



DICIEMBRE 2011

RESTAURANTES, FUENTES DE SODA, ASADURIAS DE AVES, FREIDURIA DE PAPAS, SALON DE TE, CASINOS DE ALIMENTOS, COCINAS DE ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES Y SIMILARES

DEFINICIONES:

- **RESTAURANTES, CASINOS, CLUBES SOCIALES Y COCINERIAS:** Establecimiento destinado a la elaboración y expendio de platos preparados para ser consumidos en el mismo local como para llevar.
- **FUENTE DE SODA:** Establecimiento destinado a la elaboración y expendio de emparedados de diversas clases o tipos, fríos y/o calientes y bebidas de consumo inmediato en el mismo local, tales como sándwich, pizzas simples, jugos, etc. En estos lugares no se permitirá la elaboración de comidas o guisos u otros preparados, para lo cual se precisa contar con un recinto especial de cocina.
- **ASADURIAS DE AVES:** Establecimiento destinado a la preparación y cocción de aves faenadas por exposición a la combustión de gas o a las brasas.
- **FREIDURÍA DE PAPAS:** Establecimiento destinado a la preparación y procesamiento de papas mediante la cocción en aceite caliente.
No debe utilizarse aceites cuando su uso provenga del proceso de fritura, descartado o reprocesados de otros alimentos de uso humano.
- **CAFETERIA Y SALON DE TE:** Establecimiento destinado al expendio y consumo de té, café, bebidas analcohólicas, emparedados fríos y/o calientes y productos de pastelerías (pasteles, trozos de tortas, tartaletas, etc.) de fábricas autorizadas.

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS CON CONSUMO AL PASO: Sólo se consideran servicios higiénicos para el personal. No para Público.

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS CON CONSUMO DENTRO DEL LOCAL: Se consideran servicios higiénicos para el personal y además para público, independientes para cada sexo.

Cumplimiento de la Ley 19.419 que regula actividades que indica, relacionadas con el tabaco.

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.

ANTECEDENTES:

1. Formulario de Registro de Antecedentes para la iniciación de actividades Otorgado por la Oficina Comunal correspondiente. (Anexo 1)
SI ---- NO---- N/A---
2. Capital Inicial declarado, presentado ante el Servicio de Impuestos internos, actualizado a la fecha.
SI ---- NO---- N/A---
3. Certificado de Uso de Suelo o Zonificación, otorgado por la Municipalidad de la Comuna Correspondiente.
SI ---- NO---- N/A---

4. Certificado de Dotación Agua Potable y Alcantarillado, otorgado por **AGUAS DEL VALLE S.A.** o Dirección de Obras Hidráulicas en caso de sector rural, o en su defecto, copias de las Resoluciones de Autorización de los sistemas de abastecimiento de agua y/o alcantarillado particular otorgado por la Seremi de Salud, Región de Coquimbo.
SI ---- NO---- N/A---
5. Plano del local a escala 1:50 o croquis con su respectivas dimensiones, en el que se señale la distribución de cada una de las dependencias o secciones, equipos y estructuras existentes e indicar los mts² construídos.
SI ---- NO---- N/A---
6. Memoria técnica explicativa de los procesos de elaboración, indicando flujo de los procesos, materias primas, aditivos, proporción de ingredientes, tecnología a utilizar, etc.
SI ---- NO---- N/A---
7. Sistemas de control de calidad sanitaria de materias primas con que contará (ej: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, condiciones de almacenaje, etc.), sistema de control de calidad sanitaria durante el proceso (ej: higiene de equipos, limpieza en sala de elaboración, etc), sistema de control de calidad sanitaria del producto terminado (ej: temperatura de alimentos preparados) (Anexo 2).
SI ---- NO---- N/A---
8. Calendario de limpieza y desinfección permanente y Programa de control continuo contra plagas (insectos, roedores, pájaros). (Anexo 2).
SI ---- NO---- N/A---
9. Croquis de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor. (Anexo 2).
SI ---- NO---- N/A---
10. Sistema de eliminación de residuos sólidos, el que además debe detallarse en el croquis o plano.
SI ---- NO---- N/A---
11. Contrato de arriendo del local, si corresponde
SI ---- NO---- N/A---
12. Constitución legal de la sociedad, si corresponde
SI ---- NO---- N/A---
13. Un cuaderno
SI ---- NO---- N/A---
14. Una vez completados los antecedentes y conformes, éstos deben ser presentados en oficina Comunal correspondiente, donde se emitirá el respectivo informe de pago para la cancelación del arancel de la o las prestaciones citadas y posteriormente efectuar la inspección del local.

REQUISITOS MÍNIMOS:

- **Ubicación:** Alejado de focos de insalubridad, en zonificación permitida por la Municipalidad correspondiente. Separado de viviendas y protegido del medio exterior.
- **Servicios higiénicos para el personal:** Independientes para cada sexo. Con duchas y lavamanos, con agua caliente y fría, en buen estado de funcionamiento y cantidad de acuerdo al número de trabajadores, bien iluminados y ventilados, y sin comunicación directa a la zona donde se manipulan alimentos. Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores.

La dotación de artefacto será de la siguiente manera:

NUMERO DE ARTEFACTOS SANITARIOS USO DE TRABAJADORES

NºDE PERSONAS QUE LABORAN POR TURNO	EXCUSADOS	LAVATORIOS	DUCHAS
1-10	1	1	1
11-20	2	2	2
21-30	2	2	3
31-40	3	3	4
41-50	3	3	5
51-60	4	3	6
61-70	4	3	7
71-80	5	5	8
81-90	5	5	9
91-100	6	6	10
Más de 100	1 por 15 trabaj.	1 por 15 trabaj.	1 por 15 trabaj.

En los servicios higiénicos para hombres, se podrá reemplazar el 50 % de los excusados por urinarios individuales o colectivos y en este último caso, la equivalencia es de 60 centímetros de longitud por urinario.

- **Baños para el público:** Si hay consumo dentro del local, deben ser independientes para cada sexo. Como orientación, se recomienda la siguiente dotación de artefactos:

PROMEDIO ESTIMADO DE VARONES	EXCUSADOS (WC)	URINARIOS	LAVATORIOS
1 - 20	1	1	1
21 - 40	2	2	2
41 - 60	3	3	3
61 y más	1 por cada 15	1 por cada 15	1 por cada 15

PROMEDIO ESTIMADO DE DAMAS	EXCUSADOS (WC)	LAVAMANOS
1 - 20	1	1
21 - 40	2	2
41 - 60	3	3
61 Y más	1 por cada 15	1 por cada 15

- **Sala de guardarropía:** Independiente para cada sexo, con casilleros individuales y en número igual a la cantidad de trabajadores.
- **Instalación de gas:** Fuera del las áreas de elaboración, expendio, servicios higiénicos, cocina y comedores, cuya instalación y construcción esté de acuerdo a la normativa vigente.
- **Bodega:** De insumos, materias primas, productos terminados, dotada de los equipos necesarios para evitar la contaminación y alteración de éstos.
- **Lavamanos:** En las secciones donde se manipulen alimentos, con sus útiles de aseo, independientes de lavaderos o lavaplatos.
- 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.
- 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.

- **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.
- **Pisos:** De material resistente a la corrosión, al desgaste físico, impermeables, antideslizante y de fácil lavado. Según el caso se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües o canaletas.
- **Paredes:** Se construirán de materiales impermeables, con pintura lavable 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.
- **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.
- **Puertas y ventanas:** 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 con rejillas contra insectos. Los alféizares de las ventanas, deberán estar contruidos con pendientes para evitar que se utilicen como estantes.
- **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.
- **Depósito para la disposición de basuras:** De material lavable con tapa en número y ubicación adecuada. Estos deben estar dispuestos en un área especialmente acondicionada para el posterior retiro de las basuras.
- **Botiquín:** De primeros auxilios, en lugar de fácil acceso e implementado con elementos de primera necesidad.
- **Extintor:** Uno por cada 150 m² de superficie y en lugares de fácil acceso. Del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que existan o se manipulen. Todo el personal que se desempeñe en el establecimiento deberá ser instruido y entrenado sobre la manera de usar los extintores en caso de emergencia.
Los extintores deberán ser sometidos a mantención por lo menos una vez al año. Deberán ubicarse a una altura máxima de 1.30 metros, medido desde el suelo a la base del extintor y estarán debidamente señalados. La capacidad mínima de cada tipo de extintor será la siguiente:

Agente extintor	Capacidad mínima
Agua	10 litros
Espuma	10 litros
Polvo químico	5 kilos
Anhídrido carbónico	5 kilos

- **Sistema de lavado:** Y desinfección de maquinarias y utensilios.

NOTA: La autorización sólo podrá emitirse previa inspección del establecimiento y la solicitud de autorización será resuelta dentro del plazo de 30 días hábiles contados desde que se completen los antecedentes exigidos para ello. En dicho período se practicarán todas las visitas, inspecciones, análisis y otras actuaciones o diligencias necesarias para decidir sobre su aceptación o rechazo.

La existencia de observaciones podrá significar la devolución de los antecedentes y por ende la paralización del trámite. El plazo antes señalado comenzará a regir a partir de la nueva presentación de la documentación.

Una vez otorgada la autorización sanitaria, el local será fiscalizado en forma permanente por personal inspectivo de la SEREMI de Salud de acuerdo a la reglamentación vigente. En dichas inspecciones se podrán efectuar tomas de muestras, mediciones y cualquier otra acción según corresponda, las que serán registradas en el cuaderno señalado anteriormente en antecedentes.



DEMANDA ESPONTÁNEA
C/V S/V

REGISTRO DE ANTECEDENTES PARA INICIACIÓN DE ACTIVIDADES DE MICROEMPRESA FAMILIAR (LEY 19.749 – Circular N° AF/32 de 16.10.2002 SUBSAL)

Nombre o Razón Social: _____
 C. de Identidad o RUT: _____
 Ubicación – Calle: _____ N°: _____ Fono: _____
 Ciudad o Pueblo: _____ Comuna: _____
 Giro o Actividad a Desarrollar: _____
 Nombre del Legítimo Ocupante de la Vivienda: _____

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE

Capital Inicial: \$ _____

_____ Desarrolla una actividad económica lícita, la cual no es **peligrosa, ni contaminante, ni molesta**.

_____ La valoración de mis activos productivos (sin considerar el valor del inmueble) no es superior a 1000 UF.

_____ La actividad de la microempresa familiar se desarrolla en mi casa habitación familiar.

_____ Soy legítimo/a ocupante de la vivienda en la que se desarrollare la actividad empresarial.

_____ En la microempresa familiar no laboran más de 5 trabajadores/as a la familia.

Señale el N° de trabajadores/as con contrato de trabajo: _____

La Declaración Jurada es el compromiso público que su Microempresa familiar cumple con las exigencias básicas para acogerse a la Ley N° 19.749, por lo que el Microempresario/a se hace responsable de la veracidad de la información que entrega en este documento.

Fecha de Recepción de la Solicitud: _____

TRAMITE:

Revisión e Informe por: _____

Plazo Trámite: _____

Fecha Entrega Informe por: _____

TRAMITE FINAL:

Autorización Sanitaria: _____ Resolución N°: _____

Informe Sanitario: _____ N°: _____ Fecha: _____

Devuelto Por: _____ Fecha: _____

FIRMA ENCARGADO OFICINA COMUNAL

FIRMA INTERESADO/A



DEMANDA ESPONTÁNEA

A	C/V	S/V

(Circ. 114/81)

REGISTRO DE ANTECEDENTES PARA INICIACIÓN DE ACTIVIDADES

IDENTIFICACIÓN:

NOMBRE RAZÓN SOCIAL: _____

UBICACIÓN: _____

_____ CIUDAD/COMUNA: _____

ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

CAPITAL: _____ RUT O CARNET DE IDENTIDAD Nº : _____

NOMBRE DEL REP. LEGAL: _____

DOMICILIO: _____

_____ COMUNA _____ FONOS: _____

ADJUNTA ANTECEDENTES COMPLEMENTARIOS: _____

FECHA DE RECEPCIÓN DE LA SOLICITUD: _____

TRAMITE:

REVISIÓN E INFORME POR: _____

PLAZO TRÁMITE: _____

FECHA DE ENTREGA INFORME: _____

TRAMITE FINAL:

AUTORIZACIÓN SANITARIA: _____ Resolución Nº: _____ Fecha: _____

INFORME SANITARIO: _____ Nº: _____ Fecha: _____

DEVUELTO POR: _____ Fecha: _____

FIRMA ENCARGADO OFICINA COMUNAL

FIRMA INTERESADO/A





ANEXO 2

SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD SANITARIA, INCLUYENDO UN CALENDARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PERMANENTE

- 1.- Debe incluir las medidas de prevención y control en:
 - Recepción de materia prima o productos, almacenamiento, conservación (temperatura, control de exposición al calor, etc.)
- 2.- Calendario de limpieza y desinfección debe incluir:
 - Frecuencias (diaria, semanal, mensual)
 - Productos que se utilizan (dosis, concentraciones) y forma de proceder.
- 3.- Debe incluir el Sistema de eliminación de desechos, mediante una memoria técnica, que incluya, formas de almacenamiento, recolección, eliminación, protección contra plagas.

PROGRAMA EFICAZ Y CONTINUO DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS (Insectos, roedores, pájaros)

- 1.- Se debe aplicar un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse que no exista infestación. (vigilancia, protección, aseo y limpieza).
- 2.- En caso de que alguna plaga invada el establecimiento deberán adoptarse medidas de erradicación, a través de una empresa aplicadora de pesticidas de uso domestico sanitario, que cuente con Autorización Sanitaria correspondiente.
- 3.- En caso de existir plagas, se debe realizar un programa anual e incluir las fechas de aplicación de los productos pesticidas. Este programa será revisado al momento de las inspecciones de la Autoridad Sanitaria.

CROQUIS DE LOS SISTEMAS DE ELIMINACION DE CALOR, OLOR Y VAPOR

- 1.- **Calor:** Debe incluir dimensiones de artefactos, alturas de ductos, definición del sistema de extracción, etc.
- 2.- **Frío:** Debe incluir fuente generadora, distribución, cámaras, etc.