



VALDIVIA , 05 de Agosto de 2024

DE : SEREMI SALUD DE LOS RÍOS

A : ALCALDES COMUNAS REGION DE LOS RIOS

Junto con saludarles cordialmente, les remito el presente documento con el objeto de informar que hemos analizado el funcionamiento de las Muestras Gastronómicas y o Ferias Costumbristas, desde el año 2018 hasta el año 2023. Estas Muestras y/o Ferias Costumbristas, son actividades transitorias con funcionamiento en periodo estival principalmente, los administradores de puestos son permanentes, la duración se extiende todos los fines de semana, mes corrido y más aún. Reconociendo que estas actividades han otorgado un sentido particular y muy atractivo al turismo de interés gastronómico de nuestra región, también es fundamental que, desde el punto de vista sanitario, reiteremos los lineamientos normativos actualizados y que avancen hacia el cumplimiento de los requisitos sanitarios, que sean pertinentes para su funcionamiento.

Cada evento costumbrista debe iniciar su proceso de autorización para funcionar con su municipio y posteriormente con la Seremi de Salud.

SANEAMIENTO BASICO:

1. En la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua de calidad potable. Deberán contar con el abastecimiento fluido de agua potable, hacia las instalaciones de lavaplatos para cada puesto existente en el recinto del Evento Costumbrista.
2. Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser diseñados para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación y derrame de aguas servidas sobre el nivel del terreno.
3. Se debe mantener el pasto y malezas cortados en todo el perímetro delimitado de la actividad y evitar áreas de riesgos de caídas.
4. Deberá contar con los Servicios Higiénicos para el público, separados para ambos sexos, implementados con dispensadores de jabón líquido y dispensadores de papel higiénico. **Se prohíbe la dotación y uso de unidades de baños químicos.** De modo independiente y exclusivo deberá tener servicios higiénicos separados por sexo para los manipuladores de alimentos implementados con dispensadores de jabón líquido, medio desechable para secado de manos y dispensadores de papel higiénico.
5. Ruta accesible, parte de una vereda o de una circulación peatonal, de ancho continuo, apta para cualquier persona, con pavimento estable sin elementos sueltos, de superficie homogénea, antideslizante en seco y mojado, libre de obstáculos, gradas o cualquier barrera que dificulte el desplazamiento y percepción de su recorrido.

INFRAESTRUCTURA Y SEGURIDAD:

6. Instalación de red eléctrica segura, con un mínimo de dos enchufes por puesto y fuente luminosa protegida, suficiente para la correcta iluminación del área de elaboración de alimentos y que asegure su funcionamiento permanente durante la actividad. Certificación SEC vigente.
7. Cada puesto que elabora alimentos deberá contar con piso y pared de material sólido afinado o revestido , materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizante, no tendrán grietas, fáciles de limpiar y desinfectar, en caso de la pared deberá tener como mínimo una altura de 1,80 metros;, cielo raso revestido; el área del puesto debe ser capaz de evitar hacinamiento, permitir la fluidez del trabajo de los trabajadores ,considerando que debe estar habilitado en su interior un lavaplatos con agua corriente, mesones de trabajo de superficie lisa y lavable, fuentes de calor, equipo de refrigeración, basurero con tapa y pedal. El cilindro de gas se debe almacenar en el exterior de cada puesto durante su funcionamiento la pared donde se ubica la estufa o fuentes de calor debe ser de material resistente al calor para evitar incendios.
8. Destinar un espacio de acceso conocido para todos los manipuladores de alimentos y personal, en donde se almacenen los extintores de incendio (tipo ABC o CO2) con una proporción adecuada según la cantidad de puestos de la feria.

MANEJO RESIDUOS:

9. Con el propósito de proteger el medio ambiente y disminuir la generación de residuos que se destinen a vertedero, el Recinto de la Feria y/o Muestra costumbrista debe considerar y destinar un espacio común para el acopio de las basuras y disponer de contenedores de basura tamaño grande suficiente, para evitar el derrame de residuos o percolados en el suelo y realizar el retiro oportuno del recinto. Gestionar Contenedores con sus denominaciones para:

a.- Aceites usados, manejo obligatorio, coordinarse con empresas que retiran aceites.

b.- Vidrios.

c.- Metal (latas de bebidas entre otros)

d.- Residuos orgánicos (restos de alimentos preparados, vegetales, papel, entre otros)

e.- Plásticos (Envases, envoltorios, botellas). Estar en conocimiento Ley N° 21.368 regula la entrega de plásticos de un solo uso (Vasos, tazas, tazones, cubiertos (tenedor, cuchara, cuchillo), palillos, pocillos, mezcladores, bombillas, platos, cajas, copas, envases de comida preparada, bandejas, sachets, individuales y tapas que no sean de botellas, en tanto no sean reutilizables, entrada en vigencia desde el 13 de agosto de 2024. La Ley establece las siguientes limitaciones a la entrega de productos de un solo uso: Para consumo dentro del establecimiento, se prohíbe la entrega, a cualquier título, de productos de un solo uso. Para consumo fuera del establecimiento, se permite únicamente la entrega, a solicitud del consumidor, de productos desechables de materiales valorizables distintos del plástico, o plástico certificado. Las bombillas, los revolventes, cubiertos y palillos, todos de plásticos de un solo uso, se encontrarán siempre prohibidos. Estas limitaciones aplican a los establecimientos de expendio de alimentos, tales como restaurantes, casinos, clubes sociales, cocinerías, fuentes de soda, cafeterías, salones de té, panaderías, bares u otros locales similares que comercialicen comida preparada.

OTRAS INSTALACIONES:

10. Si la organización de la Feria costumbrista lo estima y admite pueden instalarse carros móviles autónomos que tengan anticipadamente Resolución Sanitaria, cumpliendo con la condición de ubicación con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.

11. La venta de la bebida tradicional "Mote con Huesillos" en carros móviles especialmente diseñados para tales efectos, los cuales tendrán una vitrina para el mote y dispondrán de un doble estanque para el jugo y además de cucharas y vasos desechables. Deberán contar con depósitos con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicios.

12. El área de asados al palo y carnes a las brasas deberá estar delimitada para impedir el acceso y circulación de perros, ingreso de niños y su riesgo de accidentes.

13. El área de cocción tortillas rescoldo deberá estar delimitada con cierre perimetral o cerco de altura opcional cuyo fin es impedir el acceso y circulación de perros, ingreso de niños y su riesgo de accidentes.

14. Los elaboradores de jugo natural deben cumplir punto 7.

15. Los puestos destinados a vender frutas, verduras y hortalizas frescas deben cumplir con una altura mínima aproximada de 50 centímetros, para evitar que los alimentos tengan contacto con el nivel del suelo.

16. Los puestos que vendan **alimentos procesados** como: conservas, mermeladas, quesos, cecinas, pasteles, chocolates, confites, pescados ahumados, hierbas aromáticas para infusiones, harina tostada, mezclas de cereales, granolas, jugos concentrados, café de maquis, miel, pescados fileteados congelados, mariscos congelados, variedades de pan con semillas, mezclas de condimentos, pastas de ajos, etc., todos los **alimentos procesados señalados anteriormente**, deben contar con las respectivas Resoluciones Sanitarias, de las instalaciones en donde se elaboran y su consiguiente etiquetado reglamentario en cada envase.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

17. Los manipuladores de alimentos deben mantener una estricta higiene personal e indumentaria, tales uniformes de color claro, sin lesiones en las manos, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido con cofia o gorro. **NO SE EXIGE CERTIFICADO MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

Con estos lineamientos, invitamos a cada Municipio a unirse a este desafío de ofrecer recintos de Muestras Gastronómicas y/o Ferias Costumbristas consolidados y esperamos tener un avance de proyección hacia su formalización a través de la Resolución Sanitaria, a fin de homologar los criterios y acercarse a los estándares sanitarios aplicados a la instalación de funcionamiento permanente en nuestra Región, además de contribuir a las expectativas de cada Municipio que se encuentra o ha gestionado contar con recintos permanentes destinados a Muestras Gastronómicas y/o Ferias Costumbristas.

Sin otro particular les saluda muy cordialmente.

CRISTINA OJEDA OJEDA

05-08-2024
SEREMI DE SALUD

Ministerio de Salud



Nombre	Cargo	Fecha Visación
Monica Noemi Jaramillo Arel	PROFESIONAL	05/08/2024 16:06:28
Rodrigo Andrés Riquelme Leiva	JEFE(A) DEPARTAMENTO DE ACCIÓN SANITARIA	05/08/2024 16:31:20

Distribución:

Sra. Carla Amtmann F., Alcalde, Municipalidad de Valdivia. (gabinete@munivaldivia.cl - muniemprende@gmail.com)
Sr. Miguel Hernandez M., Alcalde, Municipalidad de Corral. (secretariamunicipal.corral@hotmail.com - fomento.corral@yahoo.es)
Sr. Juan Rocha A., Alcalde, Municipalidad de Lanco. (secretariamunicipal@munilanco.cl - fomento.productivo@munilanco.cl)
Sr. Aldo Retamal A., Alcalde, Municipalidad Los Lagos. (sespinoza@muniloslagos.cl - turismo@muniloslagos.cl)
Sr. Claudio Sepúlveda M., Alcalde, Municipalidad de Máfil. (pvargas@munimafil.cl - fomento.mafil@gmail.com)
Sr. Miguel Carrasco G., Alcalde Municipalidad de Paillaco. (secretariapaillaco@hotmail.com - turismo@municipalidadpaillaco.cl)
Sr. Pedro Burgos V., Alcalde, Municipalidad de Panguipulli. (margoth.betancour@municipangui.cl - sergio.toledob@municipangui.cl)
Sr. Rolando Mitre G., Alcalde, . Municipalidad de Mariquina. (secretariomuni@munimariquina.cl - patentesmunicipales@munimariquina.cl)
Sr. Andres Reinoso C., Alcalde, Municipalidad de La Unión. (secretaria.municipal@munilaunion.cl - fomento.productivo@munilaunion.cl)
Sra Carolina Silva P., Alcalde, Municipalidad de Río Bueno. (concejoriobueno@gmail.com - asoto@municipalidadrb.com)
Sr. Claudio Lavado C., Alcalde, Municipalidad de Futrono. (lmonzon@munifutrono.cl - ialvarez@munifutrono.cl)
Sr. Miguel Meza Sh., Alcalde, Municipalidad de Lago Ranco. (secmunicipal@lagoranco.cl - fomento@lagoranco.cl)
Oficina Provincial del Ranco - Seremi de Salud Los Ríos
Sección Inocuidad Alimentos - Seremi de Salud Los Ríos