

MINISTERIO DE SALUD DE EL SALVADOR

**Manual de Procedimientos Técnicos para la
Vigilancia de Alimentos**



San Salvador, Febrero de 2015.



Ministerio de Salud
Viceministerio de Políticas de Salud
Dirección de Regulación y Legislación en Salud
Dirección de Salud Ambiental
Unidad de Alimentos

“Manual de Procedimientos Técnicos para la Vigilancia de Alimentos”

El Salvador, 2015

Autoridades

Elvia Violeta Menjívar Escalante
Ministra de Salud

Eduardo Antonio Espinoza Fiallos
Viceministro de Políticas de Salud

Julio Oscar Robles Ticas
Viceministro de Servicios de Salud

FICHA CATALOGRÁFICA.

2015, Ministerio de Salud.

Todos los derechos reservados. Está permitida la reproducción parcial o total de esta obra, siempre que se cite la fuente y que no sea para fines de lucro.

Es responsabilidad de los autores técnicos de este documento, tanto su contenido como los cuadros, diagramas e imágenes.

La documentación oficial del Ministerio de Salud puede ser consultada a través de:

<http://asp.salud.gob.sv/regulacion/default.asp>

Tiraje: 1ª. Edición. 2015.

Edición y Distribución

Ministerio de Salud

Viceministerio de Políticas de Salud

Calle Arce No. 827, San Salvador. Teléfono: 22057000

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

Diseño de Proyecto Gráfico:

Diagramación:

Impreso en El Salvador por.

El Salvador. Ministerio de Salud. Viceministerio de Políticas de Salud. Dirección de Regulación y Legislación en Salud. San Salvador, El Salvador. C.A.

1a. Edición.

Salvador. El Salvador, C.A.

Equipo técnico

Dr. Víctor Odmara Rivera Martínez	Director de Regulación y Legislación en Salud
Ing. Arnoldo Rafael Cruz López	Director de Salud Ambiental
Ing. René Cruz González	Técnico de la Dirección de Regulación y Legislación en Salud
Lic. René Laínez	Técnico de la Dirección de Salud Ambiental
Licda. Celia de Hidalgo	Técnica de la Dirección de Salud Ambiental
Licda. Ruth Idalia Torres Portillo	Técnica de Unidad de Nutrición

Comité consultivo

Ing. Raúl Barahona	Referente de Alimentos Región de Salud Occidental
Dr. Rolando Montúfar Ruiz	Referente de Alimentos Región de Salud Central
Licda. Nádia Pleitez de Zelaya	Especialista de Alimentos SIBASI La Libertad, Región de Salud Central
Ing. Eduardo Guzmán Marengo	Referente de Alimentos Región de Salud Oriental
Ing. Carlos A. Angel	Técnico de la Dirección de Salud Ambiental
Lic. Noemy Guadalupe Herrera	Coordinadora de Salud Ambiental de la Región Paracentral
Antonio Landaverde Funes	Coordinador de Salud Ambiental del SIBASI Centro
Lic. Georgina Berrio	Referente de Alimentos Región de Salud Central
Lic. Osmar Fuentes Aleman	Técnico Salud Ambiental de la Región de Salud Oriental
Lic. Jose Wilian Paiz	Especialista de Alimentos SIBASI La Unión

ÍNDICE

RESOLUCIÓN MINISTERIAL	6
INTRODUCCIÓN.	7
OBJETIVOS: Generales y específicos	8
PROCEDIMIENTO 1: Autorización sanitaria de funcionamiento a establecimientos Alimentarios y unidades de transporte de alimentos.	9
PROCEDIMIENTO 2: Retención, decomiso y destrucción de alimentos, como parte de la inspección integral a establecimientos alimentarios	11
PROCEDIMIENTO 3: Capacitación para manipuladores de alimentos.	14
PROCEDIMIENTO 4: Vigilancia de fortificación de alimentos.	15
PROCEDIMIENTO 5: Vigilancia de la fortificación del azúcar con Vitamina “A” (Palmitato de Retinol), en ingenios productores de premezcla.	17
PROCEDIMIENTO 6: Vigilancia de la fortificación del azúcar blanca con Vitamina “A” (Palmitato de Retinol).	20
PROCEDIMIENTO 7: Vigilancia de la fortificación del azúcar con Vitamina “A” (Palmitato de Retinol), por resultados que no cumplen con la normativa establecida	22
PROCEDIMIENTO 8: Vigilancia de la premezcla para la fortificación de la sal.	24
PROCEDIMIENTO 9: Vigilancia de la fortificación de la sal en establecimientos yodadores y envasadores.	26
PROCEDIMIENTO 10: Vigilancia de la fortificación de la sal con yodo en puntos de comercialización y distribución.	29
PROCEDIMIENTO 11: Vigilancia de la fortificación de las harinas de trigo, maíz y Pastas alimenticias, con hierro, ácido fólico y vitaminas del Complejo B	31
PROCEDIMIENTO 12: Vigilancia de alimentos fortificados en hogares	34
PROCEDIMIENTO 13: Monitoreo y evaluación de resultados	36
INDICADORES.	37
TERMINOLOGÍA.	38
ANEXOS.	39
DEROGATORIA.	39



MINISTERIO DE SALUD

HOY SE EMITIÓ LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL NÚMERO _____39_____ QUE DICE:

“Ministerio de Salud, San Salvador, a los 16 días del mes de febrero del año dos mil quince. CONSIDERANDO: que el artículo 83 del Código de Salud establece que el Ministerio de Salud, debe emitir las Normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público, y las de los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos, así como los medios de transporte. Que de conformidad al Artículo 42 numeral 2 del Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo se establece la potestad de la Titular, de elaborar instrumentos técnicos en materia de salud. POR TANTO: en uso de sus facultades legales, RESUELVE emitir el siguiente: **Manual de Procedimientos Técnicos para la Vigilancia de Alimentos**, por lo que a partir de la presente fecha es de obligatorio cumplimiento, por parte de todo el personal involucrado. HÁGASE SABER. La Titular del Ramo de Salud. (f) E.V. Menjívar”.

Lo que transcribo para el conocimiento y efectos consiguientes.

DIOS UNIÓN LIBERTAD



Elvia Violeta Menjivar
Ministra de Salud

INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Salud en adelante MINSAL, en cumplimiento a la Política Nacional de Salud 2009-2014, prioriza temas relevantes de la Salud Pública en el contexto de la implementación de la Reforma de Salud y que se constituye en el garante del ejercicio para el derecho al disfrute del nivel más alto posible de salud de la población salvadoreña y consciente de la relevancia que esto tiene para la conservación de la salud a través del consumo de alimentos de calidad e inocuos, ha elaborado el presente **Manual de procedimientos Técnicos para la Vigilancia de Alimentos**, el cual establece en su contenido los procedimientos técnicos necesarios para realizar la vigilancia de los mismos.

Dicho esfuerzo se encamina a complementar el fundamento legal planteado en el Código de Salud a partir de la promulgación de los instrumentos técnicos jurídicos relacionados, principalmente lo establecido en la Norma técnica de alimentos, el cumplimiento de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, además de corresponder al esfuerzo intersectorial por posicionar la inocuidad y calidad de los alimentos en coordinación con otras instituciones estatales.

El presente Manual define trece procedimientos, que permiten facilitar el desarrollo de las funciones técnicas del personal de salud, a partir de la ejecución de las actividades relacionadas a:

1. Autorización sanitaria de funcionamiento a establecimientos.
2. Retención, decomiso y destrucción de alimentos.
3. Capacitaciones para manipuladores de alimentos.
4. Vigilancia de la fortificación de alimentos: azúcar con vitamina "A", Sal con Yodo, harinas de trigo, maíz y pastas alimenticias con hierro, ácido fólico y vitaminas del complejo B.
5. Vigilancia de alimentos fortificados en hogares.
6. Monitoreo y evaluación de los resultados considerando indicadores.

OBJETIVOS

Objetivo general:

Establecer los procedimientos técnicos para la vigilancia de inocuidad y calidad de los alimentos, medios de transporte, monitoreo y evaluación de resultados de los monitoreos, lo cual permita al personal de salud contribuir a la función rectora del MINSAL en el tema de inocuidad de los alimentos, para garantía de la salud de la población salvadoreña.

Objetivos específicos:

- 1- Definir los procedimientos para la autorización y funcionamiento de establecimientos alimentarios que procesan, elaboran, distribuyen y comercializan alimentos cumpliendo con los requisitos técnicos sanitarios.
- 2- Fortalecer la capacidad técnica de los manipuladores de alimentos, a través de la definición de los procedimientos institucionales de promoción de las buenas prácticas de manufactura.
- 3- Establecer los procedimientos para realizar decomiso, retención y destrucción de alimentos que no cumplan con las normas de calidad.
- 4- Establecer los procedimientos para vigilar la calidad de los alimentos fortificados, para contribuir a la nutrición complementaria de la población salvadoreña.

PROCEDIMIENTOS

1.- INSPECCIONES A ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Es responsabilidad del MINSAL a través de sus delegados, realizar inspecciones para velar por el cumplimiento del presente Manual, de conformidad con el marco legal.

PROCEDIMIENTO 1: Autorización sanitaria de funcionamiento a establecimientos alimentarios y unidades de transporte de alimentos.

UNIDAD RESPONSABLE: Unidad Comunitaria de Salud Familiar, en adelante UCSF, SIBASI y Regiones de Salud.

OBJETIVO: Realizar inspecciones para verificar condiciones higiénico sanitarias y el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente Manual y la normativa vigente, en los establecimientos alimentarios y las unidades de transporte de alimentos.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Secretaria de UCSF. Inspector técnico, Especialista de alimentos o técnico(a) del Área de permisos sanitarios.	1	Asesoría al interesado sobre los requisitos y el procedimiento para el trámite de la autorización sanitaria; entrega del formulario de solicitud y requisitos, conforme a lo establecido en el instrumento técnico jurídico.
Secretaria de UCSF. o técnico(a) del Área de permisos sanitarios.	2	Recepción y revisión de la solicitud según anexo 4, de tal manera que se acompañe con la documentación para el trámite de la autorización sanitaria de funcionamiento, con los requisitos completos exigidos en el marco legal vigente, incluyendo mandamiento de pago cancelado, se recibe y en caso que la documentación esté incompleta no se ingresa la solicitud y se le previene para que subsane los requisitos, según anexo 5, se llena el formato en duplicado, el original se anexa al expediente y la copia se entrega al interesado.
Director(a) de la UCSF	3	Ordena por escrito se practique inspección, marginando la solicitud recibida al Área de Salud Ambiental de la UCSF.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	4	Planifica la visita de inspección, prepara los equipos, fichas de evaluación e insumos a utilizar durante la visita.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	5	Coordina, si es necesario, con el responsable del establecimiento para establecer fecha, hora y motivo de la inspección, además, según la complejidad gestiona apoyo técnico con SIBASI o Región de Salud.

Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	6	Realización de la inspección empleando los instrumentos correspondientes, dejando constancia de la visita en informe de inspección según anexo 6 y la ficha respectiva, las cuales deberán ser firmadas por el encargado del establecimiento de alimentos y el Inspector(a) mismo, entrega copia de acta de inspección o esquila al interesado, donde se establece las recomendaciones a cumplir de lo cual se le notificará por medio de oficio en la UCSF o en su defecto en el Área de permisos sanitarios.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	7	Elaboración de informe a través del Supervisor(a) de saneamiento, si existiere, para el Director(a) de la UCSF, con base a la inspección, incluyendo las observaciones, y recomendaciones debidamente firmadas, mencionando el plazo de cumplimiento, según anexo 6.
Supervisor(a) de saneamiento ambiental y Especialista de alimentos de SIBASI.	8	Revisa, ratifica, firma y coloca el sello respectivo en las observaciones y recomendaciones, las cuales se entregan al Director(a) quien a la vez la remite al SIBASI y posterior a la Región de Salud (Área de permisos sanitarios) cuando proceda.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	9	Practica reinspección para verificar cumplimiento de recomendaciones y emite el informe, favorable o desfavorable dirigido al Director(a).
Director(a) de la UCSF o Director(a) de la Región de Salud, si el caso se encuentra en el Área de permisos sanitarios	10	Con base a informe realizado por técnico(a) de saneamiento ambiental, se emite Resolución para autorización sanitaria de funcionamiento o denegación, según anexos 7.A, 7.B, 8.A, 8.B, 8.C y 9.
Director(a) UCSF.	11	De emitirse la denegación, se remite copia del expediente técnico del establecimiento alimentario a la Unidad jurídica respectiva de la Región de Salud, solicitando apoyo para la apertura del expediente administrativo sancionatorio y asesoría.
Unidad jurídica. Saneamiento ambiental Regional. Especialista de alimentos. SIBASI. Director(a) UCSF.	12	Diligenciar el procedimiento administrativo sancionatorio.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	13	Realización de las inspecciones de seguimiento según sea el caso al establecimiento y los medios de transporte autorizados como parte de la vigilancia sanitaria.
Supervisor(a) de saneamiento ambiental. Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental y Referente de	14	Actualización del diagnóstico y catastro de establecimientos donde se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan alimentos, según anexo 1 en el área de responsabilidad y los medios de transporte utilizados para tal fin.

alimentos.		
Director(a) UCSF. Supervisor de saneamiento ambiental. Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental y Referente de alimentos.	15	Promover y exigir la autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento o unidad de transporte de alimentos con base al diagnóstico. La exigencia se documenta a través de oficios firmados y sellados por el Director(a) de la UCSF, y su notificación respectiva, nombrando un notificador, según anexos 2 y 3. Los plazos para iniciar trámites de legalización deben ser no mayor de ocho días hábiles.

2.- RETENCION, DECOMISO Y DESTRUCCIÓN DE ALIMENTOS.

PROCEDIMIENTO 2: Retención, decomiso y destrucción de alimentos, como parte de la inspección integral a establecimientos alimentarios.

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF.

OBJETIVO: Establecer los pasos a seguir al encontrar productos sujetos de retención, decomiso o destrucción; donde se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan alimentos.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	1	Inspección integral a establecimientos alimentarios: verificación de las características organolépticas, manipulación de los alimentos, condiciones de almacenamiento, conservación, empaques, fechas de vencimiento y registros sanitarios de las materias primas y los productos alimenticios para constatar si son aptos para consumo humano.
	2	De encontrar productos que no cumplan con lo establecido en el instrumento técnico jurídico correspondiente, se informa al propietario, administrador, representante legal o encargado del establecimiento o unidad de transporte, que se han encontrado alimentos no aptos para el consumo humano, explicando el proceso a seguir: decomiso, retención, muestreo o destrucción según el caso, de conformidad con el marco legal vigente.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	3	Llenado del acta de inspección dejando escritas las observaciones, recomendaciones y plazos para corregir anomalías si hubieren.
	4	Decomiso y destrucción de los alimentos no aptos para el consumo humano, haciendo uso de los instrumentos respectivos.
	5	Llenado de los anexos 10, 11 y 12 sobre la retención, decomiso y destrucción de alimentos y bebidas no alcohólicas, según la acción correctiva practicada.

Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental. Especialista de alimentos. Instituciones correspondientes	6	Ordenar y verificar la destrucción de los alimentos no aptos para el consumo humano que no cumplan con lo establecido en el instrumento técnico jurídico correspondiente con base a los análisis realizados, haciendo uso de los instrumentos respectivos o liberación de los productos retenidos, llenando el anexo 12 en coordinación con las instituciones correspondientes.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	7	Hacer informe de lo actuado para el Director(a) de la UCSF firmado por las instituciones que participaron en la destrucción.
	8	Liberación de los productos retenidos, en caso que el propietario presente pruebas de descargo, según anexo 13.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental. Director de la UCSF.	9	Coordinación de las acciones de seguimiento con la Defensoría del Consumidor, en caso de requerir una acción interinstitucional, para una actuación integral según competencias.
Secretaria UCSF.	10	Recepción de solicitud de destrucción de alimentos a solicitud de empresarios productores o distribuidores.
Director(a) de la UCSF.	11	Ordenar se atienda solicitud de destrucción de alimentos.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	12	Llenado de los anexos 11 y 12
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	13	Verificación de la destrucción de los alimentos no aptos para el consumo humano registrando lo actuado en los instrumentos correspondientes. A continuación se presenta Cuadro 1, con la síntesis de la retención, liberación, decomiso y destrucción de alimentos.

Cuadro 1
Síntesis de la retención, liberación, decomiso y destrucción de alimentos

Actividad	Causales	Lugar	Acciones in situ
Retención	<ul style="list-style-type: none"> ● Falta de registro sanitario en productos. ● Rechazo de productos alimenticios exportados y devuelto al país. ● Resultados de laboratorio que no cumplan con lo establecido en el instrumento técnico jurídico respectivo. ● Incumplimiento de normativa en etiquetado. ● Destrucción postergada. ● Sospecha de contaminación. ● Intoxicación por alimentos. ● Por oficio o denuncia. 	En el lugar donde se encuentra el producto	Toma de muestras para envío al Laboratorio de control de calidad de alimentos y toxicología, en adelante (LCCAT) cuando proceda, cuyos costos cubrirá el dueño de los productos retenidos. Para lo actuado se llena el acta según el anexo 10.
Liberación	<ul style="list-style-type: none"> ● Los resultados de análisis de laboratorio se encuentran 		

	dentro de lo establecido por los instrumentos técnicos jurídicos correspondientes o superar las causales de retención: Registro sanitario y Etiquetado.	En el lugar de retención.	Llenado de actas de liberación de productos, para lo actuado se llenan el acta según anexo 13.
Decomiso	<ul style="list-style-type: none"> • Por solicitud de empresas. • Por oficio o denuncia: alimentos perecederos y no perecederos ya sea contaminados, alterados, infestados o adulterados. • Cuando el envase esté: apachado, oxidado, abombado, violentado, falta de sello de seguridad, etiqueta, registro sanitario y producto con vida útil caducado. 	En el lugar donde se encuentra el producto: establecimientos, fábricas, medios de transporte y otros lugares de expendio.	Llenado del acta, según anexo 11
Destrucción	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando los resultado de los análisis del laboratorio incumplan lo establecido en la normativa correspondiente. • Cuando el envase presente las siguientes características: apachado, oxidado, abombado, abollado, falta de sello de seguridad o producto con vida útil caducado. Aplica para todo tipo de envase. • Características organolépticas que evidencien deterioro, alteración o contaminación del alimento. 	En lugar de decomiso o en relleno sanitario	<p>Acciones primarias: desnaturalización con creolina para alimentos sólidos perecederos. Aplicación de colorantes para harinas y alimentos en polvo o gránulos. Fragmentación para alimentos sólidos o enlatados.</p> <p>Acciones finales: custodia del traslado hacia el relleno sanitario y verificación de la disposición final al relleno sanitario, los costos son pagados por el propietario de los productos. Entierro in situ a cargo del propietario de los productos. Vertimiento en sub- suelo en caso de líquidos, a costa del propietario de los productos. Para lo actuado se llena el acta, según anexo 12.</p>

3.- PROCESO DE CAPACITACIÓN EN EL CURSO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

PROCEDIMIENTO 3: Capacitación para manipuladores de alimentos.

UNIDAD RESPONSABLE: Regional de Salud, SIBASI y UCSF.

OBJETIVO: Fortalecer las capacidades de los manipuladores de alimentos con enfoque preventivo a través de cursos de capacitación.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental.	1	Con base al diagnóstico y catastro o solicitud del interesado se obtiene el listado de los manipuladores de alimentos que necesitan incluirse en la capacitación y se planifica el desarrollo de la misma.
	2	Solicitar al Director(a) apoyo de un equipo técnico multidisciplinario para que participe en el desarrollo de la capacitación.
Inspector(a) técnico. Director(a) de UCSF.	3	Elaboración del plan de capacitación, hacen ajustes al plan de capacitación si fuera necesario, con aprobación de la Dirección, según anexo 14.
Director(a) del establecimiento de salud.	4	Solicitar apoyo al SIBASI para el desarrollo de las capacitaciones según temática cuando se requiera.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental y especialista de alimentos.	5	Preparación de la logística de la capacitación.
	6	Ejecución del plan de capacitación en las fechas o jornadas establecidas.
	7	Evaluación del aprendizaje de los participantes, con un pre test y un pos test; la nota mínima para aprobar el curso es de 7 puntos en escala de 0 a 10.
	8	Llenado de los certificados, diplomas o carné de aprobación con la firma del Director(a) de la UCSF y hacer entrega a los participantes lo cual tiene un año de vigencia.
	9	Enviar reporte preferentemente en formato digital del proceso de capacitación con nombres de los participantes, nombre del establecimiento y rubro al que se dedica y ubicación, debiendo enviarse al SIBASI, quien lo enviará a su vez a la Región de Salud correspondiente y está al Nivel Superior. Dicha información debe ser actualizada anualmente.

4.- Vigilancia de la fortificación de alimentos

La vigilancia de la fortificación de los alimentos con micronutrientes, se realizará a través de pruebas de análisis de laboratorio e inspecciones a los establecimientos procesadores, envasadoras, lugares de expendio y en hogares.

PROCEDIMIENTO 4: Vigilancia de fortificación de alimentos.

UNIDAD RESPONSABLE: Dirección de Salud Ambiental, Unidad de Nutrición, ALCCAT, Región, SIBASI y UCSF.

OBJETIVO: Realizar vigilancia sanitaria de la fortificación de los alimentos con micronutrientes en los respectivos establecimientos.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Unidad de alimentos de la Dirección de Salud Ambiental.	1	Coordinación anual en los primeros quince días del mes de noviembre de cada año, con el LCCAT y la Unidad de Nutrición, para realizar la programación de la cantidad de muestras a analizarse en el año.
Referente regional de alimentos	2	Envío oficial de la programación de muestreo a las Regiones de Salud a más tardar en los últimos quince días del mes de noviembre de cada año.
	3	Coordinación con los SIBASI para socializar los lineamientos de programación solicitándoles el Plan Operativo Anual respectivo, para elaborar la programación de muestreo, tomando en cuenta las recomendaciones generales para el muestreo (cuadro 2).
Especialista de alimentos SIBASI	4	Calendarización de las muestras de los alimentos a tomar según programación establecida en cada uno de los lugares de producción, fortificación, envasado y comercialización. Consolida la información y lo envía a la Región de Salud correspondiente.
Referente regional de alimentos	5	Consolidación de la calendarización de las muestras de alimentos a tomar recibidas de cada SIBASI y lo envía a la Dirección de Salud Ambiental.
Coordinador(a) de la Unidad de alimentos de la Dirección de Salud Ambiental.	6	Consolidación de la calendarización enviada por las Regiones de Salud, quien lo envía al LCCAT y la Unidad de Nutrición.
Especialista de alimentos de SIBASI e Inspector(a) de saneamiento de UCSF	7	Realización de inspecciones para el debido seguimiento de lo programado, y ejercer vigilancia en los establecimientos fortificadores y comercializadores y tomar las respectivas muestras para envío al LCCAT utilizando el anexo 15. Se debe contar con un expediente técnico por cada establecimiento muestreado, incluyendo hojas de envío de muestras y resultados y dar seguimiento a resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos, de conformidad a lo señalado en el marco legal.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Referente regional de alimentos	8	Apoyar y dar seguimiento a SIBASI y UCSF en las visitas de inspección a los establecimientos fortificadores y comercializadores, previa coordinación.
Técnico(a) de la Unidad de alimentos de la Dirección de Salud Ambiental.	9	Realización de visitas de inspección a los establecimientos fortificadores y comercializadores, a solicitud de la Región de Salud respectiva, cuando se detecten deficiencias en la fortificación.

Cuadro 2

Recomendaciones generales para el muestreo y seguimiento de resultados cuando no cumplan con lo establecido en la Norma

- En el caso que la UCSF o SIBASI no posean transporte propio, la Dirección de Salud Ambiental, a través de la Administración de los Fondos de Actividades Especiales, retribuirá el costo de pasaje por el transporte público, urbano e interdepartamental, a los encargados del traslado de las muestras, según lo establecido en el Instructivo del Fondo Circulante.
- El delegado de salud que toma las muestras debe presentarse en el lugar de muestreo debidamente identificado.
- Debe manifestar el objetivo del muestreo y solicitar acompañamiento de un representante del establecimiento.
- En el caso de aquellos análisis de laboratorio de los alimentos muestreados en los puntos de distribución y comercialización que no cumplan con lo establecido en la Norma, y el productor de los alimentos referido, esté ubicado dentro de un área de responsabilidad que no sea la del establecimiento que tomó la muestra, el Director(a) del establecimiento que tomó la muestra, debe girar memorando dirigido al SIBASI donde se encuentre ubicado el productor y/o envasador; el SIBASI informado debe actuar para que se corrijan las causales del caso (acompañando al establecimiento local en las medidas dirigidas hacia el productor). Las acciones que realice el SIBASI las debe informar a la Región de Salud correspondiente, quien a su vez informa a la Dirección de Salud Ambiental.
- No programar envío de muestras una semana antes de días festivos de: semana santa, agosto y fin de año.

5.- VIGILANCIA DE LA FORTIFICACIÓN DEL AZÚCAR CON VITAMINA “A” EN INGENIOS

PROCEDIMIENTO 5: Vigilancia de la premezcla para la fortificación del azúcar con vitamina “A,” en Ingenios.

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF y LCCAT.

OBJETIVO: Realizar vigilancia sanitaria de la premezcla utilizada para la fortificación del azúcar con vitamina “A” en ingenios productores de premezcla u otros establecimientos.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	1	Verificación del proceso de elaboración de premezcla, de acuerdo al procedimiento establecido en el cuadro 3.
	2	Inspección en la bodega de almacenamiento de premezcla, donde verifica las condiciones de almacenamiento y factores físicos y ambientales como: ubicación de la bodega en un lugar seco y fresco, estibado de sacos en tarimas y codificación de lotes de producción, aplicación del sistema Primeras Entradas y Primeras Salidas en adelante PEPS en la premezcla, conforme lo establece el instrumento técnico jurídico correspondiente.
	3	Tomar tres muestras semanales, utilizando el anexo 15, sin duplicado durante los meses que comprenda la zafra en el área de elaboración de premezcla, de preferencia al finalizar el proceso de elaboración de la misma, de lo contrario se debe tomar la muestra de la premezcla elaborada y almacenada. El muestreo se debe realizar utilizando el equipo de protección personal mediante la técnica detallada en el cuadro 4.
	4	Elaborar informe de inspección de la visita de vigilancia, dejar observaciones y recomendaciones, si fuese necesario, de lo cual debe entregar copia del acta en el Ingenio visitado y la original la archiva en el expediente respectivo.
	5	Transporte de las muestras al establecimiento de salud donde las prepara para enviarlas al LCCAT, este proceso debe realizarse de preferencia en las primeras tres horas laborales de la mañana, para evitar el deterioro de la vitamina “A”. Si cuenta con transporte en el lugar de la toma de muestras, se recomienda trasladarlas directamente al LCCAT.
Técnico(a) analista de laboratorio.	6	Análisis de las muestras y manejo de resultados, si el ingenio o empresa requiere comparar resultados de análisis, éste debe implementar el mismo método de análisis que utiliza el LCCAT.
Técnico(a) de laboratorio	7	Ingresar los datos de los resultados de análisis para emitir informe de resultado.
	8	Ingresar la información de los resultados de análisis a la base de datos respectiva y se remite a la Unidad de Nutrición y a la Dirección de Salud Ambiental, quien a su vez lo remite a la Dirección de Vigilancia Sanitaria y esta a las Regiones de Salud quien a su vez lo hacen llegar a las UCSF correspondientes.

Cuadro 3

Indicaciones para la inspección en establecimientos productores de premezcla.

- El delegado de salud debe realizar las visitas de vigilancia en lugares donde se produce la premezcla, de acuerdo al área de responsabilidad. La premezcla debe cumplir con un contenido mínimo de vitamina "A" de 13.53 miligramos de Palmitato de Retinol por gramo de azúcar.
- El azúcar se fortifica usando una premezcla de vitamina "A", la cual se prepara uniendo las microcápsulas de vitamina "A" al azúcar, a través de una capa de aceite vegetal que contiene un antioxidante. La premezcla se diluye en el azúcar sin fortificar, ya sea en los Ingenios azucareros o en centros de empaque.
- La calidad del azúcar fortificado depende de la calidad de la premezcla. Por consiguiente, es esencial realizar el monitoreo interno (Aseguramiento de Calidad/Control de Calidad, AC/CC) de la premezcla para garantizar que el producto cumple las especificaciones, tales como el contenido de vitamina "A", homogeneidad y fluidez.

El propósito del control de calidad de la premezcla de vitamina "A" es asegurar lo siguiente:

- Satisface las características especificadas.
- Se almacena bajo condiciones adecuadas.
- Se usa siguiendo el sistema "PEPS" y su inventario se mantiene actualizado.
- Niveles de vitamina "A" superior a 13.5 g/kg.
- El 80% de las muestras analizadas deben de estar dentro del rango del nivel requerido: 15 a 18 g/kg de vitamina "A" como retinol.

Cuadro 4

Técnica de muestreo de premezcla de vitamina “A”.

Equipo necesario:

- Gorro.
- Mascarilla desechable.
- Guantes de látex.
- Gabacha blanca.
- Botas de hule blanca.
- Cucharón de acero inoxidable (100 a 150 gramos).

Toma de muestras (pasos):

- Previo al ingreso al área de producción, colóquese el equipo de protección personal.
- Ingresar al área de producción de la premezcla, seleccione al azar una bolsa de premezcla, ábrala y tome con un cucharón 225 gramos (aproximadamente dos medidas). Depositar la muestra en la bolsa de color negro.
- Etiquetado de la muestra.
- Llenado el formulario de toma y envío de muestras de alimentos y bebidas no alcohólicas al Laboratorio, según anexo 15, el cual debe dejar copia para el Ingenio o empresa, otra para el establecimiento de salud y la original debe ser presentada en Laboratorio.
- Acondicionamiento de las muestras y envío al Laboratorio.

6.- VIGILANCIA DE LA FORTIFICACIÓN DEL AZÚCAR CON VITAMINA “A” (PALMITATO DE RETINOL).

PROCEDIMIENTO 6: Vigilancia de la fortificación de azúcar con vitamina “A” (Palmitato de Retinol).

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF.

OBJETIVO: Realizar vigilancia sanitaria de la fortificación del azúcar con vitamina “A” en Ingenios y centros de empacado.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	1	Toma de muestras en Ingenios, específicamente en el área de llenado de sacos, durante el proceso de producción, según programación para cada zafra, pudiendo modificarse según la producción programada por el Ingenio para el consumo nacional. La toma de muestras en el centro de empacado se debe realizar en tolva de máquina previo al envasado, la muestra se obtiene en duplicado utilizando el equipo de protección personal mediante la técnica detallada en el cuadro 5.
	2	Transporte de las muestras al LCCAT este proceso debe realizarlo de preferencia en las primeras tres horas laborales de la mañana para evitar el deterioro de la vitamina “A”. Si cuenta con transporte en el lugar de la toma de muestras, se recomienda trasladarlas directamente al LCCAT de lo contrario las llevará al establecimiento de salud, donde las prepara para luego enviarlas al LCCAT considerando lo establecido en el Manual de toma, manejo y envío de muestras.
Técnico(a) analista de Laboratorio.	3	Análisis de las muestras y manejo de resultados, si el propietario del Ingenio o empresa requiere comparar resultados de análisis, éste debe implementar el mismo método de análisis que utiliza el LCCAT
Técnico(a) del laboratorio	4	Ingreso de los datos de los resultados de análisis para emitir informe de resultado.
	5	Ingreso de la información de los resultados de análisis a la base de datos respectiva y se remite a la Dirección de Salud Ambiental y esta a la Unidad de Nutrición y a las UCSF correspondientes.

Cuadro 5

Técnica de muestreo de azúcar fortificada con vitamina “A”

Equipo necesario:

- Gorro
- Mascarilla desechable
- Guantes de látex descartables
- Gabacha blanca
- Botas/zapateras
- Cucharón de acero inoxidable (100 a 150 gramos).

Toma de muestras:

- Previo al ingreso al área de producción y empaqueo del Ingenio, el personal técnico de salud se debe colocar el equipo de protección personal. Posteriormente debe ingresar al área de llenado de sacos o en tolva de máquina y tomar con un cucharón porciones de diferentes sacos o en punto de tolva.
- Se debe repetir el paso anterior hasta que se hayan colectado aproximadamente 675 gramos de muestra.
- Homogenización y división en tres partes; la primera corresponde a la muestra de retención para el Laboratorio del Ingenio productor, las dos restantes son las que deben ser enviadas al LCCAT.
- Etiquetado de las muestras según el Manual de toma, manejo y envío de muestras.
- Llenado del formulario de toma y envío de muestras de alimentos y bebidas no alcohólicas al LCCAT, del cual debe dejar copia para el Ingenio, copia para el establecimiento de salud y la original debe ser presentada en el LCCAT.
- Acondicionamiento de las muestras y enviarlas al LCCAT.

7. VIGILANCIA DE LA FORTIFICACIÓN DEL AZÚCAR CON VITAMINA “A” (PALMITATO DE RETINOL) POR RESULTADOS QUE NO CUMPLEN CON LA NORMATIVA ESTABLECIDA.

PROCEDIMIENTO 7: Vigilancia de seguimiento a la fortificación de azúcar con vitamina “A” (Palmitato de Retinol), por resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos.

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF.

OBJETIVO: Realizar inspecciones de seguimiento a la fortificación del azúcar con vitamina A en Ingenios y Centros de empaque por resultados que no cumplen la normativa.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o especialista de alimentos.	1	Realización de visitas de seguimiento por resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos: el delegado de salud debe recomendar las acciones correctivas a implementar.
	2	Verificación del funcionamiento del dosificador de vitamina “A” en el Ingenio y en el Centro de empaque o donde hubiere, según indicaciones del Cuadro 6.
	3	Verificación de resultados de análisis internos del Ingenio y empacadora para lo cual debe solicitar y revisar bitácora de resultados de análisis de vitamina “A”, que el Laboratorio del establecimiento realiza cada hora en la azúcar producida, con el objetivo de verificar la correcta fortificación del azúcar con vitamina “A”.
	4	Muestreo de seguimiento de los resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos después de que el Ingenio o empacadora haya realizado las acciones correctivas para verificar la adecuada fortificación.
	5	Elaborar informe de inspección, utilizando el anexo 6, dejando recomendaciones si fueren necesarias, para que se cumplan en un determinado plazo. Comprometiéndose a volver al Ingenio para verificar el cumplimiento de las mismas, deja copia del acta en el Ingenio visitado, el original se archiva en el expediente respectivo. En casos necesarios y dependiendo de la recomendación o la falta cometida, las actas deben ser ratificadas por el Director(a) del establecimiento de salud, acompañadas con un oficio firmado por este último.

Cuadro 6
Observación del aseguramiento de la calidad del proceso de fortificación del azúcar.

El delegado de salud debe realizar visitas de vigilancia al Ingenio y Centros de empaclado de azúcar, según área de responsabilidad.

El propósito del aseguramiento de calidad del proceso de fortificación de azúcar es asegurar que:

- La premezcla fluya libremente y se adicione uniformemente al azúcar sin fortificar, usando un equipo dosificador.
- El dosificador dispensa la premezcla uniformemente verificando la cantidad de premezcla descargada en relación al flujo de azúcar.
- La relación azúcar producida (TM)/premezcla usada (kg) debe ser 1:10

El propósito del control de calidad del azúcar fortificada es asegurar que:

- Todas las muestras de azúcar contienen niveles arriba de 5 mg/kg (mínimo legal) en empacadoras y centros de comercialización.
- El 80% de las muestras tengan niveles entre 10-20 mg/kg (el contenido mínimo de producción y contenido máximo, respectivamente).
- El azúcar fortificada se empaca y se etiqueta de acuerdo a lo establecido en los Instrumentos Técnicos Jurídicos correspondientes.

8.- VIGILANCIA DE LA PREMEZCLA PARA LA FORTIFICACIÓN DE LA SAL.

PROCEDIMIENTO 8: Vigilancia de la premezcla para la fortificación de sal con yodo en plantas productoras y yodadoras.

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF.

OBJETIVO: Realizar vigilancia sanitaria de la premezcla para la fortificación de la sal en plantas productoras y yodadoras.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	1	Tomar muestras de premezcla, en establecimientos productores de premezcla y en plantas yodadoras, se toman dos muestras mensuales sin duplicado, en el área de producción o almacenaje, las muestras se obtienen mediante el equipo y la técnica detallada en el cuadro 7A.
	2	Verificación del control de calidad de la premezcla siguiendo las indicaciones del cuadro 7B.
	3	Transportar las muestras al establecimiento de salud donde las prepara para enviarlas al LCCAT, si dispone con transporte en el lugar de la toma de muestras, se recomienda trasladarlas directamente al LCCAT.
Técnico(a) analista de laboratorio.	4	Análisis de las muestras y manejo de resultados. Si el propietario de la planta productora y yodadora requiere comparar resultados de análisis, éste debe implementar el mismo método de análisis que utiliza el LCCAT.
Técnico(a) de Laboratorio.	5	Ingresar los datos de los resultados de análisis para emitir informe de resultado.
	6	Ingreso de la información de los resultados de análisis a la base de datos respectiva, se remite a la Dirección de Vigilancia Sanitaria y esta a las Regiones de Salud y UCSF correspondientes así como a la Dirección de Salud Ambiental y la Unidad de Nutrición.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	7	Realizar visitas de seguimiento por resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos y recomendar las acciones correctivas a implementar las cuales se deben cumplir en el plazo establecido, dejando copia en el establecimiento visitado y archivando la original en el expediente.
	8	Después de haber verificado las acciones correctivas se realiza el muestreo de seguimiento de los resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos.
Director(a) de la UCSF	9	Elaboración del informe para la Dirección de Salud Ambiental, considerando el informe de reinspección con copia a SIBASI y Región de salud correspondiente cuando proceda.

Cuadro 7A
Técnica de muestreo de premezcla de yodato de potasio.

Equipo necesario:

- Gorro
- Mascarilla desechable
- Guantes de látex
- Gabacha blanca
- Botas
- Cucharón de acero inoxidable con capacidad de 100 a 150 gramos.

Toma de muestras.

- Previo al ingreso del área de producción de premezcla o almacenamiento de la misma, el personal técnico de salud se debe colocar el equipo de protección personal.
- Posteriormente el personal debe ingresar al área de producción de la premezcla o almacenamiento, seleccionar al azar una bolsa de premezcla, abrirla y tomar con un cucharón dos porciones.
- Luego se deben depositar las dos porciones tomadas en una sola bolsa transparente de plástico, el peso total de la muestra debe ser de 225 gramos aproximadamente.
- Etiquetar las muestras.
- Llenar el formulario de Toma y envío de muestras de alimentos, del cual debe dejar copia a la planta productora o yodadora, copia al establecimiento de salud y la original debe ser presentada en el LCCAT.
- Enviar las muestras al LCCAT.

Cuadro 7B
Verificación del control de calidad de la premezcla con yodato de potasio.

El propósito de asegurar la calidad de la recepción, almacenamiento y distribución del yodato de potasio o premezcla es:

- Que la premezcla debe cumplir la norma de calidad en relación al contenido de yodato de potasio, siendo éste entre el 9.5 % y 10.5%.
- Los envases que contienen la premezcla deben estar etiquetado, conteniendo la siguiente información: (No. De lote, fecha de producción, nivel mínimo de yodato de potasio garantizado y la leyenda de advertencia “ESTE PRODUCTO NO ES APTO PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO”).
- Se prohíbe la comercialización de la premezcla, si ésta se encuentra por debajo de los parámetros de calidad establecidos según el instrumento técnico jurídico correspondiente.
- El centro de yodación cuente con suficiente inventario de yodato de potasio o premezcla por lo menos para dos meses de yodación.
- El yodato de potasio o la premezcla se almacenan bajo condiciones que conserve las características del producto y sus niveles de fortificación de conformidad con el RTCA 67.01.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesadas buenas prácticas de manufacturas. Principios generales y aplicando el sistema PEPS (“primero en entrar, primero en salir”).

9.- VIGILANCIA DE LA FORTIFICACIÓN DE LA SAL EN ESTABLECIMIENTOS YODADORES Y ENVASADORES.

PROCEDIMIENTO 9: Vigilancia de la fortificación de la sal con yodo en establecimientos yodadores y envasadores.

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF

OBJETIVO: Realizar vigilancia sanitaria de la fortificación de la sal con yodo en establecimientos yodadores y envasadores de sal.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista en alimentos	1	Tomar tres muestras mensuales en duplicado, alternando marcas cuando aplique, se toman en el área de envasado, empaçado y distribuidoras, la muestra se obtiene mediante la técnica descrita en el cuadro 8, el delegado de salud debe exigir al responsable del establecimiento copia de resultados de análisis interno cualitativo y cuantitativo.
Inspector(a) técnico		Transportar las muestras al establecimiento de salud donde las

de saneamiento ambiental	2	prepara para enviarlas al LCCAT, si cuenta con transporte en el lugar de la toma de muestras, se recomienda trasladarlas directamente al LCCAT.
Técnico(a) analista de laboratorio	3	Realiza análisis de las muestras y manejo de resultados. Si el propietario(a) de la planta yodadora o envasadora requiere comparar resultados de análisis, éste debe implementar el mismo método de análisis que utiliza el LCCAT en laboratorio acreditado.
Técnico(a) de laboratorio.	4	Ingresa los datos de los resultados de análisis para emitir informe de resultado.
	5	Ingreso de la información de los resultados de análisis a la base de datos respectiva se remite a la Dirección de Vigilancia Sanitaria y esta a las Regiones de Salud y UCSF correspondientes así como a la Dirección de Salud Ambiental y la Unidad de Nutrición.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	6	Realización de visitas de seguimiento por resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos: el delegado de salud debe considerar lo especificado en el cuadro 9 y recomendar las acciones correctivas a implementar las cuales se deben cumplir en el plazo establecido, dejando copia en el establecimiento visitado y archivando la original en el expediente.
	7	Después de haber verificado las acciones correctivas se realiza el muestreo de seguimiento de los resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos; por parte de la planta yodadora; se presenta informe al Director.
Director(a) de la UCSF	8	Elaboración del informe para la Dirección de Salud Ambiental, considerando el informe de inspección o reinspección con copia a SIBASI y Región de Salud correspondiente cuando proceda.

Cuadro 8

Técnica de muestreo en establecimientos yodadores y/o envasadores de sal yodada.

Equipo necesario:

- Gorro
- Mascarilla desechable
- Guantes de látex
- Gabacha blanca
- Botas
- Cucharón de acero inoxidable (100 a 150 gramos).

Toma de muestras

- Previo al ingreso en el área de yodación, envasado o almacenamiento de la sal, el técnico de salud debe colocarse el equipo de protección personal.
- Ingresar al área de yodación, envasado o almacenamiento de sal.
- La toma de muestra se puede realizar en cualquiera de las dos situaciones siguientes:

Sal yodada a granel

- ◆ Tomar una muestra en el área de aplicación de premezcla y homogenización de la sal, seleccionando al azar cuatro puntos de muestreo.
- ◆ Tomar con un cucharón cuatro porciones, hasta que se hayan obtenido 450 gramos de muestra aproximadamente.
- ◆ Depositar las cuatro porciones tomadas en una bolsa transparente, homogenizarlas y dividir las en dos muestras de 225 gramos cada una.

Sal yodada empacada

- ◆ Seleccionar un paquete de veinticinco libras de sal yodada.
- ◆ Tomar al azar dos bolsas con sal yodada debidamente selladas.
- Para ambas situaciones de muestreo se debe continuar con lo siguiente:
 - ◆ Etiquetar las muestras.
 - ◆ Llenar el formulario de toma y envío de muestras de alimentos, del cual debe dejar copia para establecimientos yodadores y/o envasadores, establecimiento de salud y la original debe ser presentada en LCCAT.
 - ◆ Enviar las muestras al LCCAT.

Las muestras en establecimientos yodadores se puede tomar de la sal yodada a granel o de la sal que se encuentra envasada.

Cuadro 9
Inspección por pruebas de verificación y control de calidad.

- El propósito de la inspección para realizar pruebas de verificación y control de calidad es asegurar que:
- Todas las muestras de sal deben contener los niveles (20-60 mg/kg.) en plantas yodadoras.
- Todas las muestras de premezcla deben cumplir con las especificaciones establecidas en el instrumento técnico jurídico correspondiente.

10.- VIGILANCIA DE LA FORTIFICACION DE LA SAL CON YODO EN PUNTOS DE COMERCIALIZACIÓN Y DISTRIBUCION

PROCEDIMIENTO 10: Vigilancia de la fortificación de la sal con yodo en puntos de comercialización y distribución.

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF y LCCAT.

OBJETIVO: Realizar la vigilancia sanitaria de la fortificación de la sal con yodo en establecimientos de distribución y comercialización.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	1	Cada SIBASI debe tomar dos muestras mensuales, en duplicado, alternando marcas cuando aplique, en puntos de distribución y comercialización (tiendas, mercados, supermercados y otros), el peso de la muestra debe ser como mínimo de 225 gramos, la muestra se debe tomar según lo establecido en el cuadro 10.
	2	Transportar las muestras: El delegado de salud transporta las muestras al establecimiento de salud, donde las prepara para enviarlas al LCCAT, si cuenta con transporte en el lugar de la toma de muestras, se recomienda trasladarlas directamente al LCCAT.
Técnico(a) analista de laboratorio.	3	Análisis de las muestras y manejo de resultados. Si la empresa requiere comparar resultados de análisis, éste debe implementar el mismo método de análisis que utiliza el LCCAT en laboratorio acreditado.
Técnico(a) de laboratorio	4	Ingreso de los resultados de análisis para emitir informe de resultado.
	5	Ingreso de la información de los resultados de análisis a la base de datos respectiva se remite a la Dirección de Vigilancia Sanitaria y esta a las Regiones de Salud y UCSF correspondientes así como a la Dirección de Salud Ambiental y la Unidad de Nutrición.

Inspector(a) Técnico de Saneamiento Ambiental	6	Visita de seguimiento por resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos: el delegado de salud realiza visita para hacer del conocimiento de los resultados sobre las deficiencias identificadas, al propietario o encargado
	7	Muestreo de seguimiento después de cumplido el plazo de recomendación, de los resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos: el delegado de salud debe muestrear nuevamente la sal para verificar si el proveedor ha corregido las deficiencias identificadas.
	8	Realizar el informe de la reinspección, utilizando el anexo 6 y lo remite al Director de la UCSF.
Director(a) de la UCSF.	9	Elaboración del informe para el Coordinador(a) del SIBASI quien a la vez informa a la Dirección Regional de Salud y ésta a la Dirección de Salud Ambiental.

Cuadro 10
Técnica de muestreo de sal en lugares de distribución y comercialización.

Toma de muestras.

- Tomar al azar dos bolsas de sal yodada. El peso por bolsa no debe ser menor de 225 gramos aproximadamente.
- Etiquetar las muestras.
- Llenar el formulario de toma y envío de muestras de alimentos, del cual debe dejar copia en el establecimiento de distribución/comercialización, establecimiento de salud y la original debe ser presentada en el LCCAT.
- Enviar al LCCAT.

11.- VIGILANCIA DE LA FORTIFICACIÓN DE LAS HARINAS, DE TRIGO, MAIZ Y PASTAS ALIMENTICIAS

PROCEDIMIENTO 11: Vigilancia de la fortificación de las harinas de trigo, maíz nixtamalizado y pastas alimenticias con hierro, ácido fólico, niacina y vitaminas del complejo “B”.

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF.

OBJETIVO: Realizar vigilancia sanitaria de la fortificación de las harinas de trigo, maíz nixtamalizado y pastas alimenticias en fábricas productoras, distribuidoras y comercializadoras.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de Alimentos	1	Tomar muestras de harinas de trigo, maíz nixtamalizado y pastas alimenticias de acuerdo a lo establecido en el cuadro 11.
	2	Transportar las muestras al establecimiento de salud, donde las prepara para enviarlas al LCCAT este proceso debe realizarse en las primeras tres horas de la jornada laboral, si cuenta con transporte en el lugar de la toma de muestras, se recomienda trasladarlas directamente al LCCAT.
	3	El Inspector(a) de salud debe realizar la inspección en el establecimiento para verificar que el molino de trigo, de maíz y pastas alimenticias ha implementado y aplica continuamente un programa de control de calidad.
Técnico(a) analista de laboratorio	4	Análisis de las muestras y manejo de resultados. Si la empresa requiere comparar resultados de análisis, éste debe implementar el mismo método de análisis que utiliza el LCCAT.
Técnico(a) de laboratorio	5	Ingresar los resultados de análisis para emitir informe.
	6	Ingreso de la información de los resultados de análisis a la base de datos respectiva se remite a la Dirección de Vigilancia Sanitaria y esta a las Regiones de Salud y UCSF correspondientes así como a la Dirección de Salud Ambiental y la Unidad de Nutrición.
Inspector(a) técnico de saneamiento ambiental o Especialista de alimentos	7	Visita de seguimiento por resultados que no cumplen con lo establecido con los instrumentos técnicos jurídicos: el delegado de salud realiza visita para hacer del conocimiento al productor, distribuidor y comercializador de la deficiencia identificada, para que este informe a su proveedor.
	8	Muestreo de seguimiento de los resultados que no cumplen con lo establecido en los instrumentos técnicos jurídicos: el delegado de salud debe muestrear nuevamente las harinas y pastas alimenticias después de cumplido el plazo de recomendaciones, para verificar si el proveedor ha corregido las deficiencias identificadas.
	9	Elaboración de informe de inspección, utilizando el anexo 6.
Director de la UCSF.	10	Elaboración del informe para el Coordinador(a) del SIBASI quien a la vez informa a la Dirección Regional de Salud y ésta a la Dirección de Salud Ambiental.

Cuadro 11
Técnica de muestreo de harinas, pastas alimenticias en el lugar de producción, comercialización y distribución.

1. Equipo necesario para el muestreo:

- Gorro
- Mascarilla desechable
- Guantes
- Gabacha blanca
- Botas
- Cucharón de acero inoxidable (100 a 150 gramos).
- Bolsa plástica para toma de muestra.

2. Lugar de muestreo.

2.1 Muestreo en fábricas.

Harina de trigo.

Cada UCSF debe tomar dos muestras semanales en duplicado, alternando marcas y tipo de harinas (suave, fuerte, semi-suerte y otras), o una cantidad mayor a solicitud de la Dirección de Salud Ambiental o el LCCAT, la muestras se toma en el área de empaclado.

Harina de maíz nixtamalizado

Cada UCSF debe tomar dos muestras semanales en duplicado, alternando marcas o una cantidad mayor a solicitud de la Dirección de Salud Ambiental o el LCCAT.

Pastas alimenticias

Cada UCSF debe tomar una muestra semanal en duplicado (200 g cada una), alternando marcas o una cantidad mayor a solicitud de la Dirección de Salud Ambiental o el LCCAT.

Técnica de muestreos de harinas mencionadas en el presente documento

Utilizando el cucharón, el personal de salud debe tomar tres porciones de harina de diferentes bolsas, hasta completar 675g, luego se homogeniza y se divide en tres partes, la primera es la muestra de retención para el Laboratorio de la fábrica y las otras dos se envían al LCCAT.

Envío de muestras:

El personal de salud debe llenar el formulario de toma y envío de muestras de alimentos, especificando el tipo de alimento que se envía, del cual debe dejar copia en fábrica y establecimiento de salud, la original debe ser presentada en el LCCAT.

2.2. Muestreo en lugares de comercialización y distribución del producto nacional e importado.

Harina de trigo

Cada UCSF debe tomar cuatro muestras mensuales, o una cantidad mayor a solicitud de la Dirección de Salud Ambiental o el LCCAT, dos muestras de harina importada y dos de harina nacional, las muestras se toman alternando marcas y tipo de harinas (suave, fuerte, semi-fuerte y otras). Deben enviarse debidamente identificadas, y debe cumplir con los requisitos de etiquetado de acuerdo al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 de Etiquetado General para Alimentos Preenvasados.

Harina de maíz nixtamalizado

Cada UCSF debe tomar tres muestras mensuales, dos muestras de harina importada y una de harina nacional. Las muestras se toman en duplicado alternando marcas o una cantidad mayor a solicitud de la Dirección de Salud Ambiental o el LCCAT, Deben enviarse debidamente identificadas y cumplir con los requisitos de etiquetado de acuerdo al Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 de Etiquetado General para Alimentos Preenvasados.

Pastas alimenticias

Cada UCSF debe tomar tres muestras mensuales, dos muestras de pastas importado y una de pastas nacional, en duplicado (200 g cada una), alternando marcas o una cantidad mayor a solicitud de la Dirección de Salud Ambiental o el LCCAT.

Envío de muestras:

El personal de salud debe llenar el formulario de toma y envío de muestras de alimentos, especificando el tipo de alimento que se envía, del cual debe dejar copia en fábrica y establecimiento de salud, la original debe ser presentada en el LCCAT.

12.- VIGILANCIA DE ALIMENTOS FORTIFICADOS EN HOGARES

PROCEDIMIENTO 12: Vigilancia de alimentos fortificados (sal, azúcar, harina de maíz, pan francés, pastas alimenticias) recolectados en hogares.

UNIDAD RESPONSABLE: Dirección de Salud Ambiental, Unidad de Nutrición, LCCAT, Región de Salud, SIBASI y UCSF.

OBJETIVO: Evaluar el impacto del programa de fortificación de alimentos a nivel de población mediante el muestreo de alimentos a nivel de hogares, realizándose cada dos años a nivel del país.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Unidad de Nutrición, Dirección de Salud Ambiental y LCCAT	1	Coordinación para elaborar el plan de muestreo de vigilancia de alimentos fortificados (sal, azúcar de harinas de trigo, maíz nixtamalizado y pastas alimenticias) en los hogares, lo cual se debe realizar en los primeros seis meses, cada dos años.
	2	El plan elaborado se socializa con las Regiones de Salud, quienes a su vez lo socializan con los SIBASI y UCSF.
Supervisor(a) de Saneamiento Ambiental. Inspector(a) Técnico de Saneamiento Ambiental Referente de Alimentos y Nutrición.	3	El plan se implementa por técnicos de las Regiones de Salud, SIBASI y UCSF. Tomando muestras de alimentos en los hogares de acuerdo a lo establecido en el cuadro 12. Cada muestra de alimento tomada debe enviarse con su respectiva hoja de envío del anexo 15.
	4	Transporte de las muestras: el delegado de salud transporta las muestras al establecimiento de salud, donde las prepara para enviarlas al LCCAT este proceso debe realizarse en las primeras tres horas de la jornada laboral, si cuenta con transporte en el lugar de la toma de muestras, se recomienda trasladarlas directamente al LCCAT.
Técnico(a) analista de laboratorio	5	Análisis de las muestras y registro de resultados.
Técnico(a) de laboratorio.	6	Ingresar la información de los resultados de análisis a la base de datos respectiva y se remite a la Unidad de Nutrición y Dirección de Salud Ambiental para su respectivo análisis.
Unidad de Nutrición, Dirección de Salud Ambiental y LCCAT	7	Elaboran informe de evaluación de resultados obtenidos del muestreo de alimentos fortificados recolectados a nivel de hogares el cual debe ser enviado a las Regiones de Salud esta a su vez a los SIBASI y a las UCSF para el correspondiente seguimiento según resultados.

Cuadro 12

Toma y envió de muestras de alimentos fortificados muestreados en hogares

1. Materiales necesario para la toma de muestras de alimentos:

- Vaso medidor de ocho onzas
- Bolsa ziploc para muestras de sal y azúcar
- Bolsa de papel o de manila para muestras de pan francés
- Bolsa plástica color negro
- Guantes de látex descartables
- Viñeta autoadhesiva de identificación de la muestra
- Formulario de toma y envió de muestras de alimentos y bebidas no alcohólicas al laboratorio.

2. Lugar de muestreo.

2.1 Muestreo en hogares.

Tamaño de la muestra:

El tamaño de la muestra a tomar por alimento será de :

- ◆ Sal 225 gr
- ◆ Azúcar 225 gr
- ◆ Pastas alimenticias 200 gr
- ◆ Harina de maíz nixtamalizado 200 gr
- ◆ Pan francés, tres unidades de aproximadamente 100 gr c/u.

Recolección de las muestras de alimentos en el hogar :

- Presentarse a la vivienda y explicar el objetivo de la visita.
- Proceder a la toma de las muestras:
 - Si el alimento se encuentra en uso, bolsas abiertas, se utilizará un vaso medidor de 8 onzas para retirar la cantidad de muestra equivalente a 225 gr. colocarlo en bolsa con cierre, sellarla con el cierre que trae e identificar la muestra.
 - Si el alimento se encuentra en bolsa sellada se toma completamente y se identifica colocando la viñeta.
 - En el caso del pan francés, tomar la muestra y colocarla en bolsa de papel o sobre manila para evitar su contaminación; proceder a identificar la muestra.
 - Para los alimentos como harina de maíz y pastas alimenticias se debe preguntar si son consumidas por la familia y si se tienen disponibles en el hogar, caso contrario consultar en qué lugar de la comunidad se adquieren y proceder a tomar las muestras en dicho lugar.

Envío de muestras:

- El personal de salud debe llenar el formulario de toma y envío de muestras de alimentos en todos sus campos, según anexo 15, por cada alimento del cual debe dejar copia, la original debe ser presentada en el LCCAT
 - Información completa con letra legible
 - Nombre, firma, sello y número de teléfono

- Colocar las muestras en caja o bolsas para su traslado al LCCAT.
- Información completa con letra legible.

- Nombre, firma, sello y número de teléfono
- Colocar las muestras en cajas o bolsas para su traslado al LCCAT

13.- MONITOREO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS.

PROCEDIMIENTO 13: Evaluación de resultados del programa de vigilancia de los alimentos.

UNIDAD RESPONSABLE: UCSF, SIBASI, Región de Salud y Nivel Superior

OBJETIVO: Evaluar los resultados del programa de vigilancia de los alimentos.

RESPONSABLE	PASOS	ACTIVIDAD
Inspector(a) técnico de saneamiento y Especialista de alimentos.	1	Planificar las actividades del programa de alimentos y su ejecución con base al POA.
	2	Llevar registro diario y mensual de actividades.
Supervisor(a) de saneamiento y Especialista de alimentos de SIBASI.	3	Elaborar el consolidado de actividades mensuales del programa de alimentos.
	4	Supervisar y acompañar el desempeño del Inspector técnico de saneamiento o Especialista de alimentos en las actividades relacionadas a la vigilancia de alimentos.
	5	Realizar la evaluación trimestral del programa de alimentos por SIBASI y presentarlo a la Dirección de las UCSF correspondientes, según cuadro 13.
Director(a) UCSF	6	Remitir informe de evaluación del referente de alimentos al SIBASI.
Especialista de alimentos.	7	Analiza y consolida los informes de evaluación del componente de alimentos de las UCSF de responsabilidad lo presenta al coordinador del SIBASI.
Coordinador(a) del SIBASI.	8	Remitir consolidado de informe de evaluación del programa de alimentos a la Región de Salud.
Coordinador(a) regional de saneamiento ambiental y Referente regional de alimentos.	9	Hacer evaluación Regional del programa de alimentos cada tres meses, elaborar plan de mejora e informar a la Dirección de Salud Ambiental y Unidad de Nutrición.
	10	Remitir informe de evaluación del componente de alimentos para el Director(a) Regional de Salud.
Director(a) Regional de Salud.	11	Remitir informe de evaluación de las actividades de alimentos para la Dirección de Salud Ambiental.
Coordinador(a) del Área de alimentos de la Dirección de Salud Ambiental	12	Analizar y consolidar los informes de evaluación de las actividades de alimentos de cada Región, recomienda y aplica medidas de mejora si el caso lo amerita.

Cuadro 13 INDICADORES

Los indicadores se evalúan cuatro veces al año. La evaluación del primer trimestre es parcial, y en los restantes es acumulada.

INDICADORES DE IMPACTO

Establecimientos alimentarios con autorización sanitaria de funcionamiento:

Número de establecimientos alimentarios con autorización sanitaria vigente
_____ X 100
Total de establecimientos alimentarios sujetos de autorización sanitaria
de acuerdo a normativa vigente

Manipuladores de Alimentos Capacitados:

Número de Manipuladores de Alimentos Capacitados
_____ X 100
Total de Manipuladores de Alimentos

Resultados de muestras de alimentos que no cumplen con lo establecido en la Norma, según cada alimento :

Número de muestras con resultados de análisis que no cumplen con la
Norma
_____ X 100
Cantidad de muestras de alimentos enviadas al laboratorio

INDICADORES DE PROCESO

Inspecciones a establecimientos alimentarios:

Número de inspecciones realizadas a establecimientos alimentarios
_____ X 100
Total de inspecciones programadas a establecimientos alimentarios

Muestras de alimentos remitidas al Laboratorio:

Cantidad de muestras de alimentos enviadas al laboratorio

X 100

Total de muestras de alimentos programadas para envío al laboratorio

La evaluación se realiza según la ponderación e indicadores descritos en la tabla siguiente:

Porcentaje de indicadores y observaciones

%	Observaciones
40-59	La eficacia del programa es baja, necesita una evaluación profunda sobre las causas de las deficiencias a fin de mejorarse.
60 -79	La eficacia del programa debe mejorarse.
80-100	Se tiene un nivel adecuado de eficacia.

TERMINOLOGÍA

Para comprensión del presente Manual, se agrega la terminología siguiente:

Decomiso de alimentos y bebidas: es la acción legal ejecutada por técnicos del MINSAL, con fines de investigación o destrucción de los productos y materias primas.

Palmitato de Retinol: es el éster de ácido palmítico de retinol, al ser más estable que el retinol.

Retención de alimentos y bebidas: es la acción legal ejecutada por técnicos del Ministerio de Salud, con fines de investigación de productos y materias primas, por sospecha de contaminación, alteración, adulteración de los mismos.

ANEXOS

Forman parte del presente Manual de Procedimientos los siguientes anexos:

- 1.- Modelo de la Matriz para Registro de Censo de Establecimientos Alimentarios
- 2.-Modelo de oficio de inicio de trámite de autorización sanitaria de funcionamiento establecimiento o medio de transporte
- 3.-Modelo de oficio de promoción de renovación de la autorización sanitaria del establecimiento o medio de transporte.
- 4.- Modelo de Acta de recepción de la solicitud.
- 5.- Modelo de acta de prevención (disposición legal)
- 6.- Modelo de Informe de inspección
- 7A.- Modelo de autorización sanitaria del establecimiento alimentario
- 7B.- Modelo de autorización sanitaria de la Unidad de transporte de alimentos
- 8A.- Modelo de certificado de autorización sanitaria del establecimiento alimentario
- 8B.- Modelo de certificado de la autorización sanitaria de la unidad de transporte
- 8C.- Códigos y nomenclatura para autorización
- 9.- Modelo de Certificación de autorización de funcionamiento del medio de transporte de alimentos.
- 10.- Acta de retención o retiro de alimentos y bebidas no alcohólicas
- 11.- Acta de decomiso de alimentos y bebidas no alcohólicas
- 12.- Acta de destrucción de alimentos y bebidas no alcohólicas
- 13.- Acta de liberación de productos retenidos.
- 14.- Plan de capacitación.
- 15.- Toma y envío de muestras de alimentos y bebidas no alcohólicas al Laboratorio.

DEROGATORIA

Deróganse los siguientes instrumentos técnicos jurídicos:

1. Procedimientos e instrumentos para la protección e higiene de los alimentos, oficializado mediante Resolución Ministerial No. 1258, julio de 2004.
2. Manual de procedimientos técnicos para la vigilancia y evaluación del programa fortificación de alimentos, de noviembre de 2007.



Anexo 1



Modelo de la Matriz para Registro de Establecimientos Alimentarios

Ministerio de Salud

Región de Salud: _____, SIBASI: _____

UCSF: _____, fecha de elaboración o actualización: _____

#	Tipo de establecimiento	Colocar Nombre del		Dirección Telefax Correo electrónico	Calificación según riesgo*	Cantidad de manipuladores de alimentos por establecimientos		Autorización del establecimiento			Fecha de otorgamiento (día, mes y año)	Primera vez (PV) Renovación (RE)	Vehículos de transporte de alimentos (autorizados, denegados o en proceso)
		Establecimiento	Propietario(a)			Total	Capacitados	Con	Sin	En trámite			

* Para la clasificación de los alimentos según el riesgo del RTCA 64.04.50:08, Criterios microbiológicos para inocuidad de alimentos



Anexo 2

Modelo de oficio de inicio de trámite de autorización sanitaria de funcionamiento establecimiento o medio de transporte

Ministerio de Salud

Región de Salud _____ SIBASI _____

UCSF _____ Fecha: _____ de _____ de _____ OFICIO N° _____

Propietario () Representante Legal () : _____

Tipo establecimiento _____ nombre comercial _____ Descripción del medio de transporte: _____

Dirección: _____

Presente:

Sirva el presente para notificarle que hemos revisado nuestros registros y hemos confirmado que su establecimiento o medio de transporte, no cuenta con la autorización sanitaria vigente, el cual otorga el Ministerio de Salud; por lo que está infringiendo lo establecido en los artículos **86 literal b), 101, 105, 284 numeral 21) y 285 numeral 24)**; todos del Código de Salud, tipificándose como una infracción **grave contra la salud**. En razón de lo anterior, **el propietario, representante legal o apoderado** debe de cumplir a la brevedad posible lo establecido en los artículos antes referidos.

Basado en lo anterior se le conceden _____ **días hábiles contados a partir de la presente notificación**, a efecto que inicie el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria en _____, ubicada en _____ con número de teléfono: _____.

No omito manifestarle que es necesario que cumpla con los requisitos y recomendaciones emitidas por el inspector técnico de saneamiento ambiental en el plazo concedido, caso contrario se presumirá no tener interés en continuar con la legalidad de su establecimiento y se procederá a aplicar las sanciones contenidas en el **Código de Salud**, que iniciará con una multa aplicada dependiendo de su capacidad económica, así como la actividad comercial a la que se dedique el negocio, hasta terminar con el cierre del establecimiento.

En espera de que esta prevención sea tomada en consideración e inicie el trámite antes mencionado en el plazo concedido, me despido de usted muy atentamente.

f. _____

Director(a)

Unidad Comunitaria de Salud Familiar _____



Anexo 3

Modelo de oficio de promoción de renovación de la autorización sanitaria del establecimiento o medio de transporte

Región de Salud _____ Fecha _____ de _____ OFICIO N° _____

SIBASI _____

Unidad Comunitaria de Salud Familiar _____

Propietario () Representante Legal (): _____

Tipo establecimiento _____ Nombre comercial _____

Descripción del medio de transporte: _____

Dirección: _____

Presente:

Sirva el presente para notificarle que hemos revisado nuestros registros y hemos confirmado que la validez de la autorización sanitaria de su establecimiento o medio de transporte, el cual otorga el Ministerio de Salud, quedará sin efecto el _____ de _____ de _____; en tal sentido se le indica iniciar trámite de renovación de dicha autorización a efecto de evitar infracciones a lo establecido en los artículos **86 literal b), 101, 105, 284 numeral 21) y 285 numeral 24)**; todos del Código de Salud, tipificándose como una Infracción **grave contra la salud**.

En razón de lo anterior, propietario, representante legal, o apoderado debe presentarse a _____, ubicada en _____. Tel. _____, para que inicie trámite de renovación oportunamente.

Atentamente.

f. _____

Director(a)

Unidad Comunitaria de Salud Familiar _____



Anexo 4
Modelo de Acta de recepción de la solicitud



En (Nombre del Establecimiento de salud) _____, a las _____ horas, con _____ minutos del día _____, de (mes) _____, de dos mil (año) _____. En esta fecha ha sido recibida la solicitud de (Instalación, Funcionamiento/Renovación) _____, presentada por (nombre de quien la presenta) _____, en calidad de (solicitante/ representante legal / apoderado facultado) _____, quien se identifica con su Documento tipo (pasaporte, carné de Residente, Documento Único de Identidad) _____ número (en letras) _____

f. _____

Nombre de quien recibe _____

Sello



Anexo 5

Modelo de acta de prevención (disposición legal)

En _____ (Nombre del establecimiento de salud), a las _____ horas, con _____ minutos del día _____, de (mes) _____, de dos mil (año) _____.

Habiéndose revisado la solicitud (Instalación/ Funcionamiento/Renovación) de: _____, presentada por (nombre de quien lo presenta) _____, en calidad de (solicitante/ representante legal / apoderado facultado), y habiéndose constatado que en la solicitud presentada falta lo siguiente:

- Fotocopia de Documento Único de Identidad del representante legal o persona natural.
- Fotocopia de la Tarjeta de Identificación Tributaria de la empresa o persona natural (en caso de extranjero carné de residente).
- Fotocopia de Escritura de Constitución de Sociedad (aplica únicamente a personas jurídicas).
- Certificados de salud de los manipuladores de alimentos, que incluya el examen general de heces, y otros análisis a criterio del médico que evalúa al manipulador.
- Cuadruplicado del mandamiento de pago cancelado.
- Copia de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente para autorización de primera vez. Este requisito no aplica para comedores, pupuserías, taquerías y molinos de nixtamal.
- Número de placa de la unidad de transporte.

Lo cual es necesario que subsane de conformidad a las disposiciones legales del Código de Salud y las Normas Técnicas de Alimentos; previéndosele al peticionario que subsane la presentación del de los requisitos señalados, en un plazo de diez días hábiles.

Notifíquese.

Recibe: Nombre, firma, en calidad de, fecha.



Anexo 6 Modelo de Informe de inspección

Informe de inspección practicada por solicitud de trámite de la autorización, cuando se requiere que se subsanen deficiencias.

Fecha: _____
PARA: _____
Director(a) Unidad Comunitaria de Salud Familiar

En atención a solicitud presentada en _____, por el Sr.(a) _____, () persona natural, () representante legal de sociedad _____ propietaria de _____ ubicado en _____ informo que el día _____ de _____ de _____ se efectuó inspección sanitaria a dicho establecimiento, presenciando la misma el Sr. (a) _____ con cargo de _____ Durante la inspección sanitaria se evaluó el establecimiento con ficha de inspección sanitaria _____ obteniendo una calificación de _____. Las observaciones y recomendaciones correspondientes se detallan en hoja(s) de inspección sanitaria a establecimientos alimentarios.

De acuerdo a lo observado en la inspección se otorgará un plazo de _____ días hábiles para solventar las recomendaciones sanitarias indicadas, por lo que el día _____ de _____ de _____ se efectuará 1ª re inspección sanitaria para constatar su cumplimiento.

Observaciones

Se anexa:

1. Hoja de Inspección Sanitaria a establecimientos de alimentarios con observaciones y recomendaciones
2. Hoja de Inspección Sanitaria entregada a propietario el día de la visita.
3. _____
4. _____

F: _____
Nombre completo y firma
Cargo:

V°B° _____
Supervisor Local Técnico de Saneamiento Ambiental



Anexo 7.A

Modelo de autorización sanitaria del establecimiento alimentario

Región de Salud _____ SIBASI _____
Unidad Comunitaria de Salud Familiar _____ Código No. _____
(correlativo anual)

El Infrascrito Médico Director(a) de la Unidad Comunitaria de Salud Familiar, en su calidad de Delegado del Ministerio de Salud, de conformidad al artículo 86 del Código de Salud, previos los trámites legales y con base en el informe de inspección sanitaria, realizado por _____ (nombre y cargo) _____ del Establecimiento de Salud _____, así como haber tenido a la vista los detalles de la naturaleza de las actividades a realizar descritos en la documentación anexa a la solicitud, esta Dirección concede la autorización sanitaria (por primera vez _____, renovación _____), al establecimiento (tipo y nombre comercial) propiedad de _____, cuyo representante legal es _____ (según aplique), cuyas instalaciones están ubicadas en _____ (dirección incluyendo municipio y departamento).

La autorización se concede bajo las siguientes condiciones:

- 1- Dar fiel cumplimiento a los lineamientos sanitarios emanados de esta Dirección en relación con las actividades y compromisos declarados en el proceso de adquisición de la presente autorización, e igualmente a los requisitos establecidos en el Código de Salud vigente y demás leyes pertinentes.
- 2- **Acatar las recomendaciones técnicas y observaciones que reciba del personal de salud ambiental del Ministerio de Salud en caso de detectarse deficiencias sanitarias en el desarrollo de las actividades.**
- 3- La presente autorización es válida por el término de tres años a partir de esta fecha, siempre y cuando se mantengan las condiciones higiénicas sanitarias que lo hicieron acreedor, caso contrario será revocado siguiendo el debido proceso.

Y para los usos legales que convengan al interesado, se extiende la presente en la Ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año dos mil _____

f. _____
Director(a) Unidad Comunitaria de Salud Familiar



Anexo 7.B Modelo de autorización sanitaria de la Unidad de transporte de alimentos

Región de Salud _____ SIBASI _____
Unidad Comunitaria de Salud Familiar _____ Código No. _____
(correlativo anual)

El Infrascrito Director(a) de la Unidad Comunitaria de Salud Familiar, en su calidad como Delegado del Ministerio de Salud, de conformidad al artículo 86 del Código de Salud, previos los trámites legales y con base en el informe de inspección sanitaria, realizado por _____ (nombre y cargo) _____ del Establecimiento de Salud _____, así como haber tenido a la vista los detalles de la naturaleza de las actividades a realizar descritos en la documentación anexa a la solicitud, esta Dirección concede la autorización sanitaria (por primera vez _____, renovación _____), a la Unidad de Transporte _____ (Número de placa y tipo de medio) propiedad de _____, cuyo representante legal es _____ (según aplique), cuya empresa está ubicada en _____ (dirección incluyendo municipio y departamento).

La autorización se concede bajo las siguientes condiciones:

1. Dar fiel cumplimiento a los lineamientos sanitarios emanados de esta Dirección en relación con las actividades y compromisos declarados en el proceso de adquisición de la presente autorización, e igualmente a los requisitos establecidos en el Código de Salud vigente y demás leyes pertinentes.
2. Acatar las recomendaciones técnicas y observaciones que reciba del personal de salud ambiental del Ministerio de Salud en caso de detectarse deficiencias sanitarias en el desarrollo de las actividades.
3. La presente autorización es válida por el término de un año a partir de esta fecha, siempre y cuando se mantengan las condiciones higiénicas sanitarias que lo hicieron acreedor, caso contrario será revocado siguiendo el debido proceso.

Y para los usos legales que convengan al interesado, se extiende la presente en la Ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año dos mil _____

f. _____
Director(a) Unidad Comunitaria de Salud Familiar



Anexo 8. A

Modelo de Certificado de autorización sanitaria del establecimiento alimentario.



**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD**

EL INFRASCRITO/A DIRECTOR/A DE LA UNIDAD COMUNITARIA DE SALUD FAMILIAR DE:

OTORGA: _____ N° _____

A: _____

PROPIEDAD DE: _____

UBICADO EN: _____

POR HABER CUMPLIDO CON TODOS LOS REQUISITOS EXIGIDOS POR EL CÓDIGO DE SALUD Y NORMATIVA CORRESPONDIENTE.

ESTA AUTORIZACION ES VÁLIDA POR TRES AÑOS A PARTIR DE ESTA FECHA.

DADO EN _____, A LOS _____ DÍAS, DEL MES DE _____, DEL AÑO _____

**NOMBRE Y FIRMA
DIRECTOR/A DE UNIDAD COMUNITARIA DE SALUD FAMILIAR**



Anexo 8.B

de certificado de la autorización sanitaria de la unidad de transporte



**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD**

EL INFRASCRITO/A DIRECTOR/A DE LA UNIDAD COMUNITARIA DE SALUD FAMILIAR DE:

OTORGA: _____ **N°.** _____

A: _____

(NÚMERO DE PLACA Y TIPO DE TRANSPORTE)

PROPIEDAD DE: _____

UBICADO _____

POR HABER CUMPLIDO CON TODOS LOS REQUISITOS EXIGIDOS POR EL CÓDIGO DE SALUD Y NORMATIVA CORRESPONDIENTE.

ESTA AUTORIZACION ES VÁLIDA POR UN AÑO A PARTIR DE ESTA FECHA.

DADO EN _____, A LOS _____ DÍAS, DEL MES DE _____, DEL AÑO _____

**NOMBRE Y FIRMA
DIRECTOR/A DE UNIDAD COMUNITARIA DE SALUD FAMILIAR**



Anexo 8.C Códigos y nomenclatura para autorización

Códigos de departamento

Departamento	Código	Departamento	Código
Ahuachapán	01	Cabañas	08
Santa Ana	02	San Vicente	09
Sonsonate	03	La Paz	10
Chalatenango	04	Usulután	11
La Libertad	05	San Miguel	12
San Salvador	06	Morazán	13
Cuscatlán	07	La Unión	14

Fuente: Código Departamento, Centro Nacional de Registros (CNR), El Salvador.

Códigos de establecimientos alimentarios

Establecimientos	Nomenclatura	Establecimientos	Nomenclatura
Bodega seca	BS	Fábrica de grasas y aceites	FGA
Cuarto frío/bodega húmeda	BH	Fábrica de encurtidos	FE
Comedor	C	Fábrica de te y café	FTC
Cafetín escolar	CE	Fábricas de especias y condimentos	FEC
Chalet	CH	Fábrica de huevos deshidratados	FHD
Establecimientos de productos cárnicos artesanales	EPCA	Fábrica de consomé en polvo	FCP
Envasadoras de productos lácteos	EPL	Fábricas de salsas y pastas	FSP
Envasadora de sal	ES	Fábricas de refrescos en polvo	FRP
Envasadora de azúcar dietética	EAD	Fábricas de colorantes artificiales	FCA
Expendio de comida rápida	ECR	Fábrica de vinagres	FV

Envasadoras de aceite	EA	Fábrica de dulces	FD
Envasadoras de miel	EM	Fábrica de bebidas carbonatadas	FBC
Fábrica de galletas	FG	Fábrica de tamales, tortillas, tacos, pupusas y pizzas	FTPP
Fábrica de jugos y néctares	FJN	Fábrica de jaleas y mermeladas	FJM
Fábrica de frutas y verduras enlatadas	FFVE	Fábrica de esencias artificiales	FEA
Fábrica de harina de trigo, maíz, maicena y otros cereales	FHTMO	Fábrica de boquitas	FB
Fábrica de pastas alimenticias	FPAS	Molinos de nixtamal	MN
Fábrica de chocolate en polvo o tabletas	FCP	Panadería artesanal	PA
Fábrica de productos de soya	FPS	Panadería industrial	PI
Fábrica de cárnicos industriales	FPCI	Pupusería	P
Fábrica de agua envasada	FAE	Plantas artesanales de productos lácteos	PLA
Fábrica de hielo	FH	Plantas industriales de productos lácteos	PIPL
Fábrica de aderezos	FA	Procesadora de sal	PS
Fábricas de paletas, de agua y frutas	FPA	Restaurante	R
Fábrica de bebidas alcohólicas	FBA	Sala de ventas de productos lácteos	SVPL
Fábrica de bebidas o refrescos no carbonatados	FRNC	Supermercados	SUP
Fábrica de frijol procesado	FFP	Transporte de alimentos no perecederos	TAMP
Fábricas de gelatina en polvo o preparadas	FG	Transporte de alimentos perecederos	TAP

Fuente: Equipo técnico del Manual de procedimientos técnicos para la vigilancia de alimentos, MINSAL, noviembre del 2013.



Anexo 9

Modelo de Certificación de autorización de funcionamiento del medio de transporte de alimentos

Certificación No. _____

El Infrascrito Director(a) de la Unidad Comunitaria de Salud Familiar, en su calidad como Delegado del Ministerio de Salud, con base al Artículo 83 y 86 del Código de Salud, de acuerdo con el informe favorable, basado en la inspección sanitaria realizada por (nombre y cargo de la persona), así como haber tenido a la vista los detalles de la naturaleza de las actividades a realizar descritos en la documentación anexa a la solicitud, por medio de la presente Certifica que el (nombre de propietario: persona natural o sociedad) _____: se ha

extendido la Certificación de autorización de funcionamiento de la unidad de transporte **para transporte de alimentos: perecederos / no perecederos**, Placa No: _____

El presente se concede bajo las condiciones siguientes:

- 1- Dar fiel cumplimiento a los lineamientos sanitarios emanados de esta Dirección en relación con las actividades y compromisos declarados en el proceso de adquisición del presente certificado, e igualmente a los requisitos establecidos en la normativa sanitaria respectiva, en el Código de Salud vigente y demás leyes pertinentes.
- 2- Identificar el vehículo con el número asignado en este certificado.
- 3- Hacer uso exclusivo del vehículo para transportar alimentos (perecederos/no perecederos según el caso).
- 4- Acatar las recomendaciones técnicas y observaciones que reciba del personal de salud ambiental del Ministerio de Salud en caso de detectarse deficiencias sanitarias en el desarrollo de las actividades.

La presente autorización es válida por el término de UN AÑO, a partir de esta fecha, siempre y cuando se mantengan las condiciones higiénicas sanitarias que lo hicieran acreedor, caso contrario será revocado siguiendo el debido proceso legal correspondiente.

Fecha de autorización: _____, fecha de vencimiento: _____,

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

f. _____

Nombre Director(a) UCSF

Sello



Anexo 10



Acta de retención o retiro de alimentos y bebidas no alcohólicas

En _____, a las _____ horas, con _____ minutos, del día _____, del mes de _____, del año _____, presentes el señor(a): _____, a quien identifico por su Documento _____ tipo _____, presente en calidad de _____ y los señor(es): _____ y _____ en calidad de testigos y el señor(a) _____ delegado del Ministerio de Salud, quien en fecha _____ practicó inspección sanitaria al establecimiento _____, que se dedica a: _____, ubicado en: _____, propiedad de: _____.

Lugar: _____ en el que se retienen o retiran de circulación los productos detallados, en el contexto de aplicación del Código de Salud y la Norma Técnica de Alimentos; por haber encontrado las situaciones siguientes: _____

Los productos retirados, se mantendrán en calidad de retención detallándose a continuación:

Nombre del producto	No. Registro sanitario	Fabricante	Número de lote	Fecha de vencimiento	Número de unidades (a)	Volumen o Peso en litros o g (b)	Volumen o peso Total en litros o g (a X b)

Lo actuado es de conformidad a lo establecido en el Código de Salud e instrumentos técnicos jurídicos. Y, en fe de lo actuado se firma la presente en _____ a los _____ días del mes de _____ del año dos mil _____.

F. _____
Delegado del MINSAL
(Sello)

F. _____
Propietario o encargado del establecimiento

Testigo(s) firmas y número de Documento Único de Identidad.



Anexo 11 Acta de decomiso de alimentos y bebidas no alcohólicas

En _____, a las _____ horas, con _____ minutos, del día _____, del mes de _____, del año _____, presentes el señor(a): _____, delegado del Ministerio de Salud, quien en esta fecha practicó inspección sanitaria a productos alimenticios, que se encuentran en _____

a quien identifico por su Documento _____ tipo _____, presente en calidad de _____ y los señor(es): _____ y en calidad de testigos y el señor(a) _____ delegado del Ministerio de Salud, quien en fecha _____ practicó inspección sanitaria al establecimiento _____, que se dedica ubicado a: _____ en: _____, propiedad de: _____.

Lugar: _____ en el que se retienen o retiran de circulación los productos detallados, en el contexto de aplicación del Código de Salud y la Norma Técnica de Alimentos; por haber encontrado las situaciones siguientes: _____

Propiedad de _____
En donde habiendo encontrado productos alimenticios en condiciones no aptas para el consumo humano, se procedió al decomiso de los mismos, los cuales se detallan a continuación:

Tipos de alimentos	No. de unidades (a)	Peso x volumen			
		Por unidad (b)		Totales (a x b)	
		Kg.	Lts.	Kg.	Lts.

Lo actuado es de conformidad a lo establecido en el Art. 90 del Código de Salud.

Y, en fe de lo actuado se firma la presente en _____ a los _____ días del mes de _____ del año dos mil _____.

F. _____
(Sello) Delegado del MINSAL

F. _____
Propietario o encargado del establecimiento

Testigo: nombre, firma y número de Documento Único de Identidad

Testigo: nombre, firma y número de Documento Único de Identidad



Anexo 12
Acta de destrucción de alimentos y bebidas no alcohólicas

En _____, a las _____ horas, con _____ minutos, del día _____ del mes de _____ del año _____, presentes el delegado del Ministerio de Salud, Y las personas siguientes: _____

_____ siendo estas la fecha y hora señaladas para proceder a la destrucción de los productos alimenticios, cuya cantidad y naturaleza están especificadas detalladamente en las actas de decomiso adjuntas; se procedió a dicha destrucción de los productos decomisados en: _____

En donde habiéndose encontrado productos alimenticios, que no cumplen con las condiciones señaladas en el Código de Salud e instrumentos técnicos jurídicos; se procedió a la destrucción de los productos de conformidad a lo establecido en el Artículo 90 del Código de Salud.

No habiendo más que hacer constar se firma la presente en _____, a las _____ horas con _____ minutos del día _____ del mes de _____ del año dos mil _____.

f. _____

f. _____

Nombre del Delegado del MINSAL

Nombre del propietario del establecimiento o encargado
DUI No.

(Sello)

F. _____
Testigo (Firma y nombre)



Anexo 13

Acta de liberación de productos retenidos

En _____, a las _____ horas, con _____ minutos, del día _____, del mes de _____, del año _____, presentes el señor(a): _____, en calidad de testigo, el señor(a) _____ y el señor(a) _____ delegado del Ministerio de Salud, quien en fecha _____ practicó inspección sanitaria a establecimiento _____, que se dedica a: _____, ubicado en: _____, propiedad de: _____.

Lugar en el que se liberan los productos retenidos en las fechas anteriores.

Los productos liberados se detallan a continuación:

Nombre del producto	No. Registro sanitario	Fabricante	Número de lote	Fecha de vencimiento	Presentación	Número de unidades (a)	Volumen en litros (b)	Volumen Total litros (a X b)

f. _____
Nombre del Delegado del MINSAL
(Sello)

f. _____
Nombre del propietario o representante del establecimiento

f. _____
Nombre del testigo



Anexo 15

Toma y envío de muestras de alimentos y bebidas no alcohólicas al Laboratorio

Por la presente se hace constar que se han tomado las muestras para remitirlas al Laboratorio. En donde se les practicarán los análisis correspondientes.

Las muestras se detallan a continuación:

Muestra No.	Unidades de la muestra	Tipo alimento o bebida	Marca	Número de Registro sanitario	Fecha de Fabricación	Código de identificación o número de lote	Volumen unitario

1. Las muestras se tomaron en:

Lugar de producción	Expendio	Distribución	Bodegas	Transporte	Distribución	Otros lugares

Señale con X en el espacio correspondiente

2. Identificación del establecimiento:

Nombre: _____
 Dirección: _____
 Propietario: _____

3. Nombre: Productor: _____, distribuidor: _____, dirección: _____

4. Condiciones de almacenamiento: _____
 Tipo de bodega: Seca: _____, Cuarto frío: _____.

5. Defectos observados en el producto: _____

6. Motivos del muestreo: registro sanitario: _____, denuncia: _____, investigación epidemiológica: _____, otras: _____

7. Análisis solicitados: _____

8. Quedó muestra de control: si: _____, no: _____.

Lugar y fecha:

F. _____
 Nombre: _____
 Propietario e encargado del establecimiento

F. _____
 Nombre: _____
 Cargo: _____
 De quien tomó las muestras

Sello