

## **ANEXO 5 A**

### **NORMA TÉCNICA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA COCINAS 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 ajenas las dotaciones de cualquier Unidad y Repartición (UURR) de la Institución.

#### **II. Ámbito de aplicación:**

Esta norma técnica será aplicada a todas cocinas de Dotación de UURR de la Armada.

#### **III. Clasificación:**

De acuerdo al nivel de complejidad y estableciendo la producción como criterio Organizacional, las cocinas serán de:

1. Máxima Complejidad (elabora un número igual o superior a 300 raciones por día).
2. Mediana Complejidad (elabora entre 150 y 299 raciones por día).
3. 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 la cocina a la 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  
COCINAS DE MINIMA Y MEDIANA COMPLEJIDAD DE UUFF DE LA ARMADA

|                     |
|---------------------|
| NOMBRE DE UUFF/UURR |
| FECHA:              |

REQUISITOS

I. AMBITO: ORGANIZACIÓN

|                                                                                                   |                                                                                            |                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----|
| AMBITO ORGANIZACIÓN: REGLAMENTACIÓN TECNICA ADMINISTRATIVA / NORMAS Y PROCEDIMIENTOS <sup>1</sup> |                                                                                            |                                                                   |    |
| Requisitos:                                                                                       |                                                                                            | SI                                                                | NO |
| Se constata la existencia de documentos formales respecto de:                                     |                                                                                            |                                                                   |    |
| 1.                                                                                                | Organigrama                                                                                |                                                                   |    |
| 2.                                                                                                | Descripción de funciones por estamento                                                     |                                                                   |    |
| 3.                                                                                                | Definición de los puntos críticos de control                                               |                                                                   |    |
| 4.                                                                                                | Sistemas de control de calidad sanitaria con que contará                                   |                                                                   |    |
| 5.                                                                                                | Dispone de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (MBPM)                                |                                                                   |    |
| 6.                                                                                                | Procedimientos que incluya descripción general de los procesos de elaboración de alimentos |                                                                   |    |
| 7.                                                                                                | Supervisión formal de los procesos, de aseo y limpieza.                                    |                                                                   |    |
| 8.                                                                                                | Programa de inducción                                                                      |                                                                   |    |
| 9.                                                                                                | Programa de orientación                                                                    |                                                                   |    |
| 10.                                                                                               | Programa anual de capacitación en temas afines a la función culinaria                      |                                                                   |    |
| 11.                                                                                               | Sistema de eliminación de desechos                                                         |                                                                   |    |
| 12.                                                                                               | Procedimientos de rutina de                                                                | Áreas de producción y almacenamiento                              |    |
| 13.                                                                                               | limpieza y aseo general en:                                                                | Servicios higiénicos                                              |    |
| 14.                                                                                               |                                                                                            | Pasillos y vías de circulación                                    |    |
| 15.                                                                                               |                                                                                            | Recintos administrativos y de uso público                         |    |
| 16.                                                                                               |                                                                                            | sistema de climatización (equipos aire, filtros, rejillas, otros) |    |
| 17.                                                                                               | Manejo, retiro y disposición final de residuos desde la cocina                             |                                                                   |    |
| Observaciones:                                                                                    |                                                                                            |                                                                   |    |

<sup>1</sup> Áreas críticas (se deben cumplir el 100% de los ítems: 4 – 7 – 9 -22 – 23 24 – 25 – 26)  
Elaborado Enero 2012, actualizado 2013, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/ - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

|                                                                                                                                 |                                                                                          |    |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>AMBITO ORGANIZACIÓN: DOCUMENTACIÓN REGLAMENTARIA</b>                                                                         |                                                                                          |    |    |
| Objetivo<br>Contar con la documentación que demuestra el cumplimiento de la reglamentación vigente, en los siguientes aspectos. |                                                                                          |    |    |
| Se 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:                                                                                                                  |                                                                                          |    |    |

|                                                              |                                                                                                                                    |    |    |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>ÁMBITO ORGANIZACIÓN: SISTEMA DE REGISTROS<sup>2</sup></b> |                                                                                                                                    |    |    |
| Requisitos: Se mantiene registro de:                         |                                                                                                                                    | SI | NO |
| 1.                                                           | Asistencia del personal a capacitaciones dentro de la Cocina durante los últimos 6 meses, con respaldo de firma de los asistentes. |    |    |
| 2.                                                           | Registro diario de medición de temperatura de mínima y máxima de todos los refrigeradores, a lo menos durante los últimos 3 meses. |    |    |
| Observaciones:                                               |                                                                                                                                    |    |    |

II.      **AMBITO: RECURSOS HUMANOS**

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                            |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>AMBITO RECURSOS HUMANOS: HABILITACIÓN PROFESIONAL Y TÉCNICA</b>                                                                                           |                                                                                                                                                            |    |    |
| Objetivo:<br>Contar con todo el personal que ejerce en la cocina, con certificado de título ó certificado de competencia que cumple con la normativa vigente |                                                                                                                                                            |    |    |
| Requisitos:                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                            | SI | NO |
| 1.                                                                                                                                                           | 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:                                                                                                                                               |                                                                                                                                                            |    |    |

<sup>2</sup> Áreas críticas (se deben cumplir el 100% de los ítems: 1 – 2 – 4)  
Elaborado Enero 2012, actualizado 2013, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/ - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                      |    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>AMBITO RECURSO HUMANO: OFICIAL DE ABASTECIMIENTO JEFE O MAYORDOMO<sup>3</sup></b>                                             |                                                                                                                                                      |    |    |
| Objetivo:<br>Contar con un Oficial o Gente de Mar responsable de la organización y funcionamiento técnico de la Cocina o Casino. |                                                                                                                                                      |    |    |
| Requisitos                                                                                                                       |                                                                                                                                                      | SI | NO |
| 1.                                                                                                                               | El Responsable del Casino o Cocina de la Repartición es un Oficial de Abastecimiento, Gente de Mar de Sanidad, Abastecimiento, Mayordomo o Cocinero. |    |    |
| El Casino o Cocina define las funciones del Responsable al menos en cuanto a:                                                    |                                                                                                                                                      |    |    |
| 2.                                                                                                                               | Velar por el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los alimentos, de las normas de prevención y control de infecciones.                           |    |    |
| 3.                                                                                                                               | Planificar y/o coordinar la programación mensual de regímenes.                                                                                       |    |    |
| 4.                                                                                                                               | Coordinar y supervisar in situ la preparación de los alimentos                                                                                       |    |    |
| 5.                                                                                                                               | Supervisar y garantizar el cumplimiento de normas y procedimientos correspondientes a la cocina o casino de alimentación.                            |    |    |
| 6.                                                                                                                               | Velar por el cumplimiento de las normas de seguridad del personal y de los equipos.                                                                  |    |    |
| Observaciones:                                                                                                                   |                                                                                                                                                      |    |    |
|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                      |    |    |

III. AMBITO: INFRAESTRUCTURA

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                            |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>AMBITO INFRAESTRUCTURA: CONDICIONES SEGURIDAD GENERAL<sup>4</sup></b>                                                             |                                                                                                                                                                                                                            |    |    |
| 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.                                                                                                                                   | 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 <sup>5</sup> para evitar la entrada o eliminación de vectores de interés sanitario: |                                                                                                                                                                                                                            |    |    |
| 6.                                                                                                                                   | Bodega de almacenamiento de materias primas                                                                                                                                                                                |    |    |
| 7.                                                                                                                                   | Recintos de elaboración y almacenamiento de alimentos                                                                                                                                                                      |    |    |
| 8.                                                                                                                                   | Recintos de disposición de residuos sólidos                                                                                                                                                                                |    |    |
| 9.                                                                                                                                   | Estanques de acumulación de agua potable                                                                                                                                                                                   |    |    |
| La cocina cuenta con las siguientes condiciones:                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                            |    |    |
| 10.                                                                                                                                  | Sistema de abastecimiento de agua potabilizada                                                                                                                                                                             |    |    |
| 11.                                                                                                                                  | Sistema de respaldo de agua                                                                                                                                                                                                |    |    |
| 12.                                                                                                                                  | Sistema de disposición de aguas servidas                                                                                                                                                                                   |    |    |

<sup>3</sup> Aplicable a Unidades - Reparticiones  
<sup>4</sup> Área crítica debe cumplir 100% para AS  
<sup>5</sup> **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.  
Elaborado Enero 2012, actualizado 2013, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/ - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

|                |                                                                                                                   |  |  |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 13.            | Sistema de respaldo de energía eléctrica para refrigeradores, frigoríficos u otros equipos considerados críticos. |  |  |
| 14.            | Las vías de evacuación <sup>6</sup> están señalizadas de manera clara.                                            |  |  |
| 15.            | Está(n) definido(s) los espacios seguros hacia donde se conducirán las evacuaciones.                              |  |  |
| 16.            | Extintores con tarjeta de mantención vigente.                                                                     |  |  |
| 17.            | Extintores ubicados en los sitios de mayor riesgo de incendio.                                                    |  |  |
| Observaciones: |                                                                                                                   |  |  |

|                                                                                                         |                                                                                                                                                           |                            |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----|
| AMBITO INFRAESTRUCTURA : RECINTOS GENERALES <sup>7</sup>                                                |                                                                                                                                                           |                            |    |
| Objetivo:<br>Disponer de los recintos necesarios para la higiene y alimentación de usuarios y personal. |                                                                                                                                                           |                            |    |
| Requisitos                                                                                              |                                                                                                                                                           | SI                         | NO |
| La Cocina cuenta con las siguientes dependencias y/o equipos:                                           |                                                                                                                                                           |                            |    |
| 1.                                                                                                      | Acceso a servicios higiénicos 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.                                                                                                      | Existe rótulo indicativo de lavado de manos en los servicios higiénicos posterior a su uso.                                                               |                            |    |
| 4.                                                                                                      | Acceso a comedor para el personal de la cocina.                                                                                                           |                            |    |
| 5.                                                                                                      | Refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda                                                                            |                            |    |
| 6.                                                                                                      | Los refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas cuentan con termómetro o un sistema para el registro de su temperatura.                  |                            |    |
| 7.                                                                                                      | Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado.          |                            |    |
| 8.                                                                                                      | Dispone de campanas de extracción                                                                                                                         |                            |    |
| 9.                                                                                                      |                                                                                                                                                           | Sobre fuentes de calor     |    |
| 10.                                                                                                     | La campana de extracción se encuentra                                                                                                                     | Con extractores            |    |
| 11.                                                                                                     |                                                                                                                                                           | En perfecto funcionamiento |    |
| 12.                                                                                                     |                                                                                                                                                           | Limpia                     |    |
| Observaciones:                                                                                          |                                                                                                                                                           |                            |    |

<sup>6</sup> **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)

<sup>7</sup> Áreas críticas se debe cumplir el 100% de los ítems: 2 – 7 - 8

|                                                                                              |                                                                                       |                                                                                                    |                                                                                             |    |    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--|
| ÁMBITO INFRAESTRUCTURA: REQUISITOS PLANTA FISICA POR ÁREAS <sup>8</sup>                      |                                                                                       |                                                                                                    |                                                                                             |    |    |  |
| 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.                                                                                           |                                                                                       | Artículos no comestibles <sup>9</sup>                                                              |                                                                                             |    |    |  |
| 5.                                                                                           |                                                                                       | - Material de escritorio / Ropa y mantelería / Materiales y equipos de Limpieza                    |                                                                                             |    |    |  |
| 6.                                                                                           |                                                                                       | Área de residuos                                                                                   |                                                                                             |    |    |  |
| 7.                                                                                           | Elaboración- Producción y Distribución                                                |                                                                                                    |                                                                                             |    |    |  |
| 8.                                                                                           | El área de Elaboración- Producción y Distribución consta de las siguientes sub áreas: | Operaciones preliminares (Vegetales y frutas/ Productos cárneos                                    |                                                                                             |    |    |  |
| 9.                                                                                           |                                                                                       | Operaciones fundamentales y definitivas (Preparaciones Preparaciones en calor en frío/ Repostería) |                                                                                             |    |    |  |
| 10.                                                                                          |                                                                                       | Distribución de alimentos a usuarios sanos (cámaras del personal                                   |                                                                                             |    |    |  |
| 11.                                                                                          | Área de lavado                                                                        |                                                                                                    |                                                                                             |    |    |  |
| 12.                                                                                          | El área de lavado consta de las siguientes sub áreas.                                 | Lavado de vajilla                                                                                  |                                                                                             |    |    |  |
| 13.                                                                                          |                                                                                       | Menaje y otros utensilios                                                                          |                                                                                             |    |    |  |
| 14.                                                                                          |                                                                                       | Utensilios de limpieza                                                                             |                                                                                             |    |    |  |
| 15.                                                                                          | Área administrativas                                                                  |                                                                                                    |                                                                                             |    |    |  |
| Observaciones:                                                                               |                                                                                       |                                                                                                    |                                                                                             |    |    |  |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                |                                |  |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--|----|----|
| AMBITO INFRAESTRUCTURA : ÁREA DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, MATERIALES, INSUMOS |                                                                                                                                                                                                |                                |  |    |    |
| Requisitos                                                                                          |                                                                                                                                                                                                |                                |  | SI | NO |
| 1.                                                                                                  | Las áreas definidas, se encuentran ubicadas alejados de focos de insalubridad ( ropa sucia, servicios higiénicos y tránsito de personas, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. |                                |  |    |    |
| 2.                                                                                                  | Existe sub divisiones para las siguientes sub áreas                                                                                                                                            | Materias primas                |  |    |    |
| 3.                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                | Materiales y útiles de aseo    |  |    |    |
| 4.                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                | Equipos                        |  |    |    |
| 5.                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                | Ropa limpia (manteles de mesa) |  |    |    |
| Observaciones:                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |                                |  |    |    |

<sup>8</sup> Área crítica requiere el 100% para AS  
<sup>9</sup> No es imprescindible para otorgar AS.  
Elaborado Enero 2012, actualizado 2013, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/ - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

Página 6 de 11

|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| AMBITO <b>INFRAESTRUCTURA : ÁREA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS<sup>10</sup></b>                                                       |                                                                                                                                                                                 |    |    |
| Objetivo:<br>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.                                                                                                                                  | Se cuenta con lavamanos                                                                                                                                                         |    |    |
| 3.                                                                                                                                  | Se dispone de jabón de envase descartable y papel desechable o sistema eléctrico para el secado de manos.                                                                       |    |    |
| 4.                                                                                                                                  | Todos los pisos son de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos (sin grietas).                                                             |    |    |
| 5.                                                                                                                                  | Los pisos tienen la pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües.                                                                        |    |    |
| 6.                                                                                                                                  | Todas las paredes son de materiales impermeables, lisas, no absorbentes, lavables, atóxicos, de color claro y como mínimo de 1,80 mt.                                           |    |    |
| 7.                                                                                                                                  | 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.                     |    |    |
| 8.                                                                                                                                  | Las ventanas que se abren cuentan protecciones contra vectores.                                                                                                                 |    |    |
| 9.                                                                                                                                  | Las protecciones de las ventanas son removibles para facilitar su limpieza y buena conservación.                                                                                |    |    |
| 10.                                                                                                                                 | Los alféizares de las ventanas están contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes.                                                                            |    |    |
| 11.                                                                                                                                 | Las puertas son de superficie lisa y no absorbente.                                                                                                                             |    |    |
| 12.                                                                                                                                 | Cuenta con un sistema que permite la eliminación del calor excesivo, y el vapor de agua.                                                                                        |    |    |
| 13.                                                                                                                                 | Las aberturas de ventilación cuentan con rejillas son anticorrosivas y lavables y se abre hacia el exterior de las ventanas                                                     |    |    |
| 14.                                                                                                                                 | Las lámparas suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, cuentan con tapas protectoras transparentes.                                   |    |    |
| 15.                                                                                                                                 | Dispone de escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, dispuestas de manera que no contaminen los alimentos.                 |    |    |
| 16.                                                                                                                                 | 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:                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                 |    |    |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                 |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>AMBITO INFRAESTRUCTURA : ÀREA DE ASEO</b>                                                                                |                                                                                                                                 |    |    |
| Objetivo:<br>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 <sup>11</sup> . |    |    |
| 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:                                                                                                              |                                                                                                                                 |    |    |

|                                                                                        |                                                                                                                             |    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>AMBITO INFRAESTRUCTURA : ÀREA DE LAVADO DE VAJILLA Y UTENSILIOS<sup>12</sup></b>    |                                                                                                                             |    |    |
| Objetivo:<br>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:                                                                         |                                                                                                                             |    |    |

<sup>11</sup> El área de aseo puede ser común con la UUFF, disponiendo de elementos propios.

<sup>12</sup> Área crítica requiere cumplimiento para AS

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                    |    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| AMBITO INFRAESTRUCTURA : RECINTO DISPOSICIÓN RESIDUOS SÓLIDOS <sup>13</sup>                                                 |                                                                                                                                                    |    |    |
| Objetivo:<br>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                                                                                                                              |    |    |
| 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:                                                                                                              |                                                                                                                                                    |    |    |

IV. AMBITO: PROCESO

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| AMBITO PROCESO: HIGIENE DE LA COCINA <sup>14</sup> |                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |
| 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 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                                      |                                                                                                                                                                                                                                   |    |    |

<sup>13</sup> Puede ser un recinto propio de la UURR al que se tenga acceso.  
<sup>14</sup> Área crítica requiere cumplimiento de lo ítems. 3-4-5-6 para otorgamiento AS

|                                                                          |                                                                                                                                                                    |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| AMBITO PROCESO: HIGIENE EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS <sup>15</sup> |                                                                                                                                                                    |    |    |
|                                                                          |                                                                                                                                                                    | 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. |    |    |
| Observaciones                                                            |                                                                                                                                                                    |    |    |

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |    |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| AMBITO PROCESO: HIGIENE DEL PERSONAL <sup>16</sup> |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |    |
|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | SI | NO |
| 1.                                                 | Todas las personas que manipulan 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 <sup>17</sup> 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 manipula alimentos no recibe pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, no debe realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo. <sup>18</sup>                                                                                              |    |    |
| 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:                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |    |

<sup>15</sup> Área crítica requiere cumplimiento 100% para AS  
<sup>16</sup> Área crítica requiere 100% de cumplimiento para AS  
<sup>17</sup> 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.  
<sup>18</sup> 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, actualizado 2013, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos nº 977/96/ - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL

V.      **AMBITO: EQUIPAMIENTO**

|                                                              |                                                                                              |    |    |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| <b>ÁMBITO EQUIPAMIENTO: EQUIPAMIENTO BASICO<sup>19</sup></b> |                                                                                              |    |    |
| 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.                                                           | Juguera                                                                                      |    |    |
| 8.                                                           | Microondas                                                                                   |    |    |
| 9.                                                           | Existe programa de mantención de equipos para resguardar la seguridad de quien los manipula. |    |    |
| Observaciones:                                               |                                                                                              |    |    |

<sup>19</sup> 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, actualizado 2013, Basado en Reglamento Sanitario de los Alimentos n° 977/96/ - Norma Técnica Servicios de Alimentación MINSAL