

“Requisitos para formalización del Emprendimiento Alimentario”



SEREMI
Región de Tarapacá

Ministerio de
Saúd

**SEREMI SALUD REGION TARAPACA
DEPARTAMENTO ACCION SANITARIA
UNIDAD CONTROL DE ALIMENTOS**

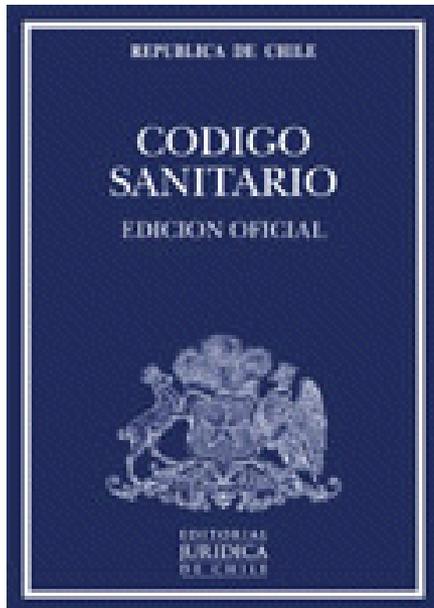


SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD SEREMI SALUD

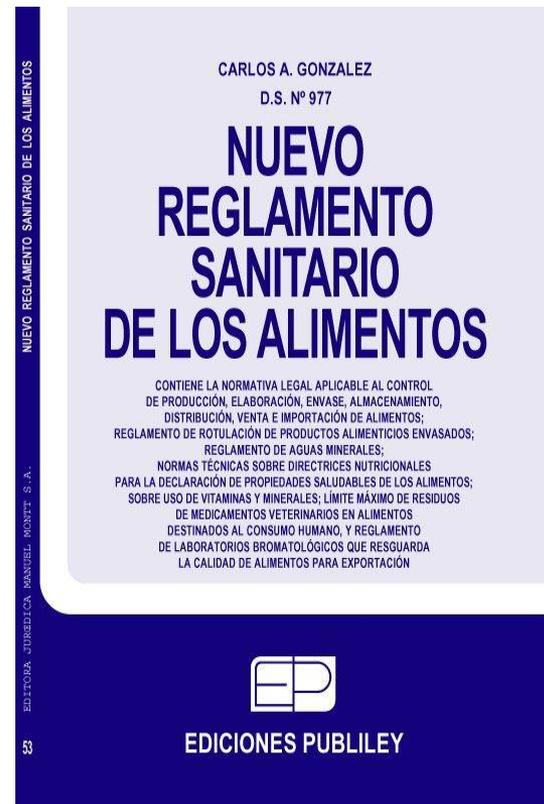
- La **misión institucional** es “Asegurar a todas las personas el derecho a la protección en salud ejerciendo las funciones reguladoras, normativas y fiscalizadoras que al Estado de Chile le competen”.



Es el que establece las condiciones sanitarias que debe cumplir la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

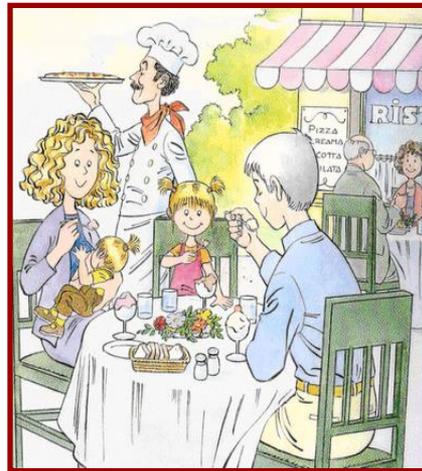


- Cuerpo legal que rige todas las acciones relacionadas con la protección de la salud y el bienestar higiénico de los habitantes del país.
- Determina que compete a la Autoridad Sanitaria.
- Da atribuciones de control y exigencia del cumplimiento de las regulaciones legales, reglamentarias y administrativas vigentes en el orden sanitario.



ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTO

Son los recintos en los cuales se producen, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expenden y consumen alimentos.





Art.6 : La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos **deberá contar con autorización** de la Autoridad Sanitaria correspondiente



Art.12: Los establecimientos de alimentos **no podrán utilizarse para un fin distinto** de aquel para el que fueron autorizados.



REQUISITOS SOLICITADOS PARA LA AUTORIZACIÓN:

Art.7: Al solicitar la autorización para la instalación de un establecimiento, el interesado deberá presentar, según corresponda:

- Solicitud previa de Patente aprobada por la Municipalidad;
- Documento que justifique la ocupación del inmueble (certificado Dominio vigente, Contrato de arriendo);
- 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 sistemas de frío;
- Descripción general de los procesos de elaboración;
- Materias primas que empleará;



- **Sistemas de control de calidad sanitaria con que contará;**
- **Tipos de alimentos que elaborará;**
- **Sistema de eliminación de desechos;**
- **Comprobante de pago Agua Potable y Alcantarillado (ESS) o Resolución de Autorización de Sistema Particular de funcionamiento de agua potable y alcantarillado.**
- **Certificado del contador que acredite Capital;**

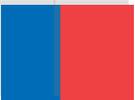


REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS



Art.26: La zona de preparación de alimentos deberá estar **separada** de los recintos destinados a alojamientos, servicios higiénicos, vestuario y acopio de basuras.

❖ **Art.23:** Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, deberán tener una **superficie dura, pavimentada o tratada** de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.





ÁREAS: Deben construirse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales, hasta la obtención del producto terminado, asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto.

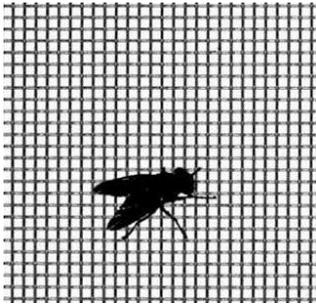


REQUISITOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Las **paredes (1.8 metros)** y **piso** se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos y serán de color claro.

Los **cielos** rasos y deberán 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.





Las ventanas : Deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de protecciones contra vectores.



Las puertas deberán ajustar perfectamente en sus marcos, ser de superficie lisa y no absorbente y tendrán un sistema de cierre automático.



Art.34: La iluminación natural o artificial debe ser adecuada, y no deberá alterar los colores. Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Art.31: Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales incluidos los sistemas de alcantarillado, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento



- **Art. 32:** Deberán disponer de vestuarios y servicios higiénicos sin comunicación directa con las áreas de manipulación. Los servicios higiénicos deberán estar bien iluminados y ventilados y dotados de útiles de aseo para el higienizado de manos.

Sobre las fuentes de calor (cocinas, hornos, marmitas, freidoras), se contará con un adecuado sistema de extracción de vapores y gases.



Art.33: En las zonas de elaboración deberá disponerse de lavamanos provistos de jabón y medios higiénicos para secarse las manos, tales como, toallas de un solo uso o aire caliente.



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Es toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.

El Manipulador Debe Tener:

- Buen estado de salud.
- Buena Presentación personal.
- Buenos hábitos higiénicos.



ESTADO DE SALUD DEL MANIPULADOR

- Los manipuladores deben mantener un estado de salud que garantice que no representará ningún riesgo de contaminación a los alimentos que él manipule.



- El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario.



Art. 74: Los puestos emplazado en Ferias libres, como también Quioscos, Casetas y Carros que **CAREZCAN DE CONEXIONES** a las redes de agua potable, alcantarillado y los Vendedores Ambulantes



Art. 74: Los puestos emplazado en Ferias libres, como también Quioscos, Casetas y Carros y los Vendedores Ambulantes, **SÓLO podrán vender:**

- **Bebidas, y Alimentos Envasados que no requieran de protección del frío o del calor, de fábricas autorizadas.**
- **Helados envasados de fábricas autorizadas.**
- **Infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados**
- **Frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares.**
- **Pescados, Mariscos y Productos del Mar.**
- **Carnes de especie de abasto de Aves y los subproductos comestibles.**
- **Mote con Huesillos: provenientes de establecimientos autorizados.**



Los quioscos, casetas y carros podrán elaborar y expender :

- Fruta Fresca Confitada
- Frutos Secos Confitados
- Palomitas de maíz
- Algodón de Azúcar



Los quioscos, casetas y carros podrán Freír, Hornear y Exponder :

- Masas sin Relleno.
- Vegetales Procesados
- Empanadas de Queso



Los quioscos, casetas y carros podrán Elaborar y Exponder:

- **Infusiones de Té y Café**
- **Emparedados Fríos a base de cecinas cocidas.**
- **Emparedados Calientes a base de cecinas cocidas.**



**MATERIAL
SÓLIDO, LAVABLE Y
TAMAÑO SUFICIENTE**

**Techo o
Toldo**

**Sistema de Frío,
para mantener
los productos a
T°
REFRIGERADA**

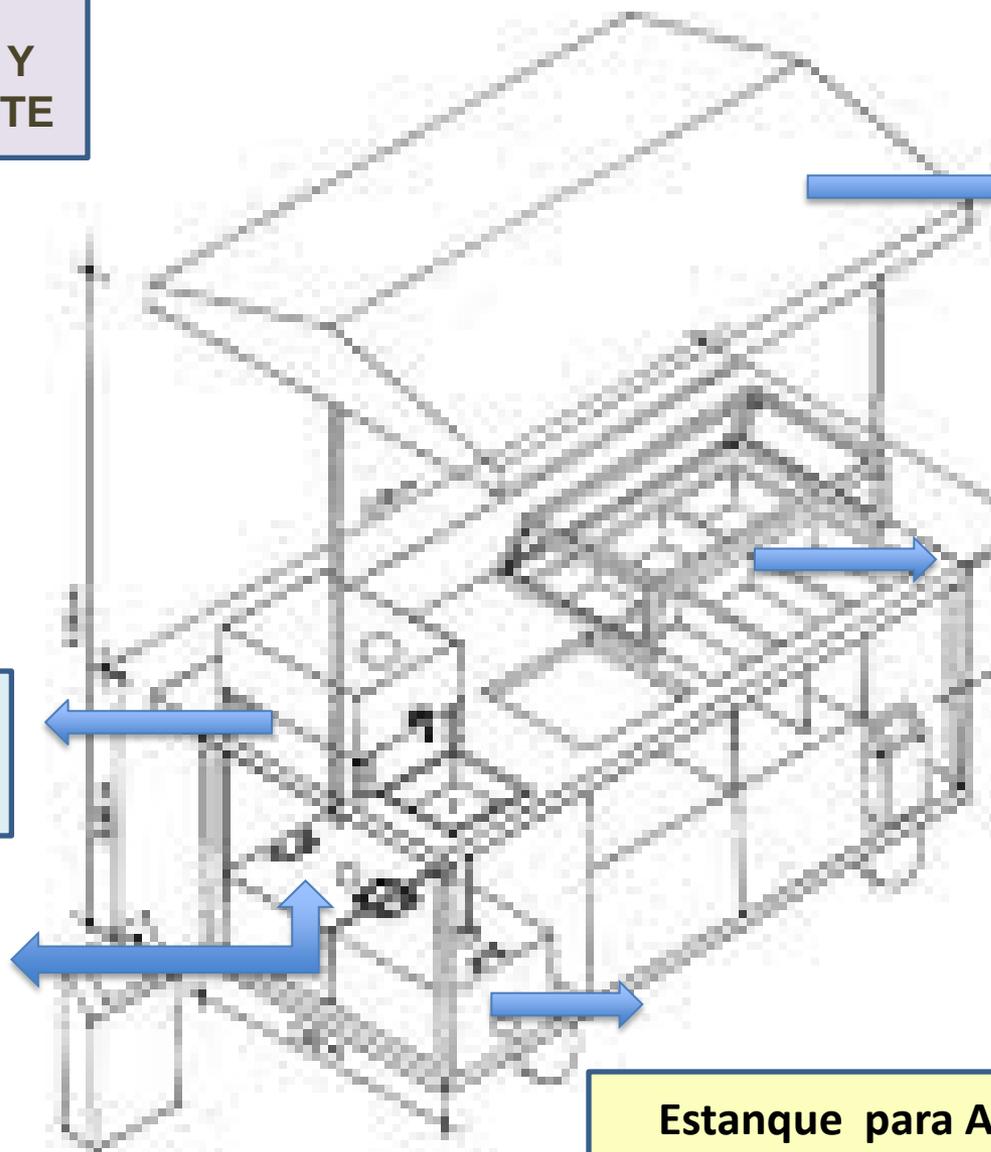
**Estanque para agua
Limpia (100 - 150 L)**

LAVAMANOS

**Receptáculo para
desechos**

**Protección
de las
Materias
Primas**

**Estanque para Agua
SUCIA**





ESTANQUE DE AGUA (LIMPIA Y SUCIA)



LAVAMANOS

CONSERVADOR ISOTÉRMICO



REQUISITOS:

- ❖ Disponer de un Sistema de Agua Potable Corriente mediante un estanque con capacidad mínima de 100 litros (150 litros) que permite su reabastecimiento cada vez que sea necesario, y que asegure el correcto lavado de manos.
- ❖ Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.
- ❖ Deberá contar con lavamanos, jabón sanitizante y toalla de papel desechable como único sistema de secado.
- ❖ Disponer de un sistema de frío (0° a 5° C).
- ❖ Instalación del gas, debe cumplir con las legislaciones de seguridad.
- ❖ Disponer de contenedores lavables y con tapa para proteger las materias primas.
- ❖ Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máx.
- ❖ Acreditar la ubicación por medio de antecedentes otorgado por la autoridad comunal.



LEY N° 19.749
MICROEMPRESA FAMILIARES
(MEF)



LEY N° 19.749, que facilita la creación de MICROEMPRESA FAMILIARES (MEF)



¿Qué actividades puede desarrollar la MEF para acogerse a la Ley?

Labores profesionales u oficios, actividades de tipo industrial, artesanal o cualquier otra que sea lícita, ya sea de prestación de servicios o de producción de bienes.

Estas actividades no deben producir contaminación, es decir, ser **Inofensivas** (no causar daños ni molestias a la comunidad, a las personas o al entorno)

.



¿Qué es una Actividad Inofensiva?

Una Microempresa Familiar desarrolla una Actividad Inofensiva si

NO GENERA:

- **Residuos Industriales Líquidos (RILES) que sean ácidos, alcalinos, tóxicos o que desprendan sustancias volátiles ofensivas al medio ambiente o a la comunidad.**
- **Residuos sólidos radiactivos, corrosivos, explosivos e inflamables.**
- **Olores molestos, vibraciones, ruidos molestos.**
- **Emisiones al aire de material particulado y/o gases en cantidades que generen molestias a la comunidad.**
- **Condiciones favorable para la proliferación de Vectores (Roedores, Moscas, Insectos, etc.).**

MEF Inofensivas que requieren previamente Autorización Sanitaria para alimentos.

Venta de:

- Confites envasados
- Frutos secos y/o deshidratados de origen vegetal
- Galletas envasadas
- Infusiones de té o café
- Mote
- Mote con huesillos
- Pan
- Verduras y frutas

Establecimientos:

- ❖ Almacén de abarrotes con y sin venta de alimentos que requieran protección de frío.
- ❖ Cafeterías y salones de té.
- ❖ Envasadoras de especias, té, esencias, colorantes y extractos.
- ❖ Carnicerías y empacadoras de carne.
- ❖ Casinos (*)
- ❖ Cocinerías (*)
- ❖ Deshidratadoras y envasado de vegetales.
- ❖ Elaboración de platos preparados.
- ❖ Fiambrerías o rotiserías.
- ❖ Pescaderías.
- ❖ Fuentes de Soda y Restaurantes (*)

() Si expenden bebidas alcohólicas deben además obtener un Informe Municipal, un Decreto Alcaldicio e Inscribirse en el SAG.*

MEF que requieren Autorización Sanitaria para alimentos e Informe de calificación de inofensivo de la SEREMI de Salud:



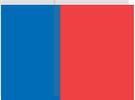
- ❖ Bodegas de frutos del país.
- ❖ Bodegas de productos no perecibles.
- ❖ Asaduría de aves y otras carnes.
- ❖ Fábrica de cecinas.
- ❖ Fábrica de chocolates.
- ❖ Fábrica de confites.
- ❖ Fábrica de conservas.
- ❖ Fábrica de empanadas y emparedados.
- ❖ Fábrica de helados.
- ❖ Fábrica de pasteles y tortas.
- ❖ Freidurías en general.
- ❖ Fábrica de mermeladas y jarabes.





¿Qué actividades son excluidas por la Ley?

Todas aquellas Actividades Peligrosas, Contaminantes o Molestas (Actividades Ofensivas según Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones).



¿Cómo se obtiene la Autorización Sanitaria si la MEF produce y/o manipula alimentos? (en caso de ser necesaria)



1. Si la actividad de la MEF requiere de Autorización Sanitaria para Alimentos, la Municipalidad debe orientar al Microempresario sobre cómo y dónde se obtiene, y cuáles son los requisitos para solicitarla.
2. El Microempresario Familiar debe dirigirse al Departamento de Acción Sanitaria de la Seremi de Salud de Tarapacá, donde deberá seguir el procedimiento que corresponde para obtener la Autorización Sanitaria.
3. Una vez autorizada la MEF por la Seremi de Salud de Tarapacá el Microempresario podrá inscribirse en el Registro Municipal y obtener su Patente e Iniciación de Actividades.



¿Qué normas y obligaciones Sanitarias debe cumplir la MEF?

- Las MEF tendrán la Vigilancia Sanitaria de los Servicios de Salud (Fiscalización), de acuerdo a las características de la actividad que desarrolle.
- Las MEF deberán cumplir con la Normativa asociada a el Código Sanitario, Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales en los lugares de trabajo (DS.594/99), entre otros, teniendo en cuenta las características de la actividad que desarrolle.
- Las MEF de Alimentos deben cumplir con todas aquellas condiciones establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS. 977 del Minsal).

Consideraciones Sanitarias para la Autorización de Establecimientos de Alimentos

Todos los establecimientos acogidos al régimen de Microempresa familiar, cualquiera sea su rubro, deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

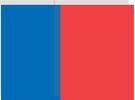
- En aquellos casos en que la actividad productiva de la microempresa familiar considere la elaboración de alimentos en la **cocina** de la casa habitación, este lugar deberá necesariamente estar físicamente separado del exterior y del resto de la casa habitación, y las ventanas contar con mallas protectoras que aíslen la cocina del exterior.
- Tanto las superficie de trabajo, como los pisos y paredes, deberán ser capaces de soportar procedimientos de limpieza e higienización frecuente y en consecuencia estarán construidas de materiales impermeables, lavables y no adsorventes, tales como: linóleos, fléxit, cerámicas, baldosas, etc.



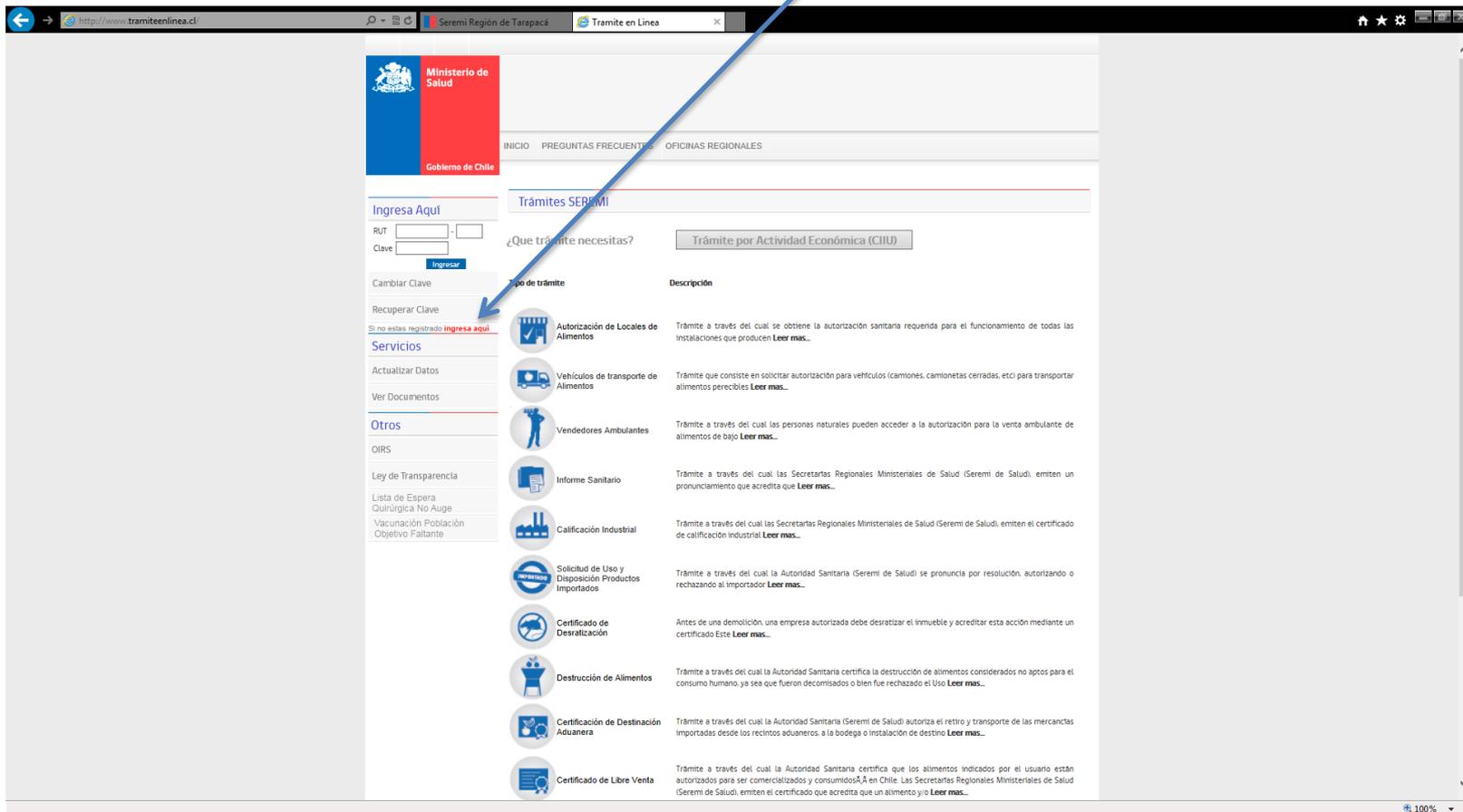
•Deberán contar con **Agua Potable corriente** y el correspondiente sistema de evacuación de aguas servidas.

•Cuando se considere la utilización del **Servicio Higiénico de la casa** en que funciona la Microempresa familiar, como servicio higiénico del personal que labora en ella, éste se considerará como superficie para dar cumplimiento al artículo 32 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, siempre que cuente con dotación de artefactos y condiciones estructurales y de funcionamiento adecuadas.

•Para los efectos de la autorización sanitaria, la solicitud del interesado deberá **señalar claramente cuáles partes de la casa habitación serán parte a la vez del establecimiento de alimentos**, lo que se consignará en un plano o croquis de planta. De este modo la Autoridad Sanitaria podrá conocer de antemano qué lugares de la casa deberán ser inspeccionados y controlados.



Para formalizar su actividad económica alimentaria,
ingrese a la página:
www.tramiteenlinea.cl



The screenshot shows the website interface for the Chilean Ministry of Health (Ministerio de Salud, Gobierno de Chile). The page is titled "Trámites SEREMI" and features a navigation menu with options like "Inicio", "Preguntas Frecuentes", and "Oficinas Regionales". A central section asks "¿Que trámite necesitas?" and highlights "Trámite por Actividad Económica (CIU)". A sidebar menu on the left includes "Ingresar Aquí", "Cambiar Clave", "Recuperar Clave", "Servicios", "Actualizar Datos", "Ver Documentos", "Otros", "OIRS", "Ley de Transparencia", and "Lista de Espera Quirúrgica No AUGE". A blue arrow points from the text above to the "Ingresar" button in the login section.

ATENCIÓN A PÚBLICO: BOLIVAR N° 478, Horario continuado de Lunes a Jueves desde las 9⁰⁰ a 16⁰⁰ H. y Viernes hasta las 15⁰⁰ H.

Gracias.



SEREMI
Región de Tarapacá

**Ministerio de
Salud**