



## AUTORIZACIÓN DE ALIMENTOS (REQUISITOS)

### ANTECEDENTES DE LA INSTALACIÓN

Tipo de instalación : LOCAL DE ELABORACION DE ALIMENTOS CON CONSUMO AL PASO  
Nombre de fantasía :  
Giro municipal :

### IDENTIFICACIÓN DEL SOLICITANTE

Rut :  
Nombre : SOCIEDAD DE SERVICIOS SERPYME LTDA  
Dirección : DUSSELDORF 2763  
Email : CONSULTORA.SERPYPME@GMAIL.COM

### DIRECCIÓN DE LA INSTALACIÓN

Calle : , ,  
Datos de referencia :  
Región :  
Comuna :

### CONTACTO PARA EL TRAMITE

Nombre :  
Teléfono :  
Email :

### DATOS GENERALES

Capital declarado : \$ 4.000.000  
Beneficio : PYME  
Valor del trámite : \$ 1.000

### FINES

Id	Descripción
1	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO EMPAREADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
2	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO EMPAREADOS QUE REQUIEREN COCCION
3	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO HELADOS FRACCIONADOS
4	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO INFUSIONES DE TE O CAFE
5	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO JUGOS O ZUMOS DE FRUTAS U HORTALIZAS
6	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO PLATOS PREPARADOS QUE NO REQUIEREN COCCION
7	ELABORAR CON CONSUMO AL PASO PLATOS PREPARADOS QUE REQUIEREN COCCION

### ANTECEDENTES

Id	Descripción
1	AUTORIZACION MUNICIPAL DE ACUERDO AL PLANO REGULADOR
2	COMPROBANTE DE PAGO DE AGUA POTABLE DE RED PUBLICA O RESOLUCION DE LA OBRA DE AGUA POTABLE PARTICULAR

Id	Descripción
3	COMPROBANTE DE PAGO DE SISTEMA DE ALCANTARRILLADO PUBLICO O RESOLUCION DE LA OBRA DE ALCANTARRILLADO PARTICULAR
4	CROQUIS O MEMORIA TECNICA DE LOS SISTEMAS DE ELIMINACION DE CALOR, OLOR O VAPOR Y SISTEMA DE FRIO SEGÚN CORRESPONDA
5	DESCRIPCION GENERAL DE LOS PROCESOS DE ELABORACION
6	PLANO O CROQUIS DE PLANTA E INSTALACIONES SANITARIAS A ESCALA
7	SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD SANITARIA CON QUE CONTARA
8	SISTEMA DE ELIMINACION DE DESECHOS
9	LISTADO DE MATERIAS PRIMAS QUE EMPLEARA
10	LISTADO DE TIPO/S DE ALIMENTO/S QUE ELABORARA

## ATRIBUTOS

Id	Descripción
1	CANTIDAD DE PERSONAL FEMENINO
2	CANTIDAD DE PERSONAL MASCULINO
3	HORARIO DE TRABAJO
4	INSTALACIONES COLINDANTES AL NORTE
5	INSTALACIONES COLINDANTES AL ORIENTE
6	INSTALACIONES COLINDANTES AL PONIENTE
7	INSTALACIONES COLINDANTES AL SUR
8	SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA

## REQUISITOS

Id	Descripción	Normativa
1	DEBE ESTAR SITUADA EN ZONAS ALEJADAS DE FOCOS DE INSALUBRIDAD, OLORES OBJETABLES, HUMO, POLVO Y OTROS CONTAMINANTES Y NO EXPUESTOS A INUNDACIONES	Art.22 D.S.977/96 MINSAL
2	LAS VIAS DE ACCESO Y ZONAS DE CIRCULACION QUE SE ENCUENTREN DENTRO DEL RECINTO DEL ESTABLECIMIENTO O EN SUS INMEDIACIONES, DEBEN TENER UNA SUPERFICIE DURA, PAVIMENTADA O TRATADA DE MANERA TAL QUE CONTROLLEN LA PRESENCIA DE POLVO AMBIENTAL	Art.23 D.S.977/96 MINSAL
3	LOS EDIFICIOS E INSTALACIONES DEBEN PROYECTARSE DE TAL MANERA QUE LAS OPERACIONES SE REALICEN EN LAS DEBIDAS CONDICIONES HIGIENICAS Y SE GARANTICE LA FLUIDEZ DEL PROCESO DE ELABORACION DESDE LA LLEGADA DE LA MATERIA PRIMA, HASTA LA OBTENCION DEL PRODUCTO TERMINADO, ASEGURANDO, CONDICIONES DE TEMPERATURA APROPIADAS PARA EL PROCESO DE ELABORACION Y PARA EL PRODUCTO	Art.24 D.S.977/96 MINSAL
4	DEBE CONTAR CON LAS SIGUIENTES AREAS: RECEPCION, SELECCION, LIMPIEZA Y PREPARACION DE LAS MATERIAS PRIMAS	Art.24 D.S.977/96 MINSAL
5	CONTAR CON PISOS DE MATERIALES IMPERMEABLES, NO ABSORBENTES, LAVABLES, ANTIDESLIZANTES Y ATOXICOS; NO TENDRAN GRIETAS Y SERAN FACILES DE LIMPIAR. SEGUN EL CASO, SE LES DARA UNA PENDIENTE SUFICIENTE PARA QUE LOS LIQUIDOS ESCURRAN HACIA LAS BOCAS DE LOS DESAGÜES	art 25 D.S.977/96 MINSAL
6	CONTAR CON PAREDES DE MATERIALES IMPERMEABLES, NO ABSORBENTES, LAVABLES Y ATOXICOS DE COLOR CLARO. HASTA UNA ALTURA APROPIADA PARA LAS OPERACIONES, COMO MINIMO 1.80 M, DEBERAN SER LISAS Y SIN GRIETAS, FACILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR	art 25 D.S.977/96 MINSAL
7	LOS CIELOS RASOS DEBEN PROYECTARSE, CONSTRUIRSE Y ACABARSE DE MANERA QUE SE IMPIDA LA ACUMULACION DE SUCIEDAD Y SE REDUZCA AL MINIMO LA CONDENSACION DE VAPOR DE AGUA Y LA FORMACION DE MOHOS Y DEBERAN SER FACILES DE LIMPIAR	art 25 D.S.977/96 MINSAL
8	LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS DEBEN CONSTRUIRSE DE MANERA QUE SE EVITE LA ACUMULACION DE SUCIEDAD, Y LAS QUE SE ABRAN DEBEN ESTAR PROVISTAS DE PROTECCIONES CONTRA VECTORES. LAS PROTECCIONES DEBEN SER REMOVIBLES PARA FACILITAR SU LIMPIEZA Y BUENA CONSERVACION. LOS ALFEIZARES DE LAS VENTANAS DEBEN ESTAR CONSTRUIDOS CON PENDIENTE PARA EVITAR QUE SE USEN COMO ESTANTES	----
9	LAS PUERTAS DEBEN SER DE SUPERFICIE LISA Y NO ABSORBENTE Y EN LAS SALAS DE ELABORACION DEBEN TENER CIERRE AUTOMATICO	art 25 D.S.977/96 MINSAL
10	LAS ESCALERAS, MONTACARGAS Y ESTRUCTURAS AUXILIARES, COMO PLATAFORMAS, ESCALERAS DE MANO Y RAMPAS, DEBEN ESTAR SITUADAS Y CONSTRUIDAS DE MANERA QUE NO SEAN CAUSA DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS. LAS RAMPAS DEBEN CONSTRUIRSE CON REJILLAS DE INSPECCION Y DEBEN SER FACILMENTE DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA Y BUENA CONSERVACION	art 25 D.S.977/96 MINSAL
11	TODAS LAS ESTRUCTURAS Y ACCESORIOS ELEVADOS DEBEN INSTALARSE DE MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACION DIRECTA O INDIRECTA DE ALIMENTOS Y DE LA MATERIA PRIMA POR CONDENSACIONES DE VAPOR DE AGUA Y GOTEOS Y NO SE ENTORPEZCAN LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA	art 25 D.S.977/96 MINSAL
12	LOS MATERIALES DE REVESTIMIENTO APLICADOS A LAS SUPERFICIES DE TRABAJO Y A LOS EQUIPOS QUE PUEDAN ENTRAR EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, NO DEBEN CEDER SUSTANCIAS TOXICAS O CONTAMINANTES A LOS ALIMENTOS, MODIFICANDO LOS CARACTERES ORGANOLEPTICOS Y DE INOCUIDAD	art 25 D.S.977/96 MINSAL

Id	Descripción	Normativa
13	LA ZONA DE PREPARACION DE ALIMENTOS DEBE ESTAR SEPARADA DE LOS RECINTOS DESTINADOS A ALOJAMIENTOS, SERVICIOS HIGIENICOS, VESTUARIOS Y ACOPIO DE DESECHOS	art 26 D.S.977/96 MINSAL
14	CONTAR CON ABUNDANTE ABASTECIMIENTO DE AGUA, A PRESION Y TEMPERATURA CONVENIENTE, ASI COMO DE INSTALACIONES APROPIADAS PARA SU ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION Y CON PROTECCION CONTRA LA CONTAMINACION	art 27 D.S.977/96 MINSAL
15	EL AGUA NO POTABLE QUE SE UTILICE PARA LA PRODUCCION DE VAPOR, REFRIGERACION, LUCHA CONTRA INCENDIOS Y OTROS PROPOSITOS SIMILARES NO RELACIONADOS CON LOS ALIMENTOS, DEBE TRANSPORTARSE POR TUBERIAS COMPLETAMENTE SEPARADAS, IDENTIFICADAS POR COLORES, SIN QUE HAYA NINGUNA CONEXION TRANSVERSAL NI SIFONADO DE RETROCESO CON LAS TUBERIAS QUE CONDUCEN EL AGUA POTABLE	art 30 D.S.977/96 MINSAL
16	LOS ESTABLECIMIENTOS DEBEN DISPONER DE UN SISTEMA EFICAZ DE EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES, DEBE MANTENERSE EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO. TODOS LOS CONDUCTOS DE EVACUACION INCLUIDOS LOS SISTEMAS DE ALCANTARILLADO DEBEN SER DISEÑADOS PARA SOPORTAR CARGAS MAXIMAS Y DEBEN CONSTRUIRSE DE MANERA QUE SE EVITE LA CONTAMINACION DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	art 31 D.S.977/96 MINSAL
17	CONTAR CON VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIENICOS DE PERSONAL CONVENIENTEMENTE SITUADOS Y EN NUMERO CONFORME A LO DISPUESTO POR EL REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BASICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO	art 32 D.S.977/96 MINSAL
18	LOS SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL DEBEN ESTAR BIEN ILUMINADOS Y VENTILADOS Y NO TENDRAN COMUNICACION DIRECTA CON LA ZONA DONDE SE MANIPULEN LOS ALIMENTOS. LOS LAVAMANOS CONTARAN CON GRIFOS PARA EL AGUA FRIA Y CALIENTE, PROVISTOS DE JABON PARA LAVARSE LAS MANOS Y MEDIOS HIGIENICOS PARA SECARSELAS, TALES COMO TOALLAS DE PAPEL, AIRE CALIENTE U OTROS. DEBE PONERSE ROTULOS EN LOS QUE SE INDIQUE AL PERSONAL LA OBLIGACION DE LAVARSE LAS MANOS DESPUES DE USAR LOS SERVICIOS. LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS DEBERAN ESTAR PROVISTAS DE MALLAS PROTECTORAS CONTRA VECTORES	art 32 D.S.977/96 MINSAL
19	EN LAS ZONAS DE ELABORACION DEBERA DISPONERSE DE LAVAMANOS PROVISTOS DE JABON Y MEDIOS HIGIENICOS PARA SECARSE LAS MANOS, TALES COMO, TOALLAS DE UN SOLO USO O AIRE CALIENTE	art. 33 D.S.977/96 MINSAL
20	DEBE CONTAR CON UNA ILUMINACION NATURAL O ARTIFICIAL ADECUADA, QUE NO DEBE ALTERAR LOS COLORES, Y QUE PERMITA LA APROPIADA MANIPULACION Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS. LAS LAMPARAS QUE ESTEN SUSPENDIDAS SOBRE EL MATERIAL ALIMENTARIO EN CUALQUIERA DE LAS FASES DE PRODUCCION, DEBEN SER DE FACIL LIMPIEZA Y ESTAR PROTEGIDAS PARA EVITAR LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS EN CASO DE ROTURA	art 34 D.S.977/96 MINSAL
21	DEBE CONTAR CON UNA VENTILACION ADECUADA PARA EVITAR EL CALOR EXCESIVO, LA CONDENSACION DE VAPOR DE AGUA Y ACUMULACION DE POLVO Y PARA ELIMINAR EL AIRE CONTAMINADO. LA DIRECCION DE LA CORRIENTE DE AIRE NO DEBE DESPLAZARSE DE UNA ZONA SUCIA A UNA ZONA LIMPIA. LAS ABERTURAS DE VENTILACION DEBEN ESTAR PROVISTAS DE REJILLAS U OTRAS PROTECCIONES DE MATERIAL ANTICORROSIVO Y QUE PUEDAN RETIRARSE FACILMENTE PARA SU LIMPIEZA	art 35 D.S.977/96 MINSAL
22	CONTAR CON INSTALACIONES SEPARADAS DEL LUGAR DE ELABORACION PARA EL ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y MATERIALES NO COMESTIBLES DONDE PERMANECERAN HASTA SU ELIMINACION	art 36 D.S.977/96 MINSAL
23	DEBERAN CONTAR CON REFRIGERADORES, VITRINAS REFRIGERADAS O CAMARAS FRIGORIFICAS SEGUN CORRESPONDA, ADEMAS ESTOS EQUIPOS DEBERAN ESTAR PROVISTOS DE UN TERMOMETRO O DE UN DISPOSITIVO PARA EL REGISTRO DE SU TEMPERATURA	art 37 D.S.977/96 MINSAL
24	EXPENDERAN SOLO COMIDA LISTA PARA LLEVAR O ATENDERAN PUBLICO EN BARRA	art 73 D.S.977/96 MINSAL

**GOBIERNO DE CHILE**  
**MINISTERIO DE SALUD**