RESOLUCIÓN EXENTA CP N° 7778 / 2025

MATERIA:EXIGENCIAS CELEBRACIÓN FIESTA LA TIRANA 2025.

IQUIQUE , 25 de Abril de 2025

VISTO:

Lo dispuesto en los artículos 6, 7 y 19 N° 9 de la Constitución Política de la República, los artículos 3, 4, 9 letra a) y b), 11, 12, 47, 49, 67 y 77 al 81 del Código Sanitario; Decreto Supremo N° 301, de 1984 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de los Camping o Campamentos de Turismo; Decreto Supremo N°144 de 1961, que establece Normas para Evitar Emanaciones o Contaminantes Atmosféricos de cualquier naturaleza; el Decreto Supremo N°977 de 1996, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; Decreto Supremo N°236, Reglamento General de Alcantarillados particulares fosas sépticas, cámaras filtrantes, cámaras de contacto, cámaras absorbentes y letrinas domiciliaras; Decreto Supremo N°189/2005 Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y de Seguridad Básicas en los Rellenos Sanitarios; Decreto 41 del año 2016, Reglamento sobre condiciones sanitarias para la provisión de agua potable mediante el uso de Camiones Aljibes; Decreto Supremo 735 de 1969, Reglamento de los Servicios de Agua destinados al consumo humano; Decreto Supremo N°7 de 2020 Reglamento sobre Notificación de Enfermedades Transmisibles de Declaración Obligatoria; DFL N°1 del 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto Ley N°2.763 de 1979 y de las leyes N° 18.469 y N°18.933;, Decreto Supremo N°136 del año 2004, del Ministerio de Salud, Reglamento de esa Secretaría de Estado; en el Decreto con Fuerza de Ley N°1/19.653, de 2001, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; en la Ley 19.937; Decreto N°50 de 2025 extendiendo la Alerta Sanitaria hasta el 31 de julio de 2025 establecida por Decreto Supremo N°28 de fecha 01 de septiembre de 2023 del Ministerio de Salud; Decreto N°11, de 2024, del Ministerio de Salud, que decreta alerta sanitaria y otorga facultades extraordinarias que indica por aumento de virus respiratorios estacionales y el decreto N°17/2022, del Ministerio de Salud que designa al Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región de Tarapacá.

CONSIDERANDO:

1.- Que, con fecha 16 de julio de cada año, se realiza la Fiesta Religiosa de la Virgen de La Tirana, en la localidad del mismo nombre, perteneciente a la comuna de Pozo Almonte, responsabilidad de la Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte.

2.- Que, durante la festividad se agregan condiciones ambientales (aumento de polvo en suspensión y humo) y sanitarias, que favorecen la transmisión de enfermedades, además de alojamiento de la población en carpas, falta de agua potable, manejo sanitario deficiente de las aguas servidas, aumento de residuos y vectores de interés sanitario, todo originado por el aumento de la población en precarias condiciones sanitarias, además de la Alerta Sanitaria en la región por la presencia del mosquito de interés sanitario *Anopheles sp* y posibilidad de proliferación de *Aedes aegypti.*

3.- Que, las aglomeraciones y hacinamientos, las diferencias de temperaturas entre el día y la noche y las precarias condiciones higiénicas, aumentan el riesgo de contraer enfermedades respiratorias y gastrointestinales.

4.- Que, las enfermedades transmitidas por los mosquitos *Aedes aegypti y Anopheles sp.* tienen una alta capacidad de producir epidemias, pudiendo afectar un alto porcentaje de la población, dependiendo de su nivel de inmunidad, de la densidad de la población de mosquitos y de los programas e intervenciones de salud pública y control ambiental que se realicen.

5.- Que, en el año 2023, se ha detectado la presencia de *Anopheles sp.*, (zancudo) vector que transmite la malaria, en la Quebrada de Tarapacá, Suca – Miñi Miñe, y Pica de la Región de Tarapacá, motivo por el cual se tiene la Alerta Sanitaria decretada mediante Decreto N°28, del Ministerio de Salud, que decreta Alerta Sanitaria y otorga facultades extraordinarias que indica por presencia y riesgo de reintroducción de *Aedes aegypti* en la Región de Arica y Parinacota y de *Anopheles sp.* en la Región de Tarapacá. Este Decreto fue modificado por Decreto N°50 de 2025 extendiendo la Alerta Sanitaria hasta el 31 de julio de 2025. Sumado a esto, recientemente se han detectado huevos de *Aedes aegypti* en nuestra región, lo que aumenta el riesgo de proliferación de este mosquito, dadas las condiciones sanitarias existentes en la localidad de La Tirana durante la festividad.

6.- Que, esta Secretaría Regional Ministerial de Salud debe efectuar la vigilancia en salud pública y evaluar la situación de salud de la población. En el ejercicio de esta función, le compete mantener un adecuado sistema de vigilancia epidemiológica y control de enfermedades transmisibles y no transmisibles, investigar los brotes de enfermedades y coordinar la aplicación de medidas de control.

7.- Que, asimismo, a esta Secretaría Regional Ministerial de Salud le corresponde velar por que se eliminen o controlen todos los factores, elementos o agentes del medio ambiente que afecten la salud, la seguridad y el bienestar de la población.

8.- Que, como es de público conocimiento, con la llegada del otoño e invierno a nuestro país, aumentan las enfermedades respiratorias asociadas a los virus circulantes.

9.- Que, la situación epidemiológica de virus respiratorios se encuentra en pleno desarrollo, por lo que es necesario mantener las actuales medidas que son dirigidas a las personas sintomáticas respiratorias, las cuales deben hacer uso de la mascarilla, mantener la higienización de manos, contar con las dosis de vacunación al día.

10.- Que, las condiciones sanitarias básicas existentes en el pueblo, como la recolección de residuos domiciliarios, el abastecimiento de agua potable y condiciones de alojamiento, son insuficientes para asegurar el bienestar sanitario de la población flotante y que corresponde a la Secretaría Regional Ministerial de Salud, Región de Tarapacá, atender todas las materias relacionadas con la salud pública y el bienestar sanitario de la región.Dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN:

PRIMERO: EXÍJASE, a la Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte, para que con motivo de la Fiesta Religiosa La Tirana, se dé cumplimiento a las siguientes exigencias sanitarias:

1.- Deberá proveer la limpieza y las condiciones de seguridad de sitios públicos, instalados en la localidad de La Tirana, por llevarse a cabo la fiesta religiosa, entendiéndose por condiciones de seguridad entre otras, señalizar las Vías de Evacuación del poblado y Zonas de Seguridad en tamaños adecuados.

2.- Deberá disponer de receptáculos para el acopio de residuos domiciliarios y asimilables en un número y tamaño adecuado y suficiente considerando la acumulación de basura en las calles previo a la recolección de estos. Además, los residuos, deberán ser retirados por camiones recolectores dispuestos por la I. Municipalidad de Pozo Almonte, con una frecuencia tal, que impida que queden expuestos y constituyan a focos de atracción y proliferación de vectores de interés sanitario, generando malos olores, afectándose así a la salud de la población.

3.- Finalizada las festividades, deberán realizar la limpieza exhaustiva de las calles, así como el retiro de la basura tanto de las calles como las domiciliarias, dejando el pueblo y sus alrededores limpios.

4.- Habilitar servicios higiénicos para el público, en caso de necesidad deberán dotarse de baños químicos en cantidad suficiente, para satisfacer la demanda de la población.

5.- Los baños químicos, deberán estar provistos de medios para la adecuada higienización y secado de manos, contemplando una frecuencia de limpieza diaria y las veces que sea necesario, por parte de empresa encargada a dichos fines. Las aguas servidas que se generen por la utilización de estos servicios, deberán ser trasladadas y depositadas a Plantas de Tratamiento Autorizadas.

6.- Conforme al Decreto N°41/2016 "Sobre Condiciones Sanitarias para la Provisión de Agua Potable Mediante el Uso de Camiones Aljibe", deberá disponer de camiones aljibes en número suficiente, para satisfacer la demanda de agua potable de la población, los cuales deberán distribuir el vital elemento con una concentración de 0,5 ppm de cloro libre residual de desinfectante, no superando las 2,0 ppm, además el responsable como los Operadores deberán contar con sus respectivos Certificados de Capacitación de acuerdo a la normativa antes señalada. Todo vehículo utilizado como camión aljibe deberá estar provisto de un equipo analizador de cloro libre residual a fin de verificar, al momento del llenado de su estanque, que la concentración de dicho desinfectante se encuentre 0,5 y 2.0 mg/L. Será obligación del Operador mantener a bordo del camión, un registro en ruta de las mediciones del cloro libre residual.

7.- La disposición final de los residuos domiciliarios y asimilables, deberá realizarse en la Zanja Sanitaria habilitada especialmente para ello y deberá cubrirse con una capa de material de cobertura diariamente o con mayor frecuencia si ello fuera necesario, a fin de evitar el contacto de los residuos con el medio ambiente, controlar la proliferación de vectores sanitarios, la emanación de olores ofensivos y los riesgos de incendio.

8.- Finalizadas las festividades, se debe realizar la cobertura final de la Zanja Sanitaria, la cual garantice que su abandono no genere riesgo para la salud y la seguridad de la población. Se deberá acreditar, mediante certificado, la Desinsectación de la instalación por una empresa autorizada por esta Autoridad Sanitaria. En este sentido la Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte, tendrá que adoptar las providencias necesarias, para evitar que la zanja, sea ocupada en forma posterior por terceros.

9.- En resguardo de velar por la inocuidad de los alimentos que consume la población y con el único propósito de prevenir enfermedades entéricas y/o brotes de enfermedades trasmitidas por los alimentos (ETA) y no constituir un riesgo para la salud de la población, no podrán otorgar permisos municipales para la venta ambulante, carros, puestos o locales del rubro de alimentos o para el ejercicio de determinadas actividades que requieran de la fiscalización de la Autoridad Sanitaria, sin que previamente se acredite haber dado cumplimiento a los requisitos establecidos en las normativas sanitarias vigentes y conforme a lo señalado y descrito en esta resolución, dejando constancia que no se emiten resoluciones temporales, no obstante velará por el correcto funcionamiento y desarrollo antes, durante y posterior al término de la festividad.

Que, relacionado con lo anterior, el Establecimiento de Salud instalado en el poblado, debe dar cumplimiento al D.S. N°7 de Notificación de Enfermedades Transmisibles de Declaración Obligatoria, correspondiendo a los brotes Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), y todo brote detectado en el lugar, además de las patologías insertas en el decreto.

10.- Debido a las condiciones sanitarias encontradas en la Quebrada de Tarapacá, Suca y Valle de Quisma en la comuna de Pica, por la presencia del mosquito *Anopheles*, responsable de la transmisión de la malaria, y por el reciente hallazgo de huevos de *Aedes aegypti* en Terminal Rodoviario de la comuna de Iquique, transmisor de enfermedades como el Zika, Dengue y Fiebre Amarilla, deberán realizar una campaña de difusión radial de las medidas de prevención y control de los mismos, además de un ordenamiento del medio ambiente, para que no se den las condiciones necesarias para la proliferación y dispersión del vector. Todo abastecimiento de agua debe ser en recipientes herméticos y con un sistema de drenaje para evitar aposamientos, según Resolución Vigente N° 765/2016. Lo anterior a razón del Decreto N°28, D.S N°13 y D.S N° 50, del Ministerio de Salud, que decreta Alerta Sanitaria y otorga facultades extraordinarias que indica por presencia de *Anopheles sp* y posible proliferación de *Aedes aegypti* en la Región de Tarapacá.

11.- Los lugares que son destinados para estacionamientos en el poblado, no deben originar bloqueos de calles que dificulten tener vías expeditas y que no sea impedimento para el normal abastecimiento de agua potable y retiro de residuos; situación observada en años anteriores que, originaron focos de insalubridad en diversos sectores y escases de agua en lugares que la requerían.

12.- Deben llevar control y registro de abastecimiento de agua potable y retiro de residuos domiciliarios, los cuales serán solicitados por fiscalizadores de la institución.

En relación con el abastecimiento de agua potable al poblado por motivo de la fiesta religiosa a través de Camiones Aaljibes, informamos a Ud. que, a partir del 09 de febrero del 2019, entró en vigor el Decreto N°41 del Ministerio de Salud, Reglamento sobre condiciones para la Provisión de Agua Potable Mediante el Uso de Camiones Aljibes, por lo tanto, debe dar cumplimiento a los artículos N°2,7, 8, 10 y 14 de dicho Reglamento.

Esta exigencia se hace extensiva al resto de cada una de las comunidades de la Comuna de Pozo Almonte que se abastece por este sistema.

13.- Para un mejor ordenamiento y celeridad del trabajo fiscalizador, en relación de verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias en resguardo de la salud de los consumidores, la I. Municipalidad de Pozo Almonte, deberá Sectorizar en el poblado donde se desarrolla la fiesta, los espacios destinados para la instalación de puestos y carros para la venta de alimentos, mientras dure dicha festividad.

14.- De las medidas preventivas de enfermedades respiratorias, deberán mantener las medidas actuales de prevención como es el uso de la mascarilla en toda persona que presente síntomas respiratorios; además de la inmunización en la población de la comuna de Pozo Almonte de los grupos objetivos como: personas mayores de 60 años y más, enfermos crónicos, embarazadas y población infantil desde los 6 meses hasta los 10 años, asista vacunado con vacuna de Influenza y Vacuna actualizada COVID-19, con especial énfasis en los integrantes de las cofradías de bailes religiosos, es de relevancia que el proceso de inoculación (inmunización) sea dos semanas previas a la festividad.

EN EL SECTOR CAMPING DE BAILES RELIGIOSOS:

1.- Deberá contar con Autorización Sanitaria de acuerdo a lo establecido en el Decreto 301/84.

2.- Deberá formalizar los siguientes sistemas:

a) Sistema de abastecimiento de agua potable de acuerdo a lo establecido en el Decreto 735/69.

b) Sistema de recolección, tratamiento y disposición de aguas servidas y excretas de acuerdo a lo establecido en el Decreto 236/26.

c) Sistema de abastecimiento de agua potable mediante el uso de camiones aljibes de acuerdo al Decreto 41/2016.

3.- Deberá disponer un estanque de agua de a lo menos 15.000 litros, para abastecer de agua los Servicios Higiénicos, lo que deberán permanecer cerrados herméticamente para evitar ser "Posibles Criaderos de Mosquitos" y la contaminación del agua almacenada.

4.- Deberá mantener en buen estado de funcionamiento los servicios higiénicos, sin filtraciones y limpios. Los pilones de agua potable distribuidos en dicho camping, deberán estar en condiciones de uso, sin filtraciones y con sus correspondientes llaves en buen estado, con drenaje para evitar el aposamiento de agua.

5.- Dotar de receptáculos en números y tamaños adecuados con tapa para disponer los residuos generados en dicho camping.

6.- En caso de necesidad deberá dotarse de baños químicos contemplando uno cada 25 personas.

7.- Los baños químicos deberán estar provistos de medios para la adecuada higienización de manos y deberán tener una frecuencia de limpieza diaria por parte de empresa autorizada con dichos fines.

DE LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS:

1.- Solo se permitirá la elaboración y venta de alimentos en locales establecidos que cumplan con los requisitos para ello, descritos en los requisitos Anexo que son parte integrante de esta resolución, conforme al Reglamento Sanitario de los Alimentos D.S. 977/96, los cuales deberán tener conexión al alcantarillado y agua potable. Se prohíbe el trasvasije y la infiltración de agua residuales.

2.- En carros y puestos de alimentos, sólo se podrá cocinar y expender alimentos, conforme a lo establecido en la normativa sanitaria, emparedados a base de cecinas cocidas, vegetales procesados, masas sin relleno y/o cobertura, infusiones de té y café, palomitas de maíz y algodón de azúcar, empanadas de queso y fruta fresca confitada.

3.- Los carros que cumplan con la normativa sanitaria, sólo podrán expender alimentos que no requieren refrigeración envasados de fábricas autorizadas, mote con huesillos y jugos cítricos, conforme a los requisitos establecidos correspondientes para estos fines.

4.- La venta ambulante de alimentos deberá ajustarse a lo establecido en el D.S. 977/96, autorizándose sólo la venta de alimentos envasados que no requieren refrigeración y helados envasados, los que deben estar rotulados y provenir de fábricas autorizadas.

ESTABLECIMIENTOS DE SALUD:

1.- Designar un referente técnico que cumpla las funciones de Delegado de Epidemiología en la localidad de La Tirana, por el municipio de Pozo Almonte, durante la festividad.

2.- Enviar diariamente la planilla de notificación de enfermedades trazadoras sujeta de vigilancia en esta festividad y cumplir con el Decreto Supremo N° 7/2019.

3.- Facilitar y colaborar con la entrega de información preventiva de salud a la población participante de la festividad, por parte de la Autoridad Sanitaria.

4.- Informar a esta Seremi de Salud respecto a la ubicación del establecimiento habilitado como Dispositivo Sanitario, responsable Técnico, período y horario durante el cual va a funcionar, listado de personal, adjuntando títulos profesionales y prestaciones a otorgar. 5.- Las salas de procedimientos y box de atención médica deben cumplir los requisitos de la Norma Técnica Básica de Autorización Sanitaria, aprobados por el D.S. N°58, 2008; y D.S. N°283, 1997, que aprueba el Reglamento de Pabellones de Cirugía Menor y Salas de Procedimientos; y el Botiquín con condiciones de seguridad y temperatura adecuada de almacenamiento en conformidad a lo que establece el D.S. N° 466, 1984, que aprueba Reglamento de Farmacias, Droguerías, Almacenes Farmacéuticos, Botiquines y Depósitos Autorizados. Los mismos requisitos aplican para el dispositivo de la Cruz Roja, Obispado y otros establecimientos similares, quienes deberán informar de forma oportuna su funcionamiento ante esta SEREMI de Salud.

6.- Que, El SAR y CEFAM de Pozo Almonte, y las Postas Rurales de las localidades de La Tirana y la Huayca, deberán dar cumplimiento a lo establecido en la normativa sanitaria vigente.

7.- La Defensa Civil sólo dispone de una carpa para mantener al paciente hasta el traslado al Dispositivo Sanitario.

8.- No procede la Venta de Medicamentos en almacenes u otro tipo de establecimientos comerciales, no autorizados para dichos fines, dado que estos establecimientos deben contar con autorización sanitaria expresa, conforme a lo que establece el D.S. N°466, 1984, que aprueba Reglamento de Farmacias, Droguerías, Almacenes Farmacéuticos, Botiquines y Depósitos Autorizados.

9.- Aquellos establecimientos de atención de salud, deben cumplir con las condiciones sanitarias y de seguridad básicas a las que deberá someterse el manejo de los residuos generados de acuerdo a lo establecido en el Decreto N°6 del 2009 de Reglamento sobre manejo de residuos de establecimientos de atención de salud (REAS).

SEGUNDO: El incumplimiento de la presente resolución, será sancionada de conformidad al libro X del Código Sanitario.

TERCERO: PUBLÍQUESE, la presente resolución en Portal Web de la Seremi de Salud de Tarapacá.

CUARTO: Notifíquese la presente resolución mediante mail institucional y/o por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria de la Secretaria Regional Ministerial de Salud, a la Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y NOTIFÍQUESE

DAVID RODRIGO VALLE MANCILLA

25-04-2025

SEREMI DE SALUD

Ministerio de Salud

MINISTERIO DE SALUD
FIRMA ELECTRÓNICA
GOBIERNO DE CHILE

Nombre	Cargo	Fecha Visación
Paulino Alvarez Campos	JEFE(A) DEPARTAMENTO ASESORIA JURIDICA	Sin visación
Dolores Romero Rodriguez	JEFE(A) DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA	Sin visación
Karin Aracena Gallardo	JEFE(A) OFICINA ACCION SANITARIA	Sin visación

Distribución:

•Sr. Alcalde Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte, Sr. Richard Godoy Aguirre; alcaldia@impa.gob.cl, relaciones.publicas@impa.gob.cl
•Delegación Presidencial Regional de Tarapacá; partesdprtarapaca.@interior.gob.cl, idonoso@interior.gob.cl; memorales@interior.gob.cl;vberriosc@interior.gob.cl
•Delegación Presidencial Provincial del Tamarugal; ccastillog@interior.gob.cl, sbenedetti@interior.gob.cl
•Gobierno Regional de Tarapacá; carvajalgobernado@goretarapaca.gov.cl
•Diócesis de Iquique, Monseñor Isauro Covili Linfati: comunicaciones.iquique@iglesia.cl, iquique@episcopado.cl
•Departamento Acción Sanitaria, SEREMI de Salud Tarapacá
•Departamento Salud Pública y Planificación Sanitaria, SEREMI de Salud Tarapacá
•Departamento Asesoría Jurídica, SEREMI de Salud Tarapacá
•Gabinete, SEREMI de Salud Tarapacá
•Unidad de Control de Alimentos, SEREMI de Salud Tarapacá
•Unidad de Saneamiento Básico, SEREMI de Salud Tarapacá
•Unidad de Zoonosis y Control de Vectores, SEREMI de Salud Tarapacá
•Unidad de Comunicaciones, SEREMI de Salud Tarapacá
•Oficina de Partes, SEREMI de Salud Tarapacá

Código: cXBOVFtFWA validar en https://ceropapel.minsal.cl/validadoc-minsal

GESTIÓN INTERNA 026827/2025

MEDIDAS EVENTOS TEMPORALES
Festividad Religiosa Virgen La Tirana 2024

La Autoridad Sanitaria que vela por la inocuidad de los alimentos que consume la población, y con el único propósito de prevenir enfermedades entéricas y/o brotes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y no constituir riesgo para la salud, recomienda y exige a los usuarios de los locales de alimentos dar cumplimiento a lo siguiente:

DE LAS ÁREAS Y PROCESOS DE ELABORACION DE ALIMENTOS:

- Las áreas de manipulación deben estar **situadas lejos de focos de insalubridad**, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestos a inundaciones.
- **Contar con agua de calidad potable, de conexión de la red pública o por medio de estanque con una red de distribución interna a la llave dosificadora, la cual deberá ser hermética sin filtraciones. Se PROHIBE el TRASVASIJE de agua.**
- **Donde exista factibilidad, deberán contar con una red de recolección de aguas grises conectada a la red pública de alcantarillado, la cual debe ser hermética (sin filtraciones) o bien si no existe factibilidad, contar con un sistema de alcantarillado particular autorizado por la Seremi de Salud, según corresponda. Se prohíbe la "INFILTRACIÓN" de agua residual.**
- Las áreas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento y sus inmediaciones, deberán estar con superficies duras, tratadas de manera que controlen la presencia de polvo ambiental.
- Se deberán tener separadas **las áreas de recepción y limpieza de las materias primas**, de las áreas de **preparación** y de las **áreas de almacenamiento de materias primas y del producto terminado**.
- Las paredes, pisos y superficies de trabajo que tengan contacto con los alimentos deben ser lisas, atoxicas, no absorbente y lavables.
- Los cielos rasos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua y deberán ser fáciles de limpiar.
- Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores.
- En las áreas de elaboración deberá disponerse de lavamanos provistos de jabón y medios higiénicos para secarse las manos, tales como, toallas de un solo uso o aire caliente
- Los alimentos deberán estar protegidos contra la contaminación medio ambiental, por lo cual se exige que se almacenen en contenedores con tapas, separando los productos crudos, o no sanitizados, de los cocidos o que van de consumo directo, para evitar la contaminación cruzada.
- En el caso de los alimentos que requieran de frío, estos deberán estar debidamente **mantenidos a temperaturas de congelación de -18°C y los refrigerados a temperatura de 0 a 5°C.** Para los **alimentos calientes deberán estar a temperaturas superiores a los 65°C,** con la finalidad de reducir de esta manera al mínimo el deterioro de los alimentos. Por lo que, deberán contar con suministro eléctrico permanente para asegurar las temperaturas de estos.
- Los equipos de calor (cocinas, freidoras, hornos, etc.) deberán estar dentro de las áreas de elaboración, las cuales deben contar con un sistema de extracción de calor, para evitar el calor excesivo y la condensación de vapor de agua.
- Las **materias primas** que se utilicen para la elaboración y expendio de los alimentos, deberán provenir sólo de **fábricas autorizados,** conservando la rotulación donde se indique la fecha de elaboración y vencimiento. Se **PROHIBE** utilizar alimentos de **procedencia clandestina, en especial los cárneos.**
- Se prohíbe el uso de vajilla, cubiertos y cristalería, dado a que no existen las condiciones para hacer un proceso de limpieza y desinfección adecuado. Permitiéndose sólo el uso insumos de **materiales descartables.**
- Se deberá tomar resguardo con los desechos generados, los que se deben mantenerse alejados de las áreas de manipulación de alimentos y debidamente almacenados en contenedores plásticos lavables con tapa, para evitar foco de atracción de vectores (Moscas, baratas, roedores, etc.) y contaminación medio ambiental. El retiro debe ser oportuno y eficaz para evitar que colapsen los contenedores.
-

- Para un adecuado manejo higiénico de los alimentos, se requiere que los **manipuladores de alimentos mantengan un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos**, además, el personal que manipule alimentos **NO DEBERÁ ATENDER PAGOS DEL PÚBLICO**, sea recibiendo o entregando dinero y **no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.**

- Los **manipuladores** deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar **SIEMPRE "ropa protectora", tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello y delantal.** Estos artículos deben ser **lavables**, a menos que sean desechables y **mantenerse limpios.** Este personal **no debe usar objetos de adorno en las manos** cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz

- Los alimentos que se expenden deberán ser de fábricas autorizadas, con sus fechas de vida útil vigentes y además los envasados estar **"ROTULADOS"** conforme a lo que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos en sus artículos 107 al 121.

DEL RECINTO EN GENERAL:

- Deberá contar con las señaléticas de las vías de Escape y Evacuación..
- Cumplir con la Ley de Tabaco 20.660 y sus modificaciones.
- Deberán dar cumplimiento con el Decreto 35/2005 de los Baños Públicos.
- Deberá contar con extintores de incendio, del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que en él existan o se manipulen. El número de extintores dependerá de la superficie a proteger según lo señalado en el Párrafo III del Título III del decreto N°594 de 1999, del Ministerio de Salud.
- Las escaleras de acceso e interiores deberán contar con iluminación suficiente para asegurar su uso seguro. Los peldaños de las escaleras deberán estar provistos con material antideslizante y deberán ser señalizados en forma luminosa en los recintos que funcionen con iluminación reducida.
- Se deberá contar con sistema automático de alumbrado de emergencia, independiente del sistema de abastecimiento eléctrico del local/recinto.

DE LA SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES Y TRABAJADORAS:

- **Condiciones Básicas Generales:**

1.- Disponibilidad de Baños para los trabajadores (as), con agua para aseo personal.
2.- Disponibilidad de Agua suficiente para consumo de los trabajadores (as).
3.- Medidas de Protección contra la Radiación UV. (en caso de trabajo diurno).
4.- Entrega (respaldo físico) y Uso de Elementos de Protección Personal (respaldo físico).

Se deja constancia, que esta Seremi de Salud, dado que no emite Resoluciones de tipo temporal, No emitirá documento que autorice, no obstante, velarán por su correcto desarrollo, con actividades fiscalizadoras, antes, durante y a posterior del evento en las distintas áreas técnicas.

DEPARTAMENTO DE ACCIÓN SANITARIA
SEREMI DE SALUD TARAPACÁ