

VISTOS estos antecedentes, la Solicitud de autorización Sanitaria de funcionamiento del LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO , ubicado en [REDACTED] REGION DEL MAULE con ingreso en prestación N°1407014371 de fecha 11/03/2014, presentada a esta SEREMI de Salud por [REDACTED] [REDACTED], con domicilio en [REDACTED] 9, , representada por Don(a) [REDACTED] [REDACTED] 9, , ambos domiciliados(as) para estos efectos en [REDACTED] [REDACTED] REGION DEL MAULE

CONSIDERANDO, lo informado por funcionario(s) de esta autoridad sanitaria en el acta de inspección N° 1407014371/1 No se ha dado cumplimiento a la totalidad de los requisitos establecidos en la normativa vigente, los que fueron señalados al solicitante al momento de presentar su solicitud:

- CONTAR CON RECEPTACULOS ADECUADOS DE FACIL LIMPIEZA PARA ACUMULACION DE DESECHOS
- CONTAR CON RECINTO DE VESTIDORES CON CASILLEROS CONFORME AL NUMERO DE TRABAJADORES Y SEPARADOS POR SEXO
- CONTAR CON REGISTRO DE FUENTES ESTACIONALES (FIJAS) OTORGADA POR LA SEREMI DE SALUD CUANDO CORRESPONDA
- CONTAR CON ROTULOS EN LOS SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL QUE INDIQUEN LA OBLIGATORIEDAD DE LAVARSE LAS MANOS DESPUES DE USAR LOS SERVICIOS HIGIENICOS
- CONTAR CON SERVICIOS HIGIENICOS GRATUITOS PARA EL PUBLICO DOTADOS DE PAPEL HIGIENICO, DISPOSITIVOS PARA EL JABON LIQUIDO EN LOS LAVAMANOS Y SISTEMA HIGIENICO DE SECADO DE MANOS
- CONTAR CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL SIN COMUNICACION DIRECTA CON LA ZONA DONDE SE MANIPULAN ALIMENTOS
- CONTAR CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL, SEPARADOS POR SEXO, BIEN ILUMINADOS Y VENTILADOS Y A NO MAS DE 75 METROS
- CONTAR CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PUBLICO SEPARADO POR SEXO
- CONTAR CON SISTEMA EFICAZ DE EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES
- CONTAR CON SISTEMAS DE FRIO QUE ASEGUREN LAS CARACTERISTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO, Y PROVISTOS DE TERMOMETRO PARA EL REGISTRO DE SU TEMPERATURA
- CONTAR CON UN ESPACIO DEFINIDO Y SEÑALIZADO PARA LA MANTENCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO APTO PARA EL CONSUMO HUMANO
- CONTAR CON VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS QUE IMPIDAN LA ACUMULACION DE SUCIEDAD, CON ALFEIZARES CONSTRUIDOS CON PENDIENTE
- CONTAR CON VENTILACION NATURAL O ARTIFICIAL ADECUADA EN TODA LA INSTALACION
- CONTAR CON VIAS DE ACCESO Y CIRCULACION DENTRO DE LA INSTALACION O EN SUS INMEDIACIONES CON SUPERFICIE DURA, PAVIMENTADA O TRATADA PARA CONTROLAR LA PRESENCIA DE POLVO AMBIENTAL
- CUENTA CON ESPACIO PARA FUMADORES SEPARADO DEL SECTOR DE MANIPULACION INCLUYENDO EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO CON VENTILACION NATURAL O ARTIFICIAL ADECUADA
- DISPONER DE LAMPARAS PROTEGIDAS CONTRA ROTURA EN SECTORES UBICADOS SOBRE MATERIAL ALIMENTARIO
- UBICAR LA INSTALACION LEJOS DE FOCOS DE INSALUBRIDAD, OLORES, HUMO, POLVO, ETC. Y NO EXPUESTA A INUNDACIONES
- CONTAR CON ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE A PRESION Y TEMPERATURA CONVENIENTE
- CONTAR CON ABERTURAS DE VENTILACION PROVISTAS DE REJILLAS DE MATERIAL ANTICORROSIVO Y QUE PUEDAN RETIRARSE PARA SU LIMPIEZA
- CONTAR CON AREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO
- CONTAR CON AREA DE PRODUCCION
- CONTAR CON AREA DE RECEPCION, SELECCION , LIMPIEZA Y PREPARACION DE LAS MATERIAS PRIMAS

- CONTAR CON AREA PARA MANTENCION DE PLAGUICIDAS U OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS SEPARADA DE LA ZONA DE ELABORACION, ENVASE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
- CONTAR CON ARTEFACTOS EN SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL, CONFORME AL NUMERO DE TRABAJADORES
- CONTAR CON CIELOS RASOS FACILES DE LIMPIAR, QUE IMPIDAN LA ACUMULACION DE SUCIEDAD, LA CONDENSACION DE AGUA Y LA FORMACION DE MOHOS
- CONTAR CON DISPOSITIVO PARA EL JABON Y SISTEMA HIGIENICO DE SECADO DE MANOS EN LOS LAVAMANOS DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL
- CONTAR CON DUCHAS CON AGUA FRIA Y CALIENTE CUANDO EL TRABAJO CAUSE SUCIEDAD CORPORAL
- CONTAR CON ESPACIOS DE CIRCULACION DE LOS TRABAJADORES ENTRE MAQUINAS SUPERIOR A 150 CENTIMETROS
- CONTAR CON ESTANTES, VITRINAS U OTROS PARA MANTENER PROTEGIDOS EQUIPOS Y UTENSILIOS
- CONTAR CON ESTRUCTURA ADECUADA PARA EL PROCESO EN CUANTO A HIGIENE Y FLUIDEZ
- CONTAR CON EXTINTORES DE INCENDIO DEL TIPO Y CANTIDAD SEGUN NORMA, INSTALADOS EN LUGARES DE FACIL ACCESO , MAXIMO A 1.3 METROS DE LA BASE DEL EXTINTOR AL SUELO Y DEBIDAMENTE SEÑALIZADOS
- CONTAR CON ILUMINACIÓN NATURAL O ARTIFICIAL ADECUADA.
- CONTAR CON INSTALACIONES ADECUADAS PROVISTA DE AGUA FRIA PARA EL LAVADO DE LOCAL, EQUIPOS, SUPERFICIES DE TRABAJO Y UTENSILIOS Y AGUA CALIENTE Y/O VAPOR DE AGUA PARA LA LIMPIEZA DE LA VAJILLA, CUBIERTOS Y CRISTALERÍA.
- CONTAR CON INSTALACIONES APROPIADAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION DEL AGUA POTABLE, CON PROTECCION CONTRA LA CONTAMINACION
- CONTAR CON INSTALACIONES ELECTRICAS Y DE GAS CONSTRUIDAS, INSTALADAS, PROTEGIDAS Y MANTENIDAS DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE
- CONTAR CON INSTALACIONES SEPARADAS DEL LUGAR DE ELABORACION PARA EL ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y MATERIALES NO COMESTIBLES.
- CONTAR CON INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS ADECUADOS PARA LOS ALIMENTOS
- CONTAR CON LAS ZONAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS SEPARADAS DE LOS RECINTOS DESTINADOS A ALOJAMIENTOS, SERVICIOS HIGIENICOS, VESTUARIOS Y ACOPIOS DE DESECHOS
- CONTAR CON LAVAMANOS CON ABASTECIMIENTO DE AGUA CALIENTE Y FRIA EN SERVICIOS HIGIENICOS DE PERSONAL
- CONTAR CON LAVAMANOS CON ABASTECIMIENTO DE AGUA FRIA PARA USO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN SECTOR DE ELABORACION DE ALIMENTOS, DOTADO CON DISPOSITIVO PARA EL JABON Y SISTEMA HIGIENICO DE SECADO DE MANOS
- CONTAR CON MATERIALES DE REVESTIMIENTO DE SUPERFICIES DE TRABAJO Y EQUIPOS QUE NO CEDAN SUSTANCIAS TOXICAS O CONTAMINEN LOS ALIMENTOS
- CONTAR CON PAREDES DE MATERIAL IMPERMEABLE, NO ABSORBENTES, LAVABLES, DE COLOR CLARO, FACILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR, COMO MINIMO A UN ALTURA DE 1.8 METROS DE ALTURA
- CONTAR CON PASILLOS DE CIRCULACION AMPLIOS QUE PERMITAN EL DESPLAZAMIENTO SEGURO DEL PERSONAL
- CONTAR CON PISOS SOLIDOS, ATOXICOS, IMPERMEABLES, SIN GRIETAS, ANTIDESLIZANTES Y FACILES DE LIMPIAR, Y CON PENDIENTE HACIA LOS DESAGÜES SI CORRESPONDE
- CONTAR CON PLAN DE ACCION DE EMERGENCIA EN RECINTO DE TRABAJO
- CONTAR CON PROTECCION CONTRA VECTORES REMOVIBLES EN VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS
- CONTAR CON PUERTAS DE SUPERFICIE LISA Y NO ABSORBENTE, CON CIERRE AUTOMATICO CUANDO PROCEDA

No se ha dado cumplimiento a la totalidad de los antecedentes requeridos , los que fueron señalados al solicitante al momento de solicitar su autorización:

- AUTORIZACION MUNICIPAL DE ACUERDO AL PLANO REGULADOR
- COMPROBANTE DE PAGO DE AGUA POTABLE DE RED PUBLICA O RESOLUCION DE LA OBRA DE AGUA POTABLE PARTICULAR
- COMPROBANTE DE PAGO DE SISTEMA DE ALCANTARRILLADO PUBLICO O RESOLUCION DE LA OBRA DE ALCANTARRILLADO PARTICULAR
- CONTAR CON REGISTRO DE LOS EQUIPOS ELECTROGENOS CUANDO EL CONSUMO SEA MAYOR A 4.8 KILOS POR HORA OTORGADO POR LA SEREMI DE SALUD
- CROQUIS O MEMORIA TECNICA DE LOS SISTEMAS DE ELIMINACION DE CALOR, OLOR O VAPOR SEGÚN CORRESPONDA
- CROQUIS O MEMORIA TECNICA DE SISTEMA DE FRIO
- DECLARACION DE EMISIONES DE LA FUENTE ESTACIONARIA CUANDO CORRESPONDA
- DESCRIPCION GENERAL DE LOS PROCESOS DE ELABORACION
- LISTADO DE ALIMENTOS
- NUMERO DE REGISTRO DE LA FUENTE ESTACIONARIA OTORGADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA CORRESPONDIENTE

- PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ZONAS, EQUIPOS Y OTROS QUE CORRESPONDA
- PLANO O CROQUIS DE PLANTA E INSTALACIONES SANITARIAS A ESCALA
- PROGRAMA DE PREVENCION DE PLAGAS
- SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD SANITARIA CON QUE CONTARA
- SISTEMA DE ELIMINACION DE DESECHOS

Y TENIENDO PRESENTE lo dispuesto en el Código Sanitario y sus reglamentos, y las facultades que me confiere del Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley N° 2763/79 y Decreto Supremo N° 136/04 del Ministerio de Salud, que aprobó el Reglamento Orgánico de dicha Secretaría de Estado, dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN

1. RECHAZASE la solicitud de autorización sanitaria de funcionamiento para el LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO , ubicado en [REDACTED] , REGION DEL MAULE de propiedad de [REDACTED] representada por Don(a) [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] , ambos ya individualizados, para el(los) siguiente(s) fin(es):

- ELABORAR CON CONSUMO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION

ANOTESE Y NOTIFIQUESE POR ORDEN DEL SEREMI
DE SALUD REGION DEL MAULE SEGUN RESOLUCIÓN
Nro 115/13



PATRICIO FUENTES MORAGA
SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGION DEL MAULE