



LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO

Definición: Se refiere a locales donde se puede consumir los alimentos que se elaboran en el mismo establecimiento, contando para esto con sectores de comedores para el público y además contar con servicios higiénicos para el público, separados por sexo y totalmente separados de los servicios higiénicos de los manipuladores de alimentos.

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, **expende 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: Restaurant, Fuente de Soda , Casino, Asaduría de Aves, Elaboradora de Empanadas, Elaboradora de productos de Pastelería, 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, 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.

3.- FINES (actividades que podrá realizar en su establecimiento):

ELABORAR CON CONSUMO EMPAREADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
ELABORAR CON CONSUMO EMPAREADOS QUE REQUIEREN COCCION
ELABORAR CON CONSUMO INFUSIONES DE TE O CAFE
ELABORAR CON CONSUMO JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS
ELABORAR CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
ELABORAR CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION
ELABORAR CON CONSUMO PRODUCTOS DE PANADERIA
ELABORAR CON CONSUMO PRODUCTOS DE PASTERIA

4.- DEBERAN CONTAR CON:

- 4.1. Áreas destinadas a:
 - a) recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas;
 - b) producción;
 - c) almacenamiento de materias primas y del producto terminado.
 - d) disposición de Residuos Sólidos.
- 4.2. Contar con zonas de preparación de alimentos separadas de los servicios higiénicos, vestuario y acopio de desechos.
- 4.3. Contar con servicios higiénicos gratuitos para el público, separados por sexo, dotados de papel higiénico, dispositivos para el jabón líquido en los lavamanos y sistema higiénico de secado de manos.
- 4.4. Contar con estructura adecuada para el proceso, en cuanto a higiene y fluidez. El flujo de trabajo deberá ser unidireccional.
- 4.5. Contar con instalaciones, equipos y utensilios adecuados para los alimentos.
- 4.6. Los materiales de revestimiento de superficies de trabajo y equipos, no deberá ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos.
- 4.7. Contar con Pasillos de Circulación amplios, que permitan el desplazamiento seguro del personal. El pasillo de circulación entre maquinarias deberá poseer mínimo 150 cm.
- 4.8. Servicios higiénicos para el personal: Independientes para cada sexo. Con ducha y lavamanos, con agua caliente y fría, en buen estado de funcionamiento y cantidad de acuerdo al número de trabajadores, bien iluminados y ventilados, sin comunicación directa a la zona donde se manipulan alimentos y a no más de 75 metros. Además deberá contar con rótulos que indiquen obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos. Con sus útiles de aseo (jabón, sistema de secado de manos de un solo uso, etc.).

- 4.9. Vestidores: Independiente para cada sexo, con casilleros individuales y en número igual a la cantidad de trabajadores.
- 4.10. Bodega: De insumos, materias primas, productos terminados, dotada de los equipos necesarios para evitar la contaminación y alteración de éstos.
- 4.11. Contar con estantes, vitrinas u otros para mantener protegidos equipos y utensilios.
- 4.12. Lavamanos: En las secciones donde se manipulen alimentos, con abastecimiento de agua fría y abastecido de jabón y sistema higiénico de secado de manos.
- 4.13. 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.
- 4.14. 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.
- 4.15. Contar con sistema eficaz de evacuación de aguas residuales.
- 4.16. 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.
- 4.17. Pisos: Sólidos, de material resistente a la corrosión, atóxicos, impermeables, antideslizante y de fácil limpieza. Según el caso se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües o canaletas.
- 4.18. Paredes: Se construirán de materiales impermeables, 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.
- 4.19. 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.
- 4.20. Puertas, ventanas y otras aberturas: 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 deben poseer rejillas contra insectos. Los alféizares de las ventanas, deberán estar contruidos con pendientes para evitar que se utilicen como estantes.
- 4.21. 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.

- 4.22. Depósitos para la disposición de basuras: De material lavable, con tapa, en número y ubicación adecuada. Además, deberá disponerse de instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de desechos y materiales no comestibles, donde permanecerán hasta su eliminación. Esta instalación deberá ser de fácil limpieza y desinfección.
- 4.23. Contar con área para mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas, separada de las zonas de elaboración, envase y almacenamiento de alimentos. Además de un área destinada al almacenaje y manipulación de productos químicos inflamables.
- 4.24. Extintor: Del tipo y cantidad según normativa. Con su carga al día y ubicados a una altura máxima de 1.30 metros, medido desde el suelo a la base del extintor, debidamente señalados y de fácil acceso.
- 4.25. Contar con sistema eficaz de lavado y desinfección de maquinarias y utensilios. Con instalaciones adecuadas provista de agua fría para el lavado de local, equipos, superficies de trabajo y utensilios. Con agua caliente y/o vapor de agua para la limpieza de la vajilla, cubiertos y cristalería.
- 4.26. Contar con sistema de protección de materias primas e ingredientes almacenados en el establecimiento, de manera de evitar su deterioro y contaminación.
- 4.27. Instalación eléctrica y de gas: construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente. Por norma de seguridad bidones y calefón deben estar fuera de las áreas de producción y/o servicios higiénicos.
- 4.28. Cumplir con la normativa vigente en lo referente al ambiente laboral, Decreto 594/1999.
- 4.29. Contar con espacio definido y señalizado para la mantención de productos alimenticios no aptos para consumo humano.
- 4.30. En caso de poseer fuente fija (equipo eléctrico, caldera, etc.), deberá contar con el registro de dicha fuente, otorgado por la Seremi de Salud.
- 4.31. Contar con plan de acción de emergencia para el recinto de trabajo.
- 4.32. Cumplir con lo dispuesto en la Ley 19.419 y 20.606, que regula actividades relacionadas con el consumo de tabaco.

5. Antecedentes solicitados:

- ✓ Autorización municipal de acuerdo al plano regulador.-
- ✓ Plano o croquis de instalación a escala, indicando en detalle la ubicación de las instalaciones sanitarias.-

- ✓ 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.-
- ✓ Croquis o memoria técnica de sistema de frío.-
- ✓ Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor según corresponda.-
- ✓ Descripción general de los procesos de elaboración (detallados por área).
- ✓ Materias primas que empleará.
- ✓ Sistemas de control de calidad sanitaria con que contará.
- ✓ Tipos de alimentos que elaborará.
- ✓ Sistema de eliminación de desechos.
- ✓ Plan de Acción de Emergencia.
- ✓ Registro de Inscripción de fuentes fijas en el SEREMI de Salud.

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.