

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 de 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 a 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.

Rancagua, agosto 2022.