

NORMA TECNICA Nº 9 DE AUTORIZACION SANITARIA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS ESCOLARES.

Ámbito de Aplicación:

Esta norma técnica será aplicada a todos los kioscos ubicados al interior de Establecimientos Escolares de la Armada.

Los alimentos que se puedan vender dependerán del tipo de kiosco con que cuente el establecimiento:

Kiosco Tipo A: no cuenta con conexión a las redes de agua potable ni alcantarillado, ni otro sistema que abastezca de agua potable. Carente de energía eléctrica.

Podrá vender alimentos y bebidas envasadas que provengan de establecimientos autorizados, que no requieran protección del frío o del calor y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio permitidos.

- Leche descremada, sin azúcar adicionada, con o sin sabor por ejemplo: leche en caja individual.
- Agua mineral embotellada con o sin gas.
- Agua saborizada embotellada sin azúcar.
- Néctar, jugos y refrescos sin azúcar.
- Fruta natural
- Frutos secos y semillas sin sal ni azúcar adicionada.
- Chips de fruta deshidratada envasada.
- Infusiones de té o café.

Kiosco Tipo B: cuenta con conexión a las redes de agua potable, alcantarillado u otra red de abastecimiento de agua. Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.

Podrá vender alimentos que provengan de establecimientos autorizados, que requieran o no refrigeración y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio permitidos.

- Todos los alimentos del kiosco tipo A.
- Yogurt descremado sin azúcar.
- Ensaladas envasadas de establecimientos autorizados.

- Ensaladas de frutas frescas sin azúcar adicionada, provenientes de establecimientos autorizados.
- Jugo de fruta natural sin azúcar adicionada.
- Helado de fruta natural y/o yogurt sin azúcar adicionada.
- Batidos de yogurt con fruta natural sin azúcar adicionada.

Kiosco Tipo C: cuenta con conexión a las redes de agua potable y alcantarillado. Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación. Cuenta con áreas de: recepción, selección, limpieza y preparación de materias primas; producción y almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

Podrá vender todos los alimentos de los kioscos tipo A y B; y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio permitidos.

- Platos preparados como ensaladas de verduras, guisos, tortillas de verduras, sopas, entre otros.

Referencias:

1. Decreto Supremo N°977/96 del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos.
2. Reglamento de Ley 20.606, Sobre la Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad.

IDENTIFICACIÓN:

Nombre del Establecimiento Educacional:.....

Nombre Sostenedor/a:.....

Nombre del Director/a del Establecimiento:.....

Comuna:..... RBD (rol base de datos):.....

Nombre del encargado del kiosco escolar:.....

Nombre del evaluador:.....

Fecha de la evaluación:.....

Tipo de kiosco

A..... B..... C.....

Tipo de kiosco			Nº	AMBITO DE INFRAESTRUCTURA	SI	NO
A	B	C				
			1.	Se encuentra alejado de focos de insalubridad, olores, humo, polvo y otros contaminantes.		
			2.	Es de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas.		
			3.	Está conectado a la red eléctrica.		
			4.	Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado.		
			5.	Si no está conectado cuenta con un estanque con capacidad mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen.		
			6.	Cuenta con un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.		
			7.	Los cilindros de gas están instalados y utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador/a y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.		
			8.	Cuenta con sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.		
			9.	Cuenta con un contenedor para las materia primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.		
			10.	Cuenta con depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios.		
			11.	Cuenta con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.		
			12.	Los alimentos y bebidas envasadas provienen de establecimientos autorizados.		
Observaciones:						

Tipo de kiosco			Nº	AMBITO DE PERSONAL	SI	NO
A	B	C				
			1.	El personal a cargo cuenta con una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.		
			2.	Los manipuladores de alimentos no reciben dinero.		
			3.	El personal a cargo cuenta con ropa protectora, cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal.		
			4.	El personal a cargo presenta uñas de las manos cortas, limpias, sin esmalte y sin accesorios como anillos u otros.		
			5.	El personal a cargo cuenta para el lavado de manos con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.		

Observaciones:

Tipo de kiosco			Nº	AMBITO DE ELABORACION	SI	NO
A	B	C				
			1.	Cuenta con áreas de limpieza y preparación de materias primas (área sucia) y área de elaboración (área limpia).		
			2.	En el lugar de elaboración pisos, paredes, cielos son de material impermeable no absorbente, lavables y se encuentran en buen estado y limpios.		
			3.	Ventanas del lugar de elaboración cuentan con malla mosquitera.		
			4.	Para la elaboración solo se utilizan materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.		
			5.	Los productos terminados son almacenados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.		
			6.	Las materias primas y alimentos envasados provienen de establecimientos autorizados.		
Observaciones:						