



CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 74 Y ELIMINACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 74a, 74b y 75 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La modificación propuesta busca ordenar la venta de alimentos en la calle, pequeñas instalaciones permanentes o temporales como quioscos, carros, vehículos motorizados, puestos de feria, etc. Se pretende mejorar la relación entre las exigencias y los tipos de productos que se pueden elaborar y/o expendir. Además, se incluyen exigencias para la venta de alimentos en máquinas expendedoras. Actualmente, la regulación es poco clara y no da cuenta de la variedad de instalaciones y estructuras para la venta de alimentos en la calle, muchos de los cuales pueden cumplir con altos estándares de higiene sin estar considerados claramente en la regulación como es el caso de vehículos motorizados y máquinas expendedoras de alimentos.

DICE ACTUALMENTE

ARTÍCULO 74.- Los puestos emplazados en ferias libres, como también los quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes, sólo podrán expendir:

- a) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezcla;
- b) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;
- c) algodón de azúcar, infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados.
- d) Pescados, mariscos y productos del mar y carnes de especies de abasto, de aves y los subproductos comestibles de todas estas especies, siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos:
 - disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario;
 - Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia;
 - Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0°C - 5°C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria.



Las implementaciones exigidas precedentemente para la comercialización de pescados y mariscos deberán mantenerse en perfectas condiciones, en forma permanente.

e) Hielo granizado saborizado con jarabes naturales o artificiales, en la medida que se cumplan los siguientes requisitos:

- Ser elaborado en máquinas granizadoras especialmente diseñadas para tales efectos y que, por sus características de funcionamiento, el alimento no sea objeto de manipulación directa.
- Utilizar hielo y jarabes que provengan de establecimientos autorizados.
- Utilizar cucharas o bombillas y vasos desechables.
- Disponer de un sistema o material de almacenamiento, transporte y expendio que permita mantener una temperatura, para la conservación del hielo, de 0 °C o menos durante la jornada de trabajo.
- Preservar los insumos en condiciones que impidan su contaminación.

f) Quesos y cecinas provenientes de fábricas autorizadas, fraccionados y envasados en las mismas fábricas, siempre y cuando dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5°C) los productos alimenticios antes señalados. En el caso de cecinas crudas maduradas, éstas podrán mantenerse sin refrigeración, pero en lugar seco y fresco (máximo 12° C). Queda prohibido el fraccionamiento de los alimentos anteriormente mencionados en tales puestos.

ARTICULO 74 a.- Los quioscos, casetas y carros podrán elaborar y expender fruta fresca confitada, frutos secos confitados, palomitas de maíz y algodón de azúcar, bajo las siguientes condiciones:

- a) Instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas.
- b) Disponer de un depósito o contenedor, lavable y con tapa, que asegure la protección de las materias primas.
- c) Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.

ARTICULO 74 b.- Los quioscos, casetas y carros podrán freír, hornear y expender masas sin relleno, vegetales procesados y empanadas de queso, además de elaborar y expender infusiones de té y café, emparedados fríos y calientes a base de cecinas cocidas, cumpliendo los siguientes requisitos:

- a) Carro o soporte físico de la instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente, y deberá contar con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos.



- b) Disponer de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.
- c) Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.
- d) Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.
- e) Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente
- f) Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el Título X, párrafo V del presente Reglamento.
- g) Disponer de un depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios, los que deberán ser retirados y eliminados cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día.
- h) Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.
- i) Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.
- j) Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberán poseer un toldo y sólo podrán expender emparedados a base de cecinas cocidas, las cuales se deberán mantener debidamente refrigeradas y para su expendio sólo se podrán calentar a través de un sistema aislado del medio ambiente.

Todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados. Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. Sólo se permitirá la elaboración y expendio de aderezos a base de vegetales (tomate, palta) en aquellos quioscos o carros que cuenten estructura cerrada, estos aderezos deberán mantenerse en refrigeración y en recipientes cerrados y no podrán ser de acceso directo de los consumidores.

Los manipuladores de alimentos deberán dar cumplimiento a las medidas estipuladas en el Título I Párrafo VI. "De los requisitos de higiene del personal", del presente reglamento.

Para otorgar la autorización la autoridad sanitaria deberá disponer de los antecedentes que acrediten que el lugar en que se ubicará el quiosco, carro o caseta está determinado para tales efectos por la autoridad comunal correspondiente.



ARTÍCULO 75.- Se permite la venta de la bebida tradicional "Mote con Huesillos" provenientes de establecimientos autorizados, en carros móviles especialmente diseñados para tales efectos, los cuales tendrán una vitrina para el mote y dispondrán de un doble estanque para el jugo y además de cucharas y vasos desechables. Deberán contar con depósitos con tapa para la acumulación y posterior eliminación de desperdicios.

Se permite la venta de jugos de frutas cítricas en carros móviles especialmente diseñados para tales efectos, los cuales tendrán, formando parte de su estructura, un estanque para el agua potable con capacidad mínima de 30 litros, un lavamanos, un receptáculo para el agua utilizada con una capacidad igual o superior a la del estanque de agua potable, una vitrina para la fruta, un depósito con tapa para la acumulación y posterior eliminación de los desperdicios, un sistema de extracción del jugo de frutas por prensado, un dispensador de vasos y bombillas desechables. Para el lavado de las superficies, se deberá disponer de un sistema de aplicación de agua y detergente por aspersión y de secado con toallas desechables. La materia prima deberá estar lavada y almacenada en buenas condiciones sanitarias. La elaboración del jugo deberá hacerse a pedido y en presencia del comprador. No se permite la adición de agua, hielo u otro ingrediente al producto final. Además, deberán cumplir con lo dispuesto en la letra i) del artículo 74b.

SE PROPONE QUE DIGA

ARTÍCULO 74.- Alimentos que se venden en la calle, puestos de feria, puestos temporales o pequeñas instalaciones que:

1. carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes podrán expender:
 - a) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezcla;
 - b) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;
 - c) algodón de azúcar, infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados y vendidos en condiciones de congelación mantenidos en contenedores adecuados.

2. Correspondan a carros, vehículos motorizados o soportes físicos cuya instalación:
 - a) sea de material sólido, lavable, de tamaño suficiente que cuente con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos;
 - b) disponga de un sistema de agua potable corriente o cuente con un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario para asegurar el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen;

- c) cuente con lavaplatos para el lavado de los utensilios que se utilicen;
- d) cuente con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado;
- e) disponga de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia;
- f) disponga de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de los alimentos que lo requieran para su mantención, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura y/o, según sea el caso, disponer de un sistema de tratamiento térmico microbicida para la cocción de los alimentos;
- g) disponga de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente y
- h) cuente con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.

Podrán elaborar y expender alimentos.

- 3. Correspondan a carros, vehículos motorizados o soportes físicos cuya instalación:
 - a) sea de material sólido y lavable;
 - b) disponga de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario para asegurar el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen;
 - c) disponga de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia;
 - d) disponga de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración o congelación que establece el fabricante o la temperatura establecida en este mismo reglamento. Para lo anterior deberá disponer de un sistema de registro continuo de temperatura.

Podrá vender pescados, mariscos y productos del mar y carnes de especies de abasto, de aves y los subproductos comestibles de todas estas especies, alimentos envasados listos para el consumo que provengan de establecimientos autorizados y que requieran refrigeración o congelación. Los envases deberán cubrir totalmente los alimentos y constituir una barrera eficaz contra la contaminación.

Si se diera el caso que una de estas instalaciones expendiera productos crudos y productos envasados, deberán establecerse las separaciones adecuada para evitar la contaminación de los envases de productos provenientes de fábricas autorizadas y cualquier forma de contaminación cruzada.

- 4. Correspondan a carros, vehículos motorizados o soportes físicos cuya instalación:
 - a) sea de material sólido y lavable;
 - b) disponga de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 30 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario para asegurar el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen;



- c) lavamanos y un receptáculo para el agua utilizada con una capacidad igual o superior a la del estanque de agua potable, si el carro lo tiene;
- d) disponga de estanques para la mantención de los jugos;
- e) un sistema de extracción del jugo de frutas por prensado si corresponde;
- f) dispongan de vitrina para la mantención de las frutas, masas o confituras según sea el caso;
- g) cuente con sistemas para la conservación en congelación, refrigeración o que permitan la aplicación de tratamientos térmicos microbicidas;
- h) un dispensador de cucharas y vasos desechables de acuerdo a los requerimientos propios para el consumo del producto;
- i) cuente con un depósito con tapa para la acumulación y posterior eliminación de los desperdicios;
- j) cuente con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.

Podrán expender, según sea el caso, bebidas tales como mote con huesillo provenientes de establecimientos autorizados; jugos naturales obtenidos por exprimido; refrescos en base a hielo y jarabes, para este último caso y los jugos obtenidos por exprimido deberán ser preparados en presencia y a solicitud del comprador; masas fritas u horneadas rellenas o no, frutas y semillas confitadas.

5. Los establecimientos de alimentos que abastezcan las máquinas elaboradoras y/o expendedoras de alimentos deberán estar autorizados por la autoridad sanitaria correspondientes al domicilio de éstos. Si dichas máquinas están diseñadas para la elaboración de alimentos, los establecimientos que las abastezcas serán responsables de su mantención de modo tal que sus productos y funcionamiento no signifiquen un riesgo para la salud. En la máquina deberá existir un letrero visible para los consumidores en el que se identifique el establecimiento autorizado, la resolución sanitaria del mismo y un teléfono de contacto. No se podrá expender en ellas alimentos que se rijan por los títulos XXVIII y XXIX de este Reglamento.

Para aquellos carros y vehículos motorizados que por su condición puedan funcionar en diferentes regiones del país, deberán contar con autorización otorgada por la autoridad sanitaria en cuyo territorio de competencia registre el domicilio el propietario o su representante legal. Esta autorización será válida por un plazo de tres años contados desde la fecha de su otorgamiento.