

CONDICIONES MINIMAS DE SEGURIDAD EXIGIDAS POR BOMBEROS

- 1.- Equipos de Extinción de incendios
*Extintores (Si el establecimiento es pequeño debe ser de 10 Lb.), debidamente cargado y con fecha de vencimiento.
- 2.- Señalización zona de evacuación
- 3.- Salida de emergencia
- 4.- Iluminación del establecimiento
- 5.- Cuando el establecimiento es grande
*Señal de alarma
*Sonora
*Visual
*Detector de Incendios
- 6.- Equipo de Primeros Auxilios
- 7.- Servicios Sanitario

CONDICIONES MINIMAS DE HIGIENE Y SANIDAD DEL ESTABLECIMIENTO

(Tiendas, restaurantes, cafeterías, Asadero de pollos, carnes, fama de carne, planta de sacrificio de pollo, carne, conejos, establecimiento de frutas, verduras, lácteos, carnicol y cereales entre otros)

- 1.- Los pisos, paredes y techo del área de exposición de los alimentos a comercializar deben ser en material sanitario, impermeables, no tóxico, no porosos, no absorbentes. De fácil lavado.
- 2.- Los pisos, techos y paredes presentan adecuado mantenimiento y limpieza.
- 3- Las condiciones de aireación e iluminación de las áreas, tanto naturales como artificiales deben ser adecuadas, limpias e higiénicas.
- 4.- El establecimiento debe contar con abastecimiento de agua, tanques de almacenamiento dotados de tapa y suficiente plumilla de suministro.
- 5.-El piso del área de exposición de los alimentos debe presentar pendientes suficiente hacia el desagüe de recolección de aguas cuando se realice el aseo del mismo.
- 6.- El área cuenta con recipientes en buen estado (canecas), con bolsa interior y tapa, deben ser evacuadas diariamente (recolección de residuos sólidos)
- 7.- El área de exposición del alimento presenta total independencia física de las áreas de vivienda y dormitorio.
- 8.- Los alimentos se encuentran ubicados en góndolas en áreas separadas y/o sitios alejados de los detergentes, plaguicidas, jabones entre otros químicos.
- 9.- Cuando se requiera, el establecimiento cuenta con servicios sanitarios, separados por géneros, con señalización y en buen estado y aseo.
- 10.- No se observa presencia de animales, roedores, plagas e insectos.
- 11.- No se observa elementos físicos como tierra, arena, aserrín, entre otros, cerca del sitio de los alimentos.
- 12 Las personas encargadas de manipular alimentos deben presentar el carnet de Manipulación, expedido por la Secretaría de Salud Municipal.
- 13.- Los establecimientos que almacenen materia prima deben adquirir estibas para separar los alimentos de la pared y el suelo.
- 14.- Para almacenamiento de alimentos se deben utilizar canastillas plásticas.
- 15.- Las superficies de picado serán en material sanitario
- 16.- EL material de los equipos y maquinaria deben ser en acero inoxidable.
- 17.- Si el establecimiento vende comidas preparadas, el servido de los alimentos se realiza con utensilios adecuados sin presentar rupturas, ni desportillados.
- 18.- La limpieza y desinfección en el área, utensilios, equipos debe ser la adecuada y periódicamente.
- 19.- EL personal manipulador de alimentos deberá portar el uniforme adecuado (gorro, tapabocas y bata en buen estado de limpieza y mantenimiento).

