

CATEGORÍA:

RESOLUCIÓN SANITARIA

TEMUCO, 2023

Proyecto apoyado por:



ACHIPIA

AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



CAR/ La Araucanía
COMISIONES ASESORAS REGIONALES DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



GUÍA PASO A PASO
PARA EMPRENDIMIENTO AGROALIMENTARIOS



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO

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.

INDICE

- 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.*

El 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.

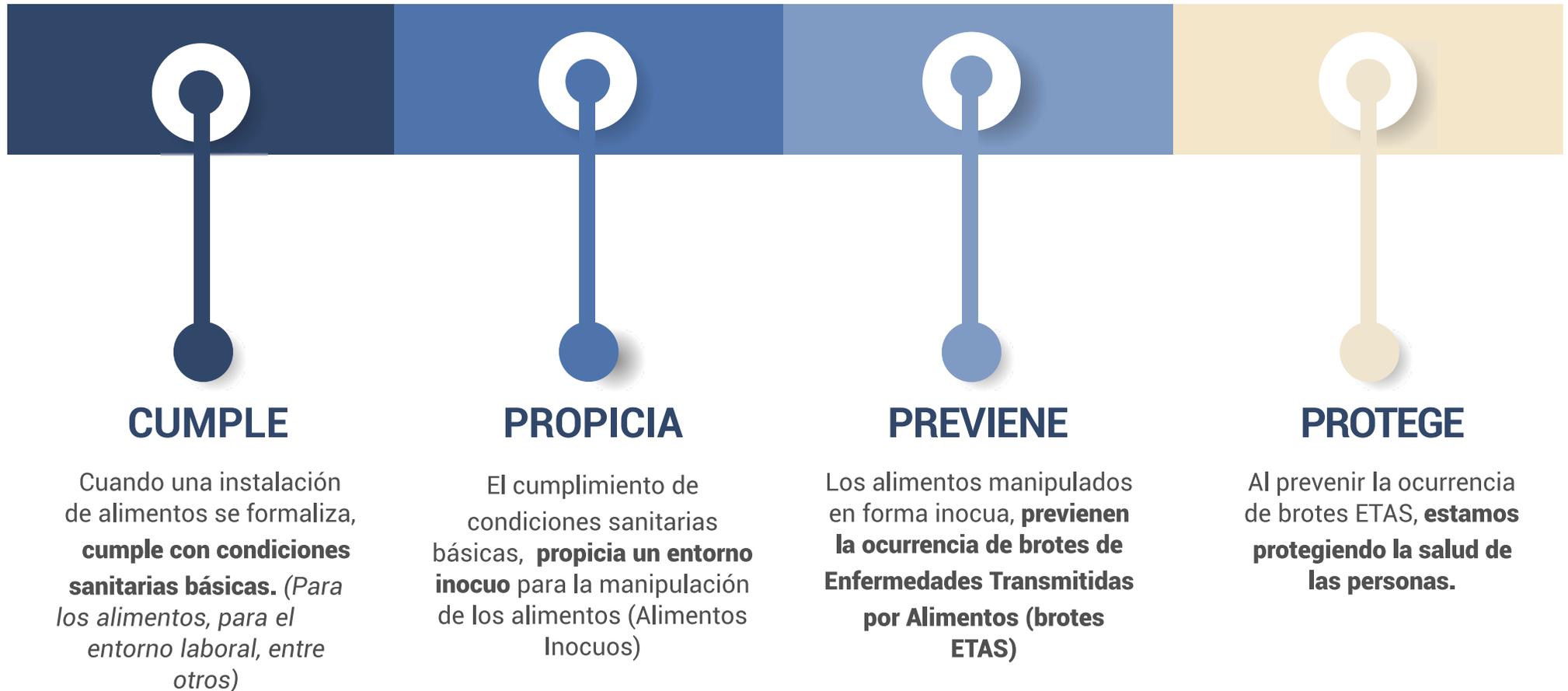
Las instalaciones, las modificaciones estructurales y de funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberán contar con autorización de la SEREMI de Salud correspondiente.

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 trámite 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

2

DIRECCIÓN DE OBRAS MUNICIPALES (DOM)

Hay que solicitar el **Permiso de edificación antes de construir**

- La construcción debe ir según lo que exige el seremi de salud para cada rubro.
- En el caso de que el terreno sea rural consultar la normativa de construcción correspondiente.
- Con el permiso de construcción se inicia la obra. Finalizando esta se solicita la **recepción municipal**.

1

SII

Hay que constituir una empresa que se puede hacer **"Empresa en un día"**



3

SEREMI DE SALUD

Obtención de la Resolución Sanitaria. Saneamiento básico y alimentario (requisitos)



4

OF. DE PARTES

Cuándo esté listo la recepción municipal y resolución sanitaria se entrega la **patente comercial**



VENTAS

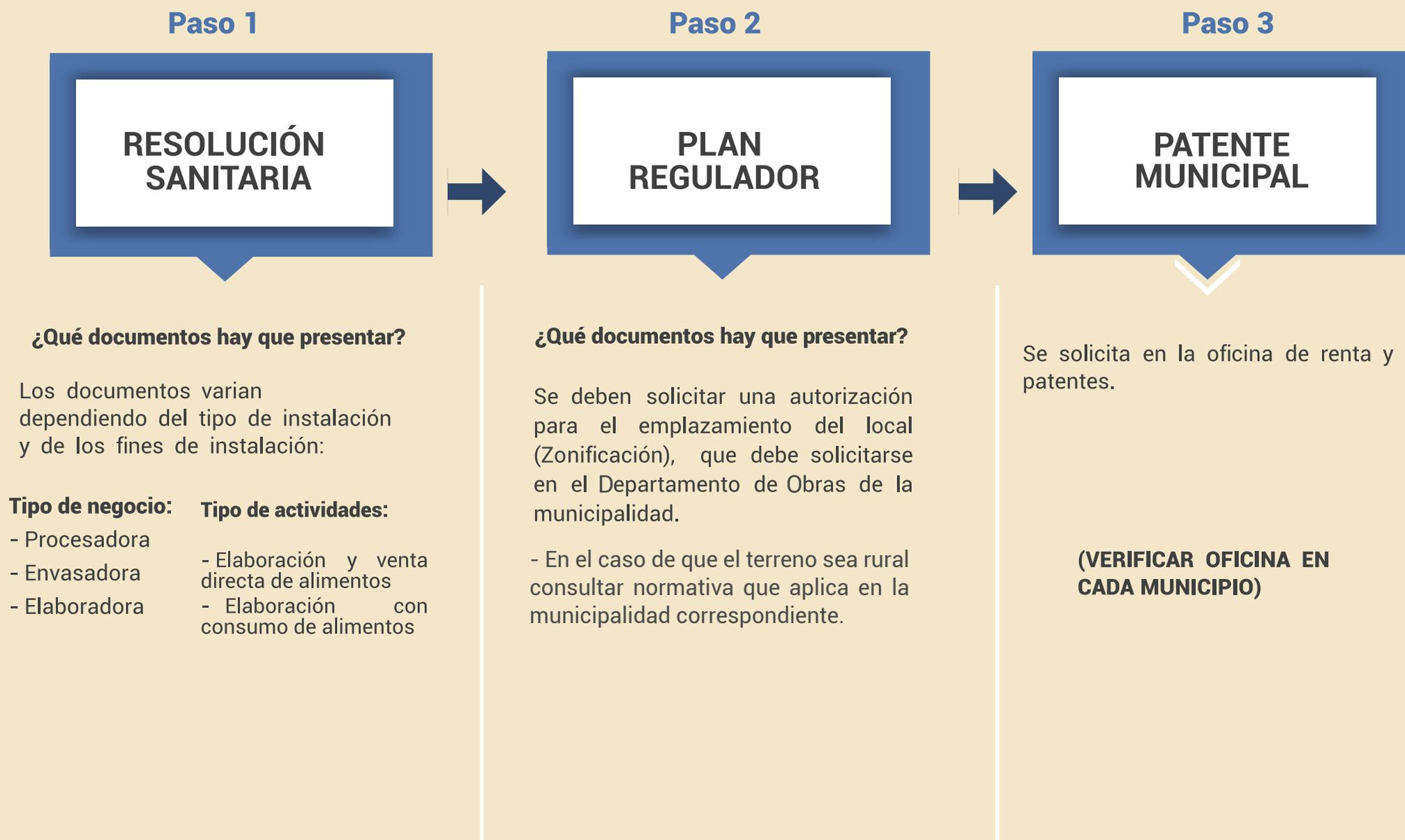


Documentos generales para resolución sanitaria "Chile atiende"

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.



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.

**SECUENCIA DE
TRAMITACIÓN
(DE SANEAMIENTOS
HASTA EL ALIMENTO)**

1

2

3

Pasos: (1)

Verificar el 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.



Escanea este código QR para ver el 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.

PASOS PARA OBTENER RESOLUCIÓN SANITARIA EN LÍNEA

1

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

2

3

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*
- *Expende + 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.



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.*

¿ QUÉ ES UNA MICROEMPRESA FAMILIAR?

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

** Se excluyen aquellas actividades peligrosas, contaminantes o molestas*

03

FINES DECLARADOS



¿QUÉ SON LOS FINES DECLARADOS?



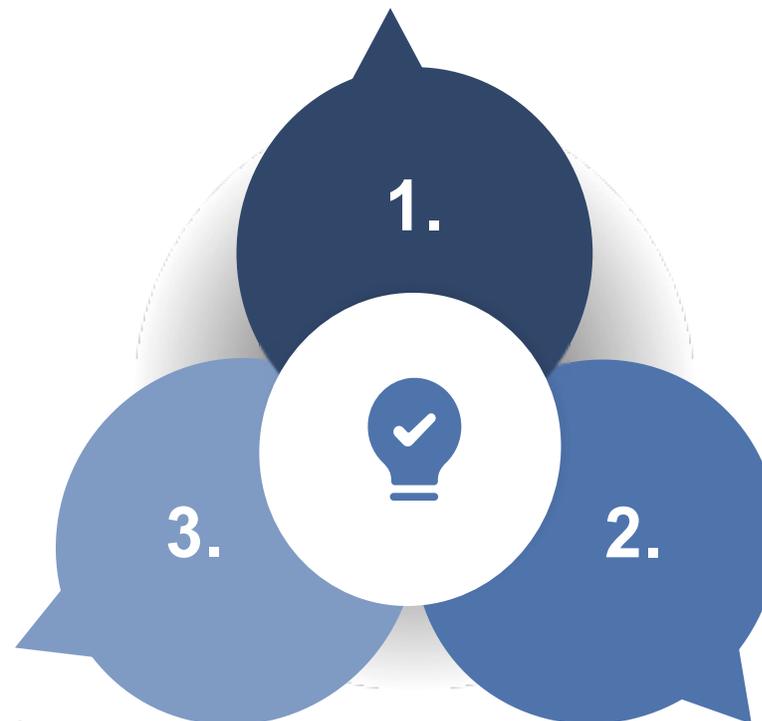
SON LA DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE SE VAN A ELABORAR EN EL LOCAL.

- ✔ "Es muy importante tener claro lo que se quiere elaborar, ya que de esto dependen la descripción de los procesos, la infraestructura de la sala requerida para realizarlos y el cumplimiento de 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. LECHES Y PRODUCTOS LÁCTEOS

- 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 lácteos fermentados o acidificados
- 1.8 Postres lácteos 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 líquidas 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 cocción
- 4.3 Mezclas en seco de uso instantáneo (refrescos, gelatinas, jaleas, budines, cremas, etc.)
- 4.4 Mezclas en seco que requieren cocción (budines, flanes, etc.)

5. PRODUCTOS ELABORADOS 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. AZÚCARES Y MIEL

- 6.1 Azúcares
- 6.2 Miel

7. PRODUCTOS DE CONFITERÍA

7.1 Productos de cacao y chocolate

7.2 Confitería de azúcares y frutos secos

8. PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTERÍA

8.1 Pan y masas sin relleno

8.2 Masas con relleno y/o coberturas

8.3 Productos farinaceos para cóctel

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

1. 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

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 verduras 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)

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

16. BEBIDAS Y AGUA

16.1 Bebidas analcohólicas carbonatadas

16.2 Bebidas analcohólicas 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

05

ANTECEDENTES SOLICITADOS SEGÚN FINES DECLARADOS

DOCUMENTO: REQUISITOS AUTORIZACIÓN DE ALIMENTOS



Tipo de instalación: Local de Elaboración 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 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

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 contará 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
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 construida
10	Superficie total de zonas construcción

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 contará
8	Sistema de eliminación de desechos
9	Listado de materias primas que empleará
10	Listado de tipos de alimentos que elaborará

Atributos:

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 contará
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 construida
10	Superficie total de zonas construcción

Tipo de instalación: Local de Elaboración 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 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 contará
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	Niveles de ventas
10	Superficie total construida
11	Superficie total de zonas construcción

Tipo de instalación: Local de Elaboración 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 contará
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, CASSETAS, 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.

06

ALCANTARILLADO Y AGUA POTABLE





RILES

Los residuos industriales líquidos, también conocidos como RILES, son aguas de desecho resultantes de procesos, actividades o servicios de las industrias, que pueden contener altas concentraciones de elementos contaminantes.

El tratamiento de RILES es el proceso de descontaminación que se aplica a estos residuos líquidos generados en ciertos tipos de procesos productivos, para reducir su carga contaminante antes de que lleguen a las redes de alcantarillado, aguas superficiales u otros sistemas de descarga.

Este tratamiento es 100% natural, ya que se lleva a cabo mediante bacterias y enzimas naturales, no modificadas genéticamente. Estas actúan sobre los contaminantes (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 genere residuos líquidos debe cumplir con la normativa aplicable, según el lugar donde los descargue (alcantarillado, aguas superficiales, entre otros). Para lograr esto, debe contar con un programa preventivo y un tratamiento eficiente que permita alcanzar este objetivo. Los sectores de actividad más comúnmente sujetos a este cumplimiento y control son: empresas de alimentos, restaurantes, hoteles, supermercados, talleres, centros comerciales, etc.

Las autoridades sanitarias en Chile fiscalizan y controlan el nivel de contaminación de estos tipos de residuos líquidos; por lo tanto, es fundamental contar con sistemas de prevención y control para evitar multas e incluso clausuras

¿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
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: MICROBIOLÓGICO

ANALISIS SOLICITADO	VALOR UNITARIO
Coliformes Totales	\$13,480

- Los anteriores son precios referenciales del mes de Agosto, 2022

¿DÓNDE REALIZAR EL TRÁMITE?



VÍA PRESENCIAL:

Ingresar el formulario respectivo en el edificio institucional de La Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de Salud Ubicado en calle Aldunate 512, Temuco o DAS, SEREMI de Salud M. Rodriguez 1070, próximamente en General Mackenna N° 555, Edificio Newen O si no, en las oficinas del ministerio de salud de cada comuna.

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



<https://seremienlinea.minsal.cl/>



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>.

VISITA NUESTRO REPOSITARIO DIGITAL

<https://www.achipia.gob.cl/agrokit/>



Proyecto ejecutado por Universidad Católica de Temuco

Apoyado por ACHIPIA (Agencia Chilena Para la Inocuidad y Calidad Alimentaria) - FIA (Fundación para la Innovación Agraria del Ministerio De Agricultura) - CAR/ La Araucanía (Comisiones Asesoras Regionales de Inocuidad y Calidad Alimentaria)

Temuco, Marzo del 2023

AGROKIT | GUÍA PASO A PASO
PARA EMPRENDIMIENTO AGROALIMENTARIOS