

GUIA DE TRAMITE PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS QUE REQUIEREN DE VISITA INSPECTIVA

Solicitud de trámite por el usuario (personas naturales o jurídicas), que deseen autorizar un establecimiento de alimentos que produzca, elabore, preserve, envase, almacene, distribuya y expendan alimentos o aditivos alimentarios.

La solicitud para obtener la Resolución Sanitaria para autorizar el funcionamiento de Instalaciones de alimentos, la puede efectuar **vía internet o presencial**.

Vía Internet

1. Ingrese a la opción "Trámites en línea" ASD del sitio web de la SEREMI de Salud Coquimbo. www.seremisalud4.gov.cl.
2. Una vez que ingrese que ingrese su RUT y clave específica, queda disponible la barra de TRAMITES.
3. Pinchar la opción "TRAMITE" se desplegará un menú de tramites disponibles.
4. Pinchar la opción correspondiente "Autorización de Alimentos".
5. Ingrese los datos solicitados en el formulario, avanzando a través de las pestañas de pasos. No olvidar ingresar teléfono de contacto.
6. Una vez ingresado todos los datos presione el botón "Aceptar". Se desplegará un resumen de su solicitud.
7. Para su envío presione el botón "Confirmar".
8. Para efectuar el pago del trámite elija la opción "Pago caja" o "Pago Web".
9. La Seremi de Salud evaluará su solicitud.
10. El documento quedará accesible desde la página principal del menú del usuario.

Definición de datos específicos que parecen al Inicio de Solicitud:

- **Rubro:** Para este caso solo hay un dato en la lista de selección. ALIMENTOS
- **Tipo de instalación:** Corresponde al listado de tipos de instalación del rubro de alimentos, cada uno de los cuales tiene asociados "Ejemplos" en el botón respectivo, que permite relacionar el concepto reglamentario de instalación con el nombre de uso común para estas instalaciones.
- **Nombre de Fantasía:** Corresponde al nombre propio que lleva la instalación.
- **Giro Municipal:** Corresponde al o los giros municipales para los cuales solicitará patente. Deban estar relacionado con lo que se está solicitando a la Autoridad Sanitaria.

Alcances:

- La SEREMI de Salud Coquimbo inspeccionará el establecimiento de acuerdo a la normativa vigente en los días posteriores al ingreso de la solicitud.
- La entrega de los antecedentes se podrá realizar en la visita de inspección o adjuntarlos vía electrónica al momento de llenar la solicitud.
- El certificado de zonificación se solicitará al momento de la inspección por lo que deberá tramitarlo previamente en la Dirección de Obras correspondiente al lugar en que se ubica la instalación.

Presencial

1. Retirar la "Guía de requerimientos sanitarios" de acuerdo al fin o giro del establecimiento", en las Oficinas comunales de la SEREMI de Salud de La Serena, Coquimbo, Vicuña, Ovalle, Combarbalá, Illapel, Salamanca y Los Vilos.
2. Una vez completado los antecedentes, debe presentarse en las Oficina correspondiente al lugar en donde se ubica la instalación..
3. Un asistente de usuario le guiará en completar el formulario de la solicitud respectiva del Sistema Tramite en Línea y del Registro de Inicio de Actividades de la Seremi.
4. No ingrese los antecedentes si la instalación no cumple con la normativa vigente Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. N° 977/96 MINSAL) y Reglamento de Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los lugares de trabajo.
5. Deberá cancelar un arancel correspondiente a la ó las prestaciones respectivas.
6. La Resolución Sanitaria deberá ser retirada de la Oficina Comunal que fue tramitada.

1. Lugar para realizar el trámite:

En internet página web www.seremisalud4.gov.cl En las Oficinas Comunales de la Seremi de Salud de la Región: La Serena, Coquimbo, Vicuña, Ovalle, Combarbalá, Illapel, Salamanca y Los Vilos y en las Oficinas de las Municipalidades en convenio, en horario de la mañana.

2. Quienes lo pueden realizar: Empresas o personas naturales que deseen instalar establecimientos que produzcan, elaboren, preserven, envasen, almacenen, distribuyan, expendan alimentos o aditivos alimentarios.

3. Requisitos que debe cumplir el usuario:

Vía internet:

Contraseña que la obtiene del sitio web de la SEREMI de Salud Región de Coquimbo www.seremisalud4.gov.cl, correo electrónico válido operativo y pago de arancel correspondiente a la prestación solicitada.

Vía presencial:

Pago del arancel

4. Requisitos del trámite: Las instalaciones deben cumplir con la normativa sanitaria vigente (D.S.N° 977/96 y D.S. N° 594/99) ambos del Ministerio de Salud, disponibles en <http://www.seremisalud4.gov.cl>.

Antecedentes: Los Documentos requeridos van a depender de la instalación:

- Certificado de Uso de Suelo o Zonificación, otorgado por la Municipalidad de la Comuna Correspondiente .
- Boletas de servicios de agua potable y alcantarillado otorgadas por la empresa sanitaria correspondiente, y la Autorización Sanitaria del servicio particular de agua potable y alcantarillado cuando corresponda.
- Memorias técnicas de los procesos productivos.
- Certificado de control de plagas e higienización otorgado por empresas autorizadas de la Seremi Región de Coquimbo.
- La memoria de control de disposición de residuos sólidos domésticos.
- Plano o croquis de las instalaciones escala 1:50 a 1:100.
- Croquis de los sistemas de eliminación de calor, olor y vapor.
- Listado de materias primas a utilizar.
- Sistema de control de calidad sanitaria que contará.
- Listado de los alimentos que se elaborarán.
- Aprobación de los proyectos de obras de disposición final de los residuos líquidos otorgado por la Superintendencia de Servicios Sanitarios (SISS).

En el caso de las instalaciones correspondientes a Microempresa Familiar (MEF):

- Certificado Municipal y/o.
- Certificado Ficha de Protección Social u otro programa social.

En el caso de las instalaciones ubicadas en vía pública (puestos, casetas y carros):

- Certificado de emplazamiento municipal.
- Carta de autorización para uso de servicios higiénicos a no más de 75 metros para el personal manipulador de alimentos.

5. Plazo real (en días) para entrega de la Autorización Sanitaria: Promedio 30 días hábiles

Observaciones:

- La autorización sólo podrá emitirse previa inspección del establecimiento y la solicitud de autorización será resuelta **dentro del plazo de 30 días hábiles** contados desde que se completen los antecedentes exigidos para ello. En dicho período se practicarán todas las visitas, inspecciones, análisis y otras actuaciones o diligencias necesarias para decidir sobre su aceptación o rechazo. El local debe estar completamente habilitado y cumplir con los requisitos básicos mínimos reglamentarios (D.S. N° 977/96 y D.S. 594/96).
- El abandono del trámite posterior a los 30 días, sin efectuar los recursos de reposición correspondientes, podría significar el rechazo del trámite y ordenar su archivo, lo que implicaría que el usuario si opta continuar con el trámite deba iniciarlo nuevamente, pagando los aranceles correspondientes a la prestación solicitada.

- La Autorización Sanitaria no reemplaza a la Patente Comercial emitida por la Municipalidad respectiva.
- Una vez otorgada la autorización sanitaria, el local será fiscalizado en forma permanente por personal inspectivo de la SEREMI de Salud, de acuerdo a la reglamentación vigente.

6 Algunos Requisitos generales requeridos:

- **Ubicación:** Alejado de focos de insalubridad, en zonificación permitida por la Municipalidad correspondiente. Separado de viviendas y protegido del medio exterior.
- **Dependencias:** Los locales destinados a la elaboración de alimentos. deberán contar con las siguientes áreas:1. Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas.
- 2. Producción.
- 3. Almacenamiento de materias primas y del producto terminado
- Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que las operaciones deban realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de laboración desde la llegada de la materia prima a los locales, hasta la obtención del producto terminado ,asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas, tanto para el proceso de elaboración como para el producto.
- **Servicios higiénicos para el personal:** Independientes para cada sexo. Con duchas y lavamanos, con agua caliente y fría, en buen estado de funcionamiento y cantidad de acuerdo al número de trabajadores, bien iluminados y ventilados, y sin comunicación directa a la zona donde se manipulan alimentos. Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores. La dotación de artefacto será de la siguiente manera:

NUMERO DE ARTEFACTOS SANITARIOS USO DE TRABAJADORES

NºDE PERSONAS QUE LABORAN POR TURNO	EXCUSADOS	LAVATORIOS	DUCHAS
1-10	1	1	1
11-20	2	2	2
21-30	2	2	3
31-40	3	3	4
41-50	3	3	5
51-60	4	3	6
61-70	4	3	7
71-80	5	5	8

81-90	5	5	9
91-100	6	6	10
Más de 100	1 por 15 trabaj.	1 por 15 trabaj.	1 por 15 trabaj.

En los servicios higiénicos para hombres, se podrá reemplazar el 50 % de los excusados por urinarios individuales o colectivos y en este último caso, la equivalencia es de 60 centímetros de longitud por urinario.

- **Baños para el público:** Si hay consumo dentro del local, deben ser independientes para cada sexo. Como orientación, se recomienda la siguiente dotación de artefactos:

PROMEDIO ESTIMADO DE VARONES	EXCUSADOS (WC)	URINARIOS	LAVATORIOS
1 - 20	1	1	1
21 - 40	2	2	2
41 - 60	3	3	3
61 y más	1 por cada 15	1 por cada 15	1 por cada 15

PROMEDIO ESTIMADO DE DAMAS	EXCUSADOS (WC)	LAVAMANOS
1 - 20	1	1
21 - 40	2	2
41 - 60	3	3
61 Y más	1 por cada 15	1 por cada 15

- **Sala de guardarropía:** Independiente para cada sexo, con casilleros individuales y en número igual a la cantidad de trabajadores.
- **Instalación de gas:** Fuera de las áreas de elaboración, expendio, servicios higiénicos, cocina y comedores, cuya instalación y construcción esté de acuerdo a la normativa vigente.
- **Áreas de almacenamiento:** Los establecimientos deberán contar con áreas de almacenamiento separadas para materias primas y productos terminados. El volumen

máximo de una bodega es el que permita la circulación expedita para entrar, almacenar e inspeccionar la mercadería.

- **Lavamanos:** En las secciones donde se manipulen alimentos, con sus útiles de aseo, independientes de lavaderos o lavaplatos.
- **Ventilación:** Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá desplazarse de una zona sucia a una zona limpia. Las aberturas de ventilación deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.
- **Abastecimiento de agua potable:** Deberá disponerse de abundante abastecimiento de agua potable que se ajustará a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente, así como de las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación.
- **Eliminación de aguas servidas:** Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evaluación de aguas residuales, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser diseñados para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.
- **Comedores:** El empleador deberá adoptar las medidas necesarias para mantenerlo en condiciones higiénicas adecuadas. El comedor estará provisto con mesas y sillas con cubierta de material lavable y piso de material sólido y de fácil limpieza, deberá contar con sistemas de protección que impidan el ingreso de vectores y estará dotado con agua potable para el aseo de manos y cara. Además, en el caso que los trabajadores deban llevar su comida al inicio del turno de trabajo, dicho comedor deberá contar con un medio de refrigeración, cocinilla, lavaplatos y sistema de energía eléctrica.
- **Instalaciones de gas y eléctricas:** Las instalaciones eléctricas y de gas de los lugares de trabajo deberán ser construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo con las normas establecidas por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).
- **Protección y conservación de alimentos:** Deberá contar con cámaras frigoríficas, refrigeradores y conservadoras según corresponda, provistos de un termómetro o dispositivo para registro de temperatura.
- **Pisos:** De material resistente a la corrosión, al desgaste físico, impermeables, antideslizante y de fácil lavado. Según el caso se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües o canaletas.
- **Paredes:** Se construirán de materiales impermeables, con pintura lavable de tono claro, atóxicos, de material sólido, lisas, no absorbentes, lavables, resistentes a la corrosión y con una altura apropiada para las operaciones como mínimo de 1,80 mts.
- **Cielos:** Rasos y deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.
- **Puertas y ventanas:** Deben ajustar perfectamente a sus marcos. Las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda deberán tener cierre automático. Las ventanas que comuniquen al exterior con rejillas contra insectos. Los alféizares de las ventanas, deberán estar contruidos con pendientes para evitar que se utilicen como estantes.
- **Pasillos:** Los pasillos de circulación serán lo suficientemente amplios de modo que permitan el movimiento seguro del personal, tanto en sus desplazamientos habituales como para el movimiento de material, sin exponerlos a accidentes. Así también, los espacios entre máquinas por donde circulen personas no deberán ser inferiores a 150 cm.
- **Escaleras, montacargas y estructuras auxiliares como plataformas, escaleras de mano y rampas:** Deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos. Las rampas deberán construirse con rejillas de Inspección y deberán ser fácilmente desmontable para su limpieza y buena conservación.
- **Revestimientos:** Los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, no

deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad.

- **Iluminación:** Natural o artificial adecuada, que no altere los colores y que permita la apropiada manipulación y control de los alimentos. Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.
- **Rotulo o etiquetado alimentos envasados:** Todos los productos alimenticios que se almacenen, transporten o expendan envasados, deberán llevar un rotulo o etiqueta que contenga la información reglamentaria exigible. (Art.107 al 121 del D.S. 977/96 del MINSAL).
- **Depósito para la disposición de basuras:** De material lavable con tapa en número y ubicación adecuada. Estos deben estar dispuestos en un área especialmente acondicionada para el posterior retiro de las basuras.
- **Disposición de residuos sólidos:** Artículo 18 del D.S. N° 745/92, ambos del Ministerio de Salud). Deberá disponerse de instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de los desechos y los materiales no comestibles, donde permanecerán hasta su eliminación. Los desechos deberán retirarse de la zona de manipulación y otras zonas de trabajo, cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día. Cuando los residuos no sean asimilables a la basura domestica, debe contar con autorización para la disposición final de residuos sólidos, para esto deberá acercarse a la Oficina de Atención al Usuario de la SEREMI de Salud R.M. y llenar un formulario indicando tipos de residuos eliminados, cantidad, destino final, y transportista. En respuesta, se le informará si corresponde que la actividad cumpla con la resolución N° 5081/93, sobre declaración de Residuos Sólidos.(Artículo 18 del D.S. N° 745/92),
- **Residuos industriales líquidos (RILES):** Las actividades generadoras de RILES deberán dar cumplimiento a la Ley N°3133 y su normativa complementaria.
- **Los estanques de almacenamiento de combustibles líquidos:** Deberán cumplir las exigencias dispuestas en el Decreto Supremo N°90/96, del Ministerio de Economía Fomento y Construcción.
- **Fuentes estacionarias con emisión de material particulado:** Deben cumplir con el Decreto Supremo N°4/92, del MINSAL y Decreto Supremo N°1583/92 del MINSAL.
- **Calderas y generadores de vapor:** Deben cumplir con el Decreto Supremo N°48/84 del MINSAL.
- **Extintor:** Uno por cada 150 m² de superficie y en lugares de fácil acceso. Del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que existan o se manipulen. Todo el personal que se desempeñe en el establecimiento deberá ser instruido y entrenado sobre la manera de usar los extintores en caso de emergencia. Los extintores deberán ser sometidos a mantención por lo menos una vez al año. Deberán ubicarse a una altura máxima de 1.30 metros, medido desde el suelo a la base del extintor y estarán debidamente señalados.

Contactos:

Seremi de Salud: San Joaquín N° 1801 Fono: 2331400

Oficina Comunal La Serena: Almagro N° 209 Fono:2331341-2331342
ocserena.seremi4@redsalud.gov.cl.

Oficina Comunal Coquimbo: Avda. Alessandri N° 1205 (Ex Consultorio Coquimbo)
Fono:2333230-2333231 occoquimbo.seremi4@redsalud.gov.cl.

Oficina Comunal Ovalle: Tucapel N° 479 Fono:2663443
ocovalle.seremi4@redsalud.gov.cl.

Oficina Comunal Vicuña: Arturo Prat N° 351 Fono:2333198
ocvicuna.seremi4@redsalud.gov.cl.

Oficina Comunal Combarbalá: Comercio N° 650 Fono:2663520
occombarbala.seremi4@redsalud.gov.cl.

Oficina Comunal Illapel : Avda: Salvador Allende N° 678 Fono:2663943
ocillapel.seremi4@redsalud.gov.cl.

Oficina Comunal Los Vilos : Tucapel N° 347 Fono:2662911 oclosvilos.seremi4@redsalud.gov.cl.

Oficina Comunal Salamanca : Irirrazaval N° 548
Fono:2663031 ocsalamanca.seremi4@redsalud.gov.cl.