

**Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas**  
**División de Edificaciones, Equipos y Envases**

**Recaudos para Revisión de Proyectos de Ampliación o Reforma de Edificaciones para Establecimientos de Fabricación o Preparación de Alimentos**

**Notas:**

- a) Toda la documentación debe ser escaneada en formato PDF, grabada en CD y adicional deberá entregar en físico los planos solicitados.
- b) Esta información debe ser consignada en la Taquilla Única del SACS, ubicada en la sede central.

N°	Recaudos	Descripción	Verificado
1	Solicitud de Revisión de Proyecto de Ampliación o Reforma de Edificaciones. <b>Imagen en Formato PDF).</b>	Carta u Oficio dirigido a la <b>Dirección de Inocuidad de Alimentos y Bebidas</b> del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria (SACS), suscrita por el Propietario o su Representante Legal y el Profesional del Proyecto de Ampliación o Reforma. En la solicitud se indicará el uso y ubicación de la edificación, además la dirección, teléfono, fax, correo electrónico y número de RIF.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
2	Certificación de Conclusión de la Obra. <b>Imagen en Formato PDF).</b>	Imagen en PDF de este documento Firmado por el Profesional Responsable y avalado por la Dependencia de Control Urbanístico de la Alcaldía Municipal Respectiva.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
3	Memoria Descriptiva de la Edificación, sus acabados e instalaciones básicas, así como del proceso tecnológico y sistema de envasado y comercialización del producto. <b>Imagen en Formato PDF).</b>	Especifique la siguiente información: 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, características intrínsecas como: Composición, actividad de agua (aw), potencial de hidrógeno (pH), 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 del material de envase o de empaque, las condiciones de llenado y sellado, 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(los) alimento(s), desde la formulación del producto e incorporación de ingredientes hasta el seguimiento post-venta del producto. 3.6. Sistema de limpieza, desinfección y desinfestación de la(s) edificación(es), equipo(s) e instalación(es) que usará el establecimiento. 3.7. Fuente de suministro de agua, dotación y calidad de	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

		<p>la misma. Anexar resultados de análisis microbiológicos y físico-químicos del agua de suministro e indicar el tratamiento de potabilización en caso de ser requerido.</p> <p>3.8. Describir la naturaleza de los residuos sólidos, líquidos o gaseosos y el sistema de recolección, tratamiento y disposición de los mismos.</p> <p>3.9. Características de la(s) edificación(es) en cuanto a materiales y acabados de pisos, paredes, techos, puertas, ventanas, desagües y demás elementos. Indicar el sistema de ventilación e iluminación de los diferentes ambientes de producción.</p> <p>3.10. Turnos de trabajo y personal requerido. Indicar exigencias de la empresa en materia sanitaria para la selección de los manipuladores de alimentos</p>	
4	Catálogos o fotografías de los equipos a usar en el proceso tecnológico. <b>Imagen en Formato PDF).</b>	Muestre los catálogos o fotografías requeridas 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 adecuada ejecución del proceso.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
5	Planos a escala 1/50, 1/100, u otra escala conveniente, firmados por el profesional responsable del proyecto (Ingeniero o Arquitecto colegiado). <b>Imagen en Formato PDF y en Físico).</b>	Anexe Planos de Planta con indicación de los ambientes de producción y la ubicación de los equipos con la respectiva leyenda. Anexe el Plano de Planta con indicación de los puntos de aguas blancas y puntos de drenaje de aguas residuales e industriales.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
6	Planos de corte y fachadas. <b>Imagen en Formato PDF y en Físico).</b>	Anexe los Planos indicados.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
7	Comprobante de Pago. <b>Imagen en Formato PDF).</b> Por cada trámite realizado	Verifique el monto a cancelar de la tarifa vigente publicada en la <b>Página WEB del SACS / Tarifas / Nivel Central / Inocuidad de Alimentos y Bebidas.</b> Asimismo, los Pagos deben realizarse a <b>Nombre del Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria</b> , de acuerdo a lo indicado en el link <b>“Para Cancelar Tarifas y Multas” / Datos Bancarios para Pagos de Tarifas y Multas</b> , publicada en la Página WEB del SACS.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

TAQUILLA UNICA DEL SACS	DIVISIÓN	DIRECCIÓN
RECIBIDO POR	VERIFICADO POR	AUTORIZADO POR
Nombre: _____	Nombre: _____	Nombre: _____
Cargo: _____	Cargo: _____	Cargo: _____
Fecha: _____	Fecha: _____	Fecha: _____

FO.02-IAB-EEE-OPP-JULIO 2022