



CONSULTA PÚBLICA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN ARTÍCULO 74 DEL RSA (977/96) SOBRE VENTA DE QUESOS Y CECINAS EN PUESTOS EN FERIAS LIBRES

DIVISIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS SALUDABLES Y PROMOCIÓN
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

DICE ACTUALMENTE	SE PROPONE QUE DIGA (<u>cambio destacado en subrayado</u>)	SUGERENCIA Y RESPONSABLE	RESPUESTA
<p>ARTÍCULO 74.- Los puestos emplazados en ferias libres, como también los quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes, sólo podrán expender:</p> <p>e) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezcla;</p> <p>f) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;</p> <p>g) algodón de azúcar, infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados.</p> <p>h) Pescados, mariscos y productos del mar y carnes de especies de abasto, de aves y los subproductos comestibles de todas estas especies, siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario; - Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia; - Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0°C - 5°C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria. <p>Las implementaciones exigidas precedentemente para la comercialización de pescados y mariscos deberán mantenerse en perfectas condiciones, en forma permanente.</p>	<p>ARTÍCULO 74.- Los puestos emplazados en ferias libres, como también los quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes, sólo podrán expender:</p> <p>añ) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezcla;</p> <p>b) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;</p> <p>b) algodón de azúcar, infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados.</p> <p>ñ) Pescados, mariscos y productos del mar y carnes de abasto, de aves y los subproductos comestibles de todas estas especies, siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario; - Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia; - Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0°C - 5°C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria. <p>Las implementaciones exigidas precedentemente para la comercialización de pescados y mariscos deberán mantenerse en perfectas condiciones, en forma permanente.</p> <p>ñ) <u>Quesos y cecinas provenientes de fábricas autorizadas, fraccionados y envasados en las mismas fábricas, siempre y cuando, dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5° C), los productos alimenticios antes señalados. Queda prohibido el fraccionamiento de los alimentos, anteriormente mencionados, en tales puestos.</u></p>	<p>Se considera una pésima modificación, la cual pondrá en riesgo innecesario a la población. Tiene un gran contrasentido ampliar la gama de productos para la venta en la calle, las ferias libres se crearon con la finalidad de que los "Chacareros y Pequeños Agricultores" pudieran vender sus productos hortofrutícolas en un lugar que les permitiera saltarse los intermediarios.</p> <p>En esta Región, existe una gran cantidad de feriantes muy iletrados y con muy poca conciencia de la responsabilidad y los riesgos que conlleva la venta de alimentos en general, por lo cual menos amerita que ellos ahora puedan expender perecibles, es bueno señalar que en esta Región y en particular en la provincia de Concepción prácticamente no hay puestos autorizados para la venta de pescados y mariscos dado que no reúnen las condiciones y existe total refractariedad de los comerciantes para mejorar sus instalaciones. Es necesario además incluir las condiciones que debe reunir el traslado de los quesos y las cecinas. No existe el personal suficiente para tener un control exhaustivo de las Ferias Libres.</p> <p>Solo se debe permitir la venta de los productos que actualmente venden. Dr. Juan Manuel Molinas Villavicencio. Médico Veterinario. SEREMI de Salud Región del Bio Bio</p>	<p>El objetivo de la modificación es permitir que el sector del comercio representado por las ferias libres pueda comercializar, en condiciones que permitan asegurar la inocuidad de los productos, quesos y cecinas. El Reglamento Sanitario de los Alimentos establece las condiciones bajo las cuales el comercio de esos productos es seguro. Las regulaciones no consideran el incumplimiento de ellas. En caso de incumplimiento es la autoridad sanitaria la que debe llevar a cabo las acciones de control. Si por razones administrativas no es posible hacer ese control lo que corresponde es llevar a cabo las adecuaciones correspondientes.</p>

DICE ACTUALMENTE	SE PROPONE QUE DIGA (<u>cambio destacado en subrayado</u>)	SUGERENCIA Y RESPONSABLE	RESPUESTA
<p>ARTÍCULO 74.- Los puestos emplazados en ferias libres, como también los quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes, sólo podrán expender:</p> <p>a) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezcla;</p> <p>b) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;</p> <p>c) algodón de azúcar, infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados.</p> <p>d) Pescados, mariscos y productos del mar y carnes de especies de abasto, de aves y los subproductos comestibles de todas estas especies, siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario; - Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia; - Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0°C - 5°C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria. <p>Las implementaciones exigidas precedentemente para la comercialización de pescados y mariscos deberán mantenerse en perfectas condiciones, en forma permanente.</p>	<p>ARTÍCULO 74.- Los puestos emplazados en ferias libres, como también los quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes, sólo podrán expender:</p> <p>a) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezcla;</p> <p>b) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;</p> <p>c) algodón de azúcar, infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados.</p> <p>d) Pescados, mariscos y productos del mar y carnes de abasto, de aves y los subproductos comestibles de todas estas especies, siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario; - Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia; - Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0°C - 5°C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria. <p>Las implementaciones exigidas precedentemente para la comercialización de pescados y mariscos deberán mantenerse en perfectas condiciones, en forma permanente.</p> <p>e) <u>Quesos y cecinas provenientes de fábricas autorizadas, fraccionados y envasados en las mismas fábricas, siempre y cuando, dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5° C), los productos alimenticios antes señalados. Queda prohibido el fraccionamiento de los alimentos, anteriormente mencionados, en tales puestos.</u></p>	<p>"e) Quesos y cecinas provenientes de fábricas autorizadas, fraccionados y envasados en las mismas fábricas, siempre y cuando, dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5° C), los productos alimenticios antes señalados. <u>En el caso de Cecinas crudas maduradas podrán estar sin refrigeración, pero, en lugar seco y fresco (máximo 12°C)</u> Queda prohibido el fraccionamiento de los alimentos, anteriormente mencionados, en tales puestos."</p> <p>Estaría de acuerdo a lo señalado en el artículo 302 del RSA.</p> <p>José Rolando Silva. Médico Veterinario. Universidad de Santiago de Chile</p>	<p>Se acepta la propuesta.</p>