

ANEXO N°4

REGLAMENTO SANITARIO “Feria de la comuna de Colchane”

Con fecha 04 de mayo del año 2017. El departamento de salud establece las normas sanitarias a cumplir por los locatarios de la feria de Colchane que presenten como giro; **venta de alimentos preparados.**

Los locales de expendio de alimentos (platos preparados, jugos naturales, pan, sopaipillas, tortas, entre otro) deberán cumplir con los siguientes requisitos para su funcionamiento, en caso contrario se procederá a sanción o cierre del local.

1. Habilitar un lava manos provisorio, que cuente con estanque de agua de 20 litros y desagüe removible.
2. Contar con jabón y toallas de papel.
3. Contar con alcohol gel, disponible para los clientes.
4. Los locatarios deberán contar con delantal y gorro de malla.
5. La manipulación de alimentos deberá ser con guantes desechables.
6. La persona encargada de la preparación de alimentos no podrá manipular dinero.
7. Los desechos al interior del local deberán ser almacenados en recipientes cerrados con bolsas de basura, los cuales posteriormente tendrán que ser depositados en los lugares de acopio habilitados por el municipio.

Se deja establecido que al interior de los locales no se permitirá realizar la preparación de alimentos. A excepción de la cocción de carnes, sopaipillas y tortillas en las parrillas.

Los alimentos cocidos, deberán ser almacenados en recipientes sellados para su posterior distribución. Además se establece que la entrega de platos deberá ser a través de bandejas desechables (alusas).