



AUTORIZACIÓN DE ALIMENTOS (REQUISITOS)

ANTECEDENTES DE LA INSTALACIÓN

Tipo de instalación : PUESTOS, CASETAS, CARROS Y QUIOSCOS
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	EXPENDER EN PUESTO QUESOS Y CECINAS PROVENIENTES DE FABRICAS AUTORIZADAS, FRACCIONADOS Y ENVASADOS EN LAS MISMAS FABRICAS
2	EXPENDER FRUTAS FRESCAS LAVADAS, TROZADAS O PELADAS Y ENVASADAS PROVENIENTES DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS
3	EXPENDER VERDURAS FRESCAS LAVADAS, TROZADAS O PELADAS Y ENVASADAS PROVENIENTES DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS
4	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPAREDADOS CALIENTES A BASE DE CECINAS COCIDAS
5	ELABORAR Y EXPENDER EN PUESTO EMPAREDADOS FRIOS A BASE DE CECINAS COCIDAS
6	EXPENDER EN PUESTO ALIMENTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACION
7	EXPENDER EN PUESTO HELADOS ENVASADOS
8	EXPENDER EN PUESTO TE Y CAFE EN TERMOS SELLADOS

ANTECEDENTES

Id	Descripción
1	ACREDITAR POR MUNICIPALIDAD CORRESPONDIENTE LUGAR DE EMPLAZAMIENTO

ATRIBUTOS

Id	Descripción
1	HORARIO DE TRABAJO
2	SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA

REQUISITOS

Id	Descripción	Normativa
1	CONTAR CON UN SISTEMA DE FRIO QUE PERMITA MANTENER A TEMPERATURA DE REFRIGERACION (MAXIMO 5°C) LOS QUESOS Y CECINAS	art.74 letra f) D.S.977/96 MINSAL
2	EN EL CASO DE CECINAS CRUDAS MADURADAS, ESTAS PODRAN MANTENERSE SIN REFRIGERACION, PERO EN LUGAR SECO Y FRESCO (MAXIMO 12º C)	art.74 letra f) D.S.977/96 MINSAL
3	CONTAR CON UN SISTEMA DE FRIO QUE PERMITA MANTENER A TEMPERATURA DE REFRIGERACION (MAXIMO 5°C) LAS FRUTAS Y VEDURAS ENVASADAS	art.74 letra g) D.S.977/96 MINSAL
4	LOS ENVASES DEBERAN CUBRIR TOTALMENTE LOS ALIMENTOS Y CONSTITUIR UNA BARRERA EFICAZ CONTRA LA CONTAMINACION	art.74 letra g) D.S.977/96 MINSAL
5	CARRO O SOPORTE FISICO DE LA INSTALACION DE MATERIAL SOLIDO, LAVABLE, DE TAMAÑO SUFICIENTE. Y DEBE CONTAR CON UNA ESTRUCTURA PROTEGIDA QUE DELIMITE EL ESPACIO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
6	CONTAR CON UN SISTEMA DE AGUA POTABLE CORRIENTE MEDIANTE UN ESTANQUE CON CAPACIDAD DE PROVISION MINIMA 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	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
7	CONTAR CON LAVAMANOS, JABON Y TOALLAS DE PAPEL DESECHABLES COMO UNICO SISTEMA DE SECADO	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
8	CONTAR CON UN ESTANQUE HERMETICO DE RECEPCION DE LAS AGUAS UTILIZADAS, CUYA CAPACIDAD SEA MAYOR A LAS DEL ESTANQUE DE AGUA LIMPIA	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
9	CONTAR CON UN SISTEMA DE FRIO QUE PERMITA MANTENER LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION, DE LAS MASAS, VEGETALES PROCESADOS Y CECINAS, ENTRE 0° Y 5° C Y DE UN DISPOSITIVO PARA EL CONTROL PERMANENTE DE LA TEMPERATURA	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
10	CONTAR CON UN DEPOSITO O CONTENEDOR PARA LAS MATERIAS PRIMAS QUE NO REQUIERAN REFRIGERACION QUE ASEGURE MANTENERLAS PROTEGIDAS Y AISLADAS DEL MEDIO AMBIENTE	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
11	CONTAR CON UN DEPOSITO LAVABLE CON TAPA PARA LA ACUMULACION DE DESPERDICIOS	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
12	LOS CILINDROS DE GAS DEBEN 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	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
13	CONTAR CON ACCESO A SERVICIOS HIGIENICOS A 75 METROS DE DISTANCIA COMO MAXIMO	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
14	LOS CARROS, QUIOSCOS Y CASETAS QUE NO CUENTEN CON ESTRUCTURA PROTEGIDA DEBEN POSEER UN TOLDO Y SOLO PODRAN EXPENDER EMPAREADOS A BASE DE CECINAS COCIDAS, LAS CUALES SE DEBERAN MANTENER DEBIDAMENTE REFRIGERADAS Y PARA SU EXPENDIO SOLO SE PODRAN CALENTAR A TRAVES DE UN SISTEMA AISLADO DEL MEDIO AMBIENTE	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
15	DEBE UTILIZAR VASOS DESECHABLES	----

REQUISITOS OPERACIONALES

Id	Descripción	Normativa
1	QUEDA PROHIBIDO EL FRACCIONAMIENTO DE LOS ALIMENTOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS EN TALES PUESTOS	art.74 letra f) D.S.977/96 MINSAL
2	TODAS LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS DEBEN PROVENIR DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
3	LOS ADEREZOS Y SALSAS, DEBEN EXPENDERSE EN ENVASES UNITARIOS SELLADOS Y ROTULADOS	art.74 b D.S.977/96 MINSAL
4	SOLO SE PERMITE LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ADEREZOS A BASE DE VEGETALES (TOMATE, PALTA) EN AQUELLOS QUIOSCOS O CARROS QUE CUENTEN ESTRUCTURA CERRADA, ESTOS ADEREZOS DEBERAN MANTENERSE EN REFRIGERACION Y EN RECIPIENTES CERRADOS Y NO PODRAN SER DE ACCESO DIRECTO DE LOS CONSUMIDORES	art.74 b D.S.977/96 MINSAL