



## CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 74 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

A lo largo del país, en diferentes oportunidades del año, pero especialmente en el período de verano, se realizan actividades transitorias de venta y elaboración de alimentos en puestos que se ubican en un área común. Muchas de estas actividades se realizan en forma tradicional y las municipalidades se ven involucradas de distintas formas en ellas, incluso con acciones de fomento y difusión de las unidades económicas que participan en estas actividades.

En ocasiones, por las condiciones precarias en las que se desarrollan, es posible observar condiciones de riesgo para la salud, tanto en la elaboración como en la venta de los alimentos.

Se considera que es importante que estas actividades puedan seguir desarrollándose por el valor tradicional y económico que puedan tener, sin embargo se requiere establecer condiciones sanitarias mínimas para los puestos, áreas, manipulación y conservación de alimentos.

Actualmente no hay referencia a este tipo de actividades y lo que se hace en la propuesta es sistematizar las condiciones ya descritas para otras actividades en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) y aplicarlas a la situación descrita.

SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA
<p>[Actualmente no hay referencia a este tipo de actividades en algún artículo del RSA por lo que se incluirá lo siguiente:]</p> <p>Artículo XX.- Las actividades transitorias en las que se elaboren, expendan y/o consuman alimentos, tales como fondas o ramadas de fiestas patrias, fiestas religiosas, fiestas costumbristas, étnicas o cualquier otra actividad similar en la que se congreguen personas y se establezcan puestos para los efectos antes descritos, no requerirán autorización sanitaria para su funcionamiento, no obstante deberán contar con autorización municipal y cumplir con los requisitos sanitarios descritos en este artículo. No se considerarán actividades transitorias aquellas que tengan una duración mayor a 10 días en forma continua.</p>	<p>Se describen las actividades que se regulan y se señalan, a modo de ejemplo, algunas de ellas.</p> <p>Se exceptúan de autorización sanitaria si tienen una duración menor a 10 días. El plazo de duración de la actividad tiene la intención de acotar la concepción de transitoriedad de dichas actividades.</p>

<p>Los requisitos son los siguientes:</p> <p>a) Estar situados en zonas alejadas de focos de insalubridad, malos olores, humo y otros contaminantes, y no expuestos a inundaciones.</p> <p>b) Contar con áreas de recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas separadas de la zona de elaboración y venta de los alimentos. Se entenderá por separación la disposición espacial y temporal del mobiliario, procesos e higiene de la instalación y del personal que impida la contaminación cruzada entre los productos elaborados y los productos que están en elaboración y materias primas.</p> <p>c) El mobiliario, los utensilios y cualquier equipamiento que tome contacto con alimentos deberán ser o estar revestidos de material lavable y no deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad.</p> <p>d) Almacenar las materias primas, envases, utensilios, alimentos en proceso y el producto terminado en condiciones que impidan su contaminación con polvo, agua y otros agentes y no deberán ser colocados en contacto directo con el suelo. Las áreas de preparación de alimentos y almacenamiento de estos y de las materias primas deberán estar protegidos de modo de impedir el ingreso de animales u otros vectores de interés sanitario y de personas ajenas a la actividad. Es decir, deberán contar con techo, paredes y equipamientos que cumplan los objetivos descritos en este inciso. Además, dichas protecciones deberán estar limpias en todo momento.</p> <p>e) Los desechos producidos durante el día deberán ser almacenados en basureros con tapa para la disposición transitoria de basuras. Estas deberán ser sacadas del lugar a contenedores cerrados y comunes para los distintos puestos, cuantas veces sea</p>	<p>El requisito de la letra a) fue tomado del artículo 22 del RSA.</p> <p>Los requisitos descritos en la letra b) fueron tomados del artículo 24 del RSA, pero se incluyó una definición específica para estas actividades a fin que la separación de áreas se aplique a puestos pequeños.</p> <p>Los requisitos descritos en el artículo 25 del RSA.</p> <p>Los requisitos descritos en la letra d) responden a los artículos 40 y 71 del RSA modificados para hacerlos adecuados a las condiciones en que se desarrollan estas actividades.</p> <p>Los requisitos descritos en la letra d) responden a los artículos 39 y 40 del RSA redactado de forma adecuada a las actividades reguladas.</p>
---	---

necesario.

- f) Se deberá contar un sistema de agua potable ya sea de red o por estanques cerrados para su almacenamiento que deberá permitir la disposición permanente de este elemento. El sistema deberá estar diseñado de forma tal que prevenga la contaminación del agua.
- g) Según corresponda se deberá disponer de lavaplatos, un sistema para lavar las materias primas y lavamanos para los manipuladores de alimentos con jabón y toallas de papel como único sistema de secado de manos.
- h) Se deberá disponer de un sistema de almacenamiento de agua residual que permita su retiro cuantas veces sea necesario.
- i) El lugar en que se desarrollen estas actividades transitorias deberá contar dentro de su perímetro con baños para los manipuladores de alimentos y para el público en general. Estos baños deberán mantenerse limpios y deberán disponer de lavamanos, jabón y toalla de papel o secador de manos por aire como único sistema de secado de manos.
- j) Los manipuladores de alimentos deberán mantener las prácticas de higiene descritas en los artículos 54 a 58 y 60 de este reglamento.
- k) El flujo de vehículos y materias primas en el área en la que se encuentren emplazada la actividad transitoria deberá ser ordenado y conocido por todos los manipuladores. La municipalidad que otorgue las autorizaciones será responsable de cumplir con este requisito y las acciones para su cumplimiento deberán quedar documentadas para la verificación por parte de la autoridad sanitaria.
- l) Para la higiene de los procesos se deberá cumplir con lo dispuesto en los artículos 61 al 66 y el 68 de este reglamento.
- m) Los alimentos perecibles que requieren frío para su conservación en estado fresco, enfriado y/o congelado deberán ser

Se trata de requisitos descritos en el artículo 27 del RSA adaptado a las condiciones propias de la actividad.

Los requisitos descritos en los artículos 72, 55 y 32 del RSA adaptados al tipo de actividad.

Los requisitos descritos en el artículo 31 del RSA, apropiado a las condiciones en que se desarrollan estas actividades.

Los requisitos descritos en los artículos 32, 45 y 73 del RSA.

Se establecen requisitos de higiene del personal.

Los requisitos descritos en el artículo 63 del RSA, se responsabiliza a las municipalidades que otorgan la autorización para el desarrollo de estas actividades por los espacios que están autorizando y la prevención de la contaminación de los alimentos desde las condiciones ambientales de esos lugares y que se relacionen con el tránsito de los productos y materias primas.

Se establecen requisitos de higiene de la elaboración de alimentos.

Los requisitos descritos en el artículo 71 del RSA.

mantenidos en esas condiciones para su conservación.  
En dichas actividades transitorias solo se podrá comercializar: leches y productos lácteos; helados; grasas y aceites comestibles; carnes y productos cárneos; pan, productos de pastelería, fideos y productos afines, otros productos farináceos y derivados de cereales y de los tubérculos; azúcares y miel y derivados y los productos elaborados con estos; productos de confitería y similares; conservas; encurtidos; especias y condimentos; estimulantes y fruitivos; semillas y frutos secos; bebidas analcohólicas, jugos de fruta y hortalizas y aguas envasadas, todos los anteriores envasados y provenientes de fábricas autorizadas.  
Además, se podrá expender al público platos preparados usando como materia prima los mismos tipos de alimentos descritos en el inciso anterior, caldos y sopas deshidratadas, levaduras y agentes de panificación, todos los cuales deberán cumplir con las exigencias indicadas en dicho inciso.

Se define el tipo de alimentos que puede venderse en estas actividades transitorias y los componentes de los productos elaborados con estos. De ellas solo se excluyen ingredientes alimentarios tales como aditivos alimentarios en general, suplementos alimentarios y alimentos para deportistas.