

**REPUBLICA DE VENEZUELA**

**MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL**

NÚMERO SG-403-96 De 09 DE Septiembre 1996  
186º y 137º

Por disposición del Ciudadano Presidente de la República, de conformidad con el ordinal 6 del Artículo 30 de la Ley Orgánica de la Administración Central, y el Artículo 26 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Salud, en concordancia con lo establecido en las Artículo 1, 11 y 12 del Reglamento General de Alimentos y el 7º de sus Normas Complementarias, vigentes

**RESUELVE**

Los siguientes:

**REQUISITOS PARA EL OTORGAMIENTO DE PERMISO  
SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y VEHICULOS  
PARA ALIMENTOS**

**CAPITULO I  
DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTICULO 1º.** El propietario o el responsable del establecimiento y/o vehículo para alimentos debe cumplir con las disposiciones contenidas en la presente Resolución.

**ARTICULO 2º.** La Autoridad Sanitaria Competente debe otorgar el permiso sanitario o licencia sanitaria a todo establecimiento o vehículo para alimentos, de propiedad pública o privada, previo al inicio de sus actividades y una vez cumplidos los requisitos establecidos en el presente instrumento legal.

**ARTICULO 3º.** A los fines de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 12 del Reglamento General de Alimentos en cuanto a la renovación del permiso sanitario, el interesado debe notificar anualmente al Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) que su establecimiento o vehículo para alimentos continúa en funcionamiento y que cumple con las normas sanitarias respectivas, vigentes.

**ARTICULO 4º.** El permiso sanitario otorgado a los establecimientos de alimentos debe ser renovado o modificado en los siguientes casos:

- a) Cambio de la razón social a cuyo nombre se otorgó el permiso sanitario.
- b) Traslado o reubicación del establecimiento.
- c) Inclusión de nuevas líneas de producción y/o cambios en los procesos productivos, equipos e instalaciones.

- d) Ampliación, modificación o reforma del local donde funciona el establecimiento.
- e) Vencimiento del plazo concedido al otorgar el permiso sanitario.

**ARTICULO 5º.** El permiso sanitario de los establecimientos y vehículos para alimentos debe ser suspendido temporalmente por la Autoridad Sanitaria Competente, en los siguientes casos:

- a) Cuando las condiciones de preparación, fabricación, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos no se ajusten a las prescripciones sanitarias que sirvieron de base para el otorgamiento del permiso sanitario.
- b) Cuando exista renuencia al cumplimiento de las instrucciones impartidas por la Autoridad Sanitaria Competente.
- c) Cuando se observen deficiencias que constituyan peligro para la inocuidad y/o salubridad del alimento.

**ARTICULO 6º.** Los establecimientos y vehículos destinados a la preparación, fabricación, almacenamiento, expendio y transporte de alimentos, no pueden ser utilizados para usos distintos al especificado en el permiso sanitario.

**ARTICULO 7º.** Previo al otorgamiento del permiso sanitario de los nuevos establecimientos que se destinarán a la fabricación, o a la preparación industrial de alimentos para el consumo humano, el interesado debe presentar el proyecto de construcción respectivo ante la Autoridad Sanitaria Competente para su estudio y aprobación desde el punto de vista de los aspectos que inciden en la inocuidad y salubridad del alimento. Esta misma exigencia debe realizarse cuando el solicitante disponga de un local a ser ampliado, modificado o reformado con miras a la instalación del establecimiento de alimentos.

Estas solicitudes de estudio y aprobación de proyectos deben ir acompañadas de los recaudos que luego se enumeran y cuyos detalles se especifican en los Anexos 1 y 2, elaborados para tal fin por la dependencia rectora del Programa de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).

- a) Constancia del cumplimiento de “Variables Urbanas Fundamentales”, ó “Certificado de Conclusión de la Obra”, según el caso, firmada por el profesional responsable, y avalada por el organismo municipal correspondiente.
- b) Memoria descriptiva de la edificación y sus acabados, proceso tecnológico, funcionamiento y mantenimiento del establecimiento.
- c) Planos de arquitectura e ingeniería de la edificación(es).
- d) Diagrama de flujo de cada una de las líneas de producción, en donde se señalen los posibles Puntos Críticos para el Control de la inocuidad del alimento.

e) Catálogos de los equipos, ó en su defecto, la descripción detallada del diseño y funcionamiento de los mismos.

Como resultado de la revisión del proyecto, la Autoridad Sanitaria Competente emitirá un oficio de conformidad para ser presentado previo al otorgamiento del permiso sanitario.

**ARTICULO 8º.** El permiso sanitario de los establecimientos y vehículos para alimentos serán otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente en un plazo máximo de 20 días hábiles a partir de la fecha de consignación de los documentos, siempre y cuando los mismos estén completos.

**ARTICULO 9º.** Se exceptúa del cumplimiento de la presente Resolución, las empresas artesanales o “microempresas” de alimentos cuyo funcionamiento ser regirá por la normativa que al efecto establezca el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).

**ARTICULO 10º.** Para los fines previstos en al presente Resolución se aplican las siguientes definiciones:

1) **Permiso Sanitario.-** Es el acto por el cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) autoriza el funcionamiento de los establecimientos y vehículos para actividades relacionadas con alimentos. De acuerdo a la actividad a realizar se distinguen las siguientes categorías de permisos sanitarios:

a) **Permiso Sanitario “TIPO I”.-** Es el acto por el cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) autoriza el funcionamiento de los establecimientos destinados a la producción o fabricación de alimentos para consumo humano.

b) **Permiso Sanitario “TIPO II”.-** Es el acto por medio del cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) autoriza el funcionamiento de los establecimientos destinados a la preparación de alimentos a escala industrial para ser consumidos en el mismo local o, eventualmente, en sitios diferentes.

c) **Permiso Sanitario “TIPO III”.-** Es el acto por el cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) autoriza el funcionamiento de los establecimientos destinados al almacenamiento o depósito de alimentos.

d) **Permiso Sanitario “TIPO IV”.-** Es el acto por el cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) autoriza el funcionamiento de los establecimientos destinados al expendio de alimentos, fijos o ambulantes.

e) **Permiso Sanitario “TIPO V”**.- Es el acto por el cual el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) autoriza el funcionamiento de los vehículos destinados al transporte de alimentos.

2) **Autoridad Sanitaria Competente**.- Es(son) el(los) funcionario(s) designado(s) por el organismo de salud competente para vigilar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente instrumento.

3) **Establecimiento**.- Toda edificación y sus áreas adyacentes, administradas por la empresa, dotadas de los equipos e instalaciones requeridas para la manipulación de alimentos.

4) **Manipulación de Alimentos**.- Cualquier operación o proceso a la que es sometido el alimento desde el cultivo, recolección, selección, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, expendio y preparación para el consumo.

5) **Fábrica; Industria de Alimentos**.- Todo establecimiento en el cual se realiza una o varias actividades destinadas a fraccionar, producir, transformar, o envasar alimentos para el consumo humano.

6) **Depósito de Alimentos**.- Es el establecimiento destinado para el almacenamiento de alimentos, y/o de insumos relacionados con la producción de alimentos.

7) **Vehículo para Alimentos**.- Unidad automotora o rodante empleada para realizar el transporte y distribución de alimentos e insumos relacionados con la producción de los mismos.

8) **Expendio de Alimentos**.- Los lugares destinados a la venta de alimentos para el consumo humano.

## **CAPITULO II**

### **REQUISITOS PARA EL OTORGAMIENTO DEL PERMISO**

#### **SANITARIO**

##### **SECCIÓN I: Del Permiso Sanitario “TIPO I”**

**ARTICULO 11.** Para obtener por primera vez el **Permiso Sanitario “TIPO I”** de los establecimientos destinados a la producción o fabricación de alimentos, el interesado debe consignare ante la Autoridad Sanitaria Competente la siguiente documentación.

1) Planilla de solicitud según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.

- 2) Registro Mercantil de la empresa solicitante.
- 3) Copia del oficio de revisión y aprobación del proyecto de construcción; ó bien, del proyecto de ampliación, reforma e instalación del establecimiento en locales existentes, expedido por la Autoridad Sanitaria Competente.
- 4) Certificado de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos debidamente acreditado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).
- 5) Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde hago constar que toda información presentada en la solicitud es cierta, y además manifiesta conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias, y demás disposiciones del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) aplicables al establecimiento objeto del permiso sanitario.

**ARTICULO 12.** Para la renovación o modificación del **Permiso Sanitario "TIPO I"** de los establecimientos destinados a la producción o fabricación de alimentos, el interesado debe notificarlo a la Autoridad Sanitaria Competente por lo menos con un mes de anticipación, y consignar además los siguientes recaudos:

- 1) Planilla de solicitud de renovación del permiso sanitario, según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada, y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.
- 2) Registro Mercantil de la empresa solicitante, en caso de haber ocurrido cambio de la Razón Social.
- 3) Certificados de Salud personal, ó en su defecto presentar constancia del control de la salud de los manipuladores de alimentos realizado por la propia empresa, con especial referencia al control de portadores asintomáticos.
- 4) Certificados de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos debidamente acreditados por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).
- 5) Informe de la evaluación higiénico-sanitaria del establecimiento, expedido por la Autoridad Sanitaria Competente, en donde se indique que la

empresa posee condiciones satisfactorias para continuar realizando las actividades indicadas en el permiso sanitario.

- 6) Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde haga constar que toda la información presentada en la solicitud es cierta, y además manifieste conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias, y demás disposiciones del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) aplicables al establecimiento objeto del permiso sanitario.

## **SECCION II: Del Permiso Sanitario "TIPO II".**

**ARTICULO 13.** Para obtener por primera vez el **Permiso Sanitario "TIPO II"** de los establecimientos destinados a la preparación de alimentos a escala industrial, el interesado debe consignar ante la Autoridad Sanitaria Competente la siguiente documentación:

- 1) Planilla de solicitud del permiso sanitario según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.
- 2) Registro Mercantil de la empresa solicitante.
- 3) Copia del oficio de revisión y aprobación del proyecto de construcción; ó bien del proyecto de ampliación, reforma e instalación del establecimiento en locales existentes, expedido por la Autoridad Sanitaria Competente.
- 4) Certificado de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos debidamente acreditado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).
- 5) Certificado de Salud del personal manipulador.
- 6) Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde haga constar que toda la información presentada en la solicitud es cierta, y además manifieste conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias, y demás disposiciones del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) aplicables al establecimiento objeto del permiso sanitario.

**ARTICULO 14.** Para la renovación del Permiso Sanitario "TIPO II" de los establecimientos dedicados a la preparación de alimentos a escala industrial, el interesado debe notificarlo a la Autoridad Sanitaria Competente por lo

menos con un mes de anticipación, y consignar además la siguiente documentación:

- 1) Planilla de solicitud de renovación del permiso sanitario, según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada, y acompañada de los recaudos exigidos por la misma.
- 2) Registro Mercantil de la empresa en caso de haber ocurrido cambio en la razón social.
- 3) Certificados de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos debidamente acreditados por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S)..
- 4) Certificados de Salud del personal manipulador
- 5) Informe de la evaluación higiénico-sanitaria del establecimiento, expedido por la Autoridad Sanitaria Competente, en donde se indique que el mismo posee condiciones satisfactorias para continuar realizando las actividades indicadas en el permiso sanitario.
- 6) Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde haga constar que toda la información presentada en la solicitud es cierta, y además manifieste conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias, y demás disposiciones del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) aplicables al establecimiento objeto del permiso sanitario.

### **SECCION III: Del Permiso Sanitario “TIPO III”.**

**ARTICULO 15.** Para obtener por primera vez el **Permiso Sanitario “TIPO III”** de los establecimientos destinados para el almacenamiento ó depósito de alimentos, el interesado debe consignar ante la Autoridad Sanitaria Competente la siguiente documentación:

- 1) Planilla de solicitud según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada, y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.
- 2) Registro Mercantil de la empresa solicitante.
- 3) Descripción de la edificación, rubros alimenticios que serán almacenados, cantidades estimadas y sistemas de almacenamientos previstos para

alimentos perecederos y no perecederos; medidas para el control de insectos, roedores y otras plagas.

- 4) Certificados de Salud del personal manipulador.
- 5) Certificados de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos debidamente acreditado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).
- 6) Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde haga constar que toda la información presentada en la solicitud es cierta, y además manifieste conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias, y demás disposiciones establecidas al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).

**ARTICULO 16.** Para la renovación o modificación del **Permiso Sanitario "TIPO III"** de los establecimientos destinados para el almacenamiento o depósito de alimentos, el interesado debe notificarlo a la Autoridad Sanitaria Competente por lo menos con un mes de anticipación, para lo cual debe consignar la siguiente documentación:

- 1) Planilla de solicitud de renovación del permiso sanitario, según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada, y acompañada de los recaudas exigidos en la misma.
- 2) Registro Mercantil de la empresa en caso de haber ocurrido cambio en la razón social.
- 3) Certificados de Salud del personal manipulador.
- 4) Certificados de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos debidamente acreditados por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).
- 5) Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde haga constar que toda la información presentada en la solicitud es cierta, y además manifieste conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias y demás disposiciones establecidas al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).

**SECCION IV: Del Permiso Sanitario "TIPO IV".**

**ARTICULO 17.** Para obtener por primera vez el **Permiso Sanitario “TIPO IV”** de los expendios de alimentos, el interesado debe consignar ante la Autoridad Sanitaria Competente la siguiente documentación, según se trate de:

**a) Expendio Fijo con Preparación y Servicio de Alimentos en el Establecimiento.-**

- 1) Planilla de solicitud según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada, y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.
- 2) Registro Mercantil de la empresa solicitante.
- 3) Certificados de Salud del personal manipulador.
- 4) Certificados de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos debidamente acreditado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).
- 5) Copia de la “Certificación de Conclusión de la Obra” firmada por el profesional responsable y avalada por la dependencia de Control Urbanístico de la Alcaldía Municipal correspondiente. En caso de locales ya existentes, presentar copia de la “Conformación Sanitaria” expedida por la Autoridad Sanitaria Competente.
- 6) Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde haga constar que toda la información presentada en la solicitud es cierta, y además manifieste conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias y demás disposiciones del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) aplicables al establecimiento objeto del permiso sanitario.

**b) Expendio Ambulante con Preparación y/o Servicio de alimentos en el Lugar.-**

Los requisitos para la obtención de la “Tarjeta de Control”, equivalente al Permiso Sanitario, están contemplados en el instructivo basado en la Resolución No. G-375 de fecha 7/03/90, publicada en la Gaceta Oficial No. 34.423, sobre Expendios Ambulantes.

**c) Expendio o Comercio sin la Preparación o Transformación de Alimentos en el Local.-**

- 1) Planilla de solicitud según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada, y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.
- 2) Registro Mercantil de la empresa solicitante.
- 3) Certificados de Salud del personal manipulador.
- 4) Certificados de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos debidamente acreditado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).
- 5) Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde haga constar que toda la información presentada en la solicitud es cierta, y además manifieste conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias y demás disposiciones del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) aplicables al establecimiento objeto del permiso sanitario.

**ARTICULO 18.** Para la renovación del Permiso Sanitario “TIPO IV”, el interesado debe notificarlo a la Autoridad Sanitaria Competente por lo menos con un mes de anticipación, y consignar además los siguientes recaudos:

1. Planilla de solicitud de renovación del Permiso Sanitario, según el formato establecido al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada, y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.
2. Registro Mercantil de la empresa en caso de haber ocurrido cambio en la razón social.
3. Certificados de Salud del personal manipulador.
4. Certificados de Aprobación del Curso de Manipuladores de Alimentos, debidamente acreditado por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).
5. Informe higiénico - sanitario expedido por la Autoridad Sanitaria Competente en donde se indique las condiciones evaluadas en el establecimiento son satisfactorias para continuar realizando las actividades señaladas en el permiso sanitario.
6. Declaración jurada, otorgada y firmada por el interesado, en donde haga constar que toda la información presentada en la solicitud es

cierta, y además manifieste conocer y cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias y demás disposiciones del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S) aplicables al establecimiento objeto del permiso sanitario.

#### **SECCIÓN V: Del Permiso Sanitario “TIPO V”.**

**ARTICULO 19.** Para obtener por primera vez el Permiso Sanitario “TIPO V” de los vehículos destinados para el transporte de alimentos, el interesado debe consignar ante la Autoridad Sanitaria Competente, de la Jurisdicción de origen del(los) alimento(s) a transportar, lo siguiente:

1. Planilla de solicitud según el formato establecido al efecto por M.S.A.S., debidamente llenada, y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.
2. Documento de propiedad del vehículo.
3. Certificados de Salud del conductor y auxiliar(es) que realizan la actividad de transporte.
4. En caso de que el vehículo se destine al transporte de alimentos perecederos, describir el sistema de preservación a usar (temperaturas, tiempos, disposición u organización de mercancía dentro del vehículo) y capacidad del mismo.
5. Indicar la (s) fuente (s) de aprovisionamiento de los alimentos a transportar y lugar (es) de destino, así como las distancias máximas de recorrido.
6. Inspección del vehículo por la Autoridad Sanitaria Competente una vez que el mismo haya sido acondicionado e identificado debidamente en su parte exterior.

**ARTICULO 20.** Para la renovación del Permiso Sanitario “TIPO V” otorgado a los vehículos destinados para el transporte de alimentos, el interesado debe notificarlo a la Autoridad Sanitaria Competente por lo menos con un mes de anticipación, y presentar los siguientes recaudos:

1. Planilla de solicitud de renovación establecida al efecto por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S), debidamente llenada y acompañada de los recaudos exigidos en la misma.
2. Documentos de propiedad del vehículo.

3. Certificado de Salud del conductor y auxiliar(es) que realizan la actividad de Transporte.
4. Describir si han habido cambios con respecto al tipo de alimentos transportados, rutas, sistemas de preservación u otras condiciones que sirvieron de base para el otorgamiento del permiso sanitario anterior.
5. Inspección del vehículo por parte de la Autoridad Sanitaria Competente.

### **CAPITULO III**

#### **NOMENCLATURA DEL PERMISO SANITARIO Y ORGANIZACION DE LOS EXPEDIENTES DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y VEHICULOS PARA ALIMENTOS**

**ARTICULO 21.** A fin de unificar los procedimientos para el otorgamiento del Permiso Sanitario en todo el territorio nacional, la Autoridad Sanitaria Competente debe adoptar los siguientes modelos:

- (a) “Solicitud de permiso Sanitario para Establecimientos de Alimentos” (Anexo 3);
- (b) “Solicitud de Permiso Sanitario para Transporte de Alimentos” (Anexo 4);
- (c) “Permiso Sanitario para Establecimiento de Alimentos” (Anexo 5), y
- (d) “Permiso Sanitario para Vehículos de Transporte de Alimentos” (Anexo 6).

**ARTICULO 22.** El código o número que se le asigna a cada Permiso Sanitario debe cumplir con las indicaciones que abajo se prescriben, y las cuales se especifican en el Anexo 7 para cada tipo de Permiso Sanitario:

- a) Cinco (5) dígitos de la SUBCLASE a la cual pertenece el tipo de establecimiento, actividad de transporte o servicio conexo, objetos del Permiso Sanitario. Esta codificación se basa en la “Clasificación Industrial Uniforme de todas las Actividades Económicas (CIU)”, Tercera Revisión, de las Naciones Unidas, la cual se presenta en el Anexo 8.
- b) Dos (2) dígitos que identifican la Entidad Federal en donde está ubicado el establecimiento, ó el lugar de origen de la actividad de transporte de los

alimentos. En el Anexo 9 se muestra la codificación de las Entidades Federales.

- c) Un (1) dígito que identifica al Distrito Sanitario que otorga el permiso, según el código vigente en cada Entidad Federal.
- d) Tres (3) dígitos que designan el orden secuencial correspondiente al tipo y número de establecimientos ó de vehículos previamente permitidos por el Distrito Sanitario.

**ARTICULO 23.** Cuando en un mismo establecimiento industrial se elaboren diversos rubros de alimentos, clasificados en distintas CLASES Y SUBCLASES de la CIIU, el Permiso Sanitario llevará el código de la SUBCLASE correspondiente al rubro de alimento con la mayor capacidad de producción instalada.

**ARTICULO 24.** El código asignado al Permiso Sanitario del establecimiento o vehículo será el mismo que se utilizará para designar el expediente correspondiente en los archivos de la dependencia que otorga este permiso. También se empleará este mismo código para la sistematización de la información que al afecto manejan las dependencias de salud.

**ARTICULO 25.** Una vez concedido el Permiso Sanitario, éste debe ser entregado al interesado en la oficina de la dependencia local que lo expidió, en donde se dispondrá de un libro foliado y sellado para el registro y control de los permisos sanitarios otorgados en su jurisdicción.

**ARTICULO 26.** Cada año, las dependencias Estadales y Locales de Salud procederán a actualizar los archivos de los establecimientos y vehículos para el transporte de alimentos, a fin de disponer de información oportuna y confiable para la fijación de políticas y estrategias de acción del Programa de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (M.S.A.S).

**ARTICULO 27.** Toda solicitud de Permiso Sanitario contemplada en la presente Resolución debe cumplir con la Ley de Timbre Fiscal vigente.

**ARTICULO 28.** La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 02 de enero de 1.997.

Comuníquese y Publíquese,

**PEDRO RINCÓN GUTIERREZ**  
**MINISTRO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL**

**REPUBLICA DE VENEZUELA  
MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL.**

**ANEXO 1**

**REQUISITOS PARA LA REVISION DE PROYECTOS DE  
CONSTRUCCION Y OPERACION DE ESTABLECIMIENTOS  
DE FABRICACION O DE PREPARACION DE ALIMENTOS**

De acuerdo a lo estipulado en el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias, los establecimientos de alimentos requieren del Permiso Sanitario previo al inicio de su funcionamiento. Para este fin, el profesional responsable de la construcción de edificaciones destinadas para la fabricación o la preparación de alimentos a escala industrial, debe someter el proyecto respectivo a la revisión y aprobación por la Autoridad Sanitaria Competente.

El proyecto en referencia contendrá los recaudos indicados en la sección (A) ó (B) de este Anexo, según se trate de:

**A) CONSTRUCCION Y OPERACION DE INDUSTRIAS DE  
ALIMENTOS.**

1. Solicitud de revisión y aprobación del proyecto, en papel sellado ó papel corriente con el timbre fiscal establecido, dirigida a la Autoridad Sanitaria Competente, y firmada por el propietario o su representante autorizado y por el profesional responsable de las obras. En la solicitud se indicará el uso y ubicación que tendrá la edificación, y la dirección y teléfono del profesional que la suscribe.
2. Copia de la constancia de cumplimiento de las Variables Urbanas Fundamentales, emitidas por la dependencia de Control Urbanístico de la Alcaldía Municipal respectiva.
3. Memoria descriptiva de la edificación, sus acabados e instalaciones básicas, así como del proceso tecnológico y sistema de envasado y comercialización del producto. Especificar la siguiente información:  
Tipo de Industria a instalar, línea de producción y capacidad máxima prevista para cada producto a elaborar.  
Materias primas y demás ingredientes a utilizar para cada producto, indicando sus características intrínsecas como: composición, pH, actividad del agua (aw), presencia de acidulantes u otros aditivos preservantes, así como el contenido microbiano esperado en los mismos.  
Diagrama de flujo del proceso tecnológico a usar para cada producto, indicando los parámetros a controlar y las especificaciones respectivas en aquellas etapas del proceso que se consideran críticas para la inocuidad del alimento.

Sistema de envasado a usar en cada línea de producción, indicando las características del material de envase o empaque, las condiciones de llenado y sellado y la vida útil del producto estimada por el fabricante bajo las condiciones de comercialización previstas.

Sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad del alimento, desde la formulación del producto e incorporación de ingredientes hasta el seguimiento postventa del producto terminado.

Sistema de limpieza y desinfección de la edificación, equipos e instalaciones que usará el establecimiento.

Fuente de suministro de agua, dotación y calidad de la misma. Anexar resultados de análisis microbiológico y físico-químico del agua de suministro, e indicar el tratamiento de potabilización en caso de ser requerido.

Describir la naturaleza de los residuos sólidos, líquidos o gaseosos y el sistema de recolección, tratamiento y disposición de los mismos.

Características de la construcción en cuanto a materiales a utilizar y acabados de piso, paredes, techos, puertas, ventanas, desagües y demás elementos. Indicar los sistemas de ventilación e iluminación previstos en los diferentes ambientes de producción.

Turnos de trabajo y personal requerido. Exigencias de la empresa en materia sanitaria para la selección de los manipuladores de alimentos.

4. Catálogo o fotografías de los equipos a usar en el proceso tecnológico, con indicación de su capacidad de diseño, materiales de fabricación y mecanismo para el control de la temperatura, tiempo u otra variable de interés para asegurar la inocuidad del alimento.

5. Planos a escala 1/50, 1/100, u otra escala conveniente, firmados por el profesional responsable de la construcción:

Plano de conjunto.

Plano de planta con indicación de los ambientes de producción y la ubicación de equipos, con la respectiva leyenda.

Planos de fachada y de cortes longitudinales y transversales en caso de edificaciones de varios niveles.

Planos con indicación de los puntos de aguas blancas y puntos de drenaje de aguas residuales industriales.

Todos los recaudos se deben presentar por triplicado, debidamente compaginados y colocados en carpetas u otro medio adecuado al volumen del proyecto.

## **B) CONSTRUCCION DE ESTABLECIMIENTOS PARA PREPARACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO.**

El proyecto debe contener los recaudos indicados en los numerales (1), (2), (4), (5.2) y (5.4) del aparte (A) del presente Anexo 1, además de la memoria descriptiva (3) que indique la siguiente información:

3.1 Capacidad máxima prevista, expresada por el número de servicios por turno de trabajo diario.

3.2 Tipos de comidas a preparar y cantidades máximas estimadas por día. Indicar los procedimientos de elaboración de aquellos alimentos que utilicen en su formulación ingredientes sensibles (carnes rojas o blancas, productos lácteos, pescado y mariscos, huevos, cremas a base de leche, otros). Incluir los diagramas de flujo de preparación de estas comidas.

3.3 Sistema de almacenamiento y conservación de las materias primas u otros ingredientes perecederos, indicando las condiciones de temperatura y durabilidad estimada.

3.4 Condiciones de temperatura y tiempo a utilizar durante el mantenimiento y la protección de los alimentos preparados, previo a su servicio.

3.5 Sistema de recolección y disposición de residuos sólidos y líquidos.

3.6 Fuente de suministro de agua potable, dotación y calidad de la misma. Anexar resultados de análisis microbiológico.

3.7 Características de la construcción en cuanto a materiales a utilizar y acabados de pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, desagües y demás elementos. Indicar los sistemas de ventilación e iluminación en cada área del local.

3.8 Número de operarios requeridos para la preparación y servicio de alimentos en cada turno de trabajo, especificar por sexo. Indicar la formación o capacitación que se exige a este personal en materia de higiene de alimentos.

Todos los recaudos se deben presentar por triplicado y dispuestos ordenadamente en carpetas u otro medio adecuado al volumen del proyecto.

## **ANEXO 2**

### **REQUISITOS PARA LA REVISION DE PROYECTOS DE AMPLIACION Y/O REFORMA DE EDIFICACIONES PARA LA INSTALACION DE ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACION O PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

De acuerdo a lo estipulado en el Reglamento General de Alimentos y sus Normas Complementarias, los establecimientos de alimentos requieren del Permiso Sanitario previo al inicio de sus actividades. Para este fin, el profesional responsable del proyecto de ampliación y/o reforma de edificaciones destinadas a al fabricación o preparación industrial de

alimentos debe someterlo a la revisión y aprobación por parte de la Autoridad Sanitaria Competente.

El proyecto en referencia contendrá los recaudas indicados en la sección (A) ó (B) de este anexo, según se trate de:

## **A) INSTALACION DE INDUSTRIAS DE ALIMENTOS EN LOCALES EXISTENTES**

1. Solicitud de revisión y aprobación del proyecto, en papel sellado ó papel corriente con el timbre fiscal establecido, dirigido a la Autoridad Sanitaria Competente, y firmada por el propietario o su representante autorizado y por el profesional responsable del proyecto de instalación. En la solicitud se indicará el uso y ubicación de la edificación, y la dirección y teléfono del profesional que la suscribe.

2. Copia de la “Certificación de Conclusión de la Obra” firmada por el profesional responsable y avalada por la dependencia de Control Urbanístico de la Alcaldía Municipal respectiva.

3. Memoria descriptiva que incluya los siguientes aspectos:

3.1 Tipo de industria a instalar, líneas de producción y capacidad máxima prevista por cada producto a elaborar.

3.2 Materias primas y demás ingredientes a utilizar para cada producto, indicando sus características intrínsecas como: composición, pH, actividad del agua (aw), presencia de acidulantes u otros aditivos preservantes, así como el contenido microbiano esperado en los mismos.

3.3 Diagrama de flujo del proceso tecnológico a usar para cada producto, indicando los parámetros a controlar y las especificaciones respectivas en aquellas etapas del proceso que se consideran necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento.

3.4 Sistema de envasado a usar en cada línea de producción, indicando las características de material de envase o empaque, las condiciones de llenado y sellado y la vida útil del producto estimada por el fabricante bajo las condiciones de comercialización previstas.

3.5 Sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad del alimento, desde la formulación del producto e incorporación de ingredientes hasta el seguimiento postventa del productor terminado.

3.6 Sistema de limpieza y desinfección de la edificación, equipos e instalaciones que usará el establecimiento.

3.7 Fuente de suministro de agua, dotación y calidad de la misma. Anexar resultados de análisis microbiológico y físico-químico del agua de suministro, e indicar el tratamiento de potabilización en caso de ser requerido.

3.8 Describir la naturaleza de los residuos sólidos, líquidos o gaseosos y el sistema de recolección, tratamiento y disposición de los mismos.

3.9 Características de la edificación en cuanto a materiales y acabados de pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, desagüe y demás elementos.

Indicar el sistema de ventilación e iluminación de los diferentes ambientes de producción.

3.10 Turnos de trabajo y personal requerido. Indicar las exigencias de la empresa en materia sanitaria para la selección de los manipuladores de alimentos.

4. Catálogos o fotografías de los equipos a usar en el proceso tecnológico, con indicación de su capacidad de diseño, materiales de fabricación y mecanismos para el control de la temperatura, tiempo u otra variable de interés para asegurar la inocuidad del alimento.

5. Planos a escala 1/50, 1/100, u otra escala conveniente, firmados por el profesional responsable del proyecto:

5.1 Plano de planta con indicación de los ambientes de producción y la ubicación de equipos, con la respectiva leyenda.

5.2 Planos de planta con indicación de los puntos de aguas blancas y puntos de drenaje de aguas residuales industriales.

Todos los recaudos se deben presentar por triplicado, debidamente compaginados y colocados en carpetas u otro medio adecuado al volumen del proyecto.

## **B) INSTALACION DE ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS EN LOCALES EXISTENTES.**

El proyecto debe contener los recaudos indicados en los numerales (1), (2), (4) y (5) del aparte (A) del presente Anexo 2, además de la memoria descriptiva (3) con la siguiente información:

3.1 Capacidad máxima prevista, expresada por el número de servicios por turno de trabajo diario.

3.2 Tipos de comida a preparar y cantidades estimadas por día. Indicar los procedimientos de elaboración de aquellos alimentos que utilicen en su formulación ingredientes sensibles (carnes rojas o blancas, productos lácteos, pescados y mariscos, huevos, cremas a base de leche, otros). Incluir los diagramas de flujo de preparación de estas comidas.

3.3 Sistema de almacenamiento de ingredientes perecederos y no perecederos. Indicar las condiciones de temperatura y durabilidad estimadas en caso de ingredientes perecederos.

3.4 Condiciones de temperatura y tiempo a utilizar durante el mantenimiento de los alimentos preparados previo a su servicio, y métodos de protección a usar.

3.5 Fuente de suministro de agua potable, dotación y calidad de la misma.

3.6 Sistema de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y de los ambientes de preparación de alimentos; así como el sistema para el control de plagas.

3.7 Sistema de recolección y disposición de residuos sólidos y líquidos.

3.8 Características del local en cuanto a materiales y acabados de pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, desagües y demás elementos. Indicar los sistemas de ventilación e iluminación en cada área del local.

3.9 Número de operarios requeridos para la preparación y servicio de alimentos en cada turno de trabajo, especificar por sexo. Indicar la formación o capacitación en materia de higiene de alimentos a exigir a este personal.

Todos los recaudos se deben presentar por triplicado y dispuestos ordenadamente en carpetas u otro medio adecuado al volumen del proyecto.

**REPUBLICA DE VENEZUELA**

**MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL**

**ANEXO 3**

**SOLICITUD DE PERMISO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS**

**CIUDADANO**

**JEFE DISTRITAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**PRESENTE**

De conformidad con lo establecido en el Artículo 12 del Reglamento General de Alimentos y demás disposiciones sanitarias vigentes, tengo a bien solicitarle me conceda el Permiso Sanitario (\*) para el funcionamiento del establecimiento \_\_\_\_\_ denominado:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ para realizar actividades de:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ubicado

en:

Propietario/arrendatario: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(\*) Indicar con (X): Primera Vez \_\_\_\_\_; Renovación

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nombre Completo del Solicitante

Firma del Solicitante

Cédula de Identidad: \_\_\_\_\_

En mi condición de solicitante, declaro bajo fé de juramento que la información contenida en esta solicitud y anexos es veraz, así como también que conozco y haré cumplir el Reglamento General de Alimentos y sus Normas complementarias y demás disposiciones sanitarias aplicables a este tipo de establecimiento de alimentos.

Nota: Esta Planilla debe estar acompañada por los recaudos que se indican en la correspondiente Resolución, de acuerdo al tipo de permiso sanitario solicitado.

#### **ANEXO 4**

### **SOLICITU DE PERMISO SANITARIO DE VEHICULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

**CIUDADANO**

**JEFE DISTRITAL DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**

**PRESENTE**

Tengo a bien solicitarle me conceda PERMISO SANITARIO (\*) para que el VEHÍCULO cuyas características se reseñan abajo, realice actividades de TRANSPORTE DE ALIMENTOS, de conformidad con lo establecido en el Artículo 12 del Reglamento General de Alimentos.

Tipo \_\_\_\_\_ de  
Alimentos: \_\_\_\_\_

(\*) Indicar con (X): Primera Vez \_\_\_\_\_; Renovación

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nombre del Solicitante

Firma del Solicitante

(Persona Natural o Jurídica propietaria del vehículo)

Cédula de Identidad: \_\_\_\_\_

En mi condición de solicitante, declaro bajo fé de juramento que la información contenida en esta solicitud y anexos es veraz, así como también que conozco y cumplo el Reglamento General de Alimentos y sus Normas complementarias y demás disposiciones sanitarias aplicables que rigen esta actividad.

TIPO \_\_\_\_\_ MODELO \_\_\_\_\_ MARCA \_\_\_\_\_

COLOR \_\_\_\_\_ PLACAS \_\_\_\_\_ CAPACIDAD \_\_\_\_\_

SERIAL DEL MOTOR \_\_\_\_\_

SERIAL DE CARROCERIA \_\_\_\_\_

Nota: Esta Solicitud debe estar acompañada de los recaudos exigidos en los Artículo 19 y 20 de la correspondiente Resolución.

FOTOGRAFIA  
DEL SOLICITANTE

**ANEXO 5**

**MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL  
SUBSISTEMA DE CONTRALORIA SANITARIA**

**PERMISO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS**

DEPENDENCIA \_\_\_\_\_ LOCAL: \_\_\_\_\_

PERMISO SANITARIO N° \_\_\_\_\_ TIPO: \_\_\_\_\_

VALIDO POR UN AÑO

POR CUANTO SE HAN CUMPLIDO LOS REQUISITOS QUE PRESCRIBEN  
LAS DISPOSICIONES SANITARIAS VIGENTES, SE CONCEDE ESTE  
PERMISO SANITARIO AL ESTABLECIMIENTO

\_\_\_\_\_

UBICADO \_\_\_\_\_ EN \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ PARA REALIZAR ACTIVIDADES DE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Lugar y Fecha de Expedición: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
JEFE DE LA DEPENDENCIA  
SANITARIA LOCAL

\_\_\_\_\_  
JEFE DE HIGIENE DE LOS  
ALIMENTOS

FOTOGRAFIA  
DEL SOLICITANTE

## ANEXO 6

### MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL SUBSISTEMA DE CONTRALORIA SANITARIA

#### PERMISO SANITARIO PARA VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

DEPENDENCIA \_\_\_\_\_ LOCAL \_\_\_\_\_

PERMISO SANITARIO N° \_\_\_\_\_ TIPO \_\_\_\_\_

POR CUANTO SE HAN CUMPLIDO LOS REQUISITOS QUE PRESCRIBEN LAS DISPOSICIONES SANITARIAS VIEGENTES, SE CONCEDE ESTE PERMISO SANITARIO AL VEHICULO ABAJO IDENTIFICADO, A FIN DE REALIZAR ACTIVIDADES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

DESCRIPCION DEN VEHICULO:

TIPO \_\_\_\_\_ MODELO \_\_\_\_\_ MARCA \_\_\_\_\_

COLOR \_\_\_\_\_ PLACAS \_\_\_\_\_ CAPACIDAD \_\_\_\_\_

SERIAL \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_ MOTOR \_\_\_\_\_

SERIAL \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_

CARROCERIA \_\_\_\_\_

Lugar \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ fecha \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Expedición: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
JEFE DE LA DEPENDENCIA  
SANITARIA LOCAL

\_\_\_\_\_  
JEFE DE HIGIENE DE LOS  
ALIMENTOS

## ANEXO 7

### NOMENCLATURA PARA LA ASIGNACION DEL NUMERO DE PERMISO SANITARIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y VEHICULO PARA ALIMENTOS

#### A) PERMISO SANITARIO "TIPO I"

El Código que se asignará al Permiso Sanitario de los establecimientos destinados a la elaboración o fabricación de alimentos para consumo humano, constará de los siguientes caracteres numéricos y cuyo significado se explica a continuación:

**PERMISO SANITARIO N° XXXXX/XX/X/XXX**

1. Cinco (5) dígitos del código de la SUBCLASE a la cual pertenece el tipo de industria objeto del Permiso Sanitario. Esta codificación (CIU) se muestra en el Numeral 8.2 del Anexo N° 8.
2. Dos (2) dígitos que identifican la Entidad Federal en donde está ubicada la industria (Anexo 9)
3. Un (1) dígito para designar al Distrito Sanitario que otorga el Permiso Sanitario.
4. Tres (3) dígitos para designar el orden secuencial que le corresponde a la industria objeto del permiso, de acuerdo al número de establecimientos de este tipo previamente permitidos por la dependencia de salud respectiva.

**B) PERMISO SANITARIO “TIPO II”**

El código que se asignará al Permiso Sanitario “Tipo II” de los establecimientos destinados a la preparación a escala industrial de alimentos para consumo humano, constará de los siguientes caracteres numéricos y cuyo significado se explica a continuación:

**PERMISO SANITARIO N° XXXXX/XX/X/XXX**

1. Cinco (5) dígitos del código de la SUBCLASE a la cual pertenece el tipo de establecimiento objeto del permiso. Esta codificación se muestra en el Numeral 8.3, del Anexo N° 8.
2. Dos (2) dígitos que identifican la Entidad Federal en donde está ubicado el establecimiento (Anexo 9)
3. Un dígito para indicar al Distrito Sanitario que otorga el Permiso Sanitario.
4. Tres (3) dígitos para designar el orden secuencial que le corresponde al establecimiento objeto del permiso, de acuerdo con el número de establecimientos de este tipo previamente autorizados por la respectiva dependencia de salud.

**C) PERMISO SANITARIO “TIPO III”**

El código que se asignará al Permiso Sanitario de los establecimientos destinados al almacenamientos o depósito de alimentos e insumos para alimentos, contendrá los siguientes caracteres numéricos y cuyo significado se explica a continuación:

## **PERMISO SANITARIO N° XXXXX/XX/X/XXX**

1. Cinco (5) dígitos de la SUBCLASE que identifica la prestación del servicio de almacenamiento. Esta codificación se indica en el Numeral 8.4, del Anexo N° 8.
2. Dos (2) dígitos que identifican la Entidad Federal en donde está ubicado el establecimiento (Anexo 9)
3. Un (1) dígito para indicar al Distrito Sanitario que otorga el permiso sanitario.
4. Tres (3) dígitos para designar el orden secuencial correspondiente, de acuerdo al número de establecimientos de este tipo permitidos hasta la fecha por la respectiva dependencia de salud.

### **D) PERMISO SANITARIO “TIPO IV”**

De acuerdo a la modalidad del establecimiento de expendio de alimentos, señalados en el Artículo 17 de la presente Resolución, el código que se asignará al Permiso Sanitario contendrá los caracteres numéricos cuyo significado se explica a continuación:

#### **(a) Expendio Fijo con Preparación y Servicio de Alimentos en el Establecimiento.**

##### **Permiso Sanitario N° XXXXX/XX/X/XXX**

1. Cinco (5) dígitos de la SUBCLASE a la cual pertenece el tipo de establecimiento objeto del permiso. Esta codificación se muestra en el Numeral 8.3. del Anexo N° 8.
2. Dos (2) dígitos que identifican la Entidad Federal en donde está ubicado el Establecimiento (Anexo 9)
3. Un (1) dígito para indicar al Distrito Sanitario que otorga el permiso sanitario.
4. Tres (3) dígitos para designar el orden secuencial que le corresponde al establecimiento objeto del permiso, de acuerdo con el número de establecimientos de este tipo previamente autorizados por la respectiva dependencia de salud.

#### **( c) Expendio o Comercio sin Preparación o Transformación de Alimentos en el Local.**

##### **Permiso Sanitario N° XXXXX/XX/X/XXX**

1. Cinco (5) dígitos de la SUBCLASE “Venta al por Mayor” ó “Venta al por Menor” de acuerdo al tipo de actividad que realizará el solicitante del permiso. Esta codificación se muestra en el Numeral 8.3, Anexo N° 8.
2. Dos (2) dígitos que identifican la Entidad Federal en donde está ubicado el establecimiento (Anexo 9)
3. Un (1) dígito para indicar al Distrito Sanitario que otorga el Permiso Sanitario.
4. Tres (3) dígitos para designar el orden secuencial que le corresponde al establecimiento objeto del permiso, de acuerdo con el número de establecimientos de este tipo previamente autorizados por la respectiva dependencia de salud.

### **E) PERMISO SANITARIO “TIPO V”**

El código que se asignará al Permiso Sanitario de los vehículos y otros medios de transporte de alimentos, contendrá los siguientes caracteres numéricos cuyo significado se explica a continuación:

#### **Permiso Sanitario N° XXXXX/XX/X/XXX**

1. Cinco (5) dígitos de la SUBCLASE a la cual pertenece la respectiva actividad de transporte objeto del permiso. Esta codificación se muestra en el Numeral 8.4, del Anexo N° 8.
2. Dos (2) dígitos que identifican la Entidad Federal correspondiente al lugar de origen del (los) alimento (s) a ser transportados (Anexo 9).
3. Un (1) dígito que identifica al Distrito Sanitario que otorga el Permiso Sanitario.
4. Tres (3) dígitos para señalar el orden consecutivo de vehículos previamente permitidos por el Distrito Sanitario.

## **ANEXO 8 CLASIFICACION DE ACTIVIDADES ECONOMICAS RELACIONADAS CON ALIMENTOS (\*)**

### **8.1 CLASIFICACION GENERAL DE INDUSTRIAS DE ALIMENTOS**

<b>DENOMINACION</b>	<b>CODIGO</b>
GRAN DIVISION Industrias Manufactureras	1
DIVISION Elaboración de Productos Alimenticios y Bebidas	15
AGRUPACIONES	
Producción, Procesamiento y Conservación de Alimentos	151

Elaboración de Productos Lácteos	152
Elaboración de Productos de Molinería y Derivados	153
Elaboración de Otros Productos Alimenticios	154
Elaboración de Bebidas	155
CLASES	
Producción, procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos	1511
Elaboración y conservación de pescado y productos de pescado	1512
Elaboración y conservación de frutas, legumbres y hortalizas	1513
Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal	1514
Elaboración de productos lácteos	1520
Elaboración de productos de molinería	1531
Elaboración de almidones y derivados	1532
Elaboración de alimentos preparados para animales	1533
Elaboración de productos de panadería	1541
Elaboración de azúcar	1542
Elaboración de cacao y chocolate y productos de confitería	1543
Elaboración de pastas alimenticias (macarrones, fideos, alcuzczuz), y productos farináceos similares	1544
Elaboración de otros productos alimenticios no clasificados previamente (n.c.p)	1549
Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas;	
Producción de alcohol etílico a partir de sustancias fermentadas	1551
Elaboración de vinos	1552
Elaboración de bebidas malteadas y de malta	1553
Elaboración de bebidas no alcohólicas; producción de aguas Potables envasadas	1554

(\*) CLASIFICACION INDUSTRIAL UNIFORME DE TODAS LAS ACTIVIDADES ECONOMICAS (CIIU). TERCERA REVISION. Informes Estadístico. Serie M N° 4. Rev. 3. Naciones Unidas

## 8.2 CLASIFICACION DE LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS POR SUBCLASES

CODIGO DE SUBCLASE	TIPO DE INDUSTRIA
15111	Explotación de mataderos y preparación y conservación de la carne, incluso la elaboración de chorizos, harinas y sémolas de carne y otros subproductos (huesos, cueros, etc)
15112	Elaboración de aceites y grasas <u>no comestibles</u>
15121	Envasado, conservación y procesamiento de pescado, crustáceos y otros productos marinos (excepto sopas)

15122	Producción de harina de pescado
15131	Envasado y conservación de frutas, legumbres y hortalizas (excepto sopas)
15132	Elaboración de harinas y sémola de tubérculos
15133	Elaboración de frutas, legumbres y hortalizas n.c.p. (ejemplo: frijoles cocidos, azúcar de uva, extracto de jugos)
15140	Elaboración de aceites y grasas comestibles de origen vegetal y animal
15200	Elaboración de productos lácteos
15311	Molienda de granos: harinas, sémola, cereales en grano; molienda de arroz; molienda de legumbres; elaboración de alimentos para el desayuno
15312	Residuos de la molienda de granos.
15321	Elaboración de sémola y tortas de origen vegetal, incluso nueces
15322	Elaboración de tapioca; molienda de maíz húmedo
15323	Elaboración de productos derivados de almidón n.c.p
15330	Elaboración de alimentos preparados para animales
15410	Elaboración de productos de panadería (pan, pasteles, etc)
15421	Fábrica y refinerías de azúcar
15422	Elaboración de azúcar de arce, azúcar invertido y otros azúcares, excepto de caña y remolacha
15430	Elaboración de cacao, chocolate y de productos de confitería
15440	Elaboración de pastas alimenticias y productos farináceos similares
15491	Elaboración de sopas que contienen carne
15492	Elaboración de sopas que contienen vegetales
15493	Elaboración de sopas y otros productos de pescado y mariscos
15494	Elaboración de alimentos a base de nueces
15495	Elaboración de café y sucedáneos del café, té, especias, condimentos, vinagre, levadura y productos a base de huevo
15496	Elaboración de hielo
15497	Refinación de sal comestible
15510	Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas; producción de alcohol etílico a partir de sustancias fermentadas.
15520	Elaboración de vinos
15530	Elaboración de bebidas malteadas y de malta
15540	Elaboración de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales envasadas

### 8.3 CLASIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS

**AL COMERCIO, PREPARACIÓN Y/O SERVICIO  
DE ALIMENTOS (CIU)**

<b>DENOMINACION</b>	<b>CODIGO</b>
GRAN DIVISION	Venta al Mayor y al por Menor; Restaurantes y Hoteles; Preparación de Alimentos a Escala Industrial
	5
DIVISION	51
AGRUPACION	Expendio al por Mayor, sin Preparación o Transformación de Alimentos en el Establecimiento
	512
SUBCLASE	Venta al por mayor de materias primas agropecuarias y de animales vivos
	51210
	Venta al por mayor de alimentos, bebidas y tabaco (expendios fijos)
	51220
	Incluye venta sin transformación de productos a: comerciantes detallistas, usuarios industriales o comerciales, institucionales o profesionales, u otros mayoristas. Se incluyen revendedores o intermediarios mayoristas, distribuidores industriales, importados, exportadores, cooperativas de compras. Con frecuencia, los mayoristas se dedican al acopio, agrupación y clasificación de mercaderías en grandes lotes; al fraccionamiento, reenvasado y redistribución en lotes más pequeños; al almacenamiento, refrigeración y despacho de productos y al fomento de las ventas en representación de los clientes.
DIVISION	52
AGRUPACION	Venta al por menor, sin preparación o transformación de alimentos en el establecimiento.
	521
SUBCLASE	Venta al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados
	52200
DIVISION	55

AGRUPACION	Hoteles y Similares	551
CLASE	Hoteles, Casas de Huéspedes, Campamentos y otros Lugares de Alojamiento. Se incluye Servicio de Restaurant vinculado con el Alojamiento.	
SUBCLASE	Hoteles	55101
	Casas de Huéspedes	55102
	Campamentos y otros Lugares de Alojamiento	55103
	Servicios de Restaurant vinculados con el Alojamiento	55104
AGRUPACION	Restaurantes y otros establecimientos de preparación y servicio de alimentos para consumo inmediato (corto plazo)	552
CLASE	Restaurant, Cafeterías, Luncherías, Cantinas Escolares y otros Establecimientos de Expendio de Comidas y Bebidas para Consumo Inmediato	5520
SUBCLASE	Restaurantes	55201
	Bar/ Restaurant	55202
	Luncherías	55203
	Tostaderías	55204
	Heladerías	55205
	Confiterías	55206
	Venta de Carnes Horneadas y/o Asadas	55207
	Cantinas Escolares	55208
	Otros Expendios de Comidas y Bebidas (n.c.p.)	55209
DIVISION	Preparación y/o Servicio de Alimentos a Escala Industrial	56
AGRUPACION		560
CLASE	Preparación de Alimentos a Escala Industrial (Proveedores Industriales)	5601
SUBCLASE		

Proveedores Industriales Propiamente Dichos ("Catering")	56011
Comedores Institucionales o Industriales con Elaboración Propia	56012
Agencia de Festejos	56013

#### 8.4 CLASIFICACION DE LOS TRANSPORTES DE ALIMENTOS Y SERVICIOS CONEXOS. (CIU)

DENOMINACIÓN		CODIGO
GRAN DIVISION	Transporte, Almacenamiento y Comunicaciones	6
SUBCLASE	Transporte por vía férrea	60100
	Transporte de carga por carretera	60230
	Transporte por Tuberías	60300
	Transporte marítimo y de cabotaje	61100
	Transporte por vías de navegación interior	61200
	Transporte regular por vías aéreas	62100
AGRUPACION	Servicios Relacionados con el Transporte	63
SUBCLASE	Manipulación de carga para transporte por vía terrestre	63011
	Manipulación de carga para transporte por vía acuática	63012
	Manipulación de carga para transporte por vía aérea	63013
	Depósito y servicio de almacenamiento	63020
	La explotación de este tipo de servicio Incluye los almacenes generales y refrigerados a disposición del público en general para depositar artículos tales como víveres, productos agrícolas, y mercancías similares, cuando tal almacenamiento se ofrece como servicio independiente.	

#### ANEXO 9

#### CODIFICACION DE LAS ENTIDADES FEDERALES

## DEL SISTEMA NACIONAL DE SALUD DEL PAIS

ENTIDAD FEDERAL	CODIGO
Distrito Federal	01
Edo. Amazonas	02
“ Anzoátegui	03
“ Apure	04
“ Aragua	05
“ Barinas	06
“ Bolívar	07
“ Carabobo	08
“ Cojedes	09
“ Delta Amacuro	10
“ Falcón	11
“ Guárico	12
“ Lara	13
“ Mérida	14
“ Miranda	15
“ Monagas	16
“ Nueva Esparta	17
“ Portuguesa	18
“ Sucre	19
“ Táchira	20
“ Trujillo	21
“ Yaracuy	22
“ Zulia	23