centros de Atención a primera infancia.

Autoridad competente

Art.3.- Corresponde al Ministerio de Salud, verificar la aplicación de la presente Norma Técnica, a través de la Dirección de Salud Ambiental y sus dependencias.

Definiciones y abreviaturas.

Art. 4.- Para efectos de la presente Norma se entenderá por:

- 1. Actividad:** Conjunto de operaciones o tareas que realiza una persona natural o jurídica, que requiere permiso sanitario del Ministerio de Salud.
- 2. Centro de atención a primera infancia:** Establecimiento destinado a implementar la vía institucional del modelo de atención integral a la primera infancia y a promover un cuidado cariñoso y sensible, estimulación oportuna y educación de calidad, con el propósito de favorecer el desarrollo físico, cognitivo, afectivo y social de las niñas y niños.
- 3. Ficha técnica:** Documento que emite la Dirección de Salud Ambiental por medio de sus dependencias, el cual contiene los criterios para la evaluación sanitaria del establecimiento que sirve como base para la emisión del permiso sanitario de un Centro de Atención a Primera Infancia.
- 4. Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o sin envasar, equipo y utensilios utilizados para los alimentos o superficies que entren en contacto con alimentos y que, por lo tanto, se espera que cumplan los requisitos de higiene de los alimentos.
- 5. Oficina Regional de Permisos Sanitarios:** Área física administrativa que se encuentra ubicada en las Divisiones Regionales de Salud Ambiental, cuya función es recibir y tramitar solicitudes de permisos sanitarios, así como de emitir las respectivas autorizaciones.
- 6. 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.
- 7. Resolución:** Acto administrativo emitido por la autoridad competente, mediante el cual se decide sobre un asunto que ha sido sometido a su competencia.

8. **Permiso sanitario:** Documento oficial que extiende la Oficina Regional de Permisos Sanitarios, mediante el cual se otorga la autorización sanitaria, una vez sea presentada la documentación correspondiente y haber realizado el pago de los aranceles respectivos.
9. **Inspección sanitaria:** conjunto de actividades que realiza el Inspector Técnico en Saneamiento Ambiental para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha sanitaria con el fin de obtener el permiso sanitario.
10. **Vigilancia:** Actividades que realiza el Inspector Técnico en Saneamiento Ambiental programadas anualmente para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ficha sanitaria.
11. **Renovación:** Trámite que realiza toda persona natural o jurídica para renovar su permiso sanitario, antes de su vencimiento.
12. **Denuncia:** Acto por el que se comunica a la autoridad competente la existencia de un hecho considerado contrario a la normativa sanitaria vigente.
13. **Informe técnico:** Documento que elabora el Inspector Técnico en Saneamiento Ambiental, el cual contiene el análisis sanitario sobre la inspección realizada al Centro de Atención a Primera Infancia y que junto con la ficha técnica, servirán para aprobar, observar o rechazar la solicitud de permiso sanitario.

Abreviaturas

1. **CAPI:** Centro de Atención a Primera Infancia
2. **DISAM:** Dirección de Salud Ambiental
3. **MINSAL:** Ministerio de Salud
4. **ORPES:** Oficina Regional de permisos sanitarios.

Capítulo II Solicitud

Formulario de solicitud

Art. 5.- La persona natural o jurídica propietaria de un CAPI que requiera permiso sanitario deberá completar los apartados correspondientes dentro del formulario único de solicitud de autorización de CAPI.

Requisitos para el permiso sanitario

Art. 6.- Los requisitos necesarios para obtener el Permiso Sanitario para Centros de Atención a Primera Infancia son:

- a) Sistema de drenaje de aguas lluvias;
- b) Sistema de tratamiento o conexión a alcantarillado para las aguas residuales y excretas ;
- c) Plan de manejo integral de los desechos sólidos;

- d) Suministro de agua potable apta para el consumo humano;
- e) Si el agua de consumo humano es envasada y suministrada por una empresa, deberá contar con una copia del registro sanitario vigente de la empresa;
- f) Instalaciones sanitarias: lavamanos, servicios sanitarios, lavaderos, pocetas y bebederos acorde a la población del centro;
- g) Copia del plan de control de insectos, roedores y otros animales con sus registros;
- h) Los centros en los que se preparen o comercialicen alimentos deberán contar con la certificación para la manipulación de alimentos; así como constancia de salud con una vigencia no menor a seis meses, extendido por médico, debidamente autorizado por la JVPM, de las personas que manipulan alimentos en la atención de niñas y niños.
- i) En caso de existir dentro del inmueble una piscina deberá contar con el permiso respectivo;
- j) Comprobante de cancelación de mandamiento de pago del trámite según tarifario vigente;
- k) Aprobar la inspección sanitaria.

Pago del arancel

Art. 7.- Para el correspondiente trámite del permiso sanitario, renovación o modificación el pago se realizará conforme a lo establecido por el Ministerio de Hacienda en el tarifario vigente y podrán realizarse por los medios que la autoridad competente habilite.

Capítulo III Inspección

Proceso de inspección del CAPI

Art. 8.- La ORPES recibirá el formulario único de solicitud de autorización y remitirá en un plazo de un día hábil a la Oficina de Salud Ambiental local ubicada en la Unidad de Salud correspondiente, quienes programarán la inspección pertinente a fin de verificar "in situ" el cumplimiento de los requisitos, para lo cual tendrá un plazo máximo de cinco días hábiles para realizarla y remitir el informe técnico a la ORPES, en caso de ser favorable la evaluación técnica se emitirá el Permiso Sanitario en un plazo no mayor a dos días hábiles.

Si existieren prevenciones de carácter administrativas se otorgará un plazo no mayor a cinco días hábiles para su cumplimiento; vencido el plazo se realizará una reinspección con el fin de verificar el cumplimiento de estas, y en caso de incumplimiento se emitirá resolución desfavorable para el otorgamiento del permiso sanitario.

Cuando existieren prevenciones de carácter estructural en el establecimiento, deberán ser subsanadas en un plazo no mayor a diez días hábiles, vencido el plazo se realizará una reinspección con el fin de verificar el cumplimiento de estas y en caso de no ser subsanadas en el plazo relacionado se emitirá resolución desfavorable para el otorgamiento del permiso sanitario.

En el caso que se evidencien ambos incumplimientos se otorgará un plazo máximo de diez días hábiles para ser subsanados; cuando se emita una resolución desfavorable para el otorgamiento del permiso sanitario quedará a salvo el derecho del interesado para presentar un nuevo formulario único de solicitud de autorización.

Ficha técnica

Art. 9.- El delegado de salud realizará la inspección verificando las condiciones sanitarias aplicando la ficha técnica, que incluye los requisitos sanitarios críticos y no críticos, de acuerdo a lo establecido en el anexo A de esta normativa.

La ficha técnica será aplicable para todos los tipos de inspección, de conformidad a los mismos criterios establecidos para el otorgamiento y renovación del permiso sanitario.

Capítulo IV

Permiso sanitario

Otorgamiento y vigencia del permiso sanitario

Art. 10.- El otorgamiento del permiso sanitario se hará efectivo cuando el CAPI cumpla la totalidad de los requisitos sanitarios críticos aplicables y al menos el ochenta por ciento de los requisitos sanitarios no críticos. El permiso sanitario tendrá vigencia de tres años.

Obligatoriedad de renovación

Art. 11.- Toda persona natural o jurídica tendrá la obligación de tramitar la renovación del permiso sanitario, como máximo treinta días hábiles antes de su vencimiento. En caso de no realizar la renovación dentro del plazo establecido, el permiso sanitario carecerá de validez, y de comprobarse que continúa en funcionamiento, se iniciará el procedimiento administrativo sancionatorio correspondiente.

Casos especiales

Art. 12.- En el caso que el CAPI cuente con área de piscina, deberá realizar los trámites correspondientes para la obtención del permiso sanitario en la ORPES, y en caso de requerir proveedores de alimentos y bebidas, deberán contar con el permiso de la oficina antes referida.

Vigilancia

Art. 13.- El inspector técnico en saneamiento ambiental, efectuará inspecciones de vigilancia programadas anualmente a todos los CAPI con el fin de verificar que cuenten con el permiso sanitario respectivo y que mantengan las condiciones sanitarias con las que fueron autorizados. Podrán realizarse inspecciones en virtud de denuncias recibidas.

Capítulo V

Disposiciones finales

De lo no previsto

Art. 14.- Todo lo que no esté previsto por la presente Norma, se resolverá a petición de parte, por medio de escrito dirigido al Titular de esta Cartera de Estado, fundamentando la razón de lo no previsto, técnica y jurídicamente.

Aplicación supletoria

Art. 15.- En todo lo no dispuesto en la presente Norma Técnica, será aplicable lo establecido en la Ley de Procedimientos Administrativos.

Disposición transitoria

Art 16.- 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. 17.- Forman parte integrante de la presente norma el Anexo A. Fichas técnicas.

Vigencia

Art. 18.- El presente acuerdo entrara en vigencia a partir de la fecha de publicación en el Diario Oficial.



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

Anexo A Fichas sanitarias

A.1 Ficha de inspección sanitaria para CAPI

Fecha:		No. de solicitud:	
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:		

C=Cumple; NC=No cumple; NA=No Aplica

Puntos críticos				
N°	Aspecto a verificar	C	NC	NA
1	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.			
2	Dispone de un plan de control de insectos, roedores y otros animales, con sus registros.			
3	Se realiza disposición final adecuada de los residuos sólidos.			
4	Dispone de Sistema de tratamiento o conexión a alcantarillado para las aguas residuales y excretas, cumpliendo con lo establecido en el marco regulatorio vigente.			

N°	Aspectos a verificar	C	NC	NA
I	Requisitos técnicos sanitarios			
	Ubicación			
1	El CAPI sujeto a permiso sanitario se encuentra a una distancia mayor o igual a 100 metros lineales a la colindancia de la fuente contaminante.			
	Infraestructura del CAPI			

Nº	Aspectos a verificar	C	NC	NA
2	Los techos son de materiales que protegen de las condiciones ambientales externas, resistentes e impermeables.			
3	Los canales se mantienen limpios y evitan el estancamiento de agua lluvia.			
4	Las paredes son de material resistente de fácil limpieza y están en buen estado.			
5	Las paredes internas de las salas o secciones del CAPI son de color claro.			
6	Los pisos son planos, nivelados, de fácil acceso, y se mantienen limpios y en buen estado.			
7	Cuenta con un sistema de drenaje que garantice la evacuación correcta de las aguas lluvias.			
8	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.			
	Protección perimetral			
9	Cuenta con protección perimetral que favorezca la condición de seguridad de la población infantil.			
10	El área entre las edificaciones y su protección perimetral, se mantiene libre de objetos inservibles.			
II	Agua para consumo humano			
	Abastecimiento			
11	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.			
	Almacenamiento de agua			
12	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.			
13	Si el CAPI recolecta agua lluvia se debe implementar un sistema de captación y almacenamiento, dicha agua No debe ser utilizada para consumo humano.			
III	Manejo de desechos sólidos			
14	Dispone de recipientes de material rígido, lavable con tapadera de preferencia tipo balancín o pedal y ubicados en lugares estratégicos.			
15	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.			
IV	Instalaciones sanitarias			
	Servicios sanitarios			
16	El CAPI dispone de servicios sanitarios, lavamanos, mingitorios, duchas, lavaderos y pileta de aseo entre otros.			
17	Los servicios sanitarios están separados e identificados por sexo; se encuentran limpios y en buen funcionamiento, en relación a la población infantil atendida.			
18	Para el caso del personal administrativo, docente, mantenimiento y otros; los servicios sanitarios están ubicados en sitios diferentes al de niñas y niños.			
19	El CAPI cuenta como mínimo con un servicio sanitario para personas con			

Nº	Aspectos a verificar	C	NC	NA
	discapacidad física.			
20	Las áreas de servicios sanitarios cuentan con papel higiénico y depósitos lavables con bolsa interna, tapadera, preferiblemente accionada con pedal.			
	Lavamanos			
21	Los servicios sanitarios cuentan con un lavamanos por cada 25 infantes, provistos de agua y jabón.			
22	La altura y tamaño del lavamanos está de acuerdo a la estatura promedio de la población infantil.			
23	El CAPI cuenta con un lavamanos dentro del área de servicio sanitario, para personas con discapacidad.			
	Lavaderos			
24	Cuenta con lavadero exclusivo para lavado de juguetes y otros artículos, exceptuando utensilios de alimentos.			
	Pileta de aseo			
25	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.			
V	Área de preparación de alimentos			
26	Cuenta con un área de preparación de alimentos y ésta cumple con la limpieza y desinfección periódica			
27	Cuenta con un área para guardar de forma segura e higiénica las loncheras o recipientes con alimentos			
28	Cuenta con refrigeradores para almacenar y conservar los alimentos durante el día			
29	Las personas encargadas del área de alimentación cuentan con el carnet de Manipulación de alimentos (BPM) otorgado por MINSAL			
Para efectos de otorgar el permiso sanitario: Debe cumplir con el 100% de aspectos críticos y el 80% en los aspectos sanitarios no críticos, aplicables.				

A.2 Ficha de evaluación del manejo y conservación de alimentos en centros de atención a primera infancia

Fecha:					No. de solicitud:			
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:					

C=Cumple; NC=No cumple; NA=No Aplica

N°	Aspectos a verificar	C	NC	NA
	Manipuladores de alimentos			
1	El administrador del CAPI dispone de expediente por cada manipulador de alimentos permanente, que contenga constancia de buena salud y copia del carné de manipulador de alimentos.			
2	Los manipuladores han recibido anualmente una capacitación de ocho horas sobre higiene personal e higiene de los alimentos, facilitada por personal del MINSAL.			
	Área de cocina			
3	El área de preparación de alimentos tiene acceso restringido			
4	El área de cocina cuenta con: paredes, techos y pisos sin grietas, de material, resistente, en buen estado y de fácil limpieza.			
5	Cocina en buen estado, con extractor de humo o campana de cocina			
6	Equipos refrigerantes en buen estado			
7	Cuenta con depósito plástico para residuos sólidos, accionado con pedal, con bolsa plástica en su interior			
8	Cuenta con área para lavado de utensilios de cocina o lavaplatos con su respectiva trampa de grasas			
	Preparación y servicio de los alimentos			
9	Calidad del agua cumple con la normativa vigente que regula el agua para el consumo humano			
10	Las frutas y vegetales son lavados, desinfectados y protegidos 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 de los alimentos, 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, el CAPI deberá contar con la copia de la autorización de la empresa proveedora, emitida por el MINSAL y cuenta con copia del permiso de funcionamiento.			
17	Las áreas para el consumo de alimentos están en condiciones higiénicas			
	Condiciones sanitarias de la bodega para almacenamiento de alimentos			
18	Posee bodega en un lugar seguro, sin riesgo de inundaciones u otras fuentes de contaminación.			
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.			
Para efectos de otorgar el permiso sanitario: Debe cumplir con el 80% de aspectos evaluados aplicables.				