



LOCAL DE ALMACENAMIENTO TIPO BODEGA

Definición: Se refiere a los recintos destinados en forma exclusiva a almacenar alimentos. Un establecimiento autorizado como elaboradora de algún producto incluye las bodegas de almacenaje, razón por la cual no requerirá de una autorización expresa. Solo si la bodega para almacenar producto de la misma empresa está ubicada en una dirección distinta, se requiere una autorización adicional.

Que es un establecimiento de alimentos: Es un lugar físico con una dirección donde se desarrolla una actividad denominada “Fin”. En estos recintos se realizan **actividades (fines)** como producir, elaborar, preservar, envasar, almacenar, distribuir, expender y consumir alimentos y/o aditivos alimentarios.

Ejemplos de Giros Municipales a los que podrá optar con los fines correspondientes a este tipo de establecimientos: Bodega de abarrotes, bodega de alimentos congelados, bodega de alimentos no perecibles, bodega de productos lácteos, bodega de productos del mar, etc.

1.- REGLAMENTACIÓN:

☑ D.S. Nº 977/1996. Ministerio de Salud. Reglamento sanitario de los alimentos.

☑ D.S. Nº 594/1999. Ministerio de Salud. Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo.

2.- REQUISITOS GENERALES :

1. Ubicar la instalación lejos de focos de insalubridad, olores, humo, polvo, etc. Y no expuesta a inundaciones.-
2. Contar con conexión al sistema de alcantarillado público. En caso de poseer fosa , contar con resolución emitida por la Autoridad Sanitaria, que autorice la obra de alcantarillado particular.-
3. Contar con conexión al sistema de agua potable de red pública, en caso de poseer pozo de abastecimiento de agua, contar con resolución emitida por la Autoridad Sanitaria, que autorice la obra de agua potable particular.-
4. Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, deberán tener una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.

Nota: Los requisitos específicos para su instalación se desplegarán en la página del sistema asdigital, al momento de ingresar su solicitud, ya que dependerán de las combinaciones que realice con los fines solicitados.

3.- BODEGA DE ALIMENTOS NO PERECIBLES

ESTE TRAMITE NO REQUIERE VISITA, ES TRÁMITE INMEDIATO (TRAMITE CERO):

FIN (actividad que podrá realizar en su establecimiento):

ALMACENAR ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACION

Deberá firmar una Declaración de Cumplimiento de Requisitos Sanitarios para permiso Inmediato de Locales, la cual contiene los siguientes requisitos.

- 1.- La instalación cuenta con pisos, muros y cielos adecuados y de fácil limpieza.
- 2.- La instalación cuenta con abastecimiento de agua potable y alcantarillado conectado a la red pública o sistema particular autorizado por esta Seremi de Salud.
- 3.- Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, deberán tener una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.
- 4.- La instalación deberá estar ubicada lejos de focos de insalubridad, olores, humo, polvo, etc. Y no expuesta a inundaciones.-
- 5.- La instalación deberá contar con iluminación, ya sea natural o artificial.
- 6.- La instalación deberá contar con ventilación adecuada. En caso de tener ventanas, debe tener vidrios en buen estado y poseer rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo para evitar el ingreso de vectores (insectos).-
- 7.- La instalación deberá tener servicios higiénicos para el personal separados por sexo, a no más de 75 metros del lugar de trabajo, con artefactos conforme al número de trabajadores, con lavamanos y ducha con agua fría y caliente.-
- 8.- La instalación posee recinto para vestidores, con casilleros conforme al número de trabajadores y separados por sexo.-
- 9.- La instalación cuenta con muebles, tarimas, para el almacenamiento y exposición de los alimentos, de manera que estén protegidos y se impida su contaminación. Estos deberán estar separados de productos no alimenticios y/o contaminantes.-
- 10.- La instalación cuenta con depósitos de material lavable para eliminación de basuras.-
- 11.- La instalación cuenta con extintores de incendio del tipo y cantidad según norma, instalados en lugares de fácil acceso, máximo a 1,3 metros de la base del extintor al piso.-
- 12.- La instalación cuenta con un sistema preventivo de control de plagas (arañas, moscas, roedores, etc.)-.
- 13.- Cuenta con el certificado municipal si la instalación corresponda a una microempresa familiar que funcionará en dependencias al interior de la propiedad (Este deberá ser presentado al momento de la solicitud.)
- 14.- Cuenta con Autorización Municipal de acuerdo al plano regulador en relación a la zonificación comercial.-

4.-LOCAL DE ALMACENAMIENTO TIPO BODEGA

ESTE TRAMITE REQUIERE VISITA

FINES (actividades que podrá realizar en su establecimiento):

ALMACENAR ALIMENTOS CONGELADOS
ALMACENAR ALIMENTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACION

Descripción del Requisito

- 4.1. Contar con pisos sólidos, antideslizantes y fáciles de limpiar, y con pendiente hacia los desagües si corresponde (cámaras).
- 4.2. Ubicar la instalación lejos de focos de insalubridad, olores, humo, polvo, etc. Y no expuesta a inundaciones.
- 4.3. Contar con artefactos en servicios higiénicos del personal, conforme al número de trabajadores.
- 4.4. Contar con sistema eficaz de evacuación de aguas residuales.
- 4.5. Contar con iluminación natural o artificial adecuada.
- 4.6. Contar con aberturas de ventilación provistas de rejillas de material anticorrosivo y que puedan retirarse para su limpieza.
- 4.7. Contar con pasillos de circulación amplios que permitan el desplazamiento seguro del personal.
- 4.8. Contar con abastecimiento de agua potable a presión y temperatura conveniente.
- 4.9. Contar con utensilios, equipos y aparatos de material resistente, que no contaminen los alimentos.
- 4.10. Contar con depósito para acumulación de desperdicios.
- 4.11. Contar con duchas con agua fría y caliente cuando el trabajo cause suciedad corporal.
- 4.12. Contar con estructura adecuada para el proceso en cuanto a higiene y fluidez.
- 4.13. Contar con servicios higiénicos para el personal, separados por sexo, bien iluminados y ventilados y a no más de 75 metros.
- 4.14. Contar con extintores de incendio del tipo y cantidad según norma, instalados en lugares de fácil acceso, máximo a 1.3 metros de la base del extintor al suelo y debidamente señalizados.
- 4.15. Contar con puertas, ventanas, paredes y cielos de fácil limpieza y conservación.
- 4.16. Contar con ventilación adecuada.
- 4.17. Contar con dispositivo para el jabón y sistema higiénico de secado de manos.
- 4.18. Contar con lavamanos con abastecimiento de agua caliente y fría en servicios higiénicos de personal.

- 4.19. Contar con recinto de vestidores con casilleros conforme al número de trabajadores y separados por sexo.
- 4.20. Contar con cámara frigorífica dotada de sistema de seguridad y vigilancia adecuada para facilitar la salida rápida del trabajador en caso de emergencia, provista de un dispositivo para control de temperatura o termómetro.
- 4.21. Contar con equipo generador de frío para conservar los alimentos, provistos de un termómetro para el registro de su temperatura.
- 4.22. Contar con plan de acción de emergencia en recinto de trabajo (incluir medidas a adoptar en caso de uso de amoníaco como refrigerante).

Antecedentes Normativos Solicitados:

- ✓ Autorización municipal de acuerdo al plano regulador.-
- ✓ Certificado de microempresa familiar (en caso que corresponda).-
- ✓ Ficha de protección social, en caso de poseerla.-
- ✓ Plano o croquis de instalación a escala, indicando en detalle la ubicación de las instalaciones sanitarias.-
- ✓ Croquis o memoria técnica de sistema de frío.-
- ✓ Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público. En caso de contar con fosa, adjuntar resolución de la obra de alcantarillado particular.-
- ✓ Comprobante de pago de agua potable de red pública, en caso de contar con pozo de abastecimiento de agua, adjuntar resolución de la obra de agua potable particular.-
- ✓ Plan de limpieza y desinfección de zonas, equipos y otros que corresponda.-
- ✓ Plan de Emergencia.-
- ✓ Registro de la fuente fija en Seremi de Salud (en caso de contar con equipo electrógeno u otra fuente fija)
- ✓ Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor según corresponda.-