SEREMI
Región Metropolitana

Ministerio de Salud

VENTA DE ALIMENTOS EN CARROS, QUIOSCOS, CASETAS EMPLAZADOS EN FERIAS LIBRES Y VÍA PÚBLICA QUE CAREZCAN DE CONEXIÓN A LA RED DE AGUA POTABLE ,ALCANTARILLADO Y VENDEDORES AMBULANTES

1.- REGLAMENTACIÓN:

 D.S. Nº 977/1996. Ministerio de Salud. Reglamento Sanitario de los Alimentos y sus modificaciones posteriores, artículos 74 y 75.

 D.S. Nº 594/1999. Ministerio de Salud. Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo.

2 .- PUESTOS EMPLAZADOS EN FERIAS LIBRES, COMO TAMBIÉN LOS QUIOSCOS, CASETAS Y CARROS ACONDICIONADOS, QUE CAREZCAN DE CONEXIONES A LAS REDES PÚBLICAS DE AGUA POTABLE, ALCANTARILLADO, ESTANQUE ACUMULADOR DE AGUA POTABLE, LAVAMANOS Y ESTANQUE RECEPTOR AGUAS SERVIDAS.

ESTE TRÁMITE NO REQUIERE VISITA ES UN TRAMITE INMEDIATO (TRAMITE CERO):

Fines:

ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO FRUTA FRESCA CONFITADA
ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO FRUTOS SECOS CONFITADOS
ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO INFUSIONES DE TE O CAFE
ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO PALOMITAS DE MAIZ Y ALGODON DE AZUCAR
EXPENDER EN PUESTO HELADOS ENVASADOS
EXPENDER EN PUESTO FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
EXPENDER EN PUESTO TE Y CAFE EN TERMOS SELLADOS
EXPENDER EN PUESTO ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACION

2.1. Estas instalaciones deberán ser de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas.

2.2. Disponer de un depósito o contenedor lavable y con tapa, que asegure la protección de las materias primas.

2.3. Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizado cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.

2.4. Al menos un receptáculo de tamaño adecuado, lavable y de fácil limpieza para la acumulación de residuos sólidos. La basura, en bolsas plásticas, deberá depositarse en los recipientes destinados para la recolección municipal.

Deberá firmar una Declaración de Cumplimiento de Requisitos Sanitarios

Antecedentes:

- ✓ Copia de la cedula de identidad (por ambos lados).-
- ✓ Ficha de protección social, en caso de poseerla.-

3.- LOS CARROS QUE EXPENDAN PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR, CARNES DE ESPECIES DE ABASTO, DE AVES Y LOS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES.

ESTE TRÁMITE REQUIERE VISITA.

FINES

EXPENDER EN PUESTO CARNE Y SUBPRODUCTOS CARNEOS
EXPENDER EN PUESTO PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DEL MAR

3.1. Disponer de un sistema de agua corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 150 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos, deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.

3.2. Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.

3.3. Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración de los productos alimenticios antes señalados, entre 0° y 5° C, y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura durante toda la jornada de trabajo. Este sistema puede estar

constituido por una unidad de frío alimentada desde una fuente electromecánica con capacidad de regulación de temperatura. También por la adición de hielo, en barra o en escamas, como también refrigerantes o hidrogel, en una cámara cerrada y aislada del exterior.

3.4. Comercializar estos productos con sus características organolépticas normales de acuerdo a su naturaleza.

3.5. Contar con uno o más recipientes de tamaño adecuado a los residuos producidos en la faena de limpieza de pescados y productos del mar, de fácil limpieza, quedando prohibido su eliminación en la vía pública o cualquier otro lugar no autorizado.

Antecedentes:

- ✓ Copia del registro nacional de vehículos motorizados.-
- ✓ Ficha de protección social, en caso de poseerla.-

4. QUIOSCOS, CASETAS Y CARROS PODRÁN FREÍR, HORNEAR Y EXPENDER MASAS SIN RELLENO(SOPAIPILLAS), VEGETALES PROCESADOS (PAPAS FRITAS) Y EMPANADAS DE QUESO, ADEMÁS DE ELABORAR Y EXPENDER INFUSIONES DE TÉ, CAFÉ, EMPAREDADOS FRÍOS Y CALIENTES A BASE DE CECINAS COCIDAS (JAMÓN, MORTADELA, SALCHICHAS Y OTROS).

ESTE TRAMITE REQUIERE VISITA

FINES:

COCINAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPANADAS DE QUESO
COCINAR Y EXPENDER EN PUESTO MASAS CRUDAS SIN RELLENO
COCINAR Y EXPENDER EN PUESTO VEGETALES PROCESADOS
ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPAREDADOS FRIOS A BASE DE CECINAS COCIDAS
ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPAREDADOS CALIENTES A BASE DE CECINAS COCIDAS
ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO INFUSIONES DE TE O CAFE

4.1. Carro o soporte físico de la instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y deberá contar con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos.

4.2. Disponer de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado. El grifo del lavamanos debe estar conectado al estanque de agua potable y su desagüé al estanque de recepción de aguas utilizadas.

4.3. Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia. Al final de la jornada, o cuando se estime conveniente,

estas deberán ser vertidas a la red de alcantarillado público, quedando prohibido su eliminación en la vía pública o cualquier otro lugar no autorizado.

4.4. Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.

4.5. Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.

4.6. Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el Título X, párrafo V del presente Reglamento. Se prohíbe el uso de aceites y mantecas provenientes de procesos de frituras **reutilizados,** descartados y reprocesados en otros alimentos de uso humano.

4.7. Disponer de un depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios, los que deberán ser retirados y eliminados cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día.

4.8. Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.

4.9. Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo, desde el lugar de ubicación del carro y acreditado mediante convenio por escrito.

4.10. Todas las materias primas a utilizar deberán provenir de fábricas autorizadas. Los aderezos y salsas (**especialmente mayonesa**), deberán expenderse en envases unitarios, sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada.

Antecedentes:

- ✓ **Certificado de emplazamiento otorgado por la municipalidad o representante de recinto privado.**
- ✓ **Autorización de uso de servicio higiénico para el personal.-**
- ✓ **Copia de boleta de agua de la dirección donde se ubica el servicio higiénico.-**
- ✓ **Ficha de protección social, en caso de poseerla.-**

5.- CARRO PARA LA VENTA DE MOTE CON HUESILLOS:

ESTE TRÁMITE NO REQUIERE VISITA, ES UN TRÁMITE INMEDIATO (TRAMITE CERO):

FIN:

EXPENDER EN CARRO MOTE CON HUESILLOS

Giro Municipal: Carro expendio de mote con huesillos

5.1.- La materia prima debe provenir de establecimientos autorizados.

5.2.- Los carros serán especialmente diseñados para tales efectos, los cuales tendrán una vitrina para el mote y dispondrán de un doble estanque para el jugo.

5.3.- Contar con cucharas y vasos desechables.

5.4.- Contar con depósitos con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicio.

Deberá firmar una Declaración de Cumplimiento de Requisitos Sanitarios

6.- CARRO ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE JUGOS DE FRUTAS CITRICAS

ESTE TRÁMITE NO REQUIERE VISITA, ES UN TRÁMITE INMEDIATO (TRAMITE CERO):

FIN:

ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO JUGOS DE FRUTAS CITRICAS

Giro Municipal: Carro elaboración y expendio de jugos de frutas cítricas

6.1.-Los carros serán especialmente diseñados para tales efectos, los cuales tendrán una vitrina para la fruta la que deberá permitir su almacenamiento en buenas condiciones sanitarias.

6.2.-La elaboración del jugo deberá hacerse a pedido y en presencia del comprador.

6.3.-No se permite la adición de agua, hielo u otro ingrediente al producto final.

6.2.-Contar con un sistema de extracción del jugo de frutas por prensado y un dispensador de vasos y bombillas desechables.

6.3.-Contar con un estanque para el agua potable con capacidad mínima de 30 litros, un lavamanos y un receptáculo para el agua utilizada con una capacidad igual o superior a la del estanque de agua potable.

6.4.-Contar con un depósito con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicios.

6.5.-Para el lavado de las superficies, se deberá disponer de un sistema de aplicación de agua y detergente por aspersión y de secado con toallas desechables.

Deberá firmar una Declaración de Cumplimiento de Requisitos Sanitarios

7.- PUESTO EXPENDIO DE QUESOS Y CECINAS FRACCIONADAS ENVASADAS EN FERIAS LIBRES Y OTROS LUGARES SEMEJANTES.

ESTE TRÁMITE NO REQUIERE VISITA, ES UN TRÁMITE INMEDIATO (TRAMITE CERO):

FIN:

EXPENDER EN PUESTO QUESOS Y CECINAS FRACCIONADAS ENVASADAS

Giro Municipal: Expendio en puesto de quesos y cecinas fraccionadas de fábricas autorizadas

7.1.-El puesto de venta debe disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración (máximo 5º C) de los productos alimenticios antes señalados. En el caso de cecinas crudas maduradas, éstas podrán mantenerse sin refrigeración pero en lugar seco y fresco (máximo 12º C)

7.2.-Queda prohibido el fraccionamiento de los alimentos anteriormente mencionados en tales puestos.

Deberá firmar una Declaración de Cumplimiento de Requisitos Sanitarios

<u>8.-VENDEDOR AMBULANTE (TRÁMITE CERO)</u>

ESTE TRÁMITE NO REQUIERE VISITA, ES UN TRÁMITE INMEDIATO (TRAMITE CERO):

FINES:

EXPENDER ALGODÓN DE AZUCAR ENVASADO
EXPENDER ALIMENTOS ENVASADOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACION
EXPENDER BEBIDAS ANALCOHOLICAS ENVASADAS
EXPENDER FRUTAS FRESCAS CONFITADAS
EXPENDER FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
EXPENDER FRUTOS SECOS
EXPENDER FRUTOS SECOS CONFITADOS
EXPENDER HELADOS ENVASADOS
EXPENDER INFUSIONES DE TE Y/O CAFÉ EN TERMO SELLADO
EXPENDER MASAS DULCES ENVASADAS
EXPENDER PALOMITAS DE MAIZ ENVASADAS

Deberá firmar una Declaración de Cumplimiento de Requisitos Sanitarios

Antecedentes:

- ✓ Copia de la cedula de identidad (por ambos lados).-
- ✓ Ficha de protección social, en caso de poseerla.-