



Puestos de Alimentos

Descripción:

Se refiere a los establecimientos que se estipulan en los artículos 74, 74a) y 74b) del Reglamento Sanitario de los Alimentos. Corresponden a aquellos que carecen de conexiones a las redes de agua potable y alcantarillado. Aquí podemos encontrar los siguientes rubros: Carros de comida rápida, puestos de ferias libres destinados a la venta de carnes y derivados, puestos de ferias libres destinados a la venta de leche y productos lácteos, puestos de ferias libres destinados a la venta de pescados y mariscos, puestos o carros de expendio de algodón de azúcar y/o maíz, puestos o carros de pan, harinas, galletas, confites y café en termos sellados, quioscos de comestible no perecible y envasados, entre otros.

Fines:

Cocinar y expender en puesto empanadas de queso.
Cocinar y expender en puesto masas crudas sin relleno.
Cocinar y expender en puesto vegetales procesados.
Elaborar y expender en puesto emparedados calientes a base de cecinas cocidas.
Elaborar y expender en puesto emparedados fríos a base de cecinas cocidas.
Elaborar y expender en puesto fruta fresca confitada.
Elaborar y expender en puesto frutos secos confitados.
Elaborar y expender en puesto infusiones de té o café.
Elaborar y expender en puesto palomitas de maíz y algodón de azúcar.
Expende en puesto alimentos que no requieren refrigeración.
Expende en puesto carne y subproductos cárneos.
Expende en puesto frutas y hortalizas frescas.
Expende en puesto helados envasados.
Expende en puesto pescados, mariscos y productos del mar.
Expende en puesto té y café en termos sellados.

Documentos a presentar para obtener la respectiva autorización:

Fotografías del carro.

Certificado municipal que autorice el lugar de emplazamiento (en caso de que corresponda), o bien, presentar copia del documento que justifique la ubicación del inmueble.

Certificado de capital propio o copia de iniciación de actividades declarada ante el SII.

1 Libro de inspecciones para uso sanitario.

Pago de arancel de acuerdo al o los fines seleccionados + un descuento del 0.5% del capital declarado.

Una vez reunidos estos documentos hacer ingreso de su solicitud en la Oficina OIRS de la SEREMI de Salud y realizar el respectivo pago de arancel.

Posterior a esto tendrán una inspección de los fiscalizadores quienes darán o no la aprobación respectiva.

Descripción del requisito:

- Contar con placa única los carros de arrastre, remolques y vehículos motorizados cuando corresponda.
- Contar con estructura adecuada para el proceso en cuanto a higiene y fluidez.
- Contar con depósito para la acumulación de desperdicios.
- Contar con autorización de ubicación otorgada por el organismo correspondiente.
- Contar con depósito para protección del medio ambiente de las materias primas que no requieren refrigeración.
- Contar con dispositivo para el control de la temperatura (termómetro).
- Contar con dispositivo para el jabón y toalla de papel desechable.
- Contar con estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, capacidad mayor a 100 litros.
- Contar con estanque para mantener agua potable, capacidad mínima de 100 litros.
- Contar con instalación de cilindro de gas que asegure condiciones de seguridad.
- Contar con lavamanos con abastecimiento de agua potable.
- Contar con luminarias limpias y protegidas en las zonas de elaboración.
- Contar con servicios higiénicos para el personal a no más de 75 metros.
- Contar con un sistema de frío que permita mantener las materias primas a temperatura entre 0 y 5°C.
- Disponer de soporte físico sólido, lavable, de tamaño suficiente, el que deberá tener una estructura protegida o un toldo que delimite el espacio de manipulación de alimentos.
- Ubicar la instalación lejos de focos de insalubridad, olores, humos, polvo, etc. Y no expuesta a inundaciones.
- Contar con un depósito o contenedor, lavable y con tapa, que asegure la protección de las materias primas.
- Contar con una estructura de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones del clima.
- Contar con una sala de reenvasado de productos congelados con un dispositivo que permita mantener una temperatura no superior a 8°C y de un sistema de registro permanente de esta.
- Contar con sistemas de frío que aseguren la temperatura del productos a -18°C, y provistos de termómetro para el registro de su temperatura.

