



Chile
en marcha

MINISTERIO DE SALUD
SEREMI DE SALUD DE ÑUBLE
UNIDAD DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REQUISITOS SANITARIOS MINIMOS PARA LA INSTALACION DE ACTIVIDADES TRANSITORIAS

A cumplir por parte de los interesados en instalarse.

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS PARA SU FUNCIONAMIENTO.

1.- Agua Potable.

- Debe estar disponible permanentemente, en todo local que fraccione y elabore alimentos. Igual disponibilidad en los servicios higiénicos. Asegura la adecuada evacuación de las aguas usadas al sistema de alcantarillado.

2.- Sector Elaboración de alimentos.

- Sector cerrado para evitar contaminación externa.
- Piso con recubrimiento para evitar contaminación interna.
- Lavaplatos con agua potable corriente. Desagüe adecuado, conectado al alcantarillado público o pozo absorbente. Los puestos precarios deben contar con un bidón de 50 o más litros de agua potable, con llave de paso (Nota: de igual forma deben asegurar una adecuada eliminación de las aguas usadas).
- Mesón cubierta lavable, lisa, no absorbente.
- Jabón para higienizar manos y disponibilidad de secado de ellas (papel absorbente).
- Refrigeración para conservación de alimentos.
- Basurero con tapa y eliminación oportuna de los desechos generados.
- Extintor de incendios.
- Aseo regular del local, acción que será responsabilidad del propietario autorizado.

3.- Servicios higiénicos.

- Disponer de servicios higiénicos para el uso del personal y público en general.
- Si no existe red pública de alcantarillado se deben instalar Baños químicos (1WC por cada 60 hombres y 1 WC por cada 80 mujeres). Acceso expedito en todo horario de funcionamiento. Higiene permanente de ellos.

NOTA: En recintos oficiales de organización municipal, estas instalaciones son responsabilidad directa de la entidad edilicia que las instale.

4.- De los alimentos (Procedencia, Elaboración y Expendio).

- Todos los alimentos y materias primas deben provenir de establecimientos autorizados. Al momento de ser fiscalizados se deberá justificar su procedencia con boletas o facturas de compra.
- Todos los alimentos a expender deben estar aptos para su consumo.
- Se deben mantener protegidos y conservados en vitrinas refrigeradas y/o congeladoras aquellos alimentos que lo requieran (incluidos los anticuchos). El expendio de helados fraccionados deberá realizarse con paletas individuales por cada sabor. Mantener protegidos aquellos alimentos de consumo directo que no requieren de refrigeración para su expendio.
- En los puestos que elaboren alimentos, deben mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir (anticuchos, choripán).
- **En los puestos de alimentos se prohíbe el expendio de mariscales, ceviches, sushi, como platos preparados.**
- **Los locales instalados que no dispongan de una regular provisión de agua potable corriente, sólo podrán expender alimentos envasados de origen.**
- **Los alimentos que no acrediten procedencia serán decomisados y / o desnaturalizados.**

5.- Manipulación de los alimentos.

- Debe usar delantal de color claro, gorro o cofia, pelo tomado o cubierto, uñas cortas y limpias, sin barniz y mantener un buen aseo personal.
- El manipulador de alimentos debe mantener aseadas sus manos y lavárselas siempre antes de manipular alimentos y después de acceder a un servicio higiénico.
- Durante la manipulación de alimentos no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar, o realizar cualquier práctica antihigiénica.

6.- Ley del tabaco (N° 19.419).

- La Ley vigente establece TOTAL PROHIBICION DE FUMAR EN RECINTOS CERRADOS. Esto debe señalizarse con letreros visibles en el acceso a los citados recintos.
- La posibilidad de fumar sólo es factible en lugares abiertos sin conexión a edificaciones contiguas.

7.- Fiscalización a realizar.

- Durante los días de funcionamiento de las ACTIVIDADES TRANSITORIAS, éstas serán inspeccionadas por fiscalizadores de ésta Autoridad Sanitaria- Ñuble, quienes se identificarán con su respectiva credencial.
- **El no respeto a lo establecido en la legislación sanitaria vigente, será motivo de prohibición de funcionamiento, decomiso de alimentos no conformes y MULTA A APLICAR AL RESPONSABLE DEL LOCAL correspondiente.**