



# DIARIO OFICIAL



**DIRECTOR:** *Edgard Antonio Mendoza Castro*

**TOMO N° 409**

**SAN SALVADOR, LUNES 5 DE OCTUBRE DE 2015**

**NUMERO 181**

*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

### ORGANO EJECUTIVO

Decreto No. 116.- Concédese permiso al ciudadano salvadoreño, señor Luis Felipe Moreno Leitzelar para que pueda aceptar el cargo de Cónsul Honorario de Suiza en El Salvador, con sede en San Salvador..... 5-6

Decreto No. 117.- Concédase permiso a la ciudadana salvadoreña, Mirian Evelin del Rosario Damas de Grabs para que pueda aceptar la Condecoración "Orden al Mérito" que el Gobierno de la República Federal de Alemania le ha conferido. .... 6-7

Decreto No. 122.- Reforma al Código Penal. .... 7-8

Decreto No. 124.- Reformas a la Ley de Simplificación Aduanera. .... 9-10

Decreto No. 125.- Declárase el último jueves del mes de septiembre de cada año, "Día Marítimo de El Salvador", en reconocimiento a la importancia de velar por la seguridad de la navegación marítima, de salvaguardar la vida humana en el mar y evitar la contaminación de los océanos..... 10-11

### MINISTERIO DE HACIENDA

#### RAMO DE HACIENDA

Acuerdo No. 949.- Se autoriza al Instituto Nacional de Pensiones de los Empleados Públicos (INPEP), para que transfiera a título de donación un vehículo, a favor del Ministerio de Educación, para que sea utilizado por el Instituto Nacional Técnico Industrial. .... 12

### MINISTERIO DE ECONOMÍA

#### RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdo No. 64.- Se otorga a la Asociación Cooperativa de Ahorro, Crédito y Consumo del Cuerpo de Bomberos Nacionales, de Responsabilidad Limitada, los beneficios de la Ley General de Asociaciones Cooperativas. .... 13-14

ACUERDO No. 610.

Santa Tecla, 07 de septiembre de 2015.

El Órgano Ejecutivo en el Ramo de Agricultura y Ganadería,

CONSIDERANDO:

- I. Que por Decreto Legislativo No. 790 de fecha 21 de julio de 2011, publicado en el Diario Oficial No. 158, Tomo 392 del día 26 de agosto de ese mismo año, se emitió la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, por medio de la cual se le conceden facultades al Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica de devolver los Reglamentos Técnicos con su Visto Bueno, de acuerdo a los períodos establecidos por la Organización Mundial del Comercio como requisito de publicación, a la institución responsable de elaborar dichos Reglamentos Técnicos;
- II. Que por Decreto Legislativo No. 524 de fecha 30 de noviembre de 1995, publicado en el Diario Oficial No. 234, Tomo 329 del día 18 de diciembre del mismo año, se emitió la Ley de Sanidad Vegetal y Animal, por medio de la cual se le conceden facultades al Ministerio de Agricultura y Ganadería para identificar y reglamentar lo concerniente a la producción y sanidad agropecuaria;
- III. Que es necesario establecer las especificaciones técnicas de buenas prácticas de manufactura y los criterios microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca y acuicultura destinados al consumo nacional; y,
- IV. Que este Reglamento es de aplicación general en todo el territorio nacional y aplica a los productos frescos o procesados de la pesca y acuicultura que se capturen y comercialicen en el territorio nacional.

POR TANTO,

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA dictar el siguiente:

**REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO RTS 67.01.01:13**

**PRODUCTOS PESQUEROS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y**

**CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A PRODUCTOS DE LA**

**PESCA Y ACUICULTURA**

REGLAMENTO TÉCNICO

RTS 67.01.01:13

SALVADOREÑO

---

PRODUCTOS PESQUEROS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y  
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A PRODUCTOS DE LA PESCA Y  
ACUICULTURA.

---

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño tiene correspondencia parcial con normativa internacional.

---

ICS 67.120.30

RTS 67.01.01:13

---

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª. Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, No. 18, San Salvador, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Correo electrónico: [consultasreglamento@osartec.gob.sv](mailto:consultasreglamento@osartec.gob.sv)

**Derechos Reservados.**

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA  
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

**INFORME**

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier persona puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.01.01:13 PRODUCTOS PESQUEROS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES A PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

**DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA  
NO TIENE VALIDEZ LEGAL**

	CONTENIDO	PAG.
1.	OBJETO	1
2.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3.	DEFINICIONES	1
4.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	1
5.	PROCEDIMIENTOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD	1
6.	DOCUMENTOS DE REFERENCIA	2
7.	VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	2
8.	VIGENCIA	2

DIARIO OFICIAL SOLO PARA CONSULTA  
NO TIENE VALIDEZ LEGAL

**1. OBJETO**

Asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y los criterios microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca y acuicultura destinados al consumo nacional.

**2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Aplica a los productos frescos o procesados de la pesca y acuicultura que se capturen y comercialicen en el país.

**3. DEFINICIONES**

- 3.1. Alimentos listos para el consumo: alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo humano directo sin necesidad de cocinarlo u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.
- 3.2. Criterio microbiológico de inocuidad: define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote y es aplicable a productos comercializados.
- 3.3. Criterio de higiene del proceso: criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción.
- 3.4. Indicador microbiológico: microorganismos no patógenos frecuentemente asociados a patógenos, utilizados para reflejar el riesgo de la presencia de agentes causantes de enfermedades.

**4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****4.1. Buenas Prácticas de Manufactura**

Los productos frescos de la pesca que se capturen y comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con el Reglamento para la aplicación de normas de buenas prácticas de manufactura en los productos pesqueros y aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) en los establecimientos de procesamiento en su versión vigente.

**5. PROCEDIMIENTOS PARA EVALUAR LA CONFORMIDAD.****5.1. Criterios microbiológicos para producto procesado.**

Los productos de la pesca que se procesen y se comercialicen en el territorio nacional deben cumplir con el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos en su versión vigente.

**5.2. Criterios microbiológicos para producto fresco.**

Los productos frescos de la pesca que se capturen y comercialicen en el país deben cumplir con los requisitos establecidos en el Procedimiento interno del Ministerio de Agricultura y Ganadería, toma de muestra en plantas procesadoras de productos pesqueros, en su versión vigente.

**6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA**

- Reglamento (CE) N 2073 Relativo a los Criterios Microbiológicos Aplicables a los Productos Alimenticios.
- RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos.
- Código de Prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003).
- Reglamento para la Aplicación de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en los Productos Pesqueros y Aplicación del Sistema de Análisis de Riesgo en Puntos Críticos de Control en los establecimientos de procesamiento, oficializado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (Decreto Ejecutivo número 36, Diario Oficial: Número 84, Tomo No. 351, Publicado: San Salvador, lunes 07 de mayo de 2001).
- Procedimiento interno del Ministerio de Agricultura y Ganadería, toma de muestra en plantas procesadoras de productos pesqueros IT\_IPA 05 Inocuidad de alimentos, inocuidad de productos de origen animal, (versión vigente de fecha 22 de octubre de 2008).

**7. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN.**

- 7.1. La vigilancia y verificación del cumplimiento del presente Reglamento Técnico le corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería y al Ministerio de Salud en cuanto al producto procesado, esto de acuerdo a sus competencias y legislaciones.
- 7.2. Para las sanciones relativas al incumplimiento de este Reglamento, se sujetará a la legislación vigente.

**8. VIGENCIA**

Este Reglamento Técnico entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE. Licenciado Oréstez Fredesman Ortez Andrade, Ministro de Agricultura y Ganadería.