



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Edgar Antonio Mendoza Castro

TOMO N° 394

SAN SALVADOR, JUEVES 2 DE FEBRERO DE 2012

NUMERO 22

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

SUMARIO

Pág.

Pág.

ORGANO LEGISLATIVO

Acuerdos Nos. 1964, 1965 y 1969.- Se llama a Diputados Suplentes para que concurran a formar asamblea..... 4-8

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdo No. 15-0542.- Creación, nominación y funcionamiento del Colegio Cristiano “Nueva Vida y Esperanza”, a funcionar en el municipio de Guazapa..... 9

Acuerdo No. 15-1497.- Se autoriza ampliación de servicios en el Liceo Evangélico La Atarraya, ubicado en el municipio de Ahuachapán..... 10

MINISTERIO DE SALUD RAMO DE SALUD

Acuerdo No. 117.- Norma Técnica Sanitaria para la Autorización de Funcionamiento de Establecimientos Agroindustriales..... 11-32

Acuerdo No. 118.- Norma Técnica para la Vigilancia Sanitaria de Piscinas y Balnearios. 33-49

ORGANO JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdos Nos. 1207-D, 1210-D, 1216-D, 1223-D y 1252-D.- Autorizaciones para el ejercicio de la abogacía en todas sus ramas 50

INSTITUCIONES AUTÓNOMAS

ALCALDÍAS MUNICIPALES

Decreto No. 2.- Reforma a la ordenanza de tasas por servicios municipales de la ciudad de Usulután..... 51

Decreto No. 7.- Reforma a la ordenanza transitoria de dispensa del pago de intereses y multas deducidas por la mora en el pago de tasas municipales de San Antonio del Monte, departamento de Sonsonate..... 52-53

Estatutos de las Asociaciones de Desarrollo Comunal “Cantón San Lucas” y “Comunidad El Álamo, Cantón Los Magueyes” y Acuerdos Nos. 1 y 12, emitidos por las Alcaldías Municipales de Zacatecoluca y Ahuachapán, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. 54-61

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACIÓN

Declaratoria de Herencia

Cartel No. 133.- María Magdalena Pineda Navarro.- (1 vez) 62

Edicto de Emplazamiento

Cartel No. 134.- Ana Ella Gómez Gómez.- (1 vez)..... 62

DE SEGUNDA PUBLICACIÓN

Aceptación de Herencia

Cartel No. 123.- María Santos Sánchez.- (3 v. alt.) 62

Cartel No. 124.- Margarita Reyna Montecinos y Otros.- (3 v. alt.) 62-63

**MINISTERIO DE SALUD
RAMO DE SALUD**

ACUERDO No. 117.-

San Salvador, 31 de enero de 2012.-

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE SALUD,

CONSIDERANDO:

- I. Que de acuerdo a lo prescrito en el Artículo 101 del Código de Salud, el cual establece que los edificios destinados al servicio público, como fábricas e industrias, no podrán abrirse, habitarse, ni funcionar o ponerse en explotación, sin el permiso escrito de la autoridad de salud correspondiente.
- II. Que tal como lo establece el Artículo 109, literal c) de la ley citada en el párrafo precedente, corresponde al Ministerio, autorizar la instalación y funcionamiento de las fábricas y demás establecimientos industriales.
- III. Que de acuerdo a lo establecido en los considerandos anteriores y con el propósito de reducir los posibles daños al ambiente y a la salud pública, se hace necesario normar técnicamente el aspecto sanitario, para la permisibilidad del uso y funcionamiento de edificios destinados como fábricas e industrias.

POR TANTO:

En uso de las facultades legales conferidas

ACUERDA emitir la siguiente:

Norma técnica sanitaria para la autorización de funcionamiento de establecimientos agroindustriales

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Capítulo único

Objeto, ámbito de aplicación, autoridad competente y terminología

Objeto

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

Ámbito de aplicación

Art. 2.- Están sujetos al cumplimiento de la presente Norma, los establecimientos agroindustriales siguientes: Procesadoras de caña de azúcar, beneficios de café, sus recibideros y el transporte de pulpa de café.

Autoridad competente

Art. 3.- Corresponde al Ministerio de Salud, a través de las Unidades Comunitarias de Salud Familiar (UCSF) Intermedias y Especializadas, SIBASI y Direcciones Regionales; en adelante, establecimientos de salud, dar cumplimiento a la presente Norma.

Terminología

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

- a) Bagacillo: Partículas de bagazo, ya quemado, que se esparcen por el aire durante la molienda.
- b) Biomasa: Materia orgánica originada en un proceso biológico espontáneo o provocado, utilizable como fuente de energía. La cual es generada a partir de desechos agrícolas, forestales, madera o estiércol. En este caso se refiere a la biomasa que procede del bagazo de la caña.
- c) Cachaza: Espumas e impurezas que sobrenadan en el jugo de la caña de azúcar al someterlo a la acción del fuego.
- d) Cuerpo receptor: Se refiere al cuerpo de agua superficial expuesto a recibir descargas.
- e) Emisiones atmosféricas de fuentes fijas: Liberaciones o descargas a la atmósfera de partículas, gases o formas de energía, provenientes de una fuente fija.
- f) Lixiviado: Líquido que se ha filtrado o percolado, a través de los residuos sólidos u otros medios, y que ha extraído, disuelto o suspendido materiales a partir de ello, pudiendo contener materiales potencialmente dañinos.
- g) Plan de adecuación sanitario: Consiste en el conjunto de acciones y actividades que el propietario o representante legal del establecimiento agroindustrial se propone realizar en un cierto plazo, en cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos en la presente Norma.

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

Art. 5.- El ingenio azucarero, la molienda de caña de azúcar y la planta beneficiadora de café, en adelante establecimiento agroindustrial, deben instalarse en área rural, dejando un perímetro de seguridad dentro de su terreno, no menor de cien metros, a partir de las instalaciones de producción u otras instalaciones.

Protección e higiene de los alimentos

Art. 6.- El propietario del establecimiento, debe garantizar que haya espacio físico y limpio que cuente con las condiciones mínimas necesarias para la ingesta de los alimentos por parte de los trabajadores.

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

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

Instalaciones sanitarias

Art. 7.- El establecimiento debe disponer de instalaciones sanitarias de conformidad a lo siguiente:

- a) Lavamanos: En establecimientos con cien trabajadores o menos, un lavamanos por cada quince trabajadores o fracción mayor de cinco. Establecimientos con más de cien trabajadores, un lavamanos por cada veinte trabajadores o fracción mayor de diez. Cada lavamanos debe dotarse de jabón y toallas, o secadores de mano.
- b) Duchas: Una ducha por cada cien trabajadores expuestos a labores relacionadas con la manipulación de productos químicos, cachaza y aguas residuales.
- c) Inodoros: Un inodoro para establecimientos con menos de veinticinco trabajadores. De veintiséis a cien trabajadores, uno por cada veinticinco o fracción mayor de diez. De ciento uno a quinientos trabajadores, uno por cada treinta trabajadores o fracción mayor de diez. De quinientos a más trabajadores, uno por cada treinta y cinco trabajadores o fracción mayor de quince.

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

- d) Urinarios: Se debe instalar un urinario individual por cada cincuenta trabajadores.

Las instalaciones sanitarias deben estar en buen estado de mantenimiento, funcionamiento y limpieza.

Tratamiento de aguas residuales de tipo ordinario y tipo especial

Art. 8.- El establecimiento agroindustrial debe tratar las aguas residuales de tipo ordinario mediante las alternativas siguientes:

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

Art. 9.- El establecimiento agroindustrial debe dar tratamiento a las aguas residuales de tipo especial, mediante sistemas de tratamiento autorizados por el MARN, si fuera el caso.

Valores de descarga de agua residuales de tipo especial a un cuerpo receptor

Art. 10.- Las descargas de aguas residuales resultantes de los sistemas de tratamiento que sean vertidas a un cuerpo receptor, deben cumplir con los valores máximos permisibles establecidos en las tablas respectivas del Anexo 1.

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

Drenaje de aguas lluvias

Art. 11.- El establecimiento agroindustrial debe disponer de un sistema de drenaje de aguas lluvias, para evitar el estancamiento de aguas y la proliferación de vectores.

Prevención y control de insectos y roedores

Art. 12.- El establecimiento agroindustrial debe implementar de manera continua y permanente, un programa de control de insectos y roedores, que establezca lo siguiente:

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

Capítulo II**Medidas generales para reducir la contaminación ambiental****Limpieza y manejo desechos sólidos comunes**

Art. 13.- El establecimiento agroindustrial debe mantener limpias las instalaciones internas, aceras y otros espacios no construidos, desarrollando un plan para el manejo integral de los desechos sólidos comunes, el cual se establecerá lo siguiente:

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

Capítulo III**Medidas específicas para reducir la contaminación ambiental en el procesamiento de la caña de azúcar****Alternativas de uso del bagazo**

Art. 14.- El bagazo de la caña de azúcar debe utilizarse, de acuerdo al criterio técnico establecido por el propietario, como combustible alternativo (Biomasa), forraje para animales, o en su defecto se debe incorporar en la fabricación de compostaje. Se aceptarán otras alternativas tecnológicas de uso del bagazo siempre y cuando se controlen los posibles efectos al ambiente y la salud.

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

Manejo y procesamiento de la cachaza y bagacillo

Art. 15.- La cachaza debe ser manejada adecuadamente, mediante procesos que no perjudiquen la salud y el medio ambiente, atendiendo lo establecido en el permiso ambiental, si aplica.

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

Capítulo IV**Medidas específicas para reducir la contaminación ambiental en el procesamiento del café****Reducción de agua en el proceso**

Art. 16.- El propietario o representante legal de la planta beneficiadora de café, debe implementar medidas constatables para optimizar la cantidad de agua utilizada en el proceso de despulpe y lavado del café.

Manejo de la pulpa

Art. 17.- La pulpa de café debe tratarse en las instalaciones de la planta, con métodos que minimicen la proliferación de moscas, zancudos, lixiviados y olores.

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

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

Art. 18.- El espacio donde se acumula la pulpa no debe permitir la infiltración, caso contrario, será necesaria su impermeabilización.

Art. 19.- El sistema de drenaje de lixiviados, debe canalizarse a los sistemas de tratamiento de las aguas mieles.

Capítulo V**Requisitos sanitarios en los recibideros de café y el transporte de la pulpa****Recibideros de café**

Art. 20.- Las condiciones sanitarias mínimas que deben cumplir los recibideros de café son las siguientes:

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

Transporte de la pulpa

Art. 21.- Las condiciones mínimas sanitarias para el transporte de la pulpa de café tratada son las siguientes:

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

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

Capítulo VI**Almacenamiento de empaques, manejo de sustancias químicas, registro sanitario y etiquetado****Almacenamiento de empaques**

Art. 23.- Los empaques y envases que se empleen para el envasado del producto final, deben almacenarse en condiciones que los protejan de la contaminación de factores externos, el espacio físico de almacenamiento debe mantenerse limpio y ordenado.

Manejo de sustancias químicas

Art. 24.- Las sustancias químicas y equipos de fumigación deben mantenerse en una bodega separada de la zona de producción.

Registro sanitario y etiquetado

Art. 25.- Los productos empacados para comercialización nacional o exportación, deben contar con el Registro Sanitario vigente del MIN-SAL.

Capítulo VII**Trámite de solicitud, autorización, vigencia y adecuación****Trámite de solicitud**

Art. 26.- La solicitud para la autorización sanitaria o renovación del establecimiento agroindustrial y el recibidero de café, se debe presentar en la UCSF, o en su caso en la Ventanilla de Permisos (según Anexo 3 y 4).

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

Art. 27.- La solicitud para autorizar las unidades de transporte de la pulpa de café, se debe presentar en la UCSF, del área de responsabilidad donde se encuentre ubicada la planta procesadora de café, o en su caso en la Ventanilla de Permisos (según Anexo 5).

Requisitos para la autorización y renovación

Art. 28.- La solicitud de autorización sanitaria del establecimiento agroindustrial y el recibidero de café por primera vez, se debe acompañar con los siguientes documentos:

- a) Fotocopia de Documento Único de Identidad (DUI) del propietario o representante legal, en caso de extranjero carné de residente.
- b) Fotocopia de la Tarjeta de Identificación Tributaria de la sociedad o propietario.
- c) Fotocopia de Escritura de Constitución, modificación o fusión de Sociedad (aplica únicamente a personas jurídicas).
- d) Cuadрупlicado del mandamiento de pago cancelado.
- e) Copia de calificación del lugar para ubicación del establecimiento otorgada por la autoridad competente para autorización de primera vez.

Art. 29.- La solicitud de renovación de la autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento agroindustrial y el recibidero de café se deben presentar con los documentos siguientes:

- a) Fotocopia de DUI del propietario o representante legal, en caso de extranjero carné de residente.
- b) Fotocopia de la Tarjeta de Identificación Tributaria de la sociedad o propietario.
- c) Cuadruplicado del mandamiento de pago cancelado.

Art. 30.- La solicitud de autorización de la unidad de transporte por primera vez o la renovación, se debe acompañar de los documentos siguientes:

- a) Fotocopia de Documento Único de Identidad (DUI) del representante legal o propietario, en caso de extranjero carné de residente.
- b) Fotocopia de Tarjeta de Identificación Tributaria de la sociedad o propietario.
- c) Número de placa de la unidad de transporte y el tonelaje.
- d) Cuadruplicado del mandamiento de pago cancelado por cada unidad de transporte.

Derecho de la autorización sanitaria

Art. 31.- Para efecto de otorgar la autorización sanitaria de funcionamiento del establecimiento agroindustrial, el recibidero de café y el vehículo de transporte de la pulpa, será necesario que se alcance puntajes mayores o iguales a noventa por ciento.

Plan de adecuación sanitario

Art. 32.- Los establecimientos industriales evaluados que no cumplan con el porcentaje establecido en el Art. 31, deben presentar un plan de adecuación sanitario, dentro de un plazo no mayor de treinta días, el cual será resuelto por la UCSF del área de responsabilidad.

El plazo máximo para el cumplimiento del plan de adecuación sanitario será de tres años.

Autorización sanitaria de funcionamiento

Art. 33.- La autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos agroindustriales y los recibideros de café y la autorización de los vehículos de transporte de la pulpa, serán extendidos por los Directores de las Unidades Comunitarias de Salud Familiar, a favor de los solicitantes que cumplan con los requisitos establecidos en las fichas de evaluación (Anexo 6, 7 y 8).

La autorización sanitaria de funcionamiento de los establecimientos agroindustriales y los recibideros de café y la autorización de los vehículos de transporte de la pulpa, también serán diligenciados a través de la Ventanilla de Permisos, que se extenderá por el Director Regional de Salud, para lo cual deberá tener a la vista el informe técnico de la UCSF avalando que se otorgue la autorización referida.

Vigencia de la autorización

Art. 34.- La autorización sanitaria del establecimiento agroalimentario y los recibideros de café, se otorgará para un período de vigencia de tres años (según resolución de Anexo 9), el cual puede ser por igual período.

La autorización sanitaria de funcionamiento de la unidad de transporte de la pulpa de café, tendrá un período de vigencia de un año a partir de la fecha de emisión del mismo, (según anexo 10), el cual deberá ser renovado por igual período.

TITULO III
DISPOSICIONES FINALES

Capítulo Único

Sanciones, de lo no previsto, anexos, derogatoria y vigencia

Sanciones

Art. 35.- Todo incumplimiento a lo establecido en la presente norma, será sancionado de acuerdo a lo establecido en el Código de Salud y demás legislación pertinente.

De lo no previsto

Art. 36.- Todo lo que no esté previsto en la presente Norma Técnica, se debe resolver a petición de parte, por medio de escrito dirigido al Titular de esta Cartera de Estado, fundamentando técnica y jurídicamente la razón de lo no previsto.

Anexos

Art. 37.- Forman parte integrante de la presente norma los anexos siguientes:

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

Derogatoria

Art. 38.- Déjanse sin efecto los Acuerdos No. 729 y 730, ambos de fecha ocho de agosto de dos mil ocho, que contienen las Normas Técnicas para la Vigilancia y Autorización de Plantas Beneficiadoras de Café y sus Recibideros y Vigilancia y Autorización de Ingenios Azucareros, publicados en el Diario Oficial número 154, Tomo 380, de fecha veinte de agosto del dos mil ocho, y Acuerdo No. 504, del once de junio de dos mil siete, del Ramo de Salud Pública y Asistencia Social, en lo relacionado a los requisitos para establecimientos alimentarios.

Vigencia

Art. 39.- El presente Acuerdo entrará en vigencia ocho días después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNIQUESE.

DRA. MARÍA ISABEL RODRÍGUEZ,
MINISTRA DE SALUD.

Anexo 1

Tablas de vigilancia sanitaria de las aguas residuales de tipo especial

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

Parámetro	pH	DBO 5, 20 (mg/litro)	DQO (mg/litro)	Sólidos suspendidos totales	Aceites y grasas (mg/litro)	Sólidos sedimentables (ml/litro)	Temperatura
Valores máximos Permisibles	5.5 - 9	400	600	150	30	30	20-35 °C ¹⁾

1) Siempre y cuando el cuerpo receptor lo permita

Nota: valores tomados de NSO 13.49.01:07 agua. Aguas Residuales Descargadas a un Cuerpo Receptor.

Referencia:

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

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

Características	m ³ por día		
	<50	> 50	> 100
pH, Sólidos Sedimentables y Caudal	Mensual	Semanal	Diario
Grasa y aceites	Anual	Semestral	Trimestral
DBO5,20	Trimestral	Trimestral	Trimestral
DQO			
Sólidos Suspendidos Totales	Anual	Semestral	Trimestral

Las características: Temperatura, pH, Sólidos Sedimentables y Caudal, no requieren ser practicados por un laboratorio acreditado.

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

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

Nota: valores tomados de NSO Agua, Aguas residuales descargadas a un cuerpo receptor.

Referencias:

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

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

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

Las características: Temperatura, pH, Sólidos Sedimentables y Caudal, no requieren ser practicados por un laboratorio acreditado.

Anexo 2, Cálculo de índice de mosca

Ciclo de vida y hábitos de la mosca:

1. Ciclo de vida: sufre una metamorfosis completa (huevo, larva, pulpa y adulto). Huevo de 12 a 24 horas. Las tres etapas del estado larvario duran de 3 a 24 días. Pupas de 4 a 5 días. Durante el calor se producen dos o más generaciones de moscas por mes.
2. Las atraen fuertemente las heces y todas las materias orgánicas en descomposición, sin embargo no viven más de 48 horas sin agua.
3. Longevidad de 12 a 4 semanas.

Evaluación de la densidad de moscas

Las encuestas de moscas se hacen para determinar la clase y cantidad de moscas que existen en un área.

Tipos de encuestas

- Larvarias (poco seguras).
- De adultos (más prácticas). Para evaluar la densidad se usan trampas para moscas y rejillas para moscas. En este caso se recomienda realizar la encuesta utilizando rejillas y se procede de la siguiente forma:
 - Se colocan cebos de material atrayente (pescado, estiércol, basura orgánica y otros atrayentes).
 - Después de transcurridos cinco minutos se coloca la rejilla sobre el cebo.
 - 30 segundos más tarde se cuentan las moscas que se han posado sobre la rejilla.
 - Se repite la operación en cada una de las 10 áreas que conforman la unidad de valuación.
 - Se escogen los cinco conteos más altos y se saca el promedio, que constituye el índice de moscas del lugar evaluado.

Índice de moscas mediante rejillas.

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

Anexo 3

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

Lugar _____, Fecha _____.

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

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

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

Para lo cual señalo para notificación la siguiente dirección y teléfono
Tel. _____ Fax. _____

F. _____

Solicitante: _____

Para llenado por la autoridad:

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

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

(De quien recibe)

Anexo 4

Solicitud para autorización sanitaria del funcionamiento de recibideros de café

Lugar _____, Fecha _____.

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

Yo, _____ de _____ años de edad, con residencia en _____

Portador de DUI. N° _____ de profesión u oficio _____ y
en calidad de _____ (propietario o representante legal)
de; _____ (nombre de la planta beneficiadora), a usted con el debido respeto solicito
que previo a los trámites legales correspondientes, y al cumplimiento de normativa, se nos conceda La
Autorización Sanitaria para el Funcionamiento de: __________ (nombre del recibidero de café), el que se encuentra
ubicado en: _____ (dirección).Sometiéndome además al proceso de inspección sanitaria que de esta solicitud se derive y a la legislación
vigente.Para lo cuál señalo para oír notificaciones la siguiente dirección _____
teléfono _____ -Fax _____F. _____
Solicitante

Para llenado por la autoridad:

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

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

Anexo 5

Solicitud para trámite de autorización o renovación sanitaria para vehículo de transporte de pulpa de café

Lugar _____, Fecha _____.

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

Yo, _____ de _____ años de edad, con residencia en _____

Portador de DUI. N°. _____ de profesión u oficio _____ y
en calidad de _____ (propietario del vehículo):(Especificar placa, tipo y tonelaje), a usted con todo respecto solicito, se me conceda la
_____ (autorización o renovación) sanitaria para el traslado de pulpa de café, de la planta
beneficiadora _____ (Nombre de la
Planta), hacia la finca u otro sitio ubicado en: __________

_____ (Dirección exacta con referencias).

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

Para lo cual señalo para oír notificaciones la siguiente dirección _____
teléfono _____-Fax _____F. _____
Solicitante

Para llenado por la autoridad:

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

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

Anexo 6

Ficha de evaluación

Región: _____ Unidad Comunitaria de Salud Familiar: _____

Nombre del Establecimiento Agroindustrial: _____

Dirección completa: _____

TELEFONO: _____ FAX : _____ E mail: _____

Instrucciones: Evalúe cada una de las condiciones sanitarias siguientes: Apunte toda falta de cumplimiento. Si una partida no es aplicable escriba NA. Los puntos para partidas no aplicables no deben ser incluidos en el cálculo de totales.

Aspectos sanitarios a evaluar	Normas	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Primera inspección	Primera reinspección	Segunda reinspección	
Ubicación del establecimiento	1. La actividad agroindustrial está ubicada en el área rural, dejando un perímetro de seguridad dentro de su terreno no menor de 100 metros a partir de las instalaciones de producción u otras instalaciones	4				
Agua para consumo humano	2. Se cuenta con el suministro de agua apta en calidad y cantidad para el consumo humano de acuerdo a la norma respectiva.	4				
	3. Se han instalado dispensadores, ya sea de agua envasada o agua potable en la proporción de 1 por cada 25 trabajadores o fracción menor de 25.	3				
	4. Se ha promovido el uso personal de recipientes para tomar agua.	3				
	5. Se encontró el aparato dispensador limpio y en buenas condiciones de funcionamiento.	3				
Protección e higiene de los alimentos	6. Existe un espacio físico, limpio y que cuente con las condiciones mínimas necesarias para la ingesta de los alimentos de los trabajadores.	3				
	7. En caso de existir cafetería, comedor o restaurante, cuenta con la autorización sanitaria de funcionamiento, de acuerdo a la Norma Técnica de Alimento vigente.	4				
	8. El propietario del establecimiento agroindustrial, exige a los proveedores externos de alimentos, como mínimo que presenten el carné vigente de cada manipulador de alimentos.	3				
Instalaciones sanitarias	9. Lavamanos: si el establecimiento tiene 100 trabajadores o menos: 1 lavamanos por cada 15 trabajadores o fracción mayor de 5. Si el establecimiento tiene más de 100					

	trabajadores: 1 lavamanos por cada 20 trabajadores o fracción mayor de 10.					
	10. Los lavamanos están dotados de jabón y toallas, o secadores de mano.					
	11. Duchas: 1 ducha por cada 100 trabajadores expuestos a labores relacionadas con la manipulación de productos químicos, cachaza y aguas residuales.					
	12. Inodoros: si el establecimiento tiene menos de 25 trabajadores 1 inodoro para establecimientos. Si tiene de 26 a 100 trabajadores: 1 por cada 25 o fracción mayor de 10. Si tiene 101 a 500 trabajadores: 1 por cada 30 trabajadores o fracción mayor de 10. Si tiene de 500 a más trabajadores: 1 por cada 35 trabajadores o fracción mayor de 15.					
	13. Se ha instalado por lo menos 1 inodoro para personas con capacidades especiales.					
	14. Urinarios: se ha instalado 1 urinario individual por cada 50 trabajadores.					
	15. Las instalaciones sanitarias están en buen estado de mantenimiento, funcionamiento y limpieza. Están separados por sexo.					
Tratamiento de aguas residuales de tipo ordinario y tipo especial	16. El establecimiento trata las aguas residuales de tipo ordinario, mediante las alternativas señaladas en el artículo 9.					
	17. El establecimiento da tratamiento a las aguas residuales de tipo especial mediante sistemas de tratamiento autorizados por el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales, si fuera el caso.					
Valores de descarga de agua residuales de tipo especial a un cuerpo receptor	18. Las descargas de agua residuales tipo especial resultantes de los sistemas de tratamiento que sean vertidas a un cuerpo receptor, cumplen con los valores máximos permisibles establecidos en las tablas respectivas del Anexo 1					
Drenaje de aguas lluvias	19. Se cuenta con un sistema de drenaje de aguas lluvias para evitar el estancamiento de aguas y la proliferación de vectores.	2				
Prevención y control de insectos y roedores	20. El establecimiento ha implementado de manera continua y permanente, un programa de control de insectos y roedores, que establezca: Acciones para asegurar que los canales de aguas lluvias, canaletas y tragantes sean limpiados antes, durante y después de la época de lluvias. Acciones documentadas para evitar la proliferación de insectos y roedores con métodos de controles biológicos, físicos o químicos. Se evalúa el índice de moscas.	4				
Limpieza y manejo desechos sólidos comunes	21. El establecimiento mantiene limpias las instalaciones internas, aceras y otros espacios no construidos.					

	22. Los recipientes utilizados para depósito de los desechos sólidos comunes dentro de las instalaciones, son de material plástico o metálico con tapadera, que garanticen la protección de los desechos del sol, lluvia y animales.					
	23. El establecimiento cuenta con un centro de acopio centralizado, para el almacenamiento temporal de los desechos generados por su actividad. El centro de acopio cumple con los siguientes requisitos: piso y paredes que garantice la impermeabilidad, con desagüe y techado.					
	24. Los objetos inservibles se eliminaron y los objetos en desuso están colocados bajo techo, controlando la proliferación de insectos y roedores.					
Alternativas de uso del bagazo	25. El bagazo de la caña de azúcar, se utiliza como combustible alternativo (Biomasa), forraje para animales o en su defecto se incorpora en la fabricación de compost.	3				
	26. El Bagazo de caña que quede almacenado para operaciones del ingenio y molendas se almacena en áreas bajo techo; controlando la dispersión de bagacillo o en su defecto se protegerse con polietileno u otro material impermeable.	3				
Manejo y procesamiento de la cachaza y bagacillo	27. La cachaza es manejada adecuadamente mediante procesos que no perjudiquen la salud y el medio ambiente, atendiendo lo establecido en el permiso ambiental, si aplica	3				
	28. En las zonas donde se produce bagacillo, se han tomado las medidas para el control del particulado del mismo.	3				
Reducción de agua en el proceso	29. En la planta beneficiadora de café, se han implementado medidas demostrables para optimizar la cantidad de agua utilizada en el proceso de despulpe y lavado del café.					
Manejo de la pulpa	30. La pulpa de café se trata en las instalaciones de la planta, con métodos que minimicen la proliferación de moscas, zancudos, lixiviados y olores.	3				
	31. En el caso de que la pulpa se disponga fuera de las instalaciones del beneficio de café, el traslado y disposición cuenta con la aprobación de la UCSF.	4				
	32. El espacio donde se acumula la pulpa no permite la infiltración, caso contrario, se ha impermeabilizado.	4				
	33. El sistema de drenaje de lixiviados, se ha canalizado a los sistemas de tratamiento de las aguas mieles.					

Almacenamiento de empaques	34. Los empaques y envases que se empleen para el envasado del producto final, son almacenados en condiciones que los protejan de la contaminación de factores externos, el espacio físico de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.	2				
	35. El espacio físico de almacenamiento se mantiene limpio y ordenado.	2				
Manejo de sustancias químicas	36. Las sustancias químicas y equipos de fumigación se mantienen en una bodega separada de la zona de producción.	3				
Registro sanitario y etiquetado	37. Los productos empacados para comercialización nacional o exportación, cuentan con el Registro Sanitario vigente del MINSAL.	3				
Total PMA		100				
Total SPO						
Total PN/A						

Formula Calificación obtenida: $\frac{\text{SPO}}{\text{PA-PN/A}} \times 100$

Donde SPO: suma de puntos obtenidos

PMA: puntaje máximo asignado

PN/A: puntos que no aplican

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

Cada ítem o requisito que no aplique (N/A) se descontará de la calificación asignada considerando el valor otorgado.

Calificación obtenida: _____ Fecha de evaluación: _____

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

Control de inspección (coloque X donde corresponde)

Inspección de primera vez: _____

Inspección de seguimiento: _____

Inspección para renovación: _____

Nombre y cargo del delegado de salud: _____

Fecha de realización de la inspección: _____

Anexo 7
Ficha de evaluación de recibideros de café

Región: _____ Unidad Comunitaria de Salud Familiar: _____

Nombre del Establecimiento del Recibidero de café: _____

Dirección completa: _____

TELEFONO: _____ FAX : _____ E mail: _____

Aspectos sanitarios a evaluar	Normas	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Primera inspección	Primera reinspección	Segunda reinspección	
Requisitos sanitarios en los recibideros de café	El recibidero dispone de agua para consumo humano.	20				
	Tiene como mínimo 1 letrina sin o con arrastre de AGUA.	20				
	Tiene recipientes para almacenar los desechos sólidos.	20				
	Los desechos sólidos en las instalaciones de los recibideros, se recolectan y reciben tratamiento.	15				
	No se observan acumulaciones de agua que permitan la crianza potencial de zancudos.	10				
	No se observan criaderos de zancudos	15				
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					

Formula Calificación obtenida: SPO

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

Anexo 8

Ficha de evaluación del vehículos de transporte de café

Región: _____ Unidad Comunitaria de Salud Familiar: _____

Nombre del propietario del vehículo: _____

No. de placa: _____ Tonelaje del vehículo: _____

Dirección completa: _____

Lugar de traslado de la pulpa: _____

Lugar de destino final de la pulpa: _____

Aspectos sanitarios a evaluar	Normas	Puntaje máximo	Calificación			Observaciones de primera inspección
			Primera inspección	Primera reinspección	Segunda reinspección	
Transporte de la pulpa	El vehículo de transporte reúne condiciones de la plataforma de la cama que impidan descargar o verter lixiviados por donde transite.	20				
	El vehículo posee una capa que le permita cubrir la carga, de tal manera que no deje residuos sólidos por donde transite.	20				
	El vehículo de transporte de la pulpa no se utiliza para el transporte de alimentos.	20				
	Durante el transporte de la pulpa, los ayudantes del conductor no viajan en la parte posterior del vehículo o en contacto con la pulpa.	20				
	Total PMA	100				
	Total SPO					
	Total PN/A					

Fórmula Calificación obtenida: SPO

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

Anexo 9

Autorización sanitaria para establecimientos agroindustriales y recibideros de café

Certificación No. _____

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

Ubicado en: _____.

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

f. _____ sello

Nombre del Director

Anexo 10

Autorización sanitaria para vehículos de transporte de pulpa de café

Certificación No. _____

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

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

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

f. _____ sello

Nombre del Director