



RESOLUCIÓN EXENTA N°1401071881/170
FECHA: 23/06/2014

VISTOS:

Estos antecedentes, la Solicitud de Autorización Sanitaria de funcionamiento del PUESTO DE ALIMENTOS, ubicado en ALTO HOSPICIO, REGIÓN DE TARAPACA con ingreso en prestación N°1401071881 de fecha 23/05/2014, presentada a esta SEREMI de Salud por FRANCISCO LOAYZA BURGOS, RUT: representada por Don(a) FRANCISCO LOAYZA BURGOS, RUT: ambos domiciliados(as) para estos efectos en ALTO HOSPICIO, REGIÓN DE TARAPACA

Considerando lo informado por funcionarios de esta Autoridad Sanitaria, en su Acta de Inspección N° 1401071881/2 de fecha 18/06/2014.

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 PUESTO DE ALIMENTOS, ubicado en HOSPICIO, REGIÓN DE TARAPACA, para el(los) siguiente(s) fin(es): **ALTO**

- EXPENDER EN PUESTO CARNE Y SUBPRODUCTOS CARNEOS
- EXPENDER EN PUESTO PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR

2. TENGASE PRESENTE que la autorización contenida en el presente instrumento, considera las siguientes características de la instalación:

- SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA (18 MT CUADRADOS)

3. TENGASE PRESENTE que la modificación estructural de cualquier instalación de alimentos deberá contar con la autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente.

4. 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.

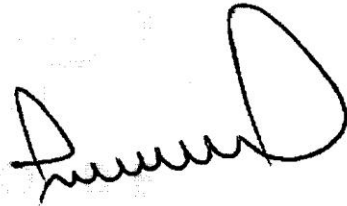
4.1 TENGASE PRESENTE que los alimentos que precisen de frío para su conservación deberán contar con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda, además estos equipos deberán estar provistos de un termómetro o de un dispositivo para el registro de su temperatura, asegurando así las características propias del producto, las que deben mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes. El fraccionamiento y expendio de los alimentos deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destinado para esas funciones. Los productos alimenticios de venta a granel expuestos en vitrina deberán exhibir la identificación del fabricante o productor.

4.2 DEJESE ESTABLECIDO que queda prohibida la tenencia, elaboración, venta y consumo de preparaciones crudas y/o cocidas a base de productos del mar, además el expendio de los productos frescos, debe efectuarse en vitrinas refrigeradas o utilizando un procedimiento que garantice la conservación a temperatura entre 0° y 3° C para los pescados y entre 0° y 5°C para los mariscos.

4.3 DEJESE ESTABLECIDO, que esta instalación está clasificada con Riesgo Epidemiológico 1.2-06.01, según clasificación interna de la Seremi Salud de la Región Tarapacá.

5. La presente resolución acredita el cumplimiento de los requisitos sanitarios de la instalación de acuerdo a lo solicitado por el interesado, en base a lo cual podrá optar a su patente de CARNICERIA-ROTISERIA Y VENTA DE PESCADOS Y MARISCOS , correspondiente a la Ilustre Municipalidad de ALTO HOSPICIO

ANOTESE Y NOTIFIQUESE
ORDEN DEL SEREMI DE SALUD
REGION DE TARAPACA
SEGUN RESOLUCIÓN N° 329/18-05-2012



NATIVIDAD LAY AHUMADA
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGION DE TARAPACA

Digitally signed by
Natividad Lay Ahumada
Date: 2018.05.23
18:21:11 CDT
Reason: Documento
Formato: Documento
Location:
asdigital.minsal.cl