



DEPARTAMENTO DE ACCION SANITARIA

Condiciones de funcionamiento de locales transitorios de elaboración y consumo, las cuales serán fiscalizadas antes y durante el desarrollo de las fiestas.

1.- Condiciones básicas

- Lugar y periodo de funcionamiento autorizado por la Municipalidad correspondiente.
- Disponer de lavaplatos con agua de calidad potable y sistema de eliminación de aguas residuales (infiltración u otros).
- En área de elaboración deberán disponer de jabón desinfectante, toalla desechable para el lavado de manos.
- Instalación eléctrica segura de existir (autorizados por SEC).
- Disponibilidad de extintores de incendios en capacidad y cantidad suficiente para el tamaño de instalación y según el material combustible.
- Servicios higiénicos (permanentes o provisorios) separados por sexo, en cantidad suficiente, a menos de 75 metros.
- Área de cocina cerrada aislada de la sala de expendio: con paredes y cielos rasos sólidos limpios, pisos sólidos o tratados para evitar polvo ambiental.
- Muebles: en número adecuado, de cubierta lisa, lavable y no absorbente. Deberán mantenerse limpios.
- Sistema de recolección y eliminación de basuras (recipientes herméticos y alejados de áreas de elaboración de alimentos).
- Unidad de frío: para mantener alimentos que requieran de él para su conservación.

2.-Higiene el manipulador (a) de alimentos

- Debe tener salud compatible con la actividad.
- Debe usar delantal, limpio y gorro que cubra la totalidad del cabello.
- No debe usar adornos en las manos y mantener uñas cortas, limpias y sin barniz.
- Debe lavarse las manos al iniciar su trabajo y en forma permanente durante la jornada, en especial después de manipular alimentos crudos, de manipular residuos y de usar los servicios higiénicos.
- Donde se manipule no se deberá comer, fumar, escupir, toser, estornudar o realizar prácticas antihigiénicas.

3.- Manejo de alimentos en el local.

- Los alimentos y materias primas (carnes) deben provenir de fábricas y/o mataderos autorizados.
- Los perecibles deben mantenerse bajo temperatura de refrigeración y/o en envases protegidos.
- Siempre mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir.