



Tipo Norma	:Resolución 2079 EXENTA
Fecha Publicación	:31-05-2004
Fecha Promulgación	:12-05-2004
Organismo	:MINISTERIO DE SALUD; SERVICIO DE SALUD COQUIMBO
Título	:DETERMINA REQUISITOS Y EXIGENCIAS SANITARIAS QUE DEBERAN CUMPLIR QUIENES LABOREN O TENGAN A SU CARGO ESTABLECIMIENTOS PERTENECIENTES A LOS RUBROS DE ALIMENTOS Y RECREACIONALES CON EL FIN DE MINIMIZAR RIESGOS PARA LA SALUD DE LA POBLACION
Tipo Versión	:Unica De : 31-05-2004
Inicio Vigencia	:31-05-2004
Id Norma	:225817
URL	: http://www.leychile.cl/N?i=225817&f=2015-01-14&p=

DETERMINA REQUISITOS Y EXIGENCIAS SANITARIAS QUE DEBERAN CUMPLIR QUIENES LABOREN O TENGAN A SU CARGO ESTABLECIMIENTOS PERTENECIENTES A LOS RUBROS DE ALIMENTOS Y RECREACIONALES CON EL FIN DE MINIMIZAR RIESGOS PARA LA SALUD DE LA POBLACION

Núm. 2.079 exenta.- La Serena, 12 de mayo de 2004.- Vistos: Lo dispuesto en la Constitución Política de la República, artículo 19 N°s: 8° y 9°; en el D.F.L. N° 725, de 1968, y sus modificaciones posteriores sobre Código Sanitario, en especial los artículos 1, 3, 9, 51, 52, 67, 156 y siguientes del mismo cuerpo legal; en el D.S. N° 214/01 del Ministerio de Salud; en el D.S. N° 977/96 Reglamento Sanitario de los Alimentos y modificaciones posteriores; en el decreto supremo N° 594 de 1999, Reglamento sobre las condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; en el D.S. N° 301/84 del Ministerio de Salud, Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los campings o campamentos de turismo; en el D.S. N° 209/03 del Ministerio de Salud, Reglamento para el funcionamiento y operación de piscinas; en la ley N° 16.744/68 Normas sobre accidentes del trabajo y enfermedades profesionales; en el decreto ley N° 2.763, de 1979; en el decreto supremo N° 42, de 1986, Reglamento Orgánico de los Servicios de Salud; en el D.S. N° 194/03 del Ministerio de Salud y;

Considerando:

- 1.- Que, el universo de establecimientos pertenecientes a rubros de alimentos y recreacionales ha crecido significativamente, contribuyendo a que su personal carezca de capacitación y educación sanitaria suficientes, herramientas efectivas para prevenir riesgos laborales y para las personas que concurren a esos establecimientos.
- 2.- Que, corresponde a la Autoridad Sanitaria, en especial mediante el fomento de acciones educativas, proteger la salud de la población de los mencionados riesgos, en función de mejorar condiciones sanitarias de los establecimientos, la manipulación de alimentos y el manejo de piscinas, para optimizar la fiscalización y lograr que la calidad sanitaria de sus servicios cumpla las normas vigentes y por ende, se incoen menos sumarios sanitarios.
- 3.- Que, las personas a cargo de estos establecimientos deben proveer de capacitación a su personal, como componente fundamental para desarrollar programas de mejoramiento integral de condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura, que contribuyan a asegurar a la población, la disponibilidad de productos y servicios, sanos e inocuos.
- 4.- Que, en mérito de lo anterior y disposiciones legales vigentes, dicto la siguiente:

R e s o l u c i ó n :

- 1.- Toda persona natural o jurídica que en cualquier circunstancia o a cualquier título, tenga a su cargo o administre el funcionamiento de establecimientos pertenecientes a los rubros que se indican en la presente resolución, entre otros, es responsable que los servicios y productos generados en sus instalaciones, cumplan con los requisitos y exigencias establecidas en la legislación sanitaria vigente y que el personal que en ellos labora, cuente con una instrucción adecuada y continua en las respectivas materias, en consideración de la necesidad de minimizar riesgos para la salud de la población.
- 2.- Determinase que para los efectos de tal consideración serán prioritarios los establecimientos pertenecientes a los siguientes rubros:



Plantas pasteurizadoras y procesadoras de leche, panificadoras de mantequilla, plantas elaboradoras de productos del mar, mataderos de reses y aves, supermercados, restaurantes, fuentes de soda, casinos, clubes sociales, cocinerías, cocinas de establecimientos educacionales y de cualquier naturaleza colectiva, asadurías de aves, recintos de hospedaje y camping que cuenten con piscinas y/o servicios de alimentación, piscinas de uso público y de uso restringido y fábricas de: productos lácteos, helados, cecinas, conservas, pasteles, pan, empanadas, emparedados y de platos preparados.

3.- La Autoridad Sanitaria entregará orientaciones técnicas para las actividades de capacitación que se realicen con esta finalidad, procederá a su registro con fines de catastro y entregará una constancia de este registro, sólo ante la petición expresa de quienes lo soliciten voluntariamente.

4.- Los organismos técnicos de capacitación, centros formadores y cualquier entidad o persona natural que imparta la capacitación, podrán si así lo estiman, presentar ante la Autoridad Sanitaria antecedentes del curso respectivo y entregar posteriormente listados de alumnos, asistentes, en la medida que éstos laboren en establecimientos como los señalados. De solicitar su registro, se incluirán objetivos, temario, horas pedagógicas y docentes.

5.- Recomiéndase a los propietarios y representantes de establecimientos detallados en el numeral 2 anterior el cumplimiento de:

- Velar permanentemente, por contar con personal capacitado y/o entrenado en la función que desempeñe.

- Otorgar facilidades para que el personal a su cargo se capacite.

- Desarrollar programas de mejoramiento integral de condiciones sanitarias y buenas prácticas de operación y/o manufactura, que aseguren la producción y entrega de productos y servicios de óptima calidad sanitaria.

6.- Derógase la resolución exenta N° 4.631 del 23 de septiembre de 2003 de este Servicio de Salud.

7.- Publíquese en el diario de mayor circulación regional y en el Diario Oficial.

Notifíquese.- Ernesto Jorquera Flores, Director Servicio de Salud Coquimbo.