



# DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Tito Antonio Bazán Velásquez

TOMO Nº 420

SAN SALVADOR, MIERCOLES 18 DE JULIO DE 2018

NUMERO 133

*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

### ORGANO EJECUTIVO

#### MINISTERIO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL

##### RAMO DE GOBERNACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL

Estatutos de las Iglesias “Cristiana de Edificación Familiar”, “Tabernáculo Bautista Rosario de Mora” y “Cristiana Jesús es el Camino” y Acuerdos Ejecutivos Nos. 106, 125 y 134, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica. .... 3-11

#### MINISTERIO DE ECONOMÍA

##### RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdo No. 821.- Se autoriza a la sociedad Distribuidora Jar, Sociedad Anónima de Capital Variable, la construcción de la estación de servicio que se denominará “ESTACION DE SERVICIO SAN CARLOS”, ubicada en el municipio de San Salvador. .... 12-13

#### MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

##### RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

Acuerdo No. 266.- Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 67.01.03:17, Productos Pesqueros. Pescado Seco Salado. Especificaciones. .... 13-21

### ORGANO JUDICIAL

#### CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdo No. 351-D.- Se modifica el Acuerdo No. 422-D, de fecha veintiocho de abril de dos mil diez, a favor de la Licenciada Sara Esther Alvarado de Gómez. .... 22

Acuerdos Nos. 496-D, 535-D y 544-D.- Autorizaciones para ejercer la profesión de abogado en todas sus ramas. .... 22

### INSTITUCIONES AUTÓNOMAS

#### ALCALDÍAS MUNICIPALES

Decreto No. 5.- Ordenanza para establecer Calle marginal sobre carretera 12 Norte en el tramo territorial correspondiente al municipio de Metapán, departamento de Santa Ana. .... 23-25

Decreto No. 9.- Reforma a la Ordenanza de Tasas por Servicios del municipio de Metapán, departamento de Santa Ana. .... 25-26

### SECCION CARTELES OFICIALES

#### DE PRIMERA PUBLICACION

Aceptación de Herencia. .... 27

Aviso de Inscripción. .... 27

- c) Aceptar por escrito el presente Acuerdo, así como presentar la constancia de su fecha de publicación en el Diario Oficial, dentro de los OCHO DÍAS HÁBILES siguientes al de su notificación;
  - d) Iniciar la construcción de la Estación de Servicio el día uno de septiembre del presente año y finalizar el día uno de septiembre del año dos mil diecinueve; y
  - e) Comunicar por escrito a la Dirección de Hidrocarburos y Minas, con cinco días hábiles de anticipación, la fecha en que se realizarán las pruebas de hermeticidad a los tanques y tuberías antes que sean enterrados, a efecto que sus delegados testifiquen la calidad de estos, de conformidad al artículo 10 letra d) del Reglamento de la Ley Reguladora del Depósito, Transporte y Distribución de Productos de Petróleo.
- 2º) Una vez finalizada la construcción de la Estación de Servicio, la titular deberá solicitar autorización para su funcionamiento.
- 3º) El presente Acuerdo entrará en vigencia, desde el día de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNÍQUESE. LUZ ESTRELLA RODRÍGUEZ DE ZÚNIGA, MINISTRA DE ECONOMÍA.

(Registro No. C005407)

## **MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**

### **RAMO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**

ACUERDO No. 266.

Santa Tecla, 11 de junio de 2018.

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 inspeccionar la condición sanitaria de los animal y sus productos.
- III. Que por Acuerdo Ejecutivo No. 28 en el Ramo de Agricultura y Ganadería, de fecha 21 de enero de 2010, publicado en el Diario Oficial No. 27, Tomo 386 del 9 de febrero del mismo año, en el numeral 3, donde se adiciona el Art. 21-A, al Reglamento de Organización Interna del Ministerio de Agricultura y Ganadería, el cual establece en su literal f) que una de las Funciones de la Dirección General de Ganadería es "Proponer medidas que garanticen la sanidad e inocuidad de los alimentos generados por la ganadería", y
- IV. Que es necesario establecer los requisitos de calidad e inocuidad que debe cumplir el Pescado Seco Salado, producidos en los establecimientos nacionales o importados, antes de su comercialización, para garantizar una adecuada protección a los consumidores nacionales o extranjeros, para el caso de las exportaciones de dicho producto.

POR TANTO,

en uso de sus facultades legales,

ACUERDA dictar el siguiente:

REGLAMENTO TÉCNICO  
SALVADOREÑO

RTS 67.01.03:17

---

**PRODUCTOS PESQUEROS.  
PESCADO SECO SALADO. ESPECIFICACIONES.**

---

Correspondencia: Este Reglamento Técnico Salvadoreño tiene correspondencia parcial con normativa CODEX STAN 167-1989, Norma para pescado salado y pescado seco salado de la Familia Gadidae.

---

ICS 67.120.20

RTS 67.01.03:17

---

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en 1ª Calle Poniente, Final 41 Av. Norte, N° 18, Col. Flor Blanca. San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5323 y (503) 2590-5335. Sitio web: [www.osartec.gob.sv](http://www.osartec.gob.sv)

**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 parte interesada puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.01.03:17 PRODUCTOS PESQUEROS, PESCADO SECO SALADO. ESPECIFICACIONES, 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.

## CONTENIDO

	PAG.
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS	1
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	7
7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	7
8. BIBLIOGRAFÍA	8
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	8
10. VIGENCIA	8

## 1. OBJETO

Establecer los parámetros de inocuidad que debe cumplir el pescado seco salado para garantizar que no constituya un riesgo para la salud humana.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a establecimientos bajo inspección oficial del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), que procesan y empaican pescado seco salado destinado para el consumo humano; también aplica a productos importados.

## 3. DEFINICIONES

**3.1. Aditivo alimentario:** cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí misma ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaque, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los contaminantes, ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar cualidades nutricionales.

**3.2. Apilar/Enfardar/Emparvar:** acción de colocar los pescados, uno sobre otro de manera ordenada, en una superficie que no contamine.

**3.3. Filtro sanitario:** área que debe contar con pediluvio y desinfectante, lavamanos de operación no manual, dispensadores para papel toalla, jabón, desinfectantes y su respectivo basurero.

**3.4. Salmuera:** disolución de sal en agua.

**3.5. Sal de calidad alimentaria:** producto cristalino que consiste predominantemente en cloruro de sodio que proviene del mar, depósitos subterráneos de sal mineral o de salmuera natural.

## 4. ABREVIATURAS

- **DGG:** Dirección General de Ganadería.
- **NMP** Número Más Probable.
- **NSO:** Norma Salvadoreña Obligatoria.
- **MAG:** Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- **MINSAL** Ministerio de Salud.
- **RTCA:** Reglamento Técnico Centroamericano.
- **RTS:** Reglamento Técnico Salvadoreño.
- **DIPOA:** División de Inocuidad de Productos de Origen Animal.
- **spp:** especies de un género de microorganismos.
- **UFC:** Unidades Formadoras de Colonias.

## 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 5.1. Producto

El pescado seco salado es el producto obtenido de pescado que ha sido sangrado (cuando aplique), eviscerado (cuando aplique), raleado (cuando aplique), lavado, salado y secado; puede ser entero, descabezado, seccionado o fileteado, que debe cumplir con las especificaciones establecidas en este RTS.

El pescado seco salado se considera un producto no listo para consumo, por lo que debe ser cocinado antes de comer.

**Nota:** Todo pescado con una longitud total, igual o superior a 5 pulgadas (12.7 centímetros) debe ser eviscerado; el eviscerado incluye el retiro de las agallas

**5.2. Proceso**

El pescado seco salado debe ser procesado cumpliendo lo establecido en el RTS Productos Pesqueros. Buenas Prácticas de Manufactura. Criterios Microbiológicos aplicables a Productos de la Pesca y Acuicultura, en su versión vigente; utilizando materias primas con las características establecidas en el numeral 5.2.1 y cualquier proceso de salado y secado establecido en 5.2.2 y 5.2.3 de este RTS.

**5.2.1. Materia prima en el proceso de salado****5.2.1.1. Pescado**

El pescado utilizado como materia prima debe cumplir con el artículo 16 del capítulo VIII Control Sanitario e Inspección de las Condiciones del Producto, Decreto Ejecutivo 36, en el Ramo de Agricultura y Ganadería, 7 de Mayo 2001, Reglamento para la Aplicación de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura en los Productos Pesqueros y Aplicables del Sistema de Análisis de Riesgo en Puntos Críticos de Control en los Establecimientos de Procesamiento.

**5.2.1.2. Sal**

Se utilizará para la producción de pescado seco salado la sal de calidad alimentaria. En el procesamiento del pescado seco salado no debe ser reutilizada la sal del proceso.

**5.2.1.3. Agua de consumo humano**

El agua utilizada en el procesamiento del pescado seco salado debe de cumplir con lo establecido en la Normativa o en el Reglamento Técnico en su versión vigente.

**5.2.1.4. Hielo**

El hielo utilizado en el procesamiento del pescado seco salado debe de cumplir con lo establecido en la Normativa o en el Reglamento Técnico en su versión vigente.

**5.2.2. Procesos de Salado****5.2.2.1. Salado en seco**

Consiste en mezclar capas de pescado o sus partes con sal y apilarlo de manera que escurra el exceso de la sal mezclada con el líquido eliminado del pescado, este líquido será tratado como desecho.

**5.2.2.2. Salado en húmedo**

Consiste en mezclar capas de pescado o sus partes con sal, apilados en recipientes cubiertos, en el que se forma una salmuera, hasta lograr una saturación total o parcial.

**5.2.2.3. Salado en salmuera**

Es el procedimiento mediante el cual el pescado o sus partes se sumerge en una solución saturada de sal. El pescado o sus partes debidamente limpio se colocan en barriles o piletas con una salmuera saturada, cuyo grado de saturación se mantiene, ya sea por adición de nueva salmuera o por colocación de sal que se disuelve en lentitud. Completada la fase, se lava el pescado en su propia salmuera y se apilan para que escurra. La salmuera utilizada en el proceso no debe ser reutilizada.

**5.2.2.4. Salado por inyección de salmuera**

Consiste en inyectar directamente salmuera al pescado. La salmuera debe ser manejada de manera tal que garantice su inocuidad. La salmuera utilizada en el proceso de inyección no debe ser reutilizada.

**5.2.3. Proceso de Secado****5.2.3.1. Secado al natural**

Consiste en exponer el pescado o sus partes al sol y aire. El pescado o sus partes deben estar colocados en una superficie lisa, no tóxica, de un material de grado alimenticio, con un diseño de fácil limpieza y de color claro. En ningún momento del secado, debe estar en contacto directo con el piso o superficies no seguras.

Las áreas de secado deben estar aisladas del ambiente, debe disponer de una antecámara, cuyas puertas abran hacia afuera y disponer de filtro sanitario.

**5.2.3.2. Secado en horno**

El pescado se seca mediante aire caliente que se hace circular mecánicamente y cuya temperatura y humedad pueden ser regulados.

**5.2.4. Aditivos Alimentarios**

Al utilizar aditivos, éstos deben estar de conformidad con lo establecido en el RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

**5.3. Especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas****5.3.1. Fisicoquímicas**

- a) Contaminantes: El producto objeto de este RTS no debe sobrepasar los niveles máximos de contaminantes establecidos en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos (Codex STAN 193-1995) y sus revisiones; asimismo debe de cumplir con lo señalado en el RTS Productos Pesqueros. Valores y Métodos de Toma de Muestras para el Control de los Niveles de Plomo, Cadmio, Mercurio y Estaño Inorgánico y se fija el Contenido Máximo de cada uno en determinados Productos Pesqueros, en su edición vigente; y la NSO Valores Límites de Nitrógeno Básico Volátil Total NBVT e Histamina de determinadas categorías de Productos Pesqueros y los Métodos de Análisis que deben utilizarse. (Primera actualización), en su versión vigente. El valor referente de histamina sólo se aplica a los peces generadores de histamina.
- b) Materia extraña: El pescado seco salado debe de estar exento de cualquier materia extraña ajena al producto, como insectos o partes de éstos, pelos y excretas. El monitoreo se efectuará visualmente, con la separación y cuantificación de materias extrañas, considerando el método establecido por la Autoridad Competente.

**5.3.2. Microbiológicas**

El pescado seco salado debe cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 1.

**Tabla 1. Criterios microbiológicos para pescado seco salado**

Parámetro	Plan de muestreo		Límite	
	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 3 NMP/g	----
<i>Staphylococcus aureus</i>		1	10 UFC/g	10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Salmonella spp</i>		0	Ausencia/25 g	----

Fuente: elaborado por el MAG.

**Donde:**

- "n": número de unidades de muestra requeridas para realizar el análisis, que se eligen separada e independientemente, de acuerdo a normas nacionales o internacionales referidas a alimentos y bebidas apropiadas para fines microbiológicos.
- "c": número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.
- "m": criterio microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.
- "M": criterio microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

**5.4. Producto Adulterado**

5.4.1. El pescado seco salado se considera adulterado, cuando:

- a) Lleve o contenga cualquier sustancia nociva, para la salud humana;
- b) Presenta en su totalidad o en parte, suciedad, putrefacción o daño por hongos, insectos o roedores;
- c) Ha sido preparado, embalado, almacenado o transportado en condiciones insalubre;
- d) Proviene de un pescado no apto para consumo humano; o
- e) Su empaque está compuesto, en su totalidad o en parte, de cualquier material o sustancia, que pueda hacer que el contenido sea perjudicial para la salud.



5.4.2. La planta debe establecer un procedimiento verificable, para el manejo que se le da al pescado seco salado adulterado.

## 5.5. ETIQUETADO

### 5.5.1. Etiquetado de pescado seco preenvasado o previamente envasado

El producto empacado para venta directa al consumidor, debe cumplir con lo establecido en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicará lo establecido en el RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a Partir de 3 años de Edad, ambos en su versión vigente. Para el caso de los productos para exportación éstos deben cumplir con lo establecido en su mercado destino.

### 5.5.2. Etiquetado para los empaques no destinados a la venta al por menor

El etiquetado del empaque debe contener la siguiente información:

- a) Nombre del producto;
- b) Orden y Familia;
- c) Peso neto;
- d) País de origen.;
- e) Sello oficial que será asignado por la Autoridad Competente;
- f) Nombre, dirección y número de establecimiento de procesamiento;
- g) Nombre, dirección y número de establecimiento de empaque (Cuando aplique);
- h) Condiciones de manejo y almacenamiento.

## 5.6. EMPAQUE Y EMBALAJE

### 5.6.1. Empaque

Como empaque primario, debe emplearse empaques nuevos, elaborados con materiales de grado alimentario, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación y que no altere su calidad ni sus especificaciones organolépticas. De utilizar un empaque que lleve información impresa, los elementos utilizados en la impresión, no deben transferirse al producto.

### 5.6.2. Embalaje

Como empaques secundarios, debe emplearse cajas de material apropiado que tengan la debida resistencia y ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior a la vez que facilite la manipulación, almacenamiento y distribución. Toda caja debe tener impresa la siguiente información:

- a) Nombre del establecimiento procesador;
- b) Domicilio del establecimiento procesador;
- c) Sello oficial del establecimiento procesador asignado por la Autoridad Competente.

## 5.7. ALMACENAMIENTO

### 5.7.1. Consideraciones Generales

- a) El acondicionamiento del producto dentro de la cámara de almacenamiento, debe garantizar que el aire refrigerado fluya libremente en torno al producto;
- b) Debe registrarse diariamente las temperaturas en las cámaras de almacenamiento;
- c) El producto terminado no debe almacenarse junto a productos que puedan afectar su condición de "aptos para consumo humano";
- d) Disponer de un registro del inventario del producto dentro de las cámaras de almacenamiento.

5.7.2. Si la planta requiere almacenar producto fuera de sus instalaciones debe contar con la autorización del MAG. Dichas cámaras de almacenamiento deben estar autorizada por el MINSAL.

## 5.8. TRANSPORTE

5.8.1. La planta debe tener un procedimiento de control de las condiciones higiénicas sanitarias de los contenedores utilizados para la movilización del producto terminado.

5.8.2. El producto terminado debe estar protegido contra cualquier tipo de contaminación y no debe transportarse junto a productos que puedan afectar su condición de "aptos para consumo humano".

## 6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

6.1. Para evaluar el cumplimiento de lo establecido en este RTS, el inspector oficial de la DIPOA de la DGG del MAG realizará:

- a) Inspecciones y verificaciones: éstas se realizarán *in situ* a los establecimientos de procesamiento o de almacenamiento de pescado seco salado. En el caso de los pescados del Orden de los Siluriformes, debe ser procesado bajo la supervisión directa de los inspectores oficiales.
- b) Toma de muestra para análisis microbiológicos y fisicoquímicos en producto terminado: la cantidad de muestras y periodicidad, será establecida en un plan de muestreo institucional. Cuando el MAG lo requiera se podrá muestrear materia prima o realizar hisopados o enjuagues en superficie de contacto directo. El lote muestreado debe estar bajo custodia oficial hasta la obtención de los resultados, su liberación depende de éstos.

6.2. Las actividades mencionadas en el numeral anterior, se realizarán de acuerdo a lo establecido en los procedimientos técnicos de la DGG, en sus ediciones vigentes.

6.3. Los resultados de los análisis microbiológicos y contaminantes fuera de los límites máximos establecidos en este RTS, se debe notificar a la empresa de manera oficial, para que en coordinación con DIPOA se realicen las medidas correctivas pertinentes y la Autoridad Competente concluirá sobre el destino final del producto.

6.4. La DGG podrá verificar otros parámetros que considere representen riesgo para la salud del consumidor. Estos análisis se ejecutarán en situaciones especiales, tales como: solicitudes, requerimientos específicos de Autoridades Competentes de países importadores, alerta por instituciones y Organismos Internacionales, entre otros. Se consideran como valores de referencia, los que determine el Codex Alimentarius o la Autoridad Competente del país destino.

6.5. Los análisis oficiales deben ser efectuados en el Laboratorio Nacional de Referencia del MAG, los que causarán derechos de acuerdo con las tarifas que se establezcan. En aquellos casos en los cuales dicho laboratorio no tenga la capacidad instalada para realizar una determinación o no estén en servicio, se aceptarán los resultados de otros laboratorios que posean las metodologías analíticas acreditadas por la autoridad competente.

## 7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

7.1. CODEX STAN 167-1989, Norma para pescado salado y pescado seco salado de la Familia Gadidae.

7.2. CODEX STAN 193-1995, Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

7.3. Decreto Ejecutivo 36, en el Ramo de Agricultura y Ganadería, de fecha 7 de Mayo 2001, Reglamento para la aplicación de normas de buenas prácticas de manufactura en los productos pesqueros y aplicables del sistema de análisis de riesgo en puntos críticos de control en los establecimientos de procesamiento.

7.4. RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados. (Pre envasados), en su edición vigente.

7.5. RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su edición vigente.

7.6. RTS Productos pesqueros. Valores y métodos de toma de muestras para el control de los niveles de plomo, cadmio, mercurio y estaño inorgánico y se fija el contenido máximo de cada uno en determinados productos pesqueros, en su edición vigente.

7.7. NSO 67.32.02:08 Valores Límites de Nitrógeno Básico Volátil Total NBVT e Histamina de determinadas categorías de Productos Pesqueros y los Métodos de Análisis que deben utilizarse. (Primera actualización). Diario Oficial No. 56, Tomo N° 382, San Salvador, 23 de marzo de 2009.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. NMX-F-506-2002-SE. Productos de la Pesca. Pescado Seco-Salado. Especificaciones.

8.2. RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos. Diario Oficial No. 111, Tomo N° 383, San Salvador, 17 de junio de 2009.

8.3. RTS 67.01.01:13 Productos pesqueros. Buenas prácticas de manufactura y criterios microbiológicos aplicables a productos de la pesca y acuicultura. Diario Oficial No. 181, Tomo N° 409, San Salvador, 5 de octubre de 2015.

## 9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

9.1. Corresponde la vigilancia y verificación del cumplimiento de este RTS al Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a las atribuciones establecidas en su legislación.

9.2. Para las sanciones relativas al incumplimiento de este RTS, se sujetará a la legislación vigente.

10. VIGENCIA Este RTS entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

COMUNIQUESE.

Licenciado ORTEZ ANDRADE, ORESTES FREDESMAN, MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, Fredesman Ortez".