

ANEXO

REQUISITOS DE ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS, SEREMI DE SALUD SEÑALADOS EN EL ARTICULO 74, LETRA B DEL REGLAMENTO SAITARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Contar con carro o soporte físico sólido, lavable, de tamaño suficiente, el que deberá tener una estructura protegida que delimite el espacio de la manipulación de alimentos.
2. Disponer de agua potable, corriente mediante un estanque con llave y lavaplatos, que permita su reabastecimiento, cada vez que sea necesario y que asegure el correcto lavado de mano y utensilios que se utilicen.
3. Contar con jabón líquido y toalla de papel para el lavado de manos.
4. Contar con receptáculo lavable para basura con tapa.
5. Contar con extintor de incendio con carga al día y ubicado en un lugar visible.
6. Contar con un piso que evite la formación de polvo y contaminación sobre los alimentos
7. Disponer de un sistema de frío, que permita mantener la temperatura de refrigeración de las masas, vegetales procesados, cecinas y alimentos que lo requieran, entre 0 grados y 5 grados C, y de un dispositivo de un control permanente de la temperatura (cooler con hielo, gel pack, etc.).

DE LAS PROHIBICIONES SANITARIAS

- Está prohibido la elaboración de mayonesa casera
- Disponer de un estanque hermético de recepción de agua utilizadas, cuya capacidad sea mayor a la del estanque de agua limpia.
- Ubicar la instalación lejos de los focos de insalubridad, olores, polvo, etc.
- Disponer de un deposito o contenedores herméticos para las materias primas, que no requieran refrigeración, que aseguren mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.
- En caso de contar con instalaciones eléctricas y conexiones a gas, esta debe ser segura y mantenerse en buenas condiciones.