

ANEXO N°8

NORMA TÉCNICA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA RECINTO CON ELABORACIÓN, EXPENDIO Y/O CONSUMO DE ALIMENTOS EN LA ARMADA

Ámbito de Aplicación:

Esta norma técnica será aplicada a todos los Locales ubicados al interior de UU.RR de la Armada, que tengan por finalidad **Elaborar, Exender y/o Consumir** en su interior, los siguientes Alimentos y/o Productos.

1. Emparedados que no requieren cocción
2. Emparedados que requieren cocción
3. Infusiones de té y café
4. Jugos o zumos de frutas u hortalizas
5. Platos preparados que no requieren cocción
6. Platos preparados que requieren cocción
7. Productos de panadería
8. Productos de pastelería

Referencias:

1. Decreto Supremo N°977/96 del Ministerio de Salud Reglamento Sanitario de los Alimentos.
2. Decreto N°594 aprueba Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.

N.TÉC. N°8: RECINTO CON ELABORACION, EXPENDIO Y/O CONSUMO DE ALIMENTOS
EN LA ARMADA

EL LOCAL:		SI	NO	N/A
1.	Se ubica lejos de focos de insalubridad, olores, humo, polvo, y no se encuentra expuesta a inundaciones.			
2.	Cuenta con conexión al sistema de alcantarillado público.			
3.	En caso de poseer fosa, cuenta con resolución emitida por la Autoridad Sanitaria, que autorice la obra de alcantarillado particular.			
4.	Cuenta con conexión al sistema de agua potable de red pública			
5.	En caso de poseer pozo de abastecimiento de agua, cuenta con resolución emitida por la Autoridad Sanitaria, que autorice la obra de agua potable particular.			
6.	Dispone de vías de acceso y zonas de circulación (que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones), con una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlan la presencia de polvo ambiental.			
7.	Se ubica lejos de focos de insalubridad, olores, humo, polvo, y no expuesta a inundaciones.			
8.	Cuenta con conexión al sistema de alcantarillado público.			
9.	En caso de poseer fosa, cuenta con resolución emitida por la Autoridad Sanitaria que autorice la obra de alcantarillado particular.			
10.	Cuenta con conexión al sistema de agua potable de red pública			
11.	En caso de poseer pozo de abastecimiento de agua, cuenta con resolución emitida por la Autoridad Sanitaria, que autorice la obra de agua potable particular.			
12.	Las vías de acceso y zonas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento o en sus inmediaciones, deberán tener una superficie dura, pavimentada o tratada de manera tal que controlen la presencia de polvo ambiental.			
13.	Cuenta con las siguientes áreas claramente definidas:	Recepción.		
14.		Selección.		
15.		Limpieza y preparación de las materias primas.		
16.		Producción.		
17.		Almacenamiento de materias primas y del producto terminado.		
18.		Disposición de Residuos Sólidos.		
19.	Las zonas de preparación de alimentos se encuentran separadas de los servicios higiénicos, vestuario y acopio de desechos.			
20.	Cuenta con servicios higiénicos que:	Sean gratuitos para el público.		

Basado en Dto. 977/96 Reglamento Sanitario de los Alimentos y Dto. N° 594 Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.
Elaborado 2015.

21.		Estén separados por sexo.			
22.		Dispongan de papel higiénico.			
23.		Cuenten con dispositivos para el jabón líquido en los lavamanos.			
24.		Dispongan de sistema higiénico de secado de mano (toalla de papel o ventilador de aire).			
25.		Sean totalmente independientes de los servicios higiénicos utilizados por el personal del local.			
26.	Cuenta con flujo de trabajo unidireccional.				
27.	Las instalaciones, equipos y utensilios son adecuados para los alimentos que se elaboran.				
28.	Los revestimientos de superficies de trabajo y equipos, no deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos.				
29.	El pasillo de circulación entre maquinarias posee como mínimo 150 cm. permitiendo el desplazamiento seguro del personal.				
30.	Cuenta con servicios higiénicos para el personal que:	Estén separados por sexo.			
		Dispongan de ducha y lavamanos.			
		Cuenten con agua caliente y fría.			
		Se encuentren en buen estado de funcionamiento.			
		Estén en cantidad de acuerdo al número de trabajadores.			
		Sean bien iluminados y ventilados.			
		No tengan comunicación directa a la zona donde se manipulan alimentos y a no más de 75 metros.			
		Cuenten con rótulos que indiquen obligatoriedad de lavarse las manos después de su uso.			
		Disponga de jabón y sistema de secado de manos de un solo uso.			
31.	Dispone de vestidores independiente para cada sexo, con casilleros individuales y en número igual a la cantidad de trabajadores.				
32.	La bodega de insumos, materias primas, productos terminados está dotada de los equipos necesarios para evitar la contaminación y alteración de éstos.				
33.	Cuenta con estantes, vitrinas u otros para mantener protegidos equipos y utensilios.				

34.	Existe lavamanos donde se manipula alimentos, con abastecimiento de agua fría, jabón y sistema higiénico de secado de manos.			
35.	Cuenta con sistema de ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado.			
36.	La dirección de la corriente de aire se desplaza de una zona sucia a una zona limpia.			
37.	Las aberturas de ventilación están provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.			
38.	Dispone de abundante abastecimiento de agua potable, que se ajustará a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente.			
39.	En caso necesario cuenta con instalaciones apropiadas para almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación del agua.			
40.	Cuenta con sistema eficaz de evacuación de aguas residuales.			
41.	Dispone de cámaras frigoríficas, refrigeradores y conservadoras según corresponda.			
42.	Se mantiene registro diario de medición de temperatura de todos los refrigeradores, frigoríficos y conservadores, conservándolos por 3 meses.			
43.	Todos los pisos son sólidos, resistentes a la corrosión, impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos (sin grietas).			
44.	Los pisos tienen pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües o canaletas.			
45.	Las paredes serán de material sólido, impermeable, de tono claro, atóxicos, lisas, no absorbentes, lavables, resistentes a la corrosión y con una altura apropiada para las operaciones como mínimo de 1,80 mts.			
46.	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.			
47.	Puertas, ventanas y otras aberturas se ajustan perfectamente a sus marcos.			
48.	Las puertas tienen superficie lisa y no absorbente.			
49.	Las ventanas que comuniquen al exterior poseen rejillas contra insectos removibles para facilitar su limpieza y buena conservación.			
50.	Los alféizares de las ventanas están contruidos con pendientes para evitar que se utilicen como estantes.			
51.	La iluminación natural o artificial es adecuada y no altera los colores, permitiendo una apropiada manipulación y control de los alimentos.			
52.	Las lámparas suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, son de fácil limpieza y están protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.			
53.	Los depósitos para la disposición de basuras son de material lavable, con tapa, accionables con el pie, en número y ubicación adecuada.			

54.	Los lugares de almacenamiento de desechos y materiales comestibles se encuentran separados del lugar de elaboración, y serán de fácil limpieza y desinfección.			
55.	Cuenta con área para mantención de plaguicidas u otras sustancias toxicas, separada de las zonas de elaboración, envase y almacenamiento de alimentos.			
56.	Existe una zona destinada al almacenaje y manipulación de productos químicos inflamables.			
57.	Los extintores son los adecuados en tipo y cantidad según normativa. Se encuentran con su carga al día y ubicados a una altura máxima de 1.30 metros, medido desde el suelo a la base del extintor, debidamente señalados y de fácil acceso.			
58.	Cuenta con sistema eficaz de lavado y desinfección de maquinarias y utensilios.			
59.	Cuenta con instalaciones adecuadas y provistas de agua fría para el lavado de local, equipos, superficies de trabajo y utensilios.			
60.	Con agua caliente y/o vapor de agua para la limpieza de la vajilla, cubiertos y cristalería.			
61.	Existe un sistema de protección de materias primas e ingredientes almacenados en el establecimiento, de manera de evitar su deterioro y contaminación.			
62.	Las instalaciones eléctrica y de gas están construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente.			
63.	Los bidones y calefón están fuera de las áreas de producción y/o servicios higiénicos.			
64.	Se cumple con la normativa vigente en lo referente al ambiente laboral, (ventilación, elementos de protección etc.)			
65.	Cuenta con espacio definido y señalizado para la mantención de productos alimenticios no aptos para consumo humano.			
66.	El recinto cuenta con plan de acción de emergencia.			
67.	Cumple con lo dispuesto en la Ley 19.419 y 20.606, que regula actividades relacionadas con el consumo de tabaco.			

Observaciones: