

¿Cómo obtener tu Resolución Sanitaria? Paso a paso

1. Requisitos

Para obtener la Resolución Sanitaria se necesitan distintos documentos según el tipo de rubro. No obstante, es imperativo cumplir con los requisitos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) antes de la visita de las autoridades sanitarias.

Si elaboras un producto, y cuentas con una sala de proceso exclusiva para esta elaboración. Deberás cumplir los siguientes requisitos al solicitar la Autorización Sanitaria de BPM:

En instalaciones de la sala de proceso:

- Pisos y paredes bien conservados, deben ser de material adecuado (no madera).
- Cielos y estructuras elevadas en buen estado, reducir acúmulo de suciedad, formación de mohos, desprendimientos de partículas.
- Ventanas en buen estado, mallas contra insectos.
- Estructuras auxiliares en buen estado, de manera que no sean causa de contaminación.
- Superficies y equipos en contacto con alimentos en buen estado.
- Registros de las mantenciones preventivas de las instalaciones, equipos y utensilios.
- Abastecimiento de agua potable.
- Sistema de distribución de agua con instalaciones diseñadas y mantenidas para evitar contaminación.
- Servicios higiénicos del personal sin conexión directa con las zonas de preparación de alimentos.
- Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, condensación. Acumulo de polvo y para eliminar el aire contaminado.
- Iluminación natural o artificial adecuada.
- Equipos de iluminación suspendidos sobre el material alimentario protegido para evitar la contaminación del alimento en caso de rotura.
- Lugar independiente de las zonas de elaboración destinado a la disposición de desechos y materiales no comestibles (detergentes, entre otros).

- Medidas necesarias para la disposición y retiro de los desechos, de manera que no se acumulen y no sean foco de contaminación.
- Equipos de frío con control de temperatura y sus correspondientes registros.

Para el área de limpieza y sanitización se deberá cumplir:

- Programa escrito de limpieza y sanitización.
- Registros generados coherentes con lo especificado en el programa
- Se adoptan las medidas necesarias para evitar la contaminación de los equipos después de limpiarse y desinfectarse.
- Productos químicos que presenten riesgo para la salud separado de las áreas de manipulación de alimentos.

Para control de plagas se deberá cumplir:

- Programa escrito de control de plaga y sus registros
- Se impide el acceso de plagas a los desechos. Limpia la zona de almacenamiento y los receptáculos para su evacuación.
- Empresa a cargo del programa de aplicación cuenta con Autorización sanitaria.

Para la higiene del personal se deberá cumplir:

- Programa escrito de higiene personal y sus registros.
- Medidas necesarias para evitar que el personal enfermo pueda transmitirse por los alimentos trabaje en las zonas de manipulación de alimentos. Los manipuladores están capacitados en higiene personal y de alimentos.
- Manipuladores mantienen adecuada limpieza personal y ropa acorde a sus funciones.

Para el área de capacitación se deberá cumplir:

- Programa escrito y con registros de capacitación del personal en materia de manipulación de alimentos.
- Programa escrito y con registros de capacitación de aseo en técnicas de limpieza.

Para materias primas:

- Proviene de establecimientos autorizados y debidamente rotulados e identificados.
- Registro de controles de las materias primas (organolépticas, temperatura, envasado, etc.)
- Especificaciones escritas para cada materia prima (condiciones de almacenamiento, duración, modo de uso, etc.)
- Almacenadas en condiciones que eviten su deterioro y contaminación (envases, temperatura, humedad, etc)

Para procesos y productos terminados:

- Flujo de personal, vehículos y materias primas en las distintas etapas del proceso, es ordenado y conocido por todos para evitar contaminación cruzada.
- Se cuenta con procedimientos escritos de los procesos (formulación del producto, flujos de operaciones, procesos productivos, etc.)
- Productos almacenados en condiciones que eviten su deterioro y contaminación.
- La distribución de los productos terminados se realiza en vehículos autorizados, limpios y en buen estado.
- Para el envasado se utilizan materiales adecuados, mantenidos en condiciones que eviten su contaminación.
- Los productos se etiquetan de acuerdo con las exigencias reglamentarias.

Existen factores críticos, estos son requisitos cuyo no cumplimiento, ya sea individual o múltiple, implican una falta grave, por lo que se rechazará la autorización sanitaria. Estos factores son:

1. Debe disponer de agua potable proveniente de la red pública o de una fuente propia debidamente autorizada por la Autoridad Sanitaria.
2. Debe existir un sistema eficaz y operativo de manejo de los residuos sólidos que impida su acumulación en las zonas de manipulación de alimentos, así como la contaminación de los mismos.

3. Debe existir un sistema eficaz y operativo de evacuación de las aguas residuales.
4. Las condiciones estructurales, de higiene y operación de los servicios higiénicos de los manipuladores de alimentos, deben estar conforme a la reglamentación vigente.

Además, existen aspectos a considerar dentro de la sala de proceso como:

- Se prohíbe la ubicación del baño dentro de la sala de proceso.
- Los utensilios y mesones deben ser de acero inoxidable (no deben ser de madera).
- Los utensilios, ingredientes, envases, entre otros, no deben estar en contacto directo con el piso.

2. Trámite en línea

Puedes dar inicio al trámite en línea antes o después de finalizar las modificaciones en la instalación. Sin embargo, es importante tener presente que se podría realizar una visita de inspección durante este proceso. Puede iniciar el trámite siguiendo los pasos a continuación:

*Nota: Para cada rubro se solicitan distintos documentos. Además, en el punto 7 bloque 3 “Requisitos”, se podría adicionar modificaciones en infraestructura según el rubro.

1. Ingresar a la plataforma Trámites ASDigital a través del navegador GOOGLE CHROME en la siguiente dirección: “<https://asdigital.minsal.cl/>”
2. Ingresar su usuario (RUT sin puntos y con dígito verificador) y contraseña de ASDigital.
3. Ir a “Trámites” en la parte superior de la página, se despliegan varias opciones.
4. Seleccionar “Autorización de Alimentos”. Para iniciar el trámite, deberá llenar el formulario con la información solicitada. Son 10 bloques.
5. Bloque 1 “Antecedentes de la instalación”: Seleccionar tipo de instalación, el fin de la instalación (botón “Fines”, si tiene más de un fin se debe hacer click en el cuadrado del lado izquierdo del nombre para posteriormente seleccionar el botón “agregar”), nombre de fantasía y giro municipal de la instalación.

6. Bloque 2 “Atributos”: Se deben completar los atributos asociados al tipo de instalación seleccionada. Estos cambian según el tipo de instalación y los fines seleccionados.
7. Bloque 3 “Requisitos”: Se muestran los requisitos y la normativa asociada al tipo de instalación y a los fines que ingresó con anterioridad.
8. Bloque 4 “Antecedentes”: Para adjuntar cada documento se debe presionar el icono de clip presente en el lado derecho de cada antecedente. Al subir el documento se habilitarán las opciones de “descargar” y “eliminar”. Los documentos adjuntos son requisitos **obligatorios** para ingresar el trámite. El no adjuntar los antecedentes impide continuar con la solicitud.
*Recuerde **revisar minuciosamente** los documentos que suba al sistema y que estos concuerden con el antecedente solicitado.
9. Bloque 5 “Identificación del solicitante”: Se solicitará información de la persona responsable de la instalación que desea autorizar. Si los datos están en el sistema, se autocompletará de manera inmediata, si no se deberá llenar manualmente.
10. Bloque 6 “Dirección de la instalación”: Se solicitarán los datos geográficos de la instalación que desea autorizar, es decir, dirección, comuna y región.
11. Bloque 7 “Contacto para el trámite”: Se requerirá un contacto para el trámite, esta persona será contactada si el trámite solicitado lo requiere. Se puede agregar más de un contacto (opcional).
12. Bloque 8 “Datos generales”: Se pide ingresar el capital inicial que se invertirá en la instalación, cabe mencionar que basándonos en el capital ingresado se calcula el arancel asociado al trámite que está solicitando. Además, se debe indicar si posee algún beneficio social, se debe adjuntar documento que lo respalde (podría aplicar algún descuento para el trámite).
13. Bloque 9 “Antecedentes Adjuntos”: Puedes agregar documentos adicionales que consideres que sean relevantes para la revisión de la solicitud.
14. Bloque 10 “Declaración”: Se debe declarar que se toma conocimiento de los requisitos sanitarios antes informados seleccionando el check respectivo. Por último, hacer clic en “guardar trámite”.
*Importante: La adulteración o falsedad de los datos ingresados, expone al usuario al rechazo inmediato de la solicitud.
15. Finalizado el trámite de manera remota, el sistema emite un comprobante para pago con el valor correspondiente.
16. Para pagar un trámite debe realizar las siguientes acciones: “Buscar trámite”.
 - 17.1 Para acceder al comprobante para pago, debe seleccionar en su menú de navegación la opción “Usuario” e ir a “Mis documentos (externo)”.
 - 17.2 Al ingresar se le desplegará un listado de todos los trámites que ha ingresado por la plataforma de ASDigital.
 - 17.3 En el listado existe una columna llamada “estado”, se encontrará “disponible para pago”. En la columna de “opciones”, se encuentra disponible la opción de pago de trámite (icono de una mano con tarjeta).
 - 17.4 Se puede pagar en caja o por la página web.

17. Finalmente, la autoridad se pondrá en contacto para agendar la visita.

3. Microempresa Familiar

En caso de haber adecuado su domicilio para la producción de alimentos y posee una microempresa familiar (MEF), considerando que la mayoría de los colaboradores son miembros de la familia, se aplican requisitos según la Ley de MEF. Dichos requisitos comprenden:

- Acreditar que es legítimo ocupante de la vivienda en que se desarrollará la actividad empresarial.
- Declarar el monto del capital propio destinado a la actividad.
- Que la actividad económica que constituya su giro se desarrolle en la casa habitación familiar.
- Que en la microempresa familiar no trabajen más de cinco trabajadores ajenos a la familia.
- Valor máximo de los activos productivos de la microempresa familiar.
- Que su actividad es inofensiva, es decir, no produce contaminación.

