



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: *Edgard Antonio Mendoza Castro*

TOMO N° 404

SAN SALVADOR, VIERNES 5 DE SEPTIEMBRE DE 2014

NUMERO 164

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

SUMARIO

	<i>Pág.</i>		<i>Pág.</i>
ORGANO LEGISLATIVO		ORGANO JUDICIAL	
Decreto No. 783.- Declárase la celebración del “Día de los Farolitos” en el municipio de Ahuachapán, “Patrimonio Cultural Inmaterial de El Salvador”.....		CORTE SUPREMA DE JUSTICIA	
3-4		Acuerdos Nos. 172-D y 189-D.- Autorizaciones para ejercer las funciones de notario.	14
ORGANO EJECUTIVO		Acuerdos Nos. 306-D y 507-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas.	14
MINISTERIO DE ECONOMÍA		SECCION CARTELES OFICIALES	
RAMO DE ECONOMÍA		DE PRIMERA PUBLICACION	
Acuerdo No. 786.- Se otorga beneficio a favor de la Asociación Cooperativa de Aprovisionamiento, Ahorro y Crédito de Empresarios de Autobuses Especial y Preferencial 101-B de Responsabilidad Limitada.....	5	Declaratoria de Herencia.....	15
MINISTERIO DE EDUCACIÓN		Aceptación de Herencia.....	15
RAMO DE EDUCACIÓN		Aviso de Inscripción.....	15
Acuerdos Nos. 15-0925 y 15-1054.- Reconocimiento de estudios académicos.....	6	Herencia Yacente	15
MINISTERIO DE SALUD		DE SEGUNDA PUBLICACION	
RAMO DE SALUD		Aceptación de Herencia.....	16
Acuerdo No. 610.- Norma Técnica Sanitaria para Autorizar el Funcionamiento de Establecimientos Agroindustriales para el Procesamiento de Caña de Azúcar y el Café en Uva.....	7-13	Título Supletorio	16-17

**MINISTERIO DE SALUD
RAMO DE SALUD**

ACUERDO No. 610

San Salvador, 2 de Septiembre de 2014.

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE SALUD,

CONSIDERANDO

- I. Que de acuerdo a lo prescrito en el Artículo 101 del Código de Salud, el cual establece que los edificios destinados al servicio público, como fábricas e industrias, no podrán abrirse, habitarse ni funcionar o ponerse en explotación, sin el permiso escrito de la autoridad de salud correspondiente.
- II. Que tal como lo establece el Artículo 109, literal c) de la ley citada en el párrafo precedente, el cual establece que corresponde al Ministerio, autorizar la instalación y funcionamiento de las fábricas y demás establecimientos industriales.
- III. Que con el impulso de la Reforma de Salud, a partir de la implementación de la Política Nacional de Salud, es necesario continuar realizando acciones encaminadas a reducir los posibles daños al ambiente y a la salud pública, regulando los requisitos para el trámite de permiso del funcionamiento sanitario de instalaciones destinadas para el procesamiento de la caña de azúcar y el café uva.
- IV. Que se cuenta con Norma técnica sanitaria para la autorización de funcionamiento de establecimientos agroindustriales publicada en el Diario Oficial del 2 de febrero del 2012, la cual es necesario actualizarla.

POR TANTO: En uso de las facultades legales conferidas.

ACUERDA emitir la siguiente:

**NORMA TÉCNICA SANITARIA PARA AUTORIZAR EL FUNCIONAMIENTO DE
ESTABLECIMIENTOS AGROINDUSTRIALES PARA EL PROCESAMIENTO
DE CAÑA DE AZÚCAR Y EL CAFÉ EN UVA**

**TÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Capítulo Único

Objeto, ámbito de aplicación, autoridad competente y terminología

Objeto

Art 1.- La presente Norma tiene por objeto establecer las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos agroindustriales, que se dediquen al procesamiento de caña de azúcar, café en uva y el transporte de pulpa de café, para otorgar la autorización de funcionamiento.

Ámbito de aplicación

Art. 2.- Están sujetos al cumplimiento de la presente Norma, las personas naturales o jurídicas que realicen las siguientes actividades: procesadores de caña de azúcar, beneficios para procesar café, recibideros y el transporte de pulpa de café.

Autoridad competente

Art. 3.- Corresponde al Ministerio de Salud, en adelante MINSAL a través de las Direcciones Regionales de Salud, SIBASI y Unidades Comunitarias de Salud Familiar, en adelante UCSF, dar cumplimiento a la presente Norma.

Terminología

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

- a) **Bagacillo:** Partículas de fibra de caña, generadas en el proceso de extracción del jugo de caña, que se esparcen por el aire durante la molienda y posterior manejo.
- b) **Cachaza:** Espumas e impurezas que sobrenadan en el jugo de la caña de azúcar al someterlo a la acción del fuego.
- c) **Cuerpo receptor:** Se refiere al cuerpo de agua superficial expuesto a recibir descargas.
- d) **Emisiones atmosféricas de fuentes fijas:** Liberaciones o descargas a la atmósfera de partículas, gases o formas de energía, provenientes de una fuente fija.
- e) **Plan de adecuación sanitario:** Consiste en el conjunto de acciones y actividades que el propietario o representante legal del establecimiento agroindustrial se propone realizar en un cierto plazo, en cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos en la presente Norma.

TÍTULO II**REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS****AGROINDUSTRIALES****Capítulo I****Requisitos sanitarios generales****Ubicación de nuevos establecimientos**

Art. 5.- El ingenio azucarero, la molienda de caña de azúcar y la planta beneficiadora de café, en adelante establecimientos agroindustriales, deben instalarse en área rural, dejando una zona de protección sanitaria dentro de su terreno, no menor de cien metros, a partir de las instalaciones de producción u otras instalaciones.

Agua para consumo humano

Art. 6.- El establecimiento agroindustrial debe disponer de suministro de agua para consumo de los empleados, instalando dispensadores, ya sea de agua envasada o agua potable.

La proporción de los dispensadores debe ser de uno por cada veinticinco trabajadores, o fracción mayor de diez trabajadores.

Se debe promover el uso personal de recipientes para consumo de agua.

El aparato dispensador, si es tipo oasis, debe lavarse tanto en su interior como en su exterior, al menos cada ocho días, otros recipientes que se utilicen para almacenamiento de agua de consumo, deben permanecer tapados y lavarse cada vez que queden vacíos.

Protección e higiene de los alimentos

Art. 7.- El propietario del establecimiento, debe garantizar que haya espacio físico y limpio que cuente con las condiciones mínimas necesarias para la ingesta de los alimentos por parte de los trabajadores.

Quedan exentos del inciso anterior los recibideros de café, cuyos trabajadores desempeñen sus labores en jornadas inferiores a las ocho horas diarias.

En caso de existir cafeterías, comedores o restaurantes dentro de las instalaciones del establecimiento, se debe exigir la autorización sanitaria de funcionamiento respectiva de acuerdo con la Norma técnica de alimentos.

En caso de existir proveedores externos de alimentos se debe exigir que presenten el permiso sanitario de funcionamiento emitido por la UCSF correspondiente del lugar donde fueren preparados los alimentos, así como los carné vigente de cada manipulador de alimentos.

Instalaciones sanitarias

Art. 8.- El establecimiento debe disponer de instalaciones sanitarias las cuales deben mantenerse en buen estado de funcionamiento y limpieza, además de cumplir con lo siguiente:

- a. **Lavamanos:** Establecimientos con cien trabajadores o menos, deben disponer con al menos un lavamanos por cada quince trabajadores o fracción mayor de cinco. En los establecimientos con más de cien trabajadores se debe contar con al menos un lavamanos por cada veinte trabajadores o fracción mayor de diez. Cada lavamanos debe dotarse de jabón y toallas, o secadores de mano.

- b. **Duchas:** Se debe disponer con una ducha por cada cien trabajadores o menos expuestos a labores relacionadas con la manipulación de productos químicos, cachaza y aguas residuales.
- c. **Inodoros:** Se debe disponer con un inodoro para establecimientos con menos de veinticinco trabajadores. En el caso de establecimientos con veintiséis a cien trabajadores se debe disponer con uno por cada veinticinco o fracción mayor de diez. En el caso de establecimientos con ciento uno a quinientos trabajadores, se debe disponer de uno por cada treinta trabajadores o fracción mayor de diez. En los establecimientos de quinientos a más trabajadores se debe disponer de un inodoro por cada treinta y cinco trabajadores o fracción mayor de quince.

Los inodoros deben separarse por sexo. Debe instalarse por lo menos un inodoro para personas con discapacidad.

- d. **Urinarios:** En el área de servicios para hombres se debe instalar un urinario individual por cada cincuenta trabajadores.

Tratamiento de aguas residuales de tipo ordinario y tipo especial

Art. 9.- El establecimiento agroindustrial debe tratar las aguas residuales de tipo ordinario mediante las alternativas siguientes:

- a) Tratamiento primario de las aguas residuales de tipo ordinario, aprobado por el MINSAL que cuente con fosa séptica y pozo resumidero.
- b) La descarga a un cuerpo receptor debe ser autorizada por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, en adelante MARN.
- c) Sistema de alcantarillado si es factible, previa autorización correspondiente.

Art. 10.- El establecimiento agroindustrial, debe dar tratamiento a las aguas residuales de tipo especial mediante sistemas de tratamiento autorizados por el MARN, si fuera el caso.

Calidad de aguas residuales de tipo especial, vertidas a un cuerpo receptor

Art. 11.- Las descargas de agua residuales resultantes de los sistemas de tratamiento que sean vertidas a un cuerpo receptor, deben cumplir con los valores máximos permisibles establecidos en las tablas respectivas del anexo 1.

La frecuencia mínima de muestreo y análisis de aguas residuales de tipo especial, se debe cumplir según lo establecido en las tablas respectivas del anexo 1.

Drenaje de aguas lluvias

Art. 12.- El establecimiento agroindustrial debe disponer de un sistema de drenaje de aguas lluvias, para evitar el estancamiento de aguas y la proliferación de vectores.

Prevención y control de insectos y roedores

Art. 13.- El establecimiento agroindustrial debe implementar de manera continua y permanente, un plan de control de insectos y roedores, que establezca lo siguiente:

- a) Acciones para asegurar que los canales de aguas lluvias, canaletas y tragantes sean limpiados antes, durante y después de la época de lluvias.
- b) Acciones documentadas para evitar la proliferación de insectos y roedores con métodos de controles biológicos, físicos o químicos, ya sea directamente o por medio de terceros.
- c) Evaluar el índice de moscas para tomar medidas de control, según técnica descrita en el anexo 2.

Capítulo II

Medidas generales para reducir la contaminación ambiental

Limpieza y manejo desechos sólidos comunes

Art. 14.- El establecimiento agroindustrial debe mantener limpias las instalaciones internas, aceras y otros espacios no construidos, desarrollando un plan para el manejo integral de los desechos sólidos comunes, el cual se establecerá lo siguiente:

- a) De existir generación de desechos reciclables debe implementarse de manera gradual, el programa de separación de materiales potencialmente reciclables.

- b) Los desechos sólidos, que no puedan ser reutilizados o reciclados, deben tener una disposición final sanitaria y ambiental que no afecte la salud.
- c) Los recipientes utilizados para depósito de los desechos sólidos comunes dentro de las instalaciones, deben ser de material plástico o metálico con tapadera y su respectiva bolsa plástica interna, que garanticen la protección de los desechos del sol, lluvia y animales; los cuales se mantendrán limpios y deben lavarse por lo menos una vez por semana.
- d) El establecimiento agroindustrial debe contar con un centro de acopio centralizado, para el almacenamiento temporal de los desechos generados por su actividad. El centro de acopio debe cumplir con los siguientes requisitos: piso y paredes que garanticen la impermeabilidad, con desagüe y techado.
- e) Los objetos inservibles deben eliminarse y los objetos en desuso deben colocarse bajo techo, controlando la proliferación de insectos y roedores.

Capítulo III

Medidas específicas para reducir la contaminación ambiental en el procesamiento de la caña de azúcar

Alternativas de uso del bagazo

Art. 15.- El bagazo de la caña de azúcar, debe utilizarse como combustible alternativo, forraje para animales o en su defecto se debe incorporar en la fabricación de abono orgánico. Se aceptarán otras alternativas tecnológicas de uso del bagazo siempre y cuando se controlen los posibles efectos al ambiente y la salud.

El bagazo de caña de azúcar que quede almacenado para operaciones del ingenio o molineras debe almacenarse bajo techo, controlando la dispersión de bagacillo, o en su defecto debe protegerse con polietileno u otro material impermeable.

Manejo y procesamiento de la cachaza y bagacillo

Art. 16.- La cachaza debe ser manejada adecuadamente mediante procesos que no perjudiquen la salud y el medio ambiente, atendiendo lo establecido en el permiso ambiental, si aplica.

En las zonas donde se produce bagacillo, deben tomarse las medidas para el control del particulado del mismo.

Capítulo IV

Medidas específicas para reducir la contaminación ambiental en el procesamiento del café

Reducción de agua en el proceso

Art. 17.- El propietario o representante legal de la planta beneficiadora de café, debe implementar medidas constatables para optimizar la cantidad de agua utilizada en el proceso de despulpe y lavado del café.

Manejo de la pulpa

Art. 18.- La pulpa de café debe tratarse en las instalaciones de la planta, con métodos que minimicen la proliferación de moscas, zancudos, lixiviados y olores.

En el caso de que la pulpa se disponga fuera de las instalaciones del beneficio de café, el traslado y disposición debe contar con el permiso de la UCSF.

El delegado de salud debe establecer el mecanismo para el control de la disposición final de la pulpa de café. Si el destino final de la pulpa, fuese el trasladado a otra área de responsabilidad diferente a la ubicación del beneficio, deben hacerse las coordinaciones entre los establecimientos de salud correspondientes para la autorización del traslado.

Art. 19.- El espacio donde se acumula la pulpa no debe permitir la infiltración, caso contrario, será necesaria su impermeabilización.

Art. 20.- El sistema de drenaje de lixiviados, debe canalizarse a los sistemas de tratamiento de las aguas mieles.

Capítulo V

Requisitos sanitarios en los recibideros de café y el transporte de la pulpa

Recibideros de café

Art. 21.- Las condiciones sanitarias mínimas que deben cumplir los recibideros de café son las siguientes:

- a) Disponer de agua para consumo humano.
- b) Disponer como mínimo de una letrina sin o con arrastre de agua.
- c) Tener recipientes para almacenar los desechos sólidos.
- d) Los desechos sólidos en las instalaciones de los recibideros, se deben recolectar y darles tratamiento.
- e) No se deben observar acumulaciones de agua que permitan la crianza potencial de zancudos.
- f) No se deben observar criaderos de zancudos, ni de otros vectores.

Transporte de la pulpa

Art. 22.- Las condiciones mínimas sanitarias para el transporte de la pulpa de café tratada son las siguientes:

- a) El vehículo de transporte debe reunir condiciones de la plataforma de la cama que impidan descargar o verter lixiviados por donde transite.
- b) El vehículo debe poseer una capa que le permita cubrir la carga, de tal manera que no deje residuos sólidos por donde transite.
- c) El vehículo no debe ser utilizado para el transporte de alimentos.
- d) Durante el transporte de la pulpa, los ayudantes del conductor no deben viajar en la parte posterior del vehículo o en contacto con la pulpa.

Art. 23.- Previo al traslado de la pulpa de café fuera del beneficio, la UCSF debe coordinar con la Delegación Local de la Policía Nacional Civil, para la verificación de rutas y horarios, de tal manera que los agentes, realicen el control de los vehículos en tránsito, para verificar el cumplimiento de los literales a y b del Artículo 22, de la presente Norma.

Capítulo VI

Almacenamiento de empaques, manejo de sustancias químicas, registro sanitario y etiquetado

Almacenamiento de empaques

Art. 24.- Los empaques y envases que se empleen para el envasado del producto final, deben almacenarse en condiciones que los protejan de la contaminación de factores externos. El espacio físico de almacenamiento debe mantenerse limpio y ordenado.

Manejo de sustancias químicas

Art. 25.- El manejo y almacenamiento de sustancias químicas deben cumplir con lo establecido en la Norma para Almacenamiento de Sustancias Químicas Peligrosas.

Registro sanitario y etiquetado

Art. 26.- Los productos empacados para comercialización nacional o exportación, deben contar con el Registro Sanitario vigente del MIN-SAL.

Capítulo VII

Trámite de solicitud, autorización, vigencia y adecuación

Trámite de solicitud

Art. 27.- La solicitud para la autorización sanitaria o renovación del establecimiento agroindustrial y el recibidero de café, se debe presentar en la UCSF o en su caso en la Ventanilla de Permisos, según anexos 3 y 4.

Si el establecimiento agroindustrial cambia de razón social o de domicilio, debe solicitar la autorización sanitaria de funcionamiento nuevamente, en un plazo no mayor de tres meses.

Art. 28.- La solicitud para autorizar las unidades de transporte de la pulpa de café, se debe presentar en a la UCSF del área de responsabilidad donde se encuentre ubicada la planta procesadora de café, o en su caso en el Área de permiso sanitarios, ubicada en cada Región de Salud, según anexo 5.

Requisitos para trámite de la autorización y renovación

Art. 29.- La solicitud de autorización sanitaria del establecimiento agroindustrial y el recibidero de café por primera vez, se debe acompañar con los siguientes documentos:

- a) Fotocopia de Documento Único de Identidad del propietario o representante legal.
- b) Fotocopia de la Tarjeta de Identificación Tributaria de la empresa o propietario, en caso de extranjero carné de residente.
- c) Fotocopia de Escritura de Constitución, modificación o fusión de Sociedad, aplica únicamente a personas jurídicas.
- d) Copia de calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente para autorización de primera vez.
- e) Copia del permiso ambiental vigente, dicho requisito no aplica para recibideros de café.

Art. 30.- La solicitud de renovación de la autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento agroindustrial y el recibidero de café se deben presentar con los documentos siguientes:

- a) Fotocopia de DUI del propietario o representante legal.
- b) Fotocopia de NIT de la empresa o propietario, en caso de extranjero debe presentar fotocopia del carné de residente.

Art. 31.- La solicitud de autorización de la unidad de transporte por primera vez o la renovación, se debe acompañar de los documentos siguientes:

- a) Fotocopia de DUI del representante legal o propietario.
- b) Fotocopia de NIT de la empresa o propietario, en caso de extranjero debe presentar fotocopia del carné de residente.
- c) Número de placa de la unidad de transporte y el tonelaje.

Derecho de la autorización sanitaria

Art. 32.- Para efecto de otorgar la autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento agroindustrial, el recibidero de café y el vehículo de transporte de la pulpa, será necesario que se alcance puntajes mayores o iguales a noventa por ciento de la ficha de evaluación.

Plan de adecuación sanitario

Art. 33.- Los establecimientos agroindustriales evaluados que no cumplan con el porcentaje establecido en el Art. 32, deben presentar un plan de adecuación sanitario, dentro de un plazo no mayor de treinta días, el cual será aprobado por la UCSF del área de responsabilidad.

El plazo máximo para el cumplimiento del plan de adecuación sanitario será de un año.

Autorización sanitaria de funcionamiento

Art. 34.- La autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos agroindustriales, los recibideros de café y la autorización de los vehículos de transporte de la pulpa, serán extendidos por los Directores de las Unidades Comunitarias de Salud Familiar. También podrán ser diligenciados a través del área de permisos sanitarios, ubicadas en las regionales que cuenten con este mecanismo. El Permiso se extenderá por el Director(a) Regional a partir del informe técnico del Director(a) de la UCSF, el cual debe remitirse a través del SIBASI respectivo.

Después de presentada la solicitud con todos los requisitos cumplidos, el trámite de remisión de documentos desde la UCSF al SIBASI para la Región de Salud y de resolución no deben de exceder los treinta días hábiles.

Vigencia de la autorización

Art. 35.- La autorización sanitaria del establecimiento agroindustrial y los recibideros de café, se otorgará para un período de vigencia de tres años según resolución del anexo 9, el cual puede ser renovado por igual periodo, dicha autorización puede ser revocada por incumplimiento de las condiciones sanitarias que lo acreditaron.

La autorización sanitaria de funcionamiento de la unidad de transporte de la pulpa de café, tendrá un periodo de vigencia de un año a partir de la fecha de emisión del mismo, ver anexo 10, el cual debe ser renovado por igual período, dicha autorización puede ser revocada por incumplimiento de las condiciones sanitarias que lo acreditaron.

**TITULO III
DISPOSICIONES FINALES****Capítulo Único****Sanciones, de lo no previsto, anexos, derogatoria y vigencia****Sanciones**

Art. 36.- Todo incumplimiento a lo establecido en la presente Norma, será sancionado de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud y demás legislación pertinente.

De lo no previsto

Art. 37.- Todo lo que no esté previsto en la presente Norma técnica, se debe resolver a petición de parte, por medio de escrito dirigido al Titular de esta Cartera de Estado, fundamentando técnica y jurídicamente la razón de lo no previsto.

Art. 38.- Forman parte integrante de la presente Norma los anexos siguientes:

- **Anexo 1.** Tablas de vigilancia sanitaria de las aguas residuales de tipo especial.
- **Anexo 2.** Cálculo de índice de mosca.
- **Anexo 3.** Solicitud para trámite del permiso o renovación sanitaria de funcionamiento de establecimientos agroindustriales.
- **Anexo 4.** Solicitud para autorización sanitaria del funcionamiento de recibideros de café.
- **Anexo 5.** Solicitud para trámite de autorización o renovación sanitaria el transporte de pulpa de café.
- **Anexo 6.** Ficha de evaluación de agroindustrias.
- **Anexo 7.** Ficha de evaluación de recibideros de café.
- **Anexo 8.** Ficha de evaluación del vehículo de transporte de pulpa de café.
- **Anexo 9.** Autorización sanitaria para establecimientos agroindustriales y recibideros de café.
- **Anexo 10.** Autorización sanitaria para vehículos de transporte de pulpa de café.

Derogatoria

Art. 39.- Déjase sin efecto el Acuerdo No. 117, de fecha 2 febrero de 2012, publicado en el Diario Oficial No. 22, Tomo No. 394, que contiene la Norma técnica sanitaria para la autorización de funcionamiento de establecimientos agroindustriales.

Vigencia

Art. 40.- El presente Acuerdo entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE,

DRA. ELVIA VIOLETA MENJÍVAR ESCALANTE,
MINISTRA DE SALUD.



Anexo 1

Tablas de vigilancia sanitaria de las aguas residuales de tipo especial

Tabla 1: Valores máximos permisibles de parámetros para verter aguas residuales de tipo especial al cuerpo receptor por tipo de actividad de refinерías de azúcar y molindas

Parámetro	pH	DBO 5, 20 (mg/litro)	DQO (mg/litro)	Sólidos suspendidos totales	Aceites y grasas (mg/litro)	Sólidos sedimentables (ml/litro)	T°
Valores máximos Permisibles	5.5 a 9.0	400	600	150	30	30	20-35 °C 1)

1) En el caso de la temperatura del H₂O de descarga al cuerpo receptor no podrá alterar $\pm 5^{\circ}\text{C}$, con respecto a la temperatura natural del cuerpo hídrico, para lo cual se debe presentar el análisis del cuerpo receptor por parte del interesado.

Fuente: Adaptado de la NSO 13.49.01:09 agua. Aguas Residuales Descargadas a un Cuerpo Receptor.

Tabla 2: Frecuencia mínima de muestreo y análisis de aguas residuales de acuerdo al caudal de descarga en metros cúbicos por día (refinerías de azúcar y molindas).

Características	m ³ por día		
		<50	> 50
pH, Sólidos Sedimentables y Caudal	Mensual	Semanal	Diario
Grasa y aceites	Anual	Semestral	Trimestral
DBO 5,20 (5 días a 20°C)	Trimestral	Trimestral	Trimestral
DQO			
Sólidos Suspendidos Totales	Anual	Semestral	Trimestral

Las características: Temperatura, pH, Sólidos Sedimentables y Caudal, no requieren ser practicados por un laboratorio acreditado, sin embargo el DBO y DQO deben ser realizados por laboratorios acreditados.

Fuente: Decreto 39, Reglamento Especial de Aguas Residuales, 31 mayo año 2000.

Tabla 3: Valores máximos permisibles de parámetros para verter aguas residuales de tipo especial al cuerpo receptor por tipo de actividad (beneficiado de café).

Parámetro	pH	DBO 5, 20 (mg/lit.)	DQO (mg/litro)	Turbidez UNT	Sólidos suspendidos totales	Aceites y grasas (mg/litro)	Sólidos sedimentables (ml/litro)	T°
Valores máximos permisibles	5.5 - 9 ²	2000 ¹⁾	2500 ¹	3)	1000	30	40	20-35 °C ⁴⁾

1) Siempre y cuando el cuerpo receptor lo permita.

2) El valor de PH 5.5 – 9.0 aplica para descargas en aguas implicas; definiéndose un valor de PH entre 6.0 a 9.5 para vertidos en aguas costero marinas

3) No se incrementará en 5 Unidades la turbidez del cuerpo receptor

4) En todo caso la temperatura del H₂O de descarga al cuerpo receptor no podrá alterar ± 5 °C, con respecto a la temperatura natural del cuerpo hídrico receptor (Para lo cual se deberá presentar el análisis del cuerpo receptor por parte del interesado)

Fuente: NSO 13.49.01:09 agua. Aguas Residuales Descargadas a un Cuerpo Receptor.

Tabla 4. Frecuencia mínima de muestreo y análisis de aguas residuales de tipo especial (beneficiado de café)

Características	Caudal m ³ / día		
		< 10	10 a 100
Temperatura, pH, Sólidos Sedimentables y Caudal	Mensual	Semanal	Diario
Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO'5);	Anual	Semestral	Trimestral
Demanda Química de Oxígeno (DQO);	Anual	Semestral	Trimestral
Grasas y aceites (G y A);	Anual	Semestral	Trimestral
Sólidos suspendidos totales (SST),	Anual	Semestral	Trimestral

Fuente: Decreto 39, Reglamento Especial de Aguas Residuales, 31 mayo año 2000

Las características: Temperatura, pH, Sólidos Sedimentables y Caudal, no requieren ser practicados por un laboratorio acreditado, sin embargo el DBO y DQO deben ser realizados por laboratorios acreditados.



Anexo 2. Cálculo de índice de mosca

Ciclo de vida y hábitos de la mosca:

1. Ciclo de vida: sufre una metamorfosis completa (huevo, larva, pulpa y adulto) Huevo doce a veinticuatro horas, Las tres etapas del estado larvario duran de tres a veinticuatro días. Pupas cuatro a cinco días. Durante el calor se producen dos o más generaciones de moscas por mes.
2. Les atraen fuertemente las heces y todas las materias orgánicas en descomposición, sin embargo no viven más de cuarenta y ocho horas sin agua.
3. Longevidad de doce días a cuatro semanas.

Evaluación del índice de moscas

Las encuestas de moscas se hacen para determinar la clase y cantidad de moscas que existen en un área determinada, para lo cual se deberá seleccionar diez áreas de muestreo ubicadas dentro y fuera de las instalaciones del establecimiento agroindustrial. El criterio de selección de los sitios estará baso en criterios técnicos como por ejemplo los siguientes: 1. Núcleos de población cercanos al perímetro de la agroindustria, 2. Lugar de acopio de los desechos, 3. Lugares con arrastre de olores por el viento, otros.

Procedimiento de evaluación del Índice de moscas

Para evaluar la densidad se usan trampas para moscas. En este caso se recomienda realizar el siguiente procedimiento:

1. Se coloca cebo de material atrayente (pescado, estiércol, basura orgánica y otros atrayentes) dentro de un contenedor (este puede ser una cubeta plástica de cinco galones).
2. Después de transcurridos cinco minutos se coloca sobre la cubeta la rejilla (puede ser un cedazo), que evite la salida de las moscas que están dentro del contenedor sobre el cebo.
3. Se cuentan las moscas atrapadas dentro del recipiente.
4. Se repite la operación en cada una de las diez áreas que conforman la unidad de evaluación.
5. Se escogen los cinco conteos más altos y se saca el promedio, que constituye el índice de moscas que genera el lugar evaluado.
Índice de moscas mediante rejillas.

Índice	Control recomendado
0-2	No tratamiento
3-5	Tratamiento si es posible
6-20	Programa de tratamiento
21 y más	Tratamiento inmediato



Anexo 3



Solicitud para trámite del permiso o renovación sanitaria de funcionamiento de establecimientos agroindustriales

Lugar _____, fecha _____.

Dr. (a) _____
Director(a) de la Unidad Comunitaria de Salud Familiar _____

Presente.

Yo, _____, de ____ años de edad, con residencia en _____, portador de D.U.I. No. _____, de profesión u oficio _____ y en calidad de _____ (Administrador, propietario o representante legal), de _____ (nombre de la empresa), a usted con todo respeto solicito que previo a los trámites legales correspondientes, se nos conceda la _____ (autorización o renovación) para el funcionamiento de _____ (nombre de la Empresa), la que se encuentra ubicada en _____ (dirección). _____

Sometiéndome además al proceso de inspección sanitaria que de esta solicitud se derive.

Para lo cual señalo para notificación la siguiente dirección: _____
tel. _____ fax. _____.

f. _____

Solicitante

Para llenado por la autoridad:

Región de Salud: _____, SIBASI _____
Nombre del establecimiento de salud: _____

f. _____, sello _____, fecha de recepción: _____

(De quien recibe)



Anexo 4

Solicitud para autorización sanitaria del funcionamiento de recibideros de café

Lugar _____, fecha _____.

Dr. (a) _____
Director(a) de la Unidad Comunitaria de Salud Familiar de: _____
Presente

Yo, _____ de _____ años de edad, con
residencia en _____
Portador de DUI. N°. _____ de profesión u oficio _____ y
en calidad de _____ (propietario o representante legal)
de; _____ (nombre de la planta beneficiadora), a usted con el debido
respeto solicito que previo a los trámites legales correspondientes, y al cumplimiento de la
normativa, se nos conceda La Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de: _____
_____ (nombre del recibidero de café), el que
se encuentra ubicado en: _____ (dirección).
Sometiéndome además al proceso de inspección sanitaria que de esta solicitud se derive y a la
legislación vigente.

Para lo cuál señalo para oír notificaciones la siguiente
dirección _____
teléfono _____ -Fax _____

f. _____
Solicitante

Para llenado por la autoridad:

Región de salud: _____, Nombre del establecimiento de salud:

f. _____, sello _____, fecha de recepción: _____
(De quien recibe)



Anexo 5

Solicitud para trámite de autorización o renovación sanitaria para el transporte de pulpa de café.

Lugar _____, Fecha _____.

Dr. (a) _____
Director(a) de la Unidad Comunitaria de Salud Familiar de _____.
Presente

Yo, _____ de _____ años de edad, con
residencia en _____
Portador de DUI. N°. _____ de profesión u oficio _____ y
en calidad de _____ (propietario del
vehículo): _____

(Especificar placa, tipo y tonelaje), a usted con todo respecto solicito, se me conceda la
_____ (autorización o renovación) sanitaria para el traslado de pulpa de café,
de la planta beneficiadora _____
(Nombre de la Planta), hacia la finca u otro sitio ubicado en: _____
_____ (Dirección
exacta con referencias).

Sometiéndome además al proceso de inspección sanitaria que de esta solicitud se derive y el cumplimiento de las disposiciones de la normativa.

Para lo cual señalo para oír notificaciones la siguiente
dirección _____
teléfono _____ Fax _____

f. _____
Solicitante

Para llenado por la autoridad:

Región de Salud: _____, SIBASI: _____
Nombre del establecimiento de salud: _____

f. _____, sello _____, fecha de recepción: _____
(De quien recibe)

f- _____, sello _____, fecha de resolución: _____



Anexo 6

Ficha de evaluación de Agroindustrias para procesamiento de caña de azúcar y café en uva

Región de Salud: _____ SIBASI _____

Unidad Comunitaria de Salud Familiar: _____

Nombre del Establecimiento Agroindustrial: _____

Dirección completa: _____

Teléfono: _____, Fax: _____, E-mail: _____

Instrucciones: Evalúe cada una de las condiciones sanitarias siguientes: Apunte toda falta de cumplimiento. Si una partida no es aplicable escriba PNA.

Aspectos sanitarios a evaluar	Requisito sanitario	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones
Ubicación	1. La actividad agroindustrial está ubicada en el área rural, dejando un perímetro de seguridad dentro de su terreno no menor de cien metros a partir de las instalaciones de producción u otras instalaciones.	4				
Agua para consumo humano	2. Se cuenta con el suministro de agua apta en calidad y cantidad para el consumo humano de acuerdo a la norma respectiva	4				
		3. Se han instalados o dispensadores, ya sea de agua envasada o agua	3			

		potable en la proporción de 1 por cada 25 trabajadores o fracción menor de 25.				
	4. Se ha promovido el uso personal de recipientes para tomar agua.	3				
		5. Se encontró el aparato dispensador limpio y en buenas condiciones de funcionamiento	3			
Protección e higiene de los alimentos	6. Existe un espacio físico, limpio y que cuente con las condiciones mínimas necesarias para la ingesta de los alimentos de los trabajadores	3				
		7. En caso de existir cafetería, comedor o restaurante, cuenta con la autorización	4			

		sanitaria de funcionamiento, de acuerdo a la Norma Técnica de Alimentos vigente				
	8. El propietario del establecimiento agroindustrial, exige a los proveedores externos de alimentos, como mínimo que presenten el carné vigente de cada manipulador de alimentos	3				
Instalación sanitarias	9. 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	3				
		10. Los lavamanos están dotados de jabón y toallas, o secadores de mano	2			
	11. Duchas: 1 ducha por cada 100 trabajadores expuestos a labores relacionadas con la manipulación de productos químicos, cachaza y aguas residuales	2				
		12.				

	<p>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</p>	2			
--	---	---	--	--	--

		de 15				
	13. Se ha instalado por lo menos un inodoro para personas discapacitadas	2				
		14. Urinarios: se ha instalado 1 urinario individual por cada 50 trabajadores.	2			
	15. Las instalaciones sanitarias están en buen estado de mantenimiento, funcionamiento y limpieza, separados por sexo	2				
Tratamiento de aguas residuales de tipo ordinario y tipo especial	16. El establecimiento trata las aguas residuales de tipo ordinario mediante las alternativas señaladas en Artículo 9 y 10	3				
		17. El establecimiento o da tratamiento a las aguas residuales de tipo especial mediante sistemas de tratamiento autorizados por el	3			

		Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales, si fuera el caso				
Valores de descarga de agua residuales tipo especial a un cuerpo receptor	18. 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 establecidos en las tablas respectivas del Anexo 1	3				
Drenaje de aguas lluvias	19. Se cuenta con un sistema de drenaje de aguas lluvias para evitar el estancamiento de aguas y la proliferación de vectores	2				
Prevención y control de insectos y roedores	20. El establecimiento ha implementado de manera continua y permanente, un plan de control de insectos y roedores, que establezca: Acciones para asegurar que los canales de aguas lluvias, canaletas y tragantes sean limpiados antes, durante y después de la época de lluvias. Acciones documentadas para evitar la proliferación de insectos y roedores con métodos de controles biológicos, físicos o químicos. Se evalúa el índice de moscas	4				
Limpieza y manejo de desechos sólidos comunes	21. El establecimiento mantiene limpias las instalaciones internas, aceras y otros espacios no construidos	2				
		22. Los recipientes utilizados	2			

		os 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				
	23. 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	2				
	24. Los objetos inservibles se eliminan y los	2				

		objetos en desuso están colocados bajo techo, controlando la proliferación de insectos y roedores				
Alternativas de uso del bagazo	25. 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.	3				
	26. El bagazo de caña que quede almacenado para operaciones del ingenio y molendas se almacena en áreas bajo techo; controlando la dispersión de bagacillo en su defecto se	3				

		protegerse con polietileno u otro material impermeable				
Manejo y procesamiento de la cachaza y bagacillo	27. 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	3				
		28. En las zonas donde se produce bagacillo, se han tomado las medidas para el control del particulado del mismo	3			
Reducción de agua en el proceso	29. 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	2				
Manejo de la pulpa	30. La pulpa de café se trata en las instalaciones de la planta, con métodos que minimicen la proliferación de	3				

	moscas, zancudos, lixiviados y olores					
		31. 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 de la UCSF	3			
	32. El espacio donde se acumula la pulpa no permite la infiltración, caso contrario, se ha impermeabilizado		3			
		33. El sistema de drenaje de lixiviados, se ha canalizado a los sistemas de tratamiento de las aguas mieles	2			
Almacenamiento de	34. Los empaques y envases que se empleen para el		2			

empaques	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					
		35. El espacio físico de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado	2			
Manejo de sustancias químicas	36. EL manejo y almacenamiento de sustancias químicas cumple con lo establecido en la norma sanitaria "Norma para Almacenamiento de Sustancias Químicas Peligrosas"	3				
Registro sanitario y etiquetado	37. Los productos empacados para comercialización nacional o exportación, cuentan con el Registro Sanitario vigente del MINSAL.	3				
Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						

Fórmula calificación obtenida:

$$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

Cuando el aspecto a evaluar exigido por la norma no sea necesario (Escribir N/A en el interior de la casilla de la tabla de calificación).

Calificación obtenida: _____ . Fecha de evaluación: _____

Personal que labora en la industria	Temporada alta	Temporada baja	Total
Eventuales			
Permanentes			
Total			

Control de tipo de inspección, coloque una X donde corresponda:
Inspección de primera vez : _____
Inspección para renovación: _____
Inspección por denuncia : _____

Nombre y cargo del delegado de salud: _____

Fecha de realización de la inspección: _____



Anexo 7

Ficha de evaluación de recibideros de café

Región de Salud: _____ SIBASI: _____

Unidad Comunitaria de Salud Familiar: _____

Nombre del Establecimiento del Recibidero de café: _____

Dirección completa: _____

Telefono: _____, Fax: _____ E-mail: _____

Aspectos sanitarios a evaluar	Requisito sanitario	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
Requisitos sanitarios en los recibideros de café	El recibidero dispone de agua para consumo humano.	20				
	Tiene como mínimo una letrina sin o con arrastre de agua.	20				
	Tiene recipientes para almacenar los desechos sólidos.	20				
	Los desechos sólidos en las instalaciones de los recibideros, se recolectan y reciben	15				

		tratamiento.				
	No se observan acumulaciones de agua que permitan la crianza potencial de zancudos u otros vectores.	10				
		No se observan criaderos de zancudos	15			
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					

Fórmula calificación obtenida:

$$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$



Anexo 8

Ficha de evaluación del vehículos de transporte de la pulpa de café

Región: _____ SIBASI _____

Unidad Comunitaria de Salud Familiar: _____

Nombre del propietario del vehículo: _____

No. de placa: _____ Tonelaje del vehículo: _____

Dirección completa: _____

Lugar de traslado de la pulpa: _____

Lugar de destino final de la pulpa: _____

Aspectos sanitarios a evaluar	Requisito sanitario	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
Transporte de la pulpa	El vehículo de transporte reúne condiciones de la plataforma de la cama que impidan descargar o verter lixiviados por donde transite.	35				
		El vehículo posee una capa que le permita cubrir la carga, de tal manera que no deje residuos sólidos por donde	20			

		transite				
	El vehículo de transporte de la pulpa no se utiliza para el transporte de alimentos.	25				
		Durante el transporte de la pulpa, los ayudantes del conductor no viajan en la parte posterior del vehículo o en contacto con la pulpa.	20			
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					

Fórmula calificación obtenida:

$$\frac{\text{SPO}}{\text{PMA-PN/A}} \times 100$$



Anexo 9

Autorización sanitaria para establecimientos agroindustriales y recibideros de café.

Certificación No. _____

El infrascrito delegado del Ministerio de Salud, por medio de la presente Certifica que el Sr. _____, quien se identifica con el Documento Único de Identidad No: _____, ha solicitado el la Autorización Sanitaria de: _____

_____, quien ha cumplido con los requisitos Sanitarios que la Normativa establece. Por tanto se le entrega la presente certificación de autorización sanitaria de: _____

Ubicado en: _____

Y a solicitud del interesado, se le extiende la presente en:

f. _____

sello

Nombre del Director(a)



Anexo 10

Autorización sanitaria para vehículos de transporte de pulpa de café

Certificación No. _____

El infrascrito delegado del Ministerio de Salud, por medio de la presente Certifica que el Sr. _____, quien se identifica con el Documento Único de Identidad No: _____, ha solicitado el la Autorización Sanitaria de: _____ quien ha cumplido con los requisitos Sanitarios que la Normativa establece. Por tanto se le entrega la presente certificación de autorización sanitaria de (especificaciones del vehículo: placa y tonelaje): _____

Para que transporte la pulpa de: _____, hacia: _____

Y a solicitud del interesado, se le extiende la presente en:

f. _____

sello

Nombre del Director(a)