

Dirección Regional de Salud Occidental

Permisos a Establecimientos Comercilaizadores de Alimentos

Institución: Dirección Regional de Salud Occidental

Categoría de servicios: Permisos para Establecimientos Comercializadores de Alimentos, Funerarias y Empresas para la Importación, distribución y comercialización de productos derivados del Tabaco.

Nombre: Permisos a Establecimientos Comercilaizadores de Alimentos

Dirección: Dirección Regional de Salud de Occidente, Area de Permisos, ubicada en Final 25 Calle Oriente, Calle By Pass, Barrio San Rafael, Santa Ana

Horario: 7:30 am. a 3:30 pm. de Lunes a Viernes durante todo el año, excepto días festivos y fines de semana.

HORARIO DE ATENCIÓN EN COLECTURÍA: 07:30 A.M. - 12:15 M Y 01:10 P.M. - 03:30 P.M.

Nota: Para iniciar el proceso del servicio solicitado, el formulario de mandamiento de pago debe ser llenado en la Unidad de Salud más cercana de la persona o empresa que requiere los servicios arriba detallados, el pago debe ser realizado en Colecturías del Ministerio de Salud, ubicadas en San Salvador (En el Edificio de Laboratorio Central Dr. Max Bloch, Alameda Roosevelt, frente al Parque Cuscatlán y San Miguel (Laboratorio Descentralizado de aguas), donde se le emitirá la Factura o Comprobante de Crédito Fiscal, según lo estipulado en el artículo 107 del Código Tributario. Para montos mayores a \$110.00, favor cancelar con cheque certificado o de caja a nombre de la DIRECCION GENERAL DE TESORERIA.

Tarifas autorizadas según Acuerdo Ejecutivo No. 887 del Ministerio de Hacienda del 21 de mayo del año 2013, Diario Oficial tomo N 399, N 97 del 29 de mayo de 2013

Tiempo de respuesta: A partir de que se cumplen todos los requisitos establecidos, el tiempo promedio de respuesta es de 2 Meses.

Área responsable: Unidad de Permisos, Región Occidental.

Encargado del servicio: Ing. Raúl Barahona

Descripción: Se refiere al Permiso que cada Unidad Comunitaria de Salud Familiar otorga a los Establecimientos que manipulan, preparan, transportan y comercializan alimentos a la población en general.

Costo: * Ver documento adjunto

Requisitos generales:

REQUISITOS, TRAMITE Y PROCEDIMIENTOS PARA AUTORIZACION DE UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS O ESTABLECIMIENTO SUJETO A PERMISO SANITARIO PARA OBTENER EL PERMISO DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO SANITARIO.

GRUPO: Vehículos que Transportan Alimentos perecederos; y vehículos que Transportan Alimentos no perecederos.

REQUISITO: Cumplir con el Acuerdo n 150 "Norma Técnica de Alimentos" del Art. 92 al Art. 104.

TRAMITE: Autorización de la Unidad de Transporte por primera vez y por renovación Art. 106:

La solicitud para autorización sanitaria de la unidad de transporte, se debe tramitar en la UCSF o en las Ventanillas Única de Permisos en cada Región de Salud.

PROCEDIMIENTO: El titular del Vehículo tiene que presentar carta de solicitud de Permiso Sanitario dirigida al Médico Director del Nivel Local del Área Geográfica de influencia a la cual pertenece el punto de partida del o los Vehículos juntamente con todos los requisitos administrativos considerados en Art. 106 de la "Norma Técnica de Alimentos"; obtener una calificación arriba del 90% en la "Ficha de Calificación" correspondiente; y cumplir con las recomendaciones higiénico sanitarias en el plazo otorgado por el delegado de Salud en el acta de inspección respectiva.

GRUPO: Ventas de Alimentos en calidad de vigilancia sanitaria (Venta de alimentos en la vía pública).

REQUISITOS: Cumplir con los requisitos generales sanitarios del Art. 5 al Art. 46 de la "Norma Técnica de Alimentos", según apliquen a éstos.

TRAMITE: De los establecimientos temporales, en base al Art. 112 de la "Norma Técnica de Alimentos": "A los establecimientos instalados temporalmente para periodos máximos de treinta días calendario, no se les exigirá la autorización sanitaria de funcionamiento, pero estarán sujetos a vigilancia sanitaria, en lo que respecta a presentación e higiene personal, limpieza del local, control de salud del manipulador, manejo, conservación y protección de alimentos, limpieza y desinfección de equipos y utensilios e impartir el curso para manipuladores de alimentos"; por lo tanto, no están sujetos a ningún trámite.

GRUPO: Establecimientos sujetos a Permiso Santario: Fábricas, Maquilas, Funerarias, Cementerios, Comercios, Mercados, Escuelas y Colegios; Turiscentros; Hoteles; y Moteles.

REQUISITOS: Cumplir con el Acuerdo n 504 en lo que respecta a Requisitos para solicitar licencia sanitaria para fábricas (excepto alimentarias); y Requisitos para solicitar licencia sanitaria para establecimientos de industria, comercio y similares (excepto alimentarias); cumplir con la Norma Técnica Sanitaria para Fábrica de Confexión de Ropa; Norma Técnica para la Autorización de Estableciientos que Manipulan Cadáveres; y Norma Técnica para el Control y Autorización de Centros Educativos; Protocolo Sanitario para Mercados Saludables; y El Código de Salud.

TRAMITE: REQUISITOS PARA SOLICITAR LICENCIA SANITARIA PARA FÁBRICAS (EXCEPTO ALIMENTARIAS) :

PRIMERA VEZ

1. Fotocópia de DUI del representante legal o persona natural (en caso de persona extranjera carné de residente)
2. Fotocópia de NIT de lá empresa o persona natural
3. Fotocopia de Escritura de Constitución de Sociedad.
4. Fotocopia del acta de elección del representante legal de la empresa, debidamente autenticada por notario (aplica únicamente para personas jurídicas).
5. Solvencia Municipal
6. Copia de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente.
7. Fotocopia de Permiso Ambiental vigente extendido por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Aplica aquellas actividades, obras o proyectos descritos en el Art. 21 de la Ley de Medio Ambiente)
8. Croquis y distribución de la planta (No tiene que estar a escala)
9. Lista de productos que elabora
10. Programa de control de insectos y roedores.

REQUISITOS PARA SOLICITAR LICENCIA SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE INDUSTRIA, COMERCIO Y SIMILARES (EXCEPTO ALIMENTARIAS)

PRIMERA VEZ:

1. Fotocopia de DUI del representante legal o persona natural
2. Fotocopia de NIT de la empresa o persona natural (en caso de extranjero carné de residente)
3. Fotocopia de Escritura de Constitución de Sociedad
4. Solvencia Municipal
5. Copia de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente.
6. Programa de control de insectos y roedores
7. Fotocopia de Permiso Ambiental vigente extendido por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Aplica aquellas actividades, obras o proyectos descritos en el Art. 21 de la Ley de Medio Ambiente)

RENOVACIÓN:

1. Fotocopia de DUI del representante legal o persona natural
2. Fotocopia de NIT de la empresa o persona natural (en caso de extranjero carné de residente)
3. Solvencia Municipal
4. Programa de control de insectos y roedores

PROCEDIMIENTO: El titular tiene que presentar carta de solicitud de Permiso Sanitario dirigida al Médico Director del Nivel Local del Área Geográfica de influencia a la cual pertenece la fábrica, el comercio o establecimiento juntamente con todos los requisitos administrativos considerados en el "Acuerdo 504"; incorporar a la solicitud el "capital social" del establecimiento; es decir, lo que se ha invertido en hechar a andar el negocio; obtener una calificación arriba del 90% en la "Ficha de Calificación" correspondiente o cumplir con las recomendaciones dadas por el delegado de Salud de acuerdo al Código de Salud; y cumplir con las recomendaciones higiénico sanitarias en el plazo otorgado.

GRUPO : Panaderías Artesanales; Envasadoras de Aceite; Envasadora de alimentos Perecederos y no Perecederos; Restaurantes; Supermercados; Comedores y Pupuserías; Bodegas Secas; Cuartos Fríos; y Plantas Artesanales de Lácteos. También se incluyen Cafeterías; Chalet's; Tiendas de Conveniencia; Salas de Te, Salas de Venta de Pan; Salas de Venta de Productos Lácteos; Molinos Nixtamal; y Sorbeterías (Plantas y Salas de Venta):

REQUISITO: Cumplir con el Acuerdo n 150 "Norma Técnica de Alimentos" del Art. 5 al Art. 46 (Requisitos sanitarios generales); del Art. 47 al Art. 91 (Requisitos sanitarios específico por rubro de alimentos).

TRAMITE: Solicitud de autorización del establecimiento por primera vez: Art. 105

- 1) Fotocopia de Documento Único de Identidad del representante legal o persona natural. En caso de extranjero, carné de residente.
- 2) Fotocopia de la Tarjeta de Identificación Tributaria de la empresa o persona natural.
- 3) Fotocopia de Escritura de Constitución de Sociedad o de modificación de ésta (aplica únicamente a personas jurídicas).
- 4) 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.
- 5) Cuadruplicado del Mandamiento de pago cancelado.
- 6) 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, chalets y molinos de nixtamal.

Solicitud para renovar la autorización del establecimiento:

- 1) Fotocopia de Documento Único de Identidad (DUI) del representante legal o persona natural. En caso de extranjero, carné de residente.
- 2) Fotocopia de la Tarjeta de Identificación Tributaria de la empresa o persona natural.
- 3) 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.
- 4) Cuadruplicado del Mandamiento de pago cancelado.

PROCEDIMIENTO: El titular tiene que presentar carta de solicitud de Permiso Sanitario dirigida al Médico Director del Nivel Local del Área Geográfica de influencia a la cual pertenece el establecimiento de alimentos juntamente con todos los requisitos administrativos considerados en el Art. 105 de la "Norma Técnica de Alimentos"; incorporar a la solicitud el "capital social" del establecimiento; es decir, lo que se ha invertido en hechar a andar el negocio de alimentos; obtener una calificación arriba del 90% en la Ficha de Calificación correspondiente; y cumplir con las recomendaciones higiénico sanitarias en el plazo otorgado por el delegado de Salud dentro del establecimiento en el acta de inspección respectiva.

GRUPO: Fábricas de Alimentos; Plantas Envasadoras de Agua; y Panaderías Industriales

REQUISITO: Cumplir con el "Reglamento Técnico Centroamericano para Industrias de Alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura"; y en el caso de las Plantas Envasadoras de Agua tienen que cumplir con la "Norma Salvadoreña Obligatoria de Agua Envasada"; y ambos rubros, cumplir con los requisitos para Fábrica de Alimentos del Acuerdo n 504.

TRAMITE: PRIMERA VEZ:

1. Fotocopia de DUI del representante legal o persona natural (en caso de persona extranjera carné de residente)
2. Fotocopia de NIT de la empresa o persona natural
3. Fotocopia de escritura de constitución de sociedad (aplica únicamente para personas jurídicas)
4. Fotocopia del acta de elección del representante legal de la empresa debidamente autenticada por notario (aplica únicamente para personas jurídicas).
5. Solvencia Municipal
6. Copia de autorización o calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente.
7. Fotocopia de Permiso Ambiental vigente extendido por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Aplica aquellas actividades, obras o proyectos descritos en el Art. 21 de la Ley de Medio Ambiente)
8. Croquis y distribución de la planta (No tiene que estar a escala)
9. Lista de productos que elabora
10. Certificado de salud de los trabajadores que incluya exámenes clínicos actualizados cada seis meses de: general de heces, general de orina; la exigencia para los exámenes de Baciloscopia y Radiografía del torax, será evaluada por el médico responsable.
11. Programa de control de insectos y roedores.
12. Programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

PROCEDIMIENTO: El titular tiene que presentar carta de solicitud de Permiso Sanitario dirigida al Médico Director del Nivel Local del Área Geográfica de influencia a la cual pertenece la fábrica de alimentos juntamente con todos los requisitos administrativos considerados en el "Acuerdo 504"; incorporar a la solicitud el "capital social" del establecimiento; es decir, lo que se ha invertido en hechar a andar el negocio de alimentos o agua envasada; obtener una calificación arriba del 90% en la "Ficha de Calificación" correspondiente; y cumplir con las recomendaciones higiénico sanitarias en el plazo otorgado por el delegado de Salud dentro del establecimiento en el acta de inspección respectiva.