

ANEXO 5

NORMA TÉCNICA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA CENTRALES DE ALIMENTACIÓN y COCINAS Y CASINOS DE DOTACIÓN DE LA ARMADA

I. INTRODUCCIÓN:

Uno de los problemas en Salud Pública que se presenta con mayor frecuencia en la población, corresponden a los relacionados con enfermedades (infecciones y/o intoxicaciones) transmitidas por los alimentos a personas con mayor grado de susceptibilidad, a través de la manipulación de los alimentos en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

A la problemática anterior no están ajenos los pacientes ni dotaciones de cualquier Unidad Ejecutora (UUEE) o Unidad y Repartición (UURR) de la Institución.

Un Servicio de Alimentación y Nutrición se define como una organización que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios; destinados a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos o clientes en general.

II. Ámbito de aplicación:

1. Esta norma técnica será aplicada a todas los Servicios de Alimentación y Nutrición y/o cocinas y casinos de Dotación de UURR de la Armada., con administración propia o concesionada.
2. Se excluyen los servicios dietéticos de leche (SEDILES) y Centrales de Fórmulas Enterales, por tener normas de funcionamiento específico.

III. Clasificación:

De acuerdo al nivel de complejidad y estableciendo la producción como criterio Organizacional, los servicio de alimentación y nutrición se clasifican en:

1. Servicio de Alimentación y Nutrición de Máxima Complejidad (elabora un número igual o superior a 300 raciones por día).
2. Servicio de Alimentación y Nutrición de Mediana Complejidad (elabora entre 150 y 299 raciones por día).
3. Servicio de Alimentación y Nutrición de Mínima Complejidad (elabora un número igual o inferior a 149 raciones por día).

IV. Responsables de aplicación de la pauta

1. Será aplicada por profesionales responsables del proceso de Autorización Sanitaria de la DSA.
2. Para otorgar la Autorización se requerirá del cumplimiento de a lo menos el 100% de los ámbitos definidos como críticos.
3. Dependiendo de las áreas deficitarias y del tipo de establecimiento (UUEE o UURR) al que se le esté aplicando la pauta, se otorgará un plazo de 3 - 6 o 9 meses para la corrección de las observaciones formuladas.

PAUTA DE INSPECCIÓN DE AUTORIZACIÓN SANITARIA A
CENTRAL DE ALIMENTACIÓN / CASINO O COCINA DE LA ARMADA

NOMBRE DE UUEE / UURR:

DIRECCIÓN:

FECHA:

REQUISITOS

I. AMBITO: ORGANIZACIÓN

ÁMBITO ORGANIZACIÓN: REGLAMENTACIÓN TECNICA ADMINISTRATIVA / NORMAS Y PROCEDIMIENTOS¹

Requisitos:		SI	NO
En la Central o Unidad se constata la existencia de documentos formales respecto de:			
1.	Organigrama		
2.	Manual de Organización		
3.	Descripción de funciones por estamento		
4.	Definición de los puntos críticos de control		
5.	Definición de materias primas que empleará		
6.	Rubros a los que se destinará		
7.	Sistemas de control de calidad sanitaria con que contará		
8.	Tipos de alimentos que elaborará		
9.	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (MBPM)		
10.	El MBPM incluye al		
11.	menos los siguientes puntos:		
12.	Higiene del personal		
13.	Prácticas Sanitarias		
14.	Limpieza e higiene de las instalaciones		
15.	Limpieza e higiene de los equipos y utensilios		
16.	Control y manejo de materias primas		
17.	Almacenamiento de alimentos perecibles		
18.	Almacenamiento de alimentos no perecibles		
19.	Pre elaboración de productos		
20.	Descongelamiento de productos cárnicos		
21.	Elaboración de alimentos		
22.	Programas preventivos		
23.	Acciones a realizar frente a contingencias con los refrigeradores		
24.	Manual de procedimientos que incluya descripción general de los procesos de elaboración de alimentos		
25.	Programa anual de supervisión formal		
26.	Programa de inducción		
27.	Programa de orientación		
28.	Programa anual de capacitación		
29.	Sistema de eliminación de desechos		
30.	Procedimientos de rutina de limpieza y aseo general en:		
31.	Áreas de producción y almacenamiento		
32.	Servicios higiénicos		
33.	Pasillos y vías de circulación		
34.	Recintos administrativos y de uso público		
35.	sistema de climatización (equipos aire, filtros, rejillas, otros)		
36.	Manejo, retiro y disposición final de residuos del establecimiento		
37.	En el caso de las centrales de alimentación, casinos y/o cocinas concesionadas, la Repartición, cuenta con personal capacitado en el área, para ejercer como contralor ante la empresa (nutricionista y/o oficial abastecimiento, mayordomo, etc.).		
Observaciones:			

¹ Áreas críticas (se deben cumplir el 100% de los ítems: 4 – 7 – 9 -22 – 23 24 – 25 – 26)
Elaborado Enero 2012, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/actualizado 2010 - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

ÁMBITO ORGANIZACIÓN: DOCUMENTACIÓN REGLAMENTARIA			
Objetivo Contar con la documentación que demuestra el cumplimiento de la reglamentación vigente, en los siguientes aspectos.			
El establecimiento cuenta con la siguiente documentación:		SI	NO
1.	Plano o croquis de planta e instalaciones sanitarias y eléctricas de la misma (a escala)		
2.	Croquis de los sistemas de eliminación del calor, olor o vapor y sistema de frío		
Observaciones:			

ÁMBITO ORGANIZACIÓN: SISTEMA DE REGISTROS²			
Requisitos: Se mantiene registro de:		SI	NO
1.	Asistencia del personal a capacitaciones dentro de la Central de Alimentación, Casino o Cocina durante los últimos 6 meses, con respaldo de firma de los asistentes.		
2.	Muestras sometidas a cultivo y el resultado correspondiente de los últimos 6 meses.		
3.	Nómina actualizada del Personal y Profesionales que se desempeñan en la Central de Alimentación, Casino o Cocina.		
4.	Diario de medición de temperatura de mínima y máxima de todos los refrigeradores, a lo menos durante los últimos 3 meses.		
Observaciones:			

² Áreas críticas (se deben cumplir el 100% de los ítems: 1 – 2 – 4)
Elaborado Enero 2012, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/actualizado 2010 - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

Página 3 de 14

II. AMBITO: RECURSOS HUMANOS

AMBITO RECURSOS HUMANOS: HABILITACIÓN PROFESIONAL Y TÉCNICA				
Objetivo: Contar con todo el personal que ejerce en la Central de Alimentación y Nutrición, con certificado de título ó certificado de competencia que cumple con la normativa vigente				
Requisitos:			SI	NO
1.	Todos los profesionales tienen debidamente demostrada su habilitación profesional.			
2.	Todo el personal Técnico de la Central corresponde a Téc. de Nivel Superior en Alimentación- gastronomía y/o Auxiliares Paramédicos de Alimentación			
3.	Todo el Personal manipulador de alimentos de casinos y cocina de UURR cuenta con título Técnico en Alimentación y/o con curso de Manipulador de Alimentos.			
Observaciones:				

AMBITO RECURSO HUMANO: PROFESIONAL SUPERVISOR³				
Objetivo: Contar con un profesional responsable de la organización y funcionamiento técnica del Servicio				
Requisitos			SI	NO
1.	El Profesional Supervisor/Coordinador de la Empresa de Alimentación y Nutrición es Nutricionista (o Ingeniero en Alimentos).			
La Central o Servicio de Alimentación define las funciones y responsabilidades del supervisora al menos en cuanto a:				
2.	- Planificar, dirigir, coordinar y supervisar las actividades de la Central o Unidad de alimentación			
3.	- Elaborar Manual de Organización de la Central o Unidad, que establezca las funciones de cada uno de los integrantes de la Dotación de la Central.			
4.	- Velar por el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los alimentos, de las normas de prevención y control de infecciones			
5.	- Planificar y coordinar la programación mensual de regimenes			
6.	- Coordinar y supervisar in situ la preparación de los alimentos			
7.	- Supervisar y garantizar el cumplimiento de normas y procedimientos correspondientes a la Central o Unidad.			
8.	- Programar y/o promover programa de actividades de perfeccionamiento o capacitación continua del personal a su cargo			
9.	- Velar por el cumplimiento de las normas de seguridad del personal y de los equipos			
Observaciones:				

³ Requisito aplicable sólo a Hospitales
Elaborado Enero 2012, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/actualizado 2010 - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

Página 4 de 14

AMBITO RECURSOS HUMANOS: PROFESIONAL DE LA UUEE CONTRALOR ANTE LA EMPRESA CONCESIONADA			
Objetivo: Contar con un profesional de la UUEE contralor ante la empresa			
Requisitos		SI	NO
1.	El Profesional contralor es Nutricionista (o Ingeniero en Alimentos/Oficial de Abastecimiento o Personal Gente de Mar del área de Abastecimiento).		
Se encuentran definidas sus funciones y responsabilidades en cuanto a:			
2.	- Velar por el cumplimiento de la Empresa concesionada respecto del requisitos técnicos definidos por contrato		
3.	- Velar por el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los alimentos, de las normas de prevención y control de infecciones de la UUEE		
Observaciones:			

AMBITO RECURSO HUMANO: OFICIAL DE ABASTECIMIENTO JEFE O MAYORDOMO⁴			
Objetivo: Contar con un Oficial o Gente de Mar responsable de la organización y funcionamiento técnica del Casino o Cocina.			
Requisitos		SI	NO
1.	El Responsable del Casino o Cocina de la Repartición es un Oficial de Abastecimiento o Mayordomo.		
El Casino o Cocina define las funciones del Responsable al menos en cuanto a:			
2.	- Planificar, dirigir, coordinar y supervisar las actividades del Casino o cocina de la Repartición.		
3.	- Elaborar Manual de Organización de la cocina o casino, que establezca las funciones de cada uno de los integrantes.		
4.	- Velar por el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los alimentos, de las normas de prevención y control de infecciones.		
5.	- Planificar y coordinar la programación mensual de regimenes		
6.	- Coordinar y supervisar in situ la preparación de los alimentos		
7.	- Supervisar y garantizar el cumplimiento de normas y procedimientos correspondientes a la cocina o casino de alimentación		
8.	- Programar y/o promover programa de actividades de perfeccionamiento o capacitación continua del personal a su cargo		
9.	- Velar por el cumplimiento de las normas de seguridad del personal y de los equipos		
Observaciones:			

⁴ Aplicable a Unidades - Reparticiones
Elaborado Enero 2012, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/actualizado 2010 - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

III. AMBITO: INFRAESTRUCTURA

AMBITO INFRAESTRUCTURA: CONDICIONES SEGURIDAD GENERAL ⁵					
Objetivo: Disponer de infraestructura en condiciones para operación segura.					
Requisitos			SI	NO	
1.	Los recintos, áreas y superficies de trabajo están libres de humedad y/o filtraciones				
2.	Instalaciones sanitarias, incluyendo artefactos y grifería funcionando, sin filtraciones				
3.	Instalaciones eléctricas son seguras para los usuarios acorde a SEC				
4.	Tiene iluminación natural o artificial adecuada, que no altera los colores, y que permite la apropiada manipulación y control de los alimentos.				
5.	La iluminación no es menor a:		540 lux en todos los puntos de inspección		
			220 lux en las salas de trabajo		
			110 lux en otras zonas.		
6.	Las lámparas que están suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.				
La siguientes áreas cuentan con barreras físicas ⁶ para evitar la entrada o eliminación de vectores de interés sanitario:					
7.	Bodega de almacenamiento de materias primas				
8.	Recintos de elaboración y almacenamiento de alimentos				
9.	Recintos de disposición de residuos sólidos				
10.	Estanques de acumulación de agua potable				
El establecimiento cuenta con las siguientes condiciones:					
11.	Sistema de abastecimiento de agua potable ⁷				
12.	Sistema de respaldo de agua potable				
13.	Sistema de disposición de aguas servidas autorizado ⁸				
14.	Sistema de respaldo de energía eléctrica para refrigeradores, frigoríficos u otros equipos considerados críticos.				
15.	Las vías de evacuación ⁹ están señalizadas de manera clara.				
16.	Está(n) definido(s) los espacios seguros hacia donde se conducirán las evacuaciones.				
17.	Extintores con tarjeta de mantención vigente.				
18.	Extintores ubicados en los sitios de mayor riesgo de incendio.				
Observaciones:					

⁵ Área crítica debe cumplir 100% para AS

⁶ **Barreras físicas**, se refiere a elementos que impidan el ingreso de ratones, moscas, etc., tales como mosquiteros en ventanas; rejillas metálicas en ductos de ventilación, entre otros.

⁷ Puede ser mediante conexión a la red pública de agua potable o con sistema de abastecimiento de agua potable particular autorizado

⁸ Puede ser mediante conexión a red pública de alcantarillado o sistema particular de tratamiento de aguas servidas domésticas.

⁹ **Vía de evacuación**: circulación horizontal, inclinada o vertical de un edificio, que permite la salida fluida de personas en situaciones de emergencia, desde el acceso de cada unidad hasta un espacio exterior libre de riesgo, comunicado a la vía pública (OGUC)

AMBITO INFRAESTRUCTURA : RECINTOS GENERALES ¹⁰						
Objetivo: Disponer de los recintos necesarios para la higiene y alimentación de usuarios y personal.						
Requisitos			SI	NO		
La Central, Casino o Cocina cuenta con las siguientes dependencias y/o equipos:						
1.	Servicios higiénicos o acceso a ellos para el personal, iluminados, ventilados y que no tengan comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos.					
2.	Los servicios higiénicos disponen lavamanos, dispensador de jabón líquido de envase descartable y toalla de papel o sistema automático para el secado.					
3.	Los servicios higiénicos están en número conforme a lo dispuesto por el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los lugares de Trabajo ^{11 12} .					
4.	Existe rótulo indicativo de lavado de manos en los servicios higiénicos posterior a su uso.					
5.	Vestuarios de personal: en nº suficiente para la cantidad de personas que laboran					
6.	Acceso a comedor para el personal del Servicio/Central de Alimentación					
7.	Refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda					
8.	Los refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas cuentan con termómetro o un sistema para el registro de su temperatura.					
9.	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado.					
10.	En zonas de limpieza y lavado se cuenta con depósito de lavado profundo					
11.	Dispone de campanas de extracción					
12.	La campana de extracción se encuentra			Sobre fuentes de calor		
13.				Con extractores		
14.				En perfecto funcionamiento		
15.				Limpia		
Observaciones:						

¹⁰ Áreas críticas se debe cumplir el 100% de los ítems: 2 – 7 - 8
¹¹ Reglamento: Decreto supremo N°594/99, del Ministerio de Salud, publicado en el Diario Oficial de 29.04.00
¹² No es imprescindible para otorgar AS.
Elaborado Enero 2012, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos n° 977/96/actualizado 2010 - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

ÁMBITO INFRAESTRUCTURA: REQUISITOS PLANTA FISICA POR ÁREAS ¹³					
Requisitos:				SI	NO
El recinto destinado a la elaboración de alimentos tiene las siguientes áreas diferenciadas:					
1.	Recepción y Almacenamiento				
2.	Las áreas de Recepción y Almacenamiento tienen las siguientes subáreas:	Alimentos refrigerados	10 A 14º: hortalizas y frutas		
			0 A 4º: lácteos y postres		
			0 y menos grados: vacunos, aves, pescado, mariscos, cerdo y alimentos congelados en general		
3.		Alimentos no perecibles			
4.		- Bodega			
5.		- Despensa			
6.		Artículos no comestibles ¹⁴			
7.		- Material de escritorio			
8.		- Ropa y mantelería			
9.	- Materiales y equipos de Limpieza				
10.	Área de residuos				
11.	Elaboración- Producción y Distribución				
12.	El área de Elaboración- Producción y Distribución consta de las siguientes sub áreas:	Operaciones preliminares			
13.		- Vegetales y frutas			
14.		- Productos cárneos			
15.		Operaciones fundamentales y definitivas			
16.		- Preparaciones en frío			
17.		- Preparaciones en calor			
18.		- Repostería			
19.		Distribución de alimentos a usuarios sanos			
20.		- Comedor del personal de la Unidad Repartición			
21.		- Comedor del personal de la Unidad Central de Producción			
22.		Distribución de alimentos a Pacientes Hospitalizados.			
23.	Área de lavado				
24.	El área de lavado consta de las siguientes sub áreas.	Lavado de vajilla			
25.		Menaje y otros utensilios			
26.		Carros y utensilios de limpieza			
27.	Área administrativas				
28.	Área de Vestuarios del personal				
Observaciones:					

¹³ Área crítica requiere el 100% para AS

¹⁴ No es imprescindible para otorgar AS.

AMBITO INFRAESTRUCTURA : ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, MATERIALES, INSUMOS Y FÓRMULAS LISTAS PARA USAR				
Objetivo: Disponer de condiciones ambientales y funcionales que permitan la elaboración de fórmulas en condiciones seguras.				
Requisitos			SI	NO
1.	Las áreas definidas, se encuentran ubicadas alejados de focos de insalubridad (incineradores, ropa sucia, servicios higiénicos y tránsito de personas, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuesto a inundaciones. ^{15, 16}			
2.	Esta área se encuentra adosada a la central de alimentación o cocina y está destinada a la revisión y recepción de materias primas, equipos y utensilios entre otras.			
3.	Existe sub divisiones para las siguientes sub áreas	Materias primas		
4.		Materiales y útiles de aseo		
5.		Equipos		
6.		Ropa limpia (manteles de mesa)		
Observaciones:				

AMBITO INFRAESTRUCTURA : ÁREA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS¹⁷				
Objetivo: Disponer de condiciones ambientales y funcionales que permitan la elaboración de alimentos en condiciones seguras.				
Requisitos			SI	NO
Las áreas de elaboración de alimentos, cumplen con el Reglamento Sanitario de los alimentos y presentan las siguientes condiciones:				
1.	Están ubicadas alejadas de focos de insalubridad (incineradores, ropa sucia, servicios higiénicos y tránsito de personas).			
2.	Están señalizados los flujos de entrada y salida de alimentos, áreas de preliminares, elaboración y cocción.			
3.	Se cuenta con lavamanos en las diferentes zonas de elaboración (cocina fría, cocina caliente, postres).			
4.	Se dispone de jabón de envase descartable y papel desechable o sistema eléctrico para el secado de manos.			
5.	Todos los pisos son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos (sin grietas).			
6.	Los pisos tienen la pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.			
7.	Todas las paredes son de materiales impermeables, lisas, no absorbentes, lavables, atóxicos, de color claro y como mínimo de 1,80 mt.			
8.	Los cielos rasos son fáciles de limpiar, impiden la acumulación de suciedad y se reduce al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos.			
9.	Las ventanas que se abren cuentan protecciones contra vectores.			
10.	Las protecciones de las ventanas son removibles para facilitar su limpieza y buena conservación.			
11.	Los alféizares de las ventanas están contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes.			

¹⁵ Art. 22RSA, DS N° 977/96 y sus modificaciones

¹⁶ Área crítica requiere el 100% para AS

¹⁷ Área crítica requiere el 100% para AS

12.	Las puertas son de superficie lisa y no absorbente.		
13.	Cuenta con un sistema que permite la eliminación del calor excesivo, y el vapor de agua.		
14.	Las aberturas de ventilación cuentan con rejillas son anticorrosivas y lavables y se abre hacia el exterior de las ventanas		
15.	Las lámparas suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, cuentan con tapas protectoras transparentes.		
16.	Dispone de escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, dispuestas de manera que no contaminen los alimentos.		
17.	Dispone de revestimiento en superficie de trabajo, que no ceden a sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad.		
Observaciones:			

AMBITO INFRAESTRUCTURA : ÀREA DE ASEO

Objetivo:
Disponer de espacio para limpiar y guardar materiales y equipos utilizados en labores de aseo de los recintos.

Requisitos		SI	NO
1.	Cuenta con uno o más espacios destinados a limpiar y guardar materiales y equipos utilizados en labores de aseo ¹⁸ .		

Este espacio tiene las siguientes condiciones:

2.	Lavamanos		
3.	Depósito de lavado profundo		
4.	Espacio para almacenamiento de insumos de trabajo		
5.	Contenedores para depósito transitorio de residuos sólidos lavables, con pedal y con tapa		
6.	Alejado de las zonas de preparación de alimentos		
7.	Estantería para almacenamiento de útiles e insumos de aseo		
8.	Todos los útiles de aseo se encuentran en envase original, que cuenta con la etiqueta respectiva que lo identifique.		

Observaciones:

AMBITO INFRAESTRUCTURA : ÀREA DE LAVADO DE VAJILLA Y UTENSILIOS¹⁹			
Objetivo: Disponer de espacio para lavar y guardar vajilla y utensilios utilizados.			
Requisitos		SI	NO
1.	Cuenta con uno o más espacios destinados a lavar y guardar vajilla y utensilios		
Este espacio tiene las siguientes condiciones:			
2.	Depósito de lavado profundo / lavaplatos para lavado de vajilla y utensilios		
3.	Espacio para almacenamiento de materiales de trabajo		
4.	Estantería para almacenamiento de útiles e insumos de lavado		
5.	Todos los útiles de lavado/aseo se encuentran en envase original, que cuenta con la etiqueta respectiva que lo identifique.		
Observaciones:			

AMBITO INFRAESTRUCTURA : RECINTO DISPOSICIÓN RESIDUOS SÓLIDOS²⁰			
Objetivo: Contar con acceso a instalaciones para manipular y almacenar los residuos hasta su retiro del establecimiento.			
Requisitos		SI	NO
1.	Existe acceso o un recinto propio para almacenamiento de residuos alejado de los lugares de producción, elaboración y almacenamiento de alimentos.		
Este recinto presenta las siguientes características:			
2.	Es un espacio techado que puede ser delimitado por paredes o rejas de superficie lavable		
3.	Cuenta con lavamanos		
4.	Tiene un sistema que permita el lavado de contenedores y carros		
5.	Dispone de un sistema de eliminación de los residuos a través de transporte y disposición final autorizados.		
Observaciones:			

¹⁹ Área crítica requiere cumplimiento para AS

²⁰ Puede ser un recinto propio de la UURR al que se tenga acceso.

AMBITO INFRAESTRUCTURA : TRABAJO LIMPIO ²¹					
Requisitos:			SI	NO	
1.	Está ubicado en un espacio accesible y con comunicación expedita.				
Cuenta con las siguientes condiciones:					
2.	Area limpia con superficie lavable exclusiva para preparación de insumos lavable ²²				
3.	Acceso a lavamanos				
4.	Armario, estante u otro similar para almacenamiento ropa limpia (mantelería) y vajilla				
Observaciones:					

IV. AMBITO: PROCESO

V. AMBITO: PROCESO					
Requisitos:			SI	NO	
1.	Los equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, se mantienen en buen estado, limpios y ordenados.				
2.	Inmediatamente después de la evacuación de los desechos, los receptáculos utilizados para su almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos son limpiados.				
3.	Existe calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo.				
4.	Todo el personal de aseo se encuentra capacitado en técnicas de limpieza.				
5.	Todo el equipo y utensilios se mantienen debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros, después de limpiarse y desinfectarse.				
6.	Se aplica un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra las plagas.				
7.	Todos los productos utilizados para la limpieza son NO contaminantes y se encuentran autorizados, especialmente aquellos que están en superficies que tendrán contacto directo Con los alimentos (mesones, tablas de picar, etc.)				
Observaciones					

²¹ Área crítica requiere el 100% de cumplimiento para AS

²² Puede ser mesón, repisa, carro u otro similar.

²³ Área crítica requiere cumplimiento de lo ítems. 3-4-5-6 para otorgamiento AS

AMBITO PROCESO: HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS ²⁴		
		SI NO
1.	Las materias primas y los ingredientes almacenados se mantienen en condiciones que eviten su deterioro y contaminación.	
2.	En la manipulación de los alimentos sólo se utiliza agua de calidad potable.	
3.	Los productos terminados se almacenan y transportan en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud y seguridad para el consumo humano.	
4.	El transporte de alimentos perecibles que requieren frío para su conservación en estado fresco, enfriado y/o congelado, se realiza sólo en vehículos o medios de transporte con carrocería cerrada y con equipos capaces de mantener la temperatura requerida según el tipo de producto, provistos de termómetros que permiten su lectura desde el exterior y deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene y limpieza.	
5.	Dispone de metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en toda su línea de producción, conforme lo establecido en la Norma Chilena Oficial NCh 2861.	
6.	En el caso que la repartición no disponga de cocina y la alimentación llegue preparada de otro lugar lo deberá hacer en condiciones de conservación y/o refrigeración (manteniendo la cadena de frío) dependiendo del tipo de alimento y cubiertos.	
7.	Cuenta con procedimientos de laboratorio para el control de calidad, ajustados a métodos normalizados y reconocidos por organismos oficiales nacionales e internacionales, con el fin de que los resultados puedan ser comparables y reproducibles. ²⁵	
Observaciones		

AMBITO PROCESO: HIGIENE DEL PERSONAL ²⁶		
		SI NO
1.	Todas las personas que manipulen alimentos, reciben una instrucción y capacitación continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal.	
2.	Los manipuladores cuentan con curso de manipulación de alimentos, vigente (no más de 3 años).	
3.	Se toman las medidas necesarias ²⁷ para evitar que el personal que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimentos.	
4.	El personal que manipule alimentos no recibe pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no debe realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo. ²⁸	
5.	Los manipuladores utilizan ropa protectora, tal como: turbante o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal.	
6.	Los delantales y gorro son lavables, a menos que sean desechables y se mantienen limpios.	
7.	Los manipuladores, mientras manipulan alimentos, mantienen las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz y no usan objetos de adorno en las manos.	
Observaciones:		

²⁴ Área crítica requiere cumplimiento 100% para AS

²⁵ Decreto N° 707/99, del Ministerio de Salud, publicado en el Diario Oficial de 03.04.00, aprueba el Reglamento de Laboratorios Bromatológicos de Salud Pública

²⁶ Área crítica requiere 100% de cumplimiento para AS

²⁷ Se encuentran definidos las patologías infectocontagiosas las cuales requieran restricción o exclusión laboral y se lleva registro del personal que se encuentra en esta situación.

²⁸ Artículo Modificado, como aparece en el texto, por Dto. N° 79/03, del Ministerio de Salud, publicado en el Diario Oficial de 24.06.03

Elaborado Enero 2012, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos n° 977/96/actualizado 2010 - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

Página 13 de 14

V. **AMBITO: EQUIPAMIENTO**

ÁMBITO EQUIPAMIENTO: EQUIPAMIENTO BASICO²⁹		
Requisitos		
		SI
		NO
1.	Máquina calentadora de platos cocina industrial o semi industrial (según n° raciones)	
2.	Freidoras	
3.	Plancha	
4.	Horno convector	
5.	Refrigerador 4 puertas - vitrinas para mantención de los alimentos durante el servicio	
6.	Congeladora	
7.	Mesón refrigerado	
8.	Máquina selladora al vacío	
9.	Pesa electrónica	
10.	Máquina Laminadora.	
11.	Juguera industrial	
12.	Microondas tubo air	
13.	Máquina fabrica hielo	
14.	Existe programa de mantención de equipos para resguardar la seguridad de quien los manipula.	
Observaciones:		

²⁹ El material de los equipos no debe ser contaminante, que dejar residuos, las ollas o fondos que se utilizan para cocción de alimentos ojalá de acero inoxidable.
Elaborado Enero 2012, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos n° 977/96/actualizado 2010 - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL