



## **Local de Elaboración de Alimentos con Consumo al Paso**

### **Descripción:**

Corresponden a aquellos establecimientos dedicados a elaborar alimentos y se caracterizan por tener un solo baño el cual es de uso exclusivo para el personal. Dentro de esta instalación lo que corresponde es comprar y llevar, o bien, consumir estos alimentos al interior de este en barras habilitadas en la sala de ventas.

En cuanto a patentes municipales podemos encontrar diversos rubros tales como: Comida rápida, comidas al paso, etc.

### **Fines:**

Elaborar con consumo al paso emparedados que no requieren cocción.

Elaborar con consumo al paso emparedados que requieren cocción.

Elaborar con consumo al paso helados fraccionados.

Elaborar con consumo al paso infusiones de té o café.

Elaborar con consumo al paso jugos o zumos de frutas u hortalizas.

Elaborar con consumo al paso platos preparados que no requieren cocción.

Elaborar con consumo al paso platos preparados que requieren cocción.

### **Documentos a presentar para obtener la respectiva autorización:**

Documento que acredite la ocupación del inmueble, por ejemplo: contrato de arriendo, copia de escritura, certificado de dominio vigente, etc.

Un croquis o plano del local dibujado a escala.

Certificado de los servicios de agua potable y alcantarillado. En caso de contar con servicios particulares, presentar resolución sanitaria de autorización de dicho sistema.

Certificado de zonificación o ruralidad otorgado por el Departamento de Obras de la Municipalidad correspondiente a su comuna o copia formulario Microempresa Familiar en caso de que corresponda.

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

Listado de alimentos a elaborar.

Plan de limpieza y desinfección del lugar.

Sistema de eliminación de desechos.

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:**

- Disponer de lámparas protegidas contra rotura en sectores ubicados sobre material alimentario.
- Contar con materiales de revestimiento de superficies de trabajo y equipos que no cedan sustancias tóxicas o contaminen los alimentos.
- Contar con servicios higiénicos para el personal sin comunicación directa con la zona donde se manipulan alimentos.
- Contar con lavamanos con abastecimiento de agua fría para uso del manipulador de alimentos y en sector de elaboración de alimentos deberá estar dotado con dispositivo para el jabón y sistema higiénico de secado de manos.
- Ubicar la instalación lejos de focos de insalubridad, olores, humo, etc. Y no expuesta a inundaciones.
- Contar con estantes, vitrinas u otros para mantener protegidos equipos y utensilios.
- Contar con área para mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas separada de la zona de elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos.
- Contar con artefactos en servicios higiénicos del personal, conforme al número de trabajadores.
- Contar con sistema eficaz de evacuación de aguas residuales.
- Contar con sistemas de frío que aseguren las características propias del producto y provistos de termómetro para el registro de su temperatura.
- Contar con paredes de material impermeable, no absorbentes, lavables, de color claro, fáciles de limpiar y desinfectar, como mínimo a una altura de 1.8 metros de altura.
- Contar con las instalaciones eléctricas y de gas construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente.
- Contar con las zonas de preparación de alimentos separadas de los recintos destinados a alojamientos, servicios higiénicos, vestuarios y acopios de desechos.
- Contar con iluminación natural o artificial adecuada.
- Contar con ventanas y otras aberturas que impidan la acumulación de suciedad, con alfeizares contruidos con pendientes.
- Contar con rótulos en los servicios higiénicos del personal que indiquen la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos.
- Contar con área de recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas.
- Contar con ventilación natural o artificial adecuada en toda la instalación.
- Contar con instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de desechos y materiales no comestibles.
- Contar con cielos rasos fáciles de limpiar, que impidan la acumulación de suciedad, la condensación de agua y la formación de moho.
- Contar con instalaciones, equipos y utensilios adecuados para los alimentos.
- Contar con aberturas de ventilación provistas de rejillas de material anticorrosivo y que puedan retirarse para su limpieza.
- Contar con un espacio definido y señalizado para la mantención de productos alimenticios no aptos para el consumo humano.
- Contar con pasillos de circulación amplios que permitan el desplazamiento seguro del personal.

- Contar con registro de fuentes estacionales (fijas) otorgada por la SEREMI de Salud cuando corresponda.
- Contar con vías de acceso y circulación dentro de la instalación o en sus inmediaciones con superficie dura, pavimentada o tratada para controlar la presencia de polvo ambiental.
- Contar con sectores de manipulación incluyendo expendio y almacenamiento aislado del sector de fumadores.
- Contar con pisos sólidos, atóxicos, impermeables, sin grietas, antideslizantes y fáciles de limpiar con pendiente hacia los desagües si corresponde.
- Contar con plan de acción de emergencia en recinto de trabajo.
- Contar con estructura adecuada para el proceso en cuanto a higiene y fluidez.
- Contar con abastecimiento de agua potable a presión y temperatura conveniente.
- Contar con área de producción.
- Contar con barra para atención de público.
- Contar con protección contra vectores removibles en ventanas y otras aberturas.
- Contar con puertas de superficies lisas y no absorbentes, con cierre automático cuando proceda.
- Contar con receptáculos adecuados de fácil limpieza para acumulación de desechos.
- Contar con servicios higiénicos para el personal, separados por sexo, bien iluminados y ventilados y a no más de 75 metros.
- 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.
- Contar con duchas con agua fría y caliente cuando el trabajo cause suciedad corporal.
- Contar con instalaciones adecuadas provistas de agua fría para el lavado del local, equipos, superficies de trabajo y utensilios y agua caliente y/p vapor de agua para la limpieza de la vajilla, cubiertos y cristalería.
- Contar con área de almacenamiento de materias primas y producto terminado.
- Contar con dispositivo para el jabón y sistema higiénico de secado de manos en los lavamanos de los servicios higiénicos del personal.
- Contar con recinto de vestidores con casilleros conforme al número de trabajadores y separados por sexo.
- Contar con lavamanos con abastecimiento de agua caliente y fría en servicios higiénicos de personal.
- Contar con espacios de circulación de los trabajadores entre máquinas superior a 150 centímetros.
- Contar con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua potable, con protección contra la contaminación.
- Cuenta con espacio para fumadores separado del sector de manipulación incluyendo expendio y almacenamiento con ventilación natural o artificial adecuada.
- Cuenta con superficie destinada a la atención de público mayor a 100 metros cuadrados y con ambientes separados para fumadores y no fumadores.
- Cuenta con superficie destinada a la atención de público menor o igual de 100 metros cuadrados para optar a declarar ser lugar de fumadores o no fumadores.

