



DICIEMBRE 2011

"REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS PROPIETARIOS DE LOCALES CON PREPARACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN FONDAS, RAMADAS Y PUESTOS DE LA REGION DE COQUIMBO"

Los locales antes señalados deben cumplir cabalmente las siguientes exigencias:

DEL LOCAL

- Deberá instalarse en sitios autorizados y durante el período definido por los Municipios.
- Debe contar con energía eléctrica.
- Debe contar con agua potable proveniente de la red pública, de lo contrario, abastecerse sólo de camiones aljibes debidamente autorizada, debiendo asegurarse que sea la cantidad suficiente para atender sus necesidades.
- Debe contar con lavaplatos con desagüe.
- Las aguas provenientes del lavaplatos deben ser dispuestas en el sistema público de alcantarillado, en caso de no se posible lo anterior debe disponerse a un sistema de infiltración al terreno.
- Se prohíbe eliminar aguas servidas de los lavaplatos a los exteriores del local, en las vías de circulación de público, o en los alrededores del local.
- Se PROHIBE la instalación de pozos negros y letrinas en el interior o exterior de los locales, en una distancia aproximada de 300 metros.
- Debe contar con depósitos para las basuras de material lavable y con tapa. Las basuras deberán almacenarse en los lugares de acopio dispuestos por la Municipalidad.
- El lugar destinado a cocina, debe estar perfectamente cerrado con paredes y techo de tonos claros, lisos y limpios, piso de material resistente al uso, impermeable y lavable. La cocina debe ubicarse en un sector independiente de la atención de público.
- Se prohíbe la utilización de frazadas o restos de materiales en la construcción de la cocina.
- Se prohíbe mantener objetos de uso personal dentro del área de manipulación como colchones, frazadas, etc.
- En la cocina, los mesones de trabajo deben tener superficies lavables, de fácil limpieza y desinfección.
- Debe disponer de un sistema de refrigeración para el almacenamiento de alimentos perecibles, que conserve los alimentos hasta 5°C.
- Debe contar con un extintor de incendio.

DE LOS MANIPULADORES

- Mantener manos limpias, uñas cortas y sin barniz ni joyas.
- Deben usar jabón sin olor, escobilla de uñas y toalla desechable para el aseo de las manos.
- Deben mantener un cuidadoso aseo corporal, cabellos limpios, tomados y cubiertos.
- No deben manipular alimentos las personas que padezcan o sean portadoras de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tengan heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o presenten diarrea.
- Debe prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos como: comer, fumar, masticar chicle o escupir en el lugar en donde éstos se manipulan .
- No deben atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no deben realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropa de trabajo.

DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos que se utilicen en la elaboración y/o expendio deberán provenir de fábricas autorizadas por la Autoridad Sanitaria competente. Los propietarios o encargados deben demostrar procedencia con guías, facturas o boletas, para lo cual estos documentos deben mantenerse en el local para su revisión.
- Siempre mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir.
- Los alimentos perecibles deberán permanecer refrigerados.
- La manipulación de los alimentos deberá realizarse sobre superficies lavables (lisas, no absorbentes, no corrosivas y fáciles de limpiar e higienizar).
- Todos los utensilios e implementos tales como platos, tenedores, vasos, etc., deberán almacenarse en buenas condiciones de higiene y protegidos de la polución del medio ambiente.
- Solo se permitirá expender:

▪ PUESTOS

- Anticuchos, choripán, asado, sándwich de queso y salame envasados y rotulados provenientes de fábricas autorizadas, empanadas provenientes de fábricas autorizadas tanto de horno como las fritas listas para su cocción, bebidas, confites también provenientes de fabricas autorizadas, churros, papas fritas para esto debe utilizarse papas procesadas listas para freir.

▪ RAMADAS O FONDAS

- Deberá contar con una sala de elaboración especialmente acondicionada para manipular alimentos y podrá expender: anticuchos, choripán, asado, sándwich de queso y salame, empanadas para freir y de horno provenientes de fábricas autorizadas, papas cocidas, ensaladas cocidas, ensaladas de tomate, pepino y cebolla crudas, confites y bebidas.

- **Se prohíbe** el expendio de platos preparados con hortalizas crudas que crecen bajo o a ras de suelo, como repollo, apio, achicoria, zanahoria, lechuga, etc.
- **Se prohíbe** el expendio de platos preparados a base de pescados y mariscos crudos.
- Todos los alimentos deben estar cubiertos para que se resguarden de insectos, polvo, saliva y sustancias extrañas.
- No se permite el expendio de alimentos preparados de un día para otro.
- **Se prohíbe** la elaboración y expendio de mayonesa y salsas caseras, como así también platos preparados a base de ellas.

DE LA VENTA AMBULANTE

Se permitirá la venta ambulante de bebidas, confites, helados y dulces envasados, todos provenientes de fábricas autorizadas.

Por lo tanto queda prohibida la venta ambulante de todo tipo de alimentos que requiera manipulación y conservación adecuada, a menos que cuenten con la respectiva autorización sanitaria para la venta de alimentos en carros acondicionados de acuerdo a los artículos 74 y 75 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

INDICACIONES PARA CUMPLIR CON LA LEY DE TABACO (LEY N° 19419)

Las Fondas Ramadas son establecimientos similares a los restaurantes, bares, pubs y otros para los cuales la Ley N° 19.419 establece indicaciones específicas en los Art. N° 10, 12 y 13, los cuales deben ser cumplidos.

En caso que el Ministerio de Salud entregue alguna instrucción específica en relación a la aplicación de esta ley, esto será informado oportunamente.

Nota: Personal Inspectivo de la Oficinas Comunales de la Seremi de Salud Región de Coquimbo, Inspectores Municipales y Carabineros de Chile fiscalizarán el cumplimiento de lo señalado en el presente Instructivo y en la normativa sanitaria aplicable a la materia. La trasgresión será sancionada de acuerdo a las Normas Legales vigentes.

No se cobrarán aranceles, pero cada persona natural o institución deberá concurrir a las oficinas de la Seremi de Salud correspondiente para notificarse de las disposiciones sanitarias vigentes, ya que en ellas se basará la fiscalización, control y vigilancia, según lo establecido en el Código Sanitario y sus reglamentos, estas fiscalizaciones estarán a cargo de funcionarios de la Seremi de Salud Región de Coquimbo, quienes procederán al decomiso de los alimentos prohibidos, alterados, contaminados o sospechosos, y se incoará el correspondiente sumario sanitario o se procederá a la clausura inmediata del establecimiento, de acuerdo a la gravedad de la infracción.

Con fecha _____ de _____ del 2011 tomé conocimiento del presente Instructivo, comprometiéndome a dar cabal cumplimiento a lo allí expuesto, y a la Legislación Sanitaria aplicable a la materia.

Nombre del solicitante: _____

Firma del solicitante: _____

Cédula de Identidad: _____



**DEMANDA ESPONTÁNEA**

A	C/V	S/V

(Circ. 114/81)

REGISTRO DE ANTECEDENTES PARA INICIACIÓN DE ACTIVIDADES**IDENTIFICACIÓN:**

NOMBRE RAZÓN SOCIAL: _____

UBICACIÓN: _____

_____ CIUDAD/COMUNA: _____

ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

CAPITAL: _____ RUT O CARNET DE IDENTIDAD N° : _____

NOMBRE DEL REP. LEGAL: _____

DOMICILIO: _____

_____ COMUNA _____ FONOS: _____

ADJUNTA ANTECEDENTES COMPLEMENTARIOS: _____

FECHA DE RECEPCIÓN DE LA SOLICITUD: _____

TRAMITE:

REVISIÓN E INFORME POR: _____

PLAZO TRÁMITE: _____

FECHA DE ENTREGA INFORME: _____

TRAMITE FINAL:

AUTORIZACIÓN SANITARIA: _____ Resolución N°: _____ Fecha: _____

INFORME SANITARIO: _____ N° : _____ Fecha: _____

DEVUELTO POR: _____ Fecha: _____

FIRMA ENCARGADO OFICINA COMUNAL_____
FIRMA INTERESADO/A



ANEXO 2

SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD SANITARIA, INCLUYENDO UN CALENDARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PERMANENTE

- 1.- Debe incluir las medidas de prevención y control en:
 - Recepción de materia prima o productos, almacenamiento, conservación (temperatura, control de exposición al calor, etc.)
- 2.- Calendario de limpieza y desinfección debe incluir:
 - Frecuencias (diaria, semanal, mensual)
 - Productos que se utilizan (dosis, concentraciones) y forma de proceder.
- 3.- Debe incluir el Sistema de eliminación de desechos, mediante una memoria técnica, que incluya, formas de almacenamiento, recolección, eliminación, protección contra plagas.

PROGRAMA EFICAZ Y CONTINUO DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS (Insectos, roedores, pájaros)

- 1.- Se debe aplicar un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse que no exista infestación. (vigilancia, protección, aseo y limpieza).
- 2.- En caso de que alguna plaga invada el establecimiento deberán adoptarse medidas de erradicación, a través de una empresa aplicadora de pesticidas de uso domestico sanitario, que cuente con Autorización Sanitaria correspondiente.
- 3.- En caso de existir plagas, se debe realizar un programa anual e incluir las fechas de aplicación de los productos pesticidas. Este programa será revisado al momento de las inspecciones de la Autoridad Sanitaria.

CROQUIS DE LOS SISTEMAS DE ELIMINACION DE CALOR, OLOR Y VAPOR

- 1.- **Calor:** Debe incluir dimensiones de artefactos, alturas de ductos, definición del sistema de extracción, etc.
- 2.- **Frío:** Debe incluir fuente generadora, distribución, cámaras, etc.