



CATEGORÍA:

RESOLUCIÓN SANITARIA



PRESENTACIÓN

Agrokit, guía paso a paso para el emprendimiento agroalimentario, consiste en una caja de herramientas compuesta por información clara y sencilla sobre trámites legales y tributarios de los emprendimientos, permitiendo al usuario, conocer cuáles son los pasos ordenados que se deben realizar, que documentación presentar y donde dirigirse al momento de realizar los trámites correspondientes.

En este manual encontrarás la información necesaria dividida en cinco categorías:

- Inocuidad alimentaria.
- Resolución sanitaria.
- Formalización del emprendimiento.
- Etiquetado nutricional.
- Registro de marca.

Los manuales Agrokit han sido elaborados bajo una metodología de selección de rubros, valorizados según Nro. de emprendimientos asociados a un rubro determinado, valor estimado de la producción asociado al rubro determinado, nivel de integración productiva a nivel territorial: (producción primaria, procesamiento y, comercialización, importación o exportación de materia prima) entre otros criterios.

Según la metodología implementada se determinó trabajar con 5 rubros dentro de la IX región:

- Frutales menores.
- Lácteos y licores.
- Apícola.
- Carne ovina y caprina.

Recuerda guiarte por la información recopilada en el manual, el cual es apoyada por videos multimedia, interactuando por medio de códigos QR que te direccionarán a los sitios web correspondientes.

ÍNDICE

- 03.** ¿Qué es resolución sanitaria?
- 05.** ¿Por qué es importante obtener la resolución sanitaria
- 06.** Ciclo de gestión del usuario
- 07.** Antecedentes requeridos para obtener resolución sanitaria
- 10.** Secuencia de tramitación (Saneamiento básico hasta el alimento)
- 11.** Pasos para obtener resolución sanitaria en línea
- 14.** Fines declarados
- 17.** Grupos de alimentos según su origen y/o tecnología aplicada en su elaboración
- 21.** Antecedentes solicitador según fines declarados
- 29.** Alcantarillado y agua potable
- 33.** ¿Dónde realizar el trámite?
- 34.** Marco legal

¿QUÉ ES RESOLUCIÓN SANITARIA?



La resolución sanitaria es uno de los documentos legales que permiten el funcionamiento de todas las instalaciones* que producen, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen y/o expenden alimentos o aditivos alimentarios en Chile. Además la resolución sanitaria en sectores rurales acreditan el acceso seguro al saneamiento básico (Agua potable y alcantarillado)



Contar con ella significa tener un permiso legal para funcionar en regla, entrega confianza a los clientes al estar certificado por la autoridad sanitaria y sobre todo, **permite entrar al mercado y expandir el negocio para captar más clientes y ventas.**

**Además de la resolución sanitaria es necesario tener la patente municipal, formalización y constitución empresarial.*

Del código sanitario DFL N° 725/67 se desprende del Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96 del Minsal) que establece los requisitos para la producción, importación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano.

Las instalaciones, las modificaciones estructurales y de funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberán contar con autorización de la SEREMI de Salud correspondiente.

Esta tramitación se realiza en la SEREMI DE SALUD (Departamento de acción sanitaria)



Proteger la salud de las personas, es la misión institucional de la SEREMI de Salud.



Proteger la salud de las personas, es el objetivo N° 1 del Sistema de Gestión de Calidad (SGC) de la Subsecretaría de Salud Pública.

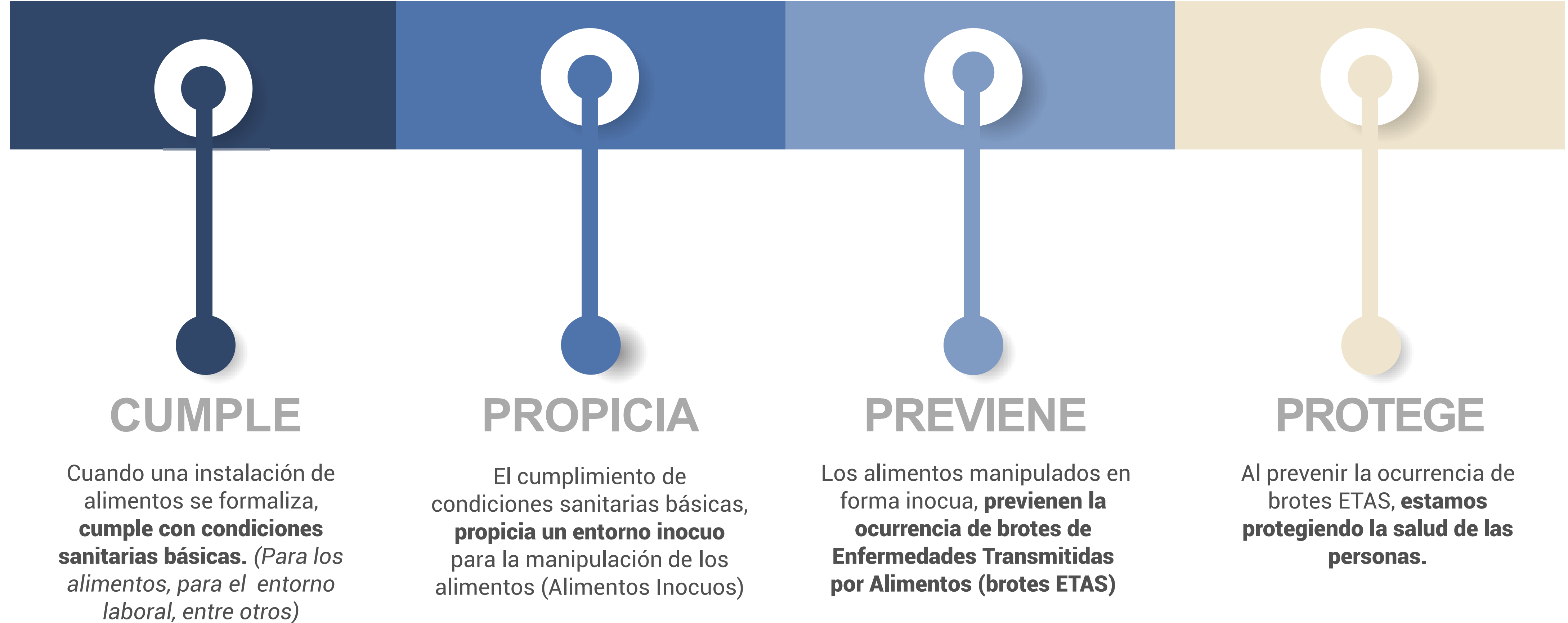


El tramite de autorización de instalaciones de alimentos, es uno de los procesos del alcance del Sistema de Gestión de Calidad Institucional (SGC)



Actualmente, el SGC cuenta con una certificación de calidad basada en la norma ISO 9001:2015

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE OBTENER LA RESOLUCIÓN SANITARIA?



CICLO DE GESTIÓN DEL USUARIO



Obtención de un pronunciamiento conocido como **Autorización municipal** según plano regulador:

- Certificado de zonificación
- Solicitud patente municipal (providencia municipal)

Obtención de la **Resolución Sanitaria**, Saneamiento básico y Alimento, (requisitos)

Obtención de **Patente municipal**

Inicio actividades, cuándo ya se definió previamente la razón social de su empresa

02

**ANTECEDENTES REQUERIDOS PARA OBTENER
RESOLUCIÓN SANITARIA**



*** PARA SOLICITAR LA PATENTE MUNICIPAL (PASO 3) LOS DOCUMENTOS DEL LOS PASOS 1 Y 2 DEBE ESTAR VIGENTES.**

Paso 1

**RESOLUCIÓN
SANITARIA**

¿Qué documentos hay que presentar?

Los documentos varían dependiendo del tipo de instalación y de los fines de instalación:

Tipo de negocio:

- Procesadora
- Envasadora
- Elaboradora

Tipo de actividades:

- Elaboración y venta directa de alimentos
- Elaboración con consumo de alimentos

Paso 2

**PLAN
REGULADOR**

¿Qué documentos hay que presentar?

Se deben solicitar una autorización para el emplazamiento del local (Zoonificación), que debe solicitarse en el departamento de obras de la municipalidad.

Paso 3

**PATENTE
MUNICIPAL**

Se solicita en la oficina de renta y patentes
(VERIFICAR OFICINA EN CADA MUNICIPIO)

Ejemplos de tipos de establecimientos:

**LOCAL DE ELABORACIÓN
DE ALIMENTOS**

Local donde se elaboran productos generalmente envasados que posteriormente son distribuidos a las instalaciones que los comercializan en forma directa al público consumidor.

En este tipo de locales están las fábricas y/o elaboradoras de conservas, helados, productos lácteos, confites y chocolates, cecinas, pan, fideos y pastas, bebidas alcohólicas, etc.

**LOCAL DE ELABORACIÓN DE
ALIMENTOS TIPO
PROCESADORA**

Ingresa en esta categoría aquellos locales o empresas que realicen algún tipo de transformación poco compleja en los alimentos. Como, por ejemplo: deshidratado, picado, liofilizado, ahumado, etc.

Azúcar, sal, pescados, mariscos y productos del mar, frutas y hortalizas, té, café, mate, hierbas aromáticas para infusión, frutos secos, productos lácteos y subproductos, carnes y subproductos comestibles. Procesadora o envasadora de miel y productos apícolas, entre otros.

**LOCAL DE ELABORACIÓN DE
ALIMENTOS TIPO ENVASADORA**

Ingresa en esta categoría aquellos locales y empresas que sólo se dediquen al envasado de productos alimenticios de establecimientos autorizados.

Envasadora de alimentos congelados, envasadora de alimentos no perecibles, envasadora de legumbres y cereales, envasadora de pescados y mariscos, envasadora de platos preparados, envasadora de quesos, envasadora de té, café y frutos del país.

Pasos: (1) Verificar saneamiento básico de la actividad (¿Cuenta con agua y alcantarillado autorizado?)



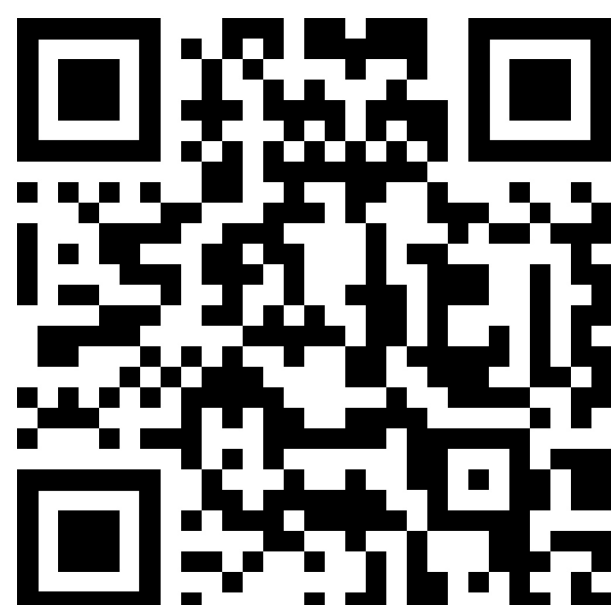
(2) En caso de no contar con saneamiento tramitar sistema particular de alcantarillado y/o Agua (aprobación y autorización)

(3) Contando con agua potable y alcantarillado autorizado, tramitar autorización de alimento

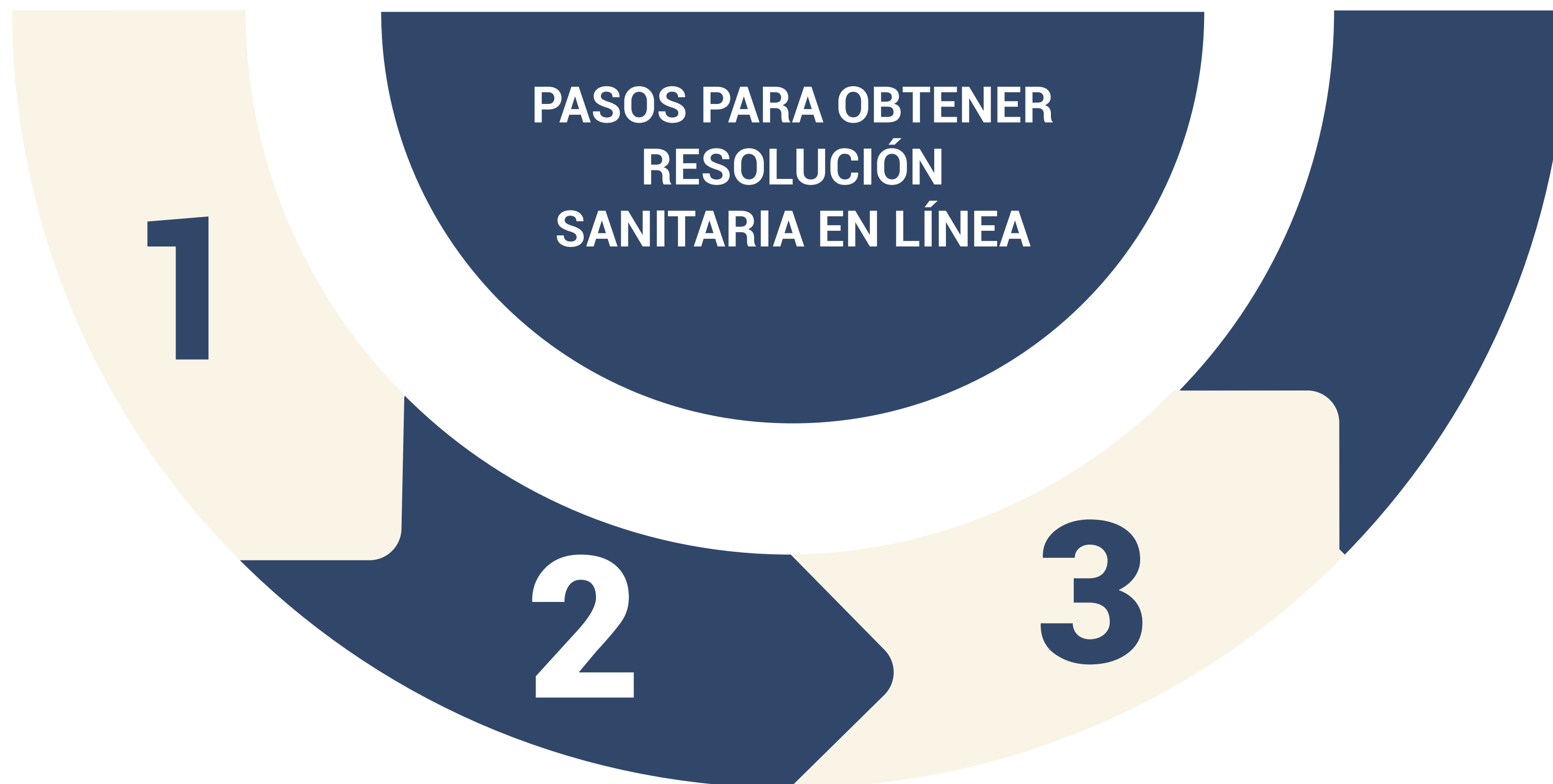


Haz click aquí para ver video de INDAP de ¿Cómo obtener resolución sanitaria de agua potable y alcantarillado?

Ingresar a la plataforma de trámites de la Seremi de Salud y realizar una simulación para conocer los requisitos normativos e indagar en el proceso de solicitud de Resolución Sanitaria (RS)



Escanea aquí para ingresar a la pág. De inicio de la SEREMI DE Salud y solicitar el trámite en línea.



Llevar los fines declarados de su local y los atributos (Pág 15-16, detalles sobre fines)

Una vez que se le entrega la simulación, trabajar en la recopilación de los antecedentes solicitados para formalizar carpeta o ingresar documentos en línea



Acercarse a las oficina de la SEREMI en caso de Dudas, consultas o problemas para subir tramites. En la oficina se puede solicitar la autorización de Alimentos.

¿QUÉ SON LOS FINES DE LA INSTALACIÓN?

Actividades que se realizan dentro de una instalación, las que determinan el riesgo sanitario y caracterizan a una instalación específica. Cada fin está conformado por un par (Acción + objeto)

Ejemplo:

- *Elaborar + Producto lácteo*
- *Exender + Confites*
- *Transportar + Alimento que requiera refrigeración*



CONSIDERACIONES

La resolución sanitaria dependerá del local de alimentos en virtud de los tipos y fines establecidos serán los requisitos normativos solicitados por la autoridad de salud

(Se tramitan de la siguiente forma)

A) LOCALES DE ALIMENTOS CON CONSUMO

B) LOCALES DE ALIMENTOS SIN CONSUMO O CON CONSUMO AL PASO

C) CAMBIO USO DE SUELO (IFC)

En ambos casos los requisitos son prácticamente los mismos, salvo en el *requerimiento de los baños para clientes separados por sexo según normativa para los locales con consumo.*

Es un trámite que se realiza en la Seremi de Agricultura y tiene como objetivo destinar terrenos agrícolas a actividades urbanas o industriales. Hay que presentar la documentación que acredite que no se perderá suelo con importancia agrícola además de no generarse un núcleo urbano al margen de los instrumentos de planificación.

D) MEF (MICROEMPRESA FAMILIAR)

La diferencia es que *se puede utilizar los espacios disponibles en la Vivienda*, se pueden adecuar a los requisitos sanitarios básicos y los baños de la casa pueden ser ocupados por el personal, asumiendo que trabajan en su mayoría familiares, también el costo es

¿ QUÉ ES UNA MICROEMPRESA FAMILIAR?

La microempresa familiar es una empresa, perteneciente a una o más personas naturales que residan en la casa habitación, que puede desarrollar labores profesionales, oficios, industria, artesanía, o cualquier otra actividad ya sea de prestación de servicios o de producción de bienes.

- Se excluye aquellas actividades peligrosas, contaminantes o molestas.

Requisitos para acceder a la ley MEF

1. *Acreditar que es legítimo ocupante de la vivienda en que se desarrollará la actividad empresarial.*
2. *Declarar el monto del capital propio destinado a la Actividad.*
3. *Que la actividad económica que constituya su giro se desarrolle en la casa habitación familiar.*
4. *Que en la microempresa familiar no trabajen más de cinco trabajadores ajenos a la familia.*
5. *Valor máximo de los activos productivos de la microempresa familiar.*
6. *Que su actividad es inofensiva, es decir, no produce contaminación.*

03

FINES DECLARADOS



¿QUÉ SON LOS FINES DECLARADOS?



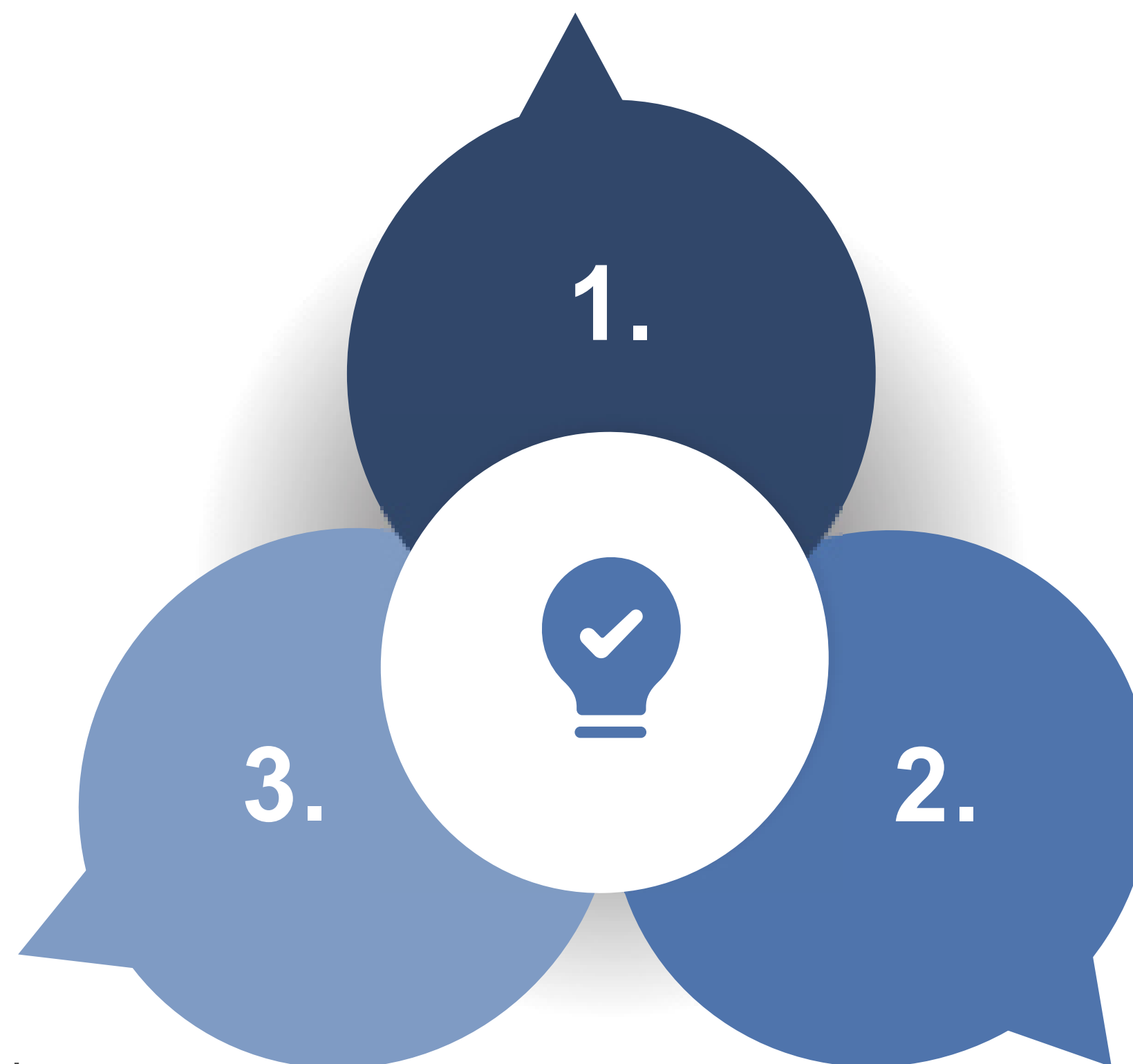
SON LA DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE SE VAN A ELABORAR EN EL LOCAL.

Es muy importante tener muy claro lo que se quiere elaborar, ya que de esto depende la descripción de los procesos, la infraestructura de la sala requerida para realizar dichos procesos y poder cumplir con los requisitos Normativos.

Los fines declarados inciden en el valor de la resolución.

IMPORTANCIA DE LOS FINES

Ayuda a definir los flujos de proceso,
según líneas de producción.



Tener claridad en lo que se quiere
elaborar en el presente e
incorporación a futuro, ayuda a
planear un diseño lógico para
desarrollar los procesos de forma
eficiente.

Permite conocer el
equipamiento requerido,
materias primas e
insumos.

04

**GRUPOS DE ALIMENTOS SEGÚN SU ORIGEN Y/O
TECNOLOGÍA APLICADA EN SU ELABORACIÓN**



1. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
1.1 Leches crudas
1.2 Leches y crema pasteurizada (con o sin saborizantes)
1.3 Leches y cremas en polvo
1.4 Leches UHT y crema UHT
1.5 Leches evaporadas y crema esterilizada
1.6 Leches condensadas azucaradas y manjar (dulce de leche)
1.7 Yogurt y productos lacteos fermentados o acidificados
1.8 Postres lacteos no acidificados en envase original de fabricación
1.9 Quesillo, queso fresco, queso chacra, queso de suero
1.10 Quesos maduros (incluido queso rallado)
1.11 Quesos no madurados (queso suave y queso crema)
1.12 Quesos procesados (fundidos y en polvo)

2. HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS
2.1 Helados base leches simples y mezclas liquidas para helados
2.2 Helados base leches complejos con cultivos bacterianos
2.3 Helados base agua
2.4 mezclas deshidratadas para helados

3. PRODUCTOS GRASOS
3.1 Mantequillas y margarinas

4. CALDOS, SOPAS ,CREMAS Y MEZCLAS DESHIDRATADAS
4.1 Caldos, sopas, cremas y pure de papas deshidratadas instantáneas
4.2 Caldos, sopas, cremas, salsas y pure de legumbres deshidratadas que requieren cocci3n
4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.)
4.4 Mezclas en seco que requieren cocci3n (budines, flanes, etc.)

5. PRODUCTOS ELAVORADOS A PARTIR DE CEREALES
5.1 Harinas y almidones
5.2 Pastas frescas
5.3 Fideos y pastas rellenas desecadas
5.4 Cereales para desayuno

6. AZUCARESY MIEL
6.1 Azúcares
6.2 Miel

7.PRODUCTOS DE CONFITERIA

7.1 Productos de cacao y chocolate

7.2 Confitería de azúcares y frutos secos

8. PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTERIA

8.1 Pan y masas sin relleno

8.2 Masas con relleno y/o coberturas

8.3 Productos farinaceos para coctel

9. ALIMENTOS DE USO INFANTIL

9.1 Fórmulas deshidratadas para niños menores a 12 meses

9.2 Fórmulas deshidratadas para niños mayores a 12 meses

9.3 Preparaciones comerciales esterilizadas

9.4 Preparaciones reconstituidas, listas para el consumo administradas exclusivamente por biberones o mamaderas

9.5 Platos preparados y papillas listos para el consumo

10. CARNES Y PRODUCTOS CARNEOS (incluidas carnes de ave y de caza)

10.1 Carne cruda

10.2 Carne de ave cruda

10.3 Cecinas cocidas

10.4 Cecinas crudas (cecinas crudas frescas y hamburguesas)

10.5 Cecinas crudas maduras

10.6 Cecinas crudas acidificadas

11. PESCADOS Y PRODUCTOS DE PESCA (incluido crustáceos, moluscos y cefalópodos)

11.1 Moluscos bivalvos frescos

11.2 Pescados y mariscos crudos congelados

11.3 Pescados y mariscos precocidos o cocidos congelados

11.4 Pescados y mariscos ahumados

12. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

12.1 Huevo pasteurizado, líquido, congelado, deshidratado

12.2 Huevos frescos

13. SALSAS, ADEREZOS, ESPECIAS Y CONDIMENTOS

13.1 Mayonesa y otras salsas en base a huevo

13.2 Ketchup, salsa y condimento de mostaza, salsa de tomate pasteurizada y/o preservada salsa de ají y aderezos

13.3 Especias y condimentos

15. COMIDAS Y PLATOS PREPARADOS

15.1 Comidas y platos cocidos, que se sirven caliente, listos para el consumo, excepto emparedados

15.2 Comidas y platos mixtos con ingrediente(s) crudo(s) y/o cocido(s), incluidos emparedados

15.3 Comidas y platos pre-elaborados que necesariamente requieren cocción

14. FRUTAS Y VERDURAS (incluyendo papas, leguminosas, champiñones, frutos de cáscara y almendras)

14.1 Frutas y verduras frescas

14.2 Frutas y otros vegetales comestibles, pre-elaborados, listos para el consumo

14.3 Frutas y otros vegetales comestibles pre-elaborados, que requieren cocción

14.4 Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que requieren cocción

14.5 Frutas y otros vegetales comestibles congelados, que no requieren cocción

14.6 Zumos, néctares, bebidas a base de frutas y verduras no pasteurizados

14.7 Frutas y verduras desecadas o deshidratadas

14.8 Frutas y berduras en vinagre, aceite, salmuera o alcohol, productos fermentados

14.9 Mermeladas, jaleas, cremas de castañas, fruta confitada, preparados de frutas y verduras (incluida la pulpa

16. BEBIDAS Y AGUA

16.1 Bebidas analcoholicas carbonatadas

16.2 Bebidas analcoholicas no carbonatadas (zumos, néctares pasteurizados y productos concentrados en su envase original)

16.3 Agua potable y hielo

16.4 Aguas minerales y aguas envasadas

06

ANTECEDENTES SOLICITADOR SEGÚN FINES DECLARADOS

DOCUMENTO: REQUISITOS AUTORIZACIÓN DE ALIMENTOS



Tipo de instalación: Local de Elaboracion de Alimentos

Fines:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Elaborar confituras o similares
2	Elaborar salsas y aderezos

Antecedentes:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público o resolución de la obra de alcantarillado particular
2	Plano o croquis de planta e instalación sanitarias a escala
3	Descripción general de procesos de elaboración
4	Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor, vapor y sistema de frío según corresponda
5	Autorización municipal de acuerdo al plano regulador
6	Comprobante de pago de agua potable de red pública o resolución de la obra de agua potable
7	Sistema de eliminación de desechos
8	Listado de materias primas que empleará
9	Listado de tipos de alimentos que elaborará

Atributos:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Cantidad de personal femenino
2	Cantidad de personal masculino
3	Capacidad máximade producción
4	Horario de trabajo
5	Instalaciones colindantes al norte
6	Instalaciones colindantes al oriente
7	Instalaciones colindantes al poniente
8	Instalaciones colindantes al sur
9	Nivel de ventas
10	Superficie total contruida
11	Superficie total de zonas de elaboración

Tipo de instalación: Local de Elaboracion de Alimentos

Fines:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Elaborar leche y productos lácteos

Antecedentes:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público o resolución de la obra de alcantarillado particular
2	Plano o croquis de planta e instalación sanitarias a escala
3	Descripción general de procesos de elaboración
4	Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor, vapor y sistema de frío según corresponda
5	Sistema de control de calidad sanitaria con que contara
6	Autorización municipal de acuerdo al plano regulador
7	Comprobante de pago de agua potable de red pública o resolución de la obra de agua potable
8	Sistema de eliminación de desechos
9	Listado de materias primas que empleará
10	Listado de tipos de alimentos que elaborará

Atributos:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Cantidad de personal femenino
2	Cantidad de personal masculino
2	Capacidad máxima de producción
3	Horario de trabajo
4	Instalaciones colindantes al norte
5	Instalaciones colindantes al oriente
6	Instalaciones colindantes al poniente
7	Instalaciones colindantes al sur
8	Niveles de ventas
9	Superficie total contruida
10	Superficie total de zonas contrucción

Tipo de instalación: Local de Elaboracion tipo envasadora

Fines:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Envasar alimentos congelados
2	Envasar alimentos que no requieren refrigeración
3	Envasar alimentos que requieren refrigeración

Antecedentes:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Autorización municipal de acuerdo al plano regulador
2	Comprobante de pago de agua potable de red pública o resolución de la obra de agua particular
3	Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público o resolución de la obra de alcantarillado particular
4	Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor y sistema de frío según corresponda
5	Descripción general de los procesos
6	Plano o croquis de planta e instalación sanitarias a escala
7	Sistema de control de calidad sanitaria con que contare
8	Sistema de eliminación de desechos
9	Listado de materias primas que empleará
10	Listado de tipos de alimentos que elaborará

Atributos:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Cantidad de personal femenino
2	Cantidad de personal masculino
3	Capacidad de refrigeración
4	Capacidad máxima de producción
5	Horario de trabajo
6	Instalaciones colindantes al norte
7	Instalaciones colindantes al oriente
8	Instalaciones colindantes al poniente
9	Instalaciones colindantes al sur
10	Niveles de ventas
11	Superficie total construida
12	Tipo de refrigerante

Tipo de instalación: Local de Elaboracion de Alimentos

Fines:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Elaborar leche y productos lácteos

Antecedentes:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público o resolución de la obra de alcantarillado particular
2	Plano o croquis de planta e instalación sanitarias a escala
3	Descripción general de procesos de elaboración
4	Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor, vapor y sistema de frío según corresponda
5	Sistema de control de calidad sanitaria con que contara
6	Autorización municipal de acuerdo al plano regulador
7	Comprobante de pago de agua potable de red pública o resolución de la obra de agua potable
8	Sistema de eliminación de desechos
9	Listado de materias primas que empleará
10	Listado de tipos de alimentos que elaborará

Atributos:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Cantidad de personal femenino
2	Cantidad de personal masculino
2	Capacidad máxima de producción
3	Horario de trabajo
4	Instalaciones colindantes al norte
5	Instalaciones colindantes al oriente
6	Instalaciones colindantes al poniente
7	Instalaciones colindantes al sur
8	Niveles de ventas
9	Superficie total contruida
10	Superficie total de zonas contrucción

Tipo de instalación: Local de Elaboracion tipo procesadora

Fines:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Procesar Carne y subproductos comestibles de ganado menor

Antecedentes:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Autorización municipal de acuerdo al plano regulador
2	Comprobante de pago de agua potable de red pública o resolución de la obra de agua particular
3	Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público o resolucipon de la obra de alcantarillado particular
4	Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor, vapor y sistema de frío según corresponda
5	Descripción general de los procesos de elaboración
6	Plano o croquis de planta e instalación sanitarias a escala
7	Sistema de control de calidad sanitaria con que contara
8	Sistema de eliminación de desechos
9	Listado de materias primas que empleará
10	Listado de tipos de alimentos que elaborará

Atributos:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Cantidad de personal femenino
2	Cantidad de personal masculino
2	Capacidad máximade producción
3	Horario de trabajo
4	Instalaciones colindantes al norte
5	Instalaciones colindantes al oriente
6	Instalaciones colindantes al poniente
7	Instalaciones colindantes al sur
8	Niveles de ventas
9	Superficie total construida
10	Superficie total de zonas construcción

Tipo de instalación: Local de Elaboracion tipo procesadora

Fines:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Procesar azúcar, miel y productos apícolas

Antecedentes:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Autorización municipal de acuerdo al plano regulador
2	Comprobante de pago de agua potable de red pública o resolución de la obra de agua particular
3	Comprobante de pago de sistema de alcantarillado público o resolución de la obra de alcantarillado particular
4	Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor, vapor y sistema de frío según corresponda
5	Descripción general de los procesos de elaboración
6	Plano o croquis de planta e instalación sanitarias a escala
7	Sistema de control de calidad sanitaria con que contara
8	Sistema de eliminación de desechos
9	Listado de materias primas que empleará
10	Listado de tipos de alimentos que elaborará

Atributos:

ID	DESCRIPCIÓN
1	Cantidad de personal femenino
2	Cantidad de personal masculino
3	Capacidad máxima de producción
4	Horario de trabajo
5	Instalaciones colindantes al norte
6	Instalaciones colindantes al oriente
7	Instalaciones colindantes al poniente
8	Instalaciones colindantes al sur
9	Nivel de ventas
10	Superficie total construida
11	Superficie total de zonas de elaboración

DOCUMENTOS ADICIONALES PARA OTRAS INSTALACIONES



DOCUMENTOS ADICIONALES SI SE TRATA DE UN CENTRO COMERCIAL:

- Carta de autorización para uso exclusivo de los servicios higiénicos del personal manipulador de alimentos, los cuales no deberán estar a más de 75 metros de ellos.



DOCUMENTOS ADICIONALES PARA INSTALACIONES EN LA VÍA PÚBLICA (CARROS, MÓDULOS, CASETAS, KIOSCOS Y PUESTOS DE FERIA):

- Certificado de emplazamiento municipal, cuando corresponda.
- Carta de autorización para uso de servicios higiénicos a no más de 75 metros para el personal manipulador de alimentos, cuando corresponda.

Importante: Los interesados deben cumplir con la normativa sanitaria vigente en cuanto a sus instalaciones y contar con la documentación exigida durante la visita de inspección.

07

ALCANTARILLADO Y AGUA POTABLE



RILES

Los Residuos Industriales Líquidos, también conocidos como RILes, son aguas de desecho resultantes del proceso, actividad o los servicios de las industrias, y que pueden traer consigo altas concentraciones de elementos contaminantes.

El tratamiento de riles es el tratamiento que se realiza a los residuos industriales líquidos resultantes de ciertos tipos de procesos productivos y que requieren de un tratamiento de descontaminación antes de que lleguen a las redes de alcantarillado o aguas superficiales entre otros.

Este tratamiento es 100% natural, ya que se realiza por medio de bacterias y enzimas naturales, no modificadas genéticamente. Estas dirigen la carga contaminante (grasas, aceites, residuos orgánicos, entre otros), transformándolos en CO₂ y agua.



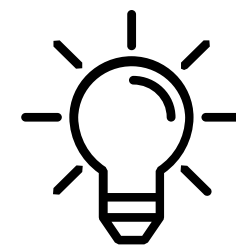
¿QUÉ TIPO DE NEGOCIOS NECESITAN HACER EL TRATAMIENTO DE RILES?

En general cualquier tipo de negocio que deseche residuos líquidos deberá cumplir con la normativa según lugar donde descargue (alcantarillado, aguas superficiales, entre otros). Para poder lograr esto, deberá tener un programa preventivo en conjunto con un tratamiento eficiente que permita lograr este objetivo. Los sectores de actividad más comunes expuesto a este cumplimiento y control son:

empresas, de alimentos, restaurantes, hoteles, supermercados, hoteles, talleres, centro comerciales, etc.

Las Autoridades Sanitarias en Chile, fiscalizan y controlan el nivel de contaminación de estos tipos de residuos líquidos y por tanto, se hace primordial tener sistemas de prevención y control para evitar multas e incluso clausuras por incumplimiento normativo.

¿DE QUÉ FORMA PODEMOS OBTENER AGUA POTABLE DE CALIDAD?



- ✓ Libre de contaminantes micro biológicos, químicos y tóxicos (salubre)

¿Qué debo hacer?

Se debe realizar procedimientos de desinfección del agua. Podemos encontrar tanto métodos físicos (filtración, temperatura, radiación, y procesos electrolíticos) como químicos (yodo, bromo, cloro, ozono y plata). También se deben tener en cuenta algunos aspectos como evitar la entrada de animales a la fuente de agua , no usar y/o preparar agroquímicos cerca de la fuente de agua.

COSTOS DE ANÁLISIS FÍSICO, QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DEL AGUA

SERVICIOS DE ENSAYO: FÍSICOS QUÍMICOS

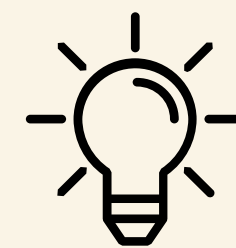
ANÁLISIS SOLICITADO	VALOR UNITARIO UF
Arsenico	\$17,861
Cadmio	\$13,143
Cloruros	\$10,447
Cobre	\$7,751
Cromo Total	\$13,143
Flúoruro	\$13,143
Hierro	\$13,480
Manganeso	\$13,480
Sodio porcentual	\$36,396
Sulfato	\$9,436

SERVICIOS DE ENSAYO: MICROBIÓLOGICO

ANALISIS SOLICITADO	VALOR UNITARIO UF
Coliformes Totales	\$13,480

- Los anteriores son precios referenciales según el valor UF de agosto, 2022

¿DÓNDE REALIZAR EL TRÁMITE?



VÍA PRESENCIAL:

Ingresando el formulario respectivo en el edificio institucional de La Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud el cual se encuentra ubicado en Aldunate 512, Temuco o DAS, SEREMI de Salud M. Rodriguez 1070, próximamente en General Mackenna N° 555, Edificio Newen.

Esto se puede realizar de lunes a viernes, desde las 9.00 a 14:00 hrs.

PRESENTACIÓN EN LÍNEA:

Ingresando con el código QR al sitio web de SEREMI de salud



LEY 19.749, QUE ESTABLECE NORMAS PARA FACILITAR LA CREACIÓN DE MICRO EMPRESAS FAMILIARES.

Decreto Supremo (DS) N° 977 de 1996.

> Reglamento sanitario de alimentos

Decreto Supremo (DS) N° 594 de 1999

> Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas de los lugares de trabajo

Decreto 735/69

> Reglamento de los servicios de agua destinado a consumo humano

Decreto 236/26

> Reglamento general de alcantarillado particular

Decreto 46/02

> Establece norma de emisión de residuos líquidos a aguas subterráneas



Puedes revisar más dudas, en el manual paso
a paso dispuesto por la autoridad sanitaria:
<https://bit.ly/3CQBysY>.

Proyecto elaborado por:



AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



Proyecto apoyado por:



Financiado por:

