



## AUTORIZACIÓN DE ALIMENTOS (REQUISITOS)

### ANTECEDENTES DE LA INSTALACIÓN

Tipo de instalación : LOCAL DE EXPENDIO DE ALIMENTOS  
Nombre de fantasía :  
Giro municipal :

### IDENTIFICACIÓN DEL SOLICITANTE

Rut : 76158585-1  
Nombre : SOCIEDAD DE SERVICIOS SERPYME LTDA  
Dirección : OHIGGINS 580 OF 123  
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 : \$ 1.500.000  
Beneficio : SIN BENEFICIO  
Valor del trámite : \$ 52.900

### FINES

Id	Descripción
1	EXPENDER CARNE Y SUBPRODUCTOS CARNEOS
2	EXPENDER CECINAS

### 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
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	PLANO O CROQUIS DE PLANTA E INSTALACIONES SANITARIAS A ESCALA
6	SISTEMA DE ELIMINACION DE DESECHOS

### ATRIBUTOS

Id	Descripción
1	CANTIDAD DE PERSONAL FEMENINO
2	CANTIDAD DE PERSONAL MASCULINO

Id	Descripción
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 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	art 25 D.S.977/96 MINSAL
3	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
4	PISOS; PAREDES; CIELOS RASOS DEBEN SER DE MATERIALES QUE FACILITEN LA LIMPIEZA	art 25 D.S.977/96 MINSAL
5	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
6	EN LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE EXPENDAN ALIMENTOS QUE NECESITAN CONSERVARSE A BAJA TEMPERATURA, SE DEBERA CONTAR CON SISTEMAS DE FRIO QUE ASEGUREN LAS CARACTERISTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO, LOS QUE DEBERAN MANTENERSE DE ACUERDO A LAS RECOMENDACIONES TECNICAS DE LOS FABRICANTES	art 71 D.S.977/96 MINSAL
7	SI EXPENDE ALIMENTOS A GRANEL DE ALTO RIESGO DE CONTAMINACION, TALES COMO PRODUCTOS LACTEOS, PRODUCTOS CARNICOS, PRODUCTOS CONGELADOS Y ENCURTIDOS, ENTRE OTROS, DEBERAN CONTAR CON VITRINAS QUE PERMITAN CONSERVAR ESTE TIPO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO A SUS CARACTERISTICAS Y A LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y SU DISEÑO SERA TAL QUE IMPIDA EL AUTOSERVICIO POR PARTE DEL PUBLICO	art 71 D.S.977/96 MINSAL



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