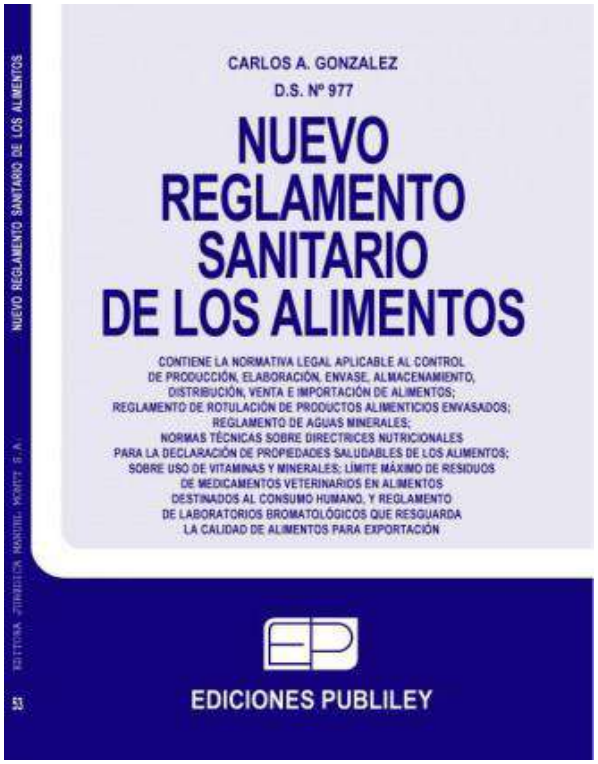
Autorizaciones Sanitarias

Ana María Mora Parada
Coordinación y Gestión de Proyectos Sanitarios
Instituto de Agroindustria
Universidad de La Frontera

Autorización sanitaria

- Es un proceso a través, del cual se obtiene ***el permiso de funcionamiento de un emprendimiento*** asociado a la ***elaboración, producción, envasado, almacenamiento, distribución y venta de alimentos*** para el consumo humano.

- A través de un documento reconocido como resolución sanitaria y que es emitido y fiscalizado por la Secretaria Regional Ministerial de Salud correspondiente, y regido por el reglamento sanitario de los alimentos DS/N 977.



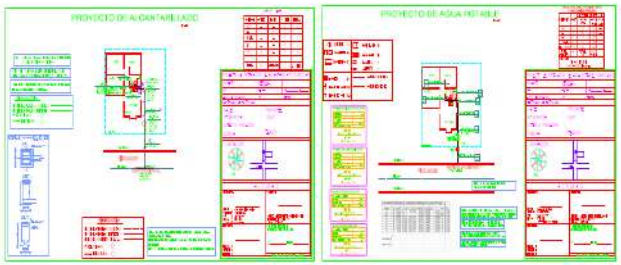
Para la tramitación de la autorización sanitaria el emprendimiento agroalimentario debe contar con ciertas condiciones de funcionamiento básico que permiten asegurar la elaboración de productos de calidad, protegiendo a su vez la salud de la población, esta autorización de funcionamiento debe cumplir con los siguientes procesos:

1. Autorización del sistema de agua potable y alcantarillado.
2. Autorización del funcionamiento de establecimiento de alimentos.

Autorización de Funcionamiento del Establecimiento

Para obtener la autorización Sanitaria de Funcionamiento el usuario debe dirigirse a la Oficina de ***Acción Sanitaria*** correspondiente con los siguientes documentos:

- Autorización municipal de acuerdo a plano regulador.
- Plano o croquis de planta e instalaciones sanitarias a escala de la misma.
- Croquis de los sistemas de eliminación del calor, olor o vapor y sistema de frio.



Autorización de Funcionamiento del Establecimiento

- Descripción general de los procesos de elaboración
- Descripción de materias primas que se emplearan
- Descripción de los rubros a los que destinara la actividad comercial
- Sistema de control de calidad sanitaria (manual de buenas prácticas de Manufactura)
- Tipos de alimentos que elaborara
- Sistema de eliminación de desechos.
- Comprobante de pago de Agua Potable de red pública o resolución de autorización de sistema de agua potable.
- Comprobante de pago de Sistema de Alcantarillado a la red pública o resolución de Autorización de Sistema de Alcantarillado.
- Declaración jurada de capital propio

Requisitos generales de funcionamiento del establecimiento

Construcción de Establecimientos de Alimentos

Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar las siguientes áreas:

- Recepción, selección, limpieza, y preparación de las materias primas.
- Producción.
- Almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

Requisitos generales de funcionamiento del establecimiento

Según el Reglamento Sanitario de Alimentos en las zonas de preparación se debe considerar lo siguiente Art 25 :

Los pisos, se deben construir de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos, serán fáciles de limpiar, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües.

Las paredes, se deben construir de materiales impermeables, lavables, atóxicos, será de color claro. Hasta la una altura apropiada para las operaciones, como mínimo 1.80 m, deberá ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar.

Requisitos generales de funcionamiento del establecimiento

Las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de protecciones (mallas) contra vectores. Las protecciones deberán ser removibles para facilitar su limpieza y buena conservación.

Los cielos rasos deberán ser lisos, 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.

Requisitos generales de funcionamiento del establecimiento

Artículo 34.- Todos los establecimientos deberán tener iluminación natural o artificial adecuada, con su debida protección que no deberá alterar los colores, y que permita la apropiada manipulación y control de los alimentos.

Las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático.

Higiene del establecimiento

- Los establecimientos de alimentos deben cumplir con la higiene que corresponde según Lo establecido en el Reglamento Sanitario de Alimentos DTO Nº 977/97:

- Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.

- Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación y otras zonas de trabajo, cuantas veces sea necesaria y por lo menos una vez al día.

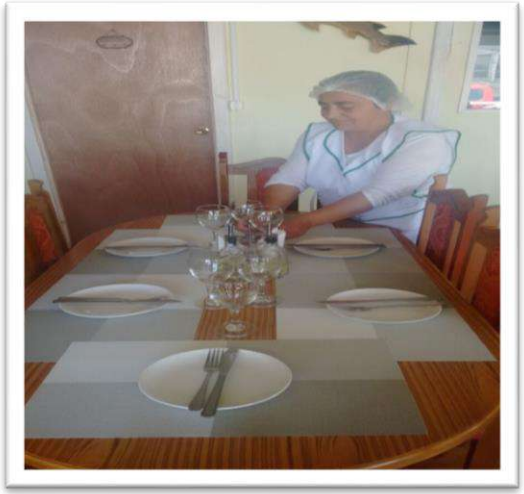
- Se deberá impedir el acceso de las plagas a los desechos. Inmediatamente después de su evacuación, los receptáculos utilizados para el almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, mantenerse limpia.

Higiene del personal

La empresa será responsable de que todas las personas que manipulen alimentos, reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal.

Cualquier persona que trabaje a cualquier título y, aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos que manipule.

El personal que manipule alimentos no deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.



Higiene en la zona de Producción

- Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación.

- Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminando deberá limpiarse, desinfectarse y verificarse el grado de limpieza antes de entrar en contacto con productos terminados.

- En la manipulación de los alimentos solo deberá utilizarse agua de calidad potable.

- Deberán existir registros de producción y control de cada lote y consérvese como mínimo durante 90 días posteriores al periodo en que el fabricante garantica el producto.
- Los productos terminados deberán almacenarse y trasportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para consumo humano.

- Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las buenas prácticas de fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable.

Microempresa Familiar MEF

Todos los establecimientos acogidos a la figura de Microempresa familiar (MEF), deben cumplir con lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

En aquellos casos en que la actividad productiva de la microempresa familiar considere la elaboración de alimentos en la cocina de la casa habitación, este lugar deberá necesariamente estar físicamente separado del exterior y del resto de la casa habitación.
Se realizara un pago para la autorización de alimentos, valor varía dependiendo el capital propio y los fines de la actividad económica se calcula el valor a cancelar.

Microempresas Familiares (MEF) que requieren Autorización Sanitaria para alimentos

SERVICIOS DE ALIMENTACION			
TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS	Bares y Cafés	Locales de comida rápida	Pescaderías
	Cocinerías*	Almacén de abarrotes	Carnicerías y Empacadoras de carne
	Deshidratadoras y Envasado de vegetales	Elaboración de platos preparados	Panaderías y Pastelerías
	Venta de frutos secos envasados	Elaboración y venta de mermeladas y conservas	Elaboración y venta de chocolates
	Fiambrerías o Rotiserías	Fuentes de soda o Rest	Casinos *

INSTITUTO AGROINDUSTRIA

Muchas gracias.