

ANEXO N° 8 A

NORMA TÉCNICA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA RECINTO CON EXPENDIO Y 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 **Exender y/o Consumir** en su interior, los siguientes Alimentos y/o Productos.

Este tipo de local no permite la Elaboración y todos los productos que se expendan y/o consuman deben ser contar con Resolución Sanitaria respectiva.

1. Bebidas analcóholicas
2. Emparedados que no requieren cocci3n
3. Emparedados que requieren cocci3n
4. Helados fraccionados
5. Mote con huesillos
6. Platos preparados que no requieren cocci3n
7. Platos preparados que requieren cocci3n
8. Productos de panadería
9. 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 A PARA RECINTO CON EXPENDIO Y 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.	Cuenta con las siguientes áreas claramente definidas:	Recepción.		
8.		Selección.		
9.		Limpieza y preparación de las materias primas.		
10.		Producción.		
11.		Almacenamiento de materias primas y del producto terminado.		
12.		Disposición de Residuos Sólidos.		
13.	Las zonas de preparación de alimentos se encuentran separadas de los servicios higiénicos, vestuario y acopio de desechos.			
14.	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.			
15.	Dispone de vestidores independiente para cada sexo, con casilleros individuales y en número igual a la cantidad de trabajadores.				
16.	Existe lavamanos donde se manipula alimentos, con abastecimiento de agua fría, jabón y sistema higiénico de secado de manos.				
17.	Dispone de cámaras frigoríficas, refrigeradores y conservadoras según corresponda.				
18.	Se mantiene registro diario de medición de temperatura de todos los refrigeradores, frigoríficos y/o conservadores, manteniéndolos por 3 meses.				
19.	Dispone de bodega de insumos, materias primas, productos terminados, con condiciones estructurales adecuadas y dotada de los equipos necesarios para evitar la contaminación y alteración de éstos				
20.	Todos los pisos son sólidos, resistentes a la corrosión, impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos (sin grietas).				
21.	Los pisos tienen pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües o canaletas.				
22.	Las paredes son 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.				
23.	Los cielos son rasos, fáciles de limpiar, impiden la acumulación de suciedad y se reduce al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos.				
24.	Puertas, ventanas y otras aberturas se ajustan perfectamente a sus marcos.				
25.	Las puertas tienen superficie lisa y no absorbente.				
26.	Las ventanas que comuniquen al exterior poseen rejillas contra insectos removibles para facilitar su limpieza y en buena conservación.				
27.	Los alféizares de las ventanas están contruidos con pendientes para evitar que se utilicen como estantes. y/o acumulen suciedad.				
28.	La iluminación natural o artificial es adecuada y no altera los colores, permitiendo una apropiada manipulación y control de los alimentos.				
29.	Las lámparas suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, son de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.				
30.	Los depósitos para la disposición de residuo sólidos (basuras) son de material lavable, con tapa, accionables con el pie, en número y ubicación adecuada.				
31.	Los extintores son los adecuados en tipo y cantidad según normativa vigente. 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.				

32.	Cuenta con instalaciones, equipos y utensilios adecuados para los alimentos, de fácil limpieza y que no ceda sustancias tóxicas al alimento.			
33.	Cuenta con pasillos de circulación amplios, que permitan el desplazamiento seguro del personal, libres de cualquier obstáculo, con espacio mínimo de 150 cm.			
34.	Cuenta con abastecimiento de agua potable a presión y temperatura conveniente.			
35.	Dispone de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales.			
36.	Dispone de una estructura adecuada para el proceso en cuanto a higiene y fluidez.			
37.	Cuenta con servicios higiénicos para el público, que:	Sean gratuitos		
38.		Estén separados por sexo.		
39.		Dispongan de papel higiénico.		
40.		Cuenten con dispositivos para el jabón líquido en los lavamanos.		
41.		Dispongan de sistema higiénico de secado de mano (toalla de papel o ventilador de aire).		
42.		Sean totalmente independientes de los servicios higiénicos utilizados por el personal del local.		
43.	Cuenta con instalaciones adecuadas y provistas de agua fría para el lavado de local, equipos, superficies de trabajo y utensilios.			
44.	Cuenta con agua caliente y/o vapor de agua para la limpieza de la vajilla, cubiertos y cristalería.			
45.	Se cumple con la normativa vigente en lo referente al ambiente laboral, (ventilación, elementos de protección etc.)			
46.	Cumple con lo dispuesto en la Ley 19.419 y 20.606, que regula actividades relacionadas con el consumo de tabaco.			

Observaciones: