

PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE FONDAS, RAMADAS Y SIMILARES DURANTE FIESTAS PATRIAS 2022

Tradicionalmente, durante las Fiestas Patrias se desarrollan actividades de elaboración y venta de alimentos en lugares no autorizados, sin embargo, a pesar del carácter transitorio de estos, deben reunir las condiciones sanitarias mínimas que garanticen la inocuidad de los alimentos, la seguridad de los trabajadores y del público que concurre.

Se establecen las condiciones de funcionamiento de fondas y ramadas, las cuales serán fiscalizadas antes y durante el desarrollo de las fiestas patrias.

1.- Condiciones básicas de los organizadores (Municipalidades):

- Establecer lugar y periodo de funcionamiento autorizado por la Municipalidad correspondiente, indicar teléfonos de contacto de los encargados, en caso que se requiera.
- Disponer de agua de calidad potable en cada uno de los locales o puestos y sistemas de eliminación de aguas residuales.
- Instalación eléctrica segura.
- Disponibilidad de extintores de incendios, los que deben estar instalados una altura no superior a 1.3 metros desde el piso y señalizados. También se deben señalar las vías de evacuación y zonas de seguridad.
- Servicios higiénicos (permanentes o provisorios) separados por sexo, en cantidad suficiente, a menos de 75 metros de fondas o ramadas. Con artefactos en buen estado de funcionamiento e higiene, deben ser limpiados y sanitizados periódicamente, deben disponer de papel higiénico, jabón y sistema higiénico de secado de manos (aire caliente o papel desechable). Idealmente deben estar separados los baños de público de baños de manipuladores de alimentos.
- Sistema de recolección y eliminación de basuras (recipientes herméticos y alejados de áreas de elaboración de alimentos).

2.- Higiene del manipulador (a) de alimentos

- Debe tener salud compatible con la actividad.
- Debe usar delantal limpio y gorro/cofia 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.

- Área de cocina con superficies de trabajo de material lavable, pisos sólidos o tratados para evitar polvo ambiental.
- Todo puesto o local en donde se elaboren alimentos debe tener 1 lavamanos (con papel desechable y jabón).
- Los alimentos y materias primas (carnes) deben provenir de fábricas y/o mataderos autorizados (pueden contar con guías, facturas o boletas de los productos, que acrediten que provienen de lugares autorizados).
- Los alimentos perecibles deben mantenerse bajo temperatura de refrigeración y en envases protegidos. Sistema de frío (conservadoras, congeladoras, refrigeradores) continuo, suficiente y limpio.
- Siempre mantener en forma separada los alimentos crudos de los ya preparados y listos para consumir.
- Sector de manipulación de alimentos separada del expendio.
- Mínimo dos personas por puestos, para que uno de ellos manipule el dinero.

4.- Decreto 13:

- No se podrá publicitar a menores de 14 años alimentos “altos en”.

5.- Ley del Tabaco:

- Prohibición de fumar en espacios cerrados.

Prevención COVID 19: " Seguimos cuidándonos paso a paso" en la Región de O'Higgins

En nuestra Región, 27 comunas se encuentran a la fecha en fase 2, medio impacto sanitario y 6 comunas (Provincia Cardenal Caro) en fase 3, bajo impacto sanitario, existiendo algunas diferencias a considerar para el cuidado de contagio de COVID 19, tomando como base la Resolución N° 494/2022 MINSAL, que establece el plan "SEGUIMOS CUIDÁNDONOS, PASO A PASO"

En forma de resumen para Fondas, Ramadas y similares:

- Uso de mascarilla en lugares abiertos, con la excepción de poder mantener distancia mínima de un metro entre personas.
- Uso de mascarilla en lugares cerrados.
- Pase de movilidad en lugares cerrados.

- Evitar aglomeraciones.
- Señalética, indicando medidas de autocuidado, aforo, distanciamiento, entrada y salida del lugar.
- El aforo en lugares cerrados será de una persona por cada metro cuadrado útil del lugar. Se consideran las personas que trabajan en el lugar.
- En el caso de establecimientos donde se consumen alimentos, para la fase de bajo impacto sanitario, las mesas deberán estar separadas entre sí por una distancia mínima de un metro lineal, medido desde los bordes de las mesas y de una distancia de dos metros lineales para la fase de medio impacto sanitario.

Rancagua, agosto 2022.