



RESOLUCIÓN EXENTA N° 1401069695/113
FECHA: 03/06/2014

VISTOS: Estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO AL PASO , ubicado en POZO ALMONTE , REGION DE TARAPACA con ingreso en prestación N°1401069695 de fecha 22/05/2014, presentada a esta SEREMI de Salud por XIMENA GALLO CARBO , RUT: representada por Don(a) XIMENA GALLO CARBO . RUT: ambos domiciliados(as) para estos efectos en POZO ALMONTE , REGION DE TARAPACA

CONSIDERANDO, lo informado por funcionario(s) de esta Autoridad Sanitaria en el acta de inspección N° 1401069695/1 con fecha 02/06/2014

Y TENIENDO PRESENTE lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, aprobado por el D.F.L. N° 725/67, del Ministerio de Salud; el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud; y en uso de las facultades que me confiere el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN

1. **AUTORIZASE** el funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO AL PASO, ubicado en POZO ALMONTE , REGION DE TARAPACA, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO INFUSIONES DE TE O CAFE
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO EMPAREDADOS QUE REQUIEREN COCCION
- ELABORAR CON CONSUMO AL PASO EMPAREDADOS QUE NO REQUIEREN COCCION

2. **TENGASE PRESENTE** que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación, cuya modificación deberá contar con la Autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (48 MT CUADRADOS)

3. **DEJESE ESTABLECIDO** que todo alimento que se elabore, procese, almacene, distribuya, comercialice, o transfiera, y sus materias primas, deben provenir de establecimientos o instalaciones autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

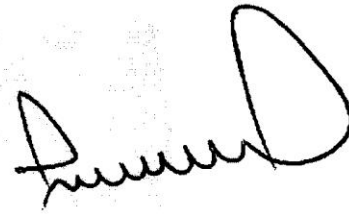
4. DEJESE ESTABLECIDO, que deberá dar cumplimiento con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en forma sistematizada y auditable, según lo establecido en el artículo 69 del D.S 977/96.

4.1 DEBERA DAR CUMPLIMIENTO con la Resolución Nº 929 de fecha 01.06.1999, la que prohíbe la elaboración, distribución y consumo de huevos en la preparación de alimentos y que necesariamente deben consumirse crudos, siendo estos cremas de uso en pastelerías y en general, bebidas y jugos naturales, y especialmente lo referente al artículo 450 del Reglamento Sanitario de los Alimentos que autoriza el uso sólo de mayonesa elaborada a base huevos pasteurizados, líquidos, congelados o deshidratados que cumplan con las especificaciones microbiológicas del artículo 173 del Reglamento Sanitario de los Alimentos o estar lista para el consumo procedente de fábricas autorizadas.

4.2 DEJESE ESTABLECIDO, que esta instalación está clasificada con Riesgo Epidemiológico 1.3-99.02, según clasificación interna de la Seremi Salud de la Región de Tarapacá.

5. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación, para desarrollar el(los) fin(es) indicados en numerales precedentes, en base a lo cual podrá optar a su patente de COMIDA RAPIDA AL PASO bajo la condición de MICROEMPRESA FAMILIAR, ante la Ilustre Municipalidad de POZO ALMONTE.

ANOTESE Y NOTIFIQUESE
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD
REGION DE TARAPACA
SEGUN RESOLUCIÓN Nº 329/18-05-2012



NATIVIDAD LAY AHUMADA
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGION DE TARAPACA

