



Acuerdo de Producción Limpia

Sector Hotelería y Gastronomía de la Región de Valparaíso Continental



En Valparaíso, 16 de noviembre de 2007, comparecen por una parte, el Intendente de la Región de Valparaíso, la Secretaría Regional Ministerial de Salud, la Secretaría Regional Ministerial de Economía, el Director Regional de CORFO, el Director Regional de CONAMA, la Directora Regional de Servicio Nacional de Turismo y el Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Producción Limpia; y por la otra, el Presidente de Consejo Superior de Turismo CONSETUR, el Presidente Asociación Gremial de Patrimonio, Cultura Y Turismo del Litoral de Los Poetas, Presidenta de la mesa público privada de turismo de Aconcagua San Felipe y Los Andes y las empresas del sector hotelería y gastronomía de la Región de Valparaíso quienes adherirán al presente Acuerdo en los plazos estipulados. Los anteriormente citados, concurren a la firma del **“Acuerdo de Producción Limpia del Sector Hotelería y Gastronomía de la Región de Valparaíso continental”**, cuyo texto se desarrolla a continuación.

PREAMBULO

El 25 de junio de 2007, la Presidencia de la República emitió la Circular Gab. Pres. Nº 004, en la que se imparten instrucciones a los Ministerios y Servicios Públicos con competencia en materias ambientales relacionadas con el desarrollo de las actividades productivas, de modo que los Acuerdos de Producción Limpia se amplíen a la mayor cantidad de sectores productivos y empresas posibles.

El propósito fundamental de la producción limpia es incentivar y facilitar el aumento de la competitividad y el desempeño ambiental de las empresas, apoyando el desarrollo de una gestión ambiental preventiva para generar procesos de producción más limpios y fomentar servicios de mayor calidad y excelencia.

Dentro de este marco, las actividades asociadas al sector hotelero y gastronómico implican impactos importantes de considerar para el sector turístico. Por tal razón juegan un rol fundamental las medidas de prevención y control sanitario y ambiental, como parte del diseño de una estrategia que promueva la calidad del servicio fomentando así una mayor competitividad del sector, apuntando a un destino turístico de excelencia.

Al suscribir un Acuerdo de Producción Limpia las empresas del sector hotelero y gastronómico de la Región de Valparaíso tienen las siguientes expectativas:

- Facilitar y promover el desarrollo de medidas de producción limpia que permitan mejorar estándares ambientales, sanitarios y de calidad del servicio, con el objeto de constituir un destino de excelencia turístico, que incremente sus niveles de competitividad.
- Fomentar el desarrollo de un turismo sustentable en la Región de Valparaíso.

- Obtener una Certificación oficial del cumplimiento de las metas y las acciones comprometidas en el presente Acuerdo, dentro de los plazos y los indicadores de desempeño establecidos.
- Mantener un diálogo con la Autoridad para converger en un desarrollo de mejoramiento continuo del sector turístico, compatible con la protección del medio ambiente y los intereses de la sociedad.

Por otra parte, las autoridades, tanto aquellas que tienen competencia en el desarrollo productivo como las interesadas en el desarrollo y protección ambiental, consideran que este sector puede y debe avanzar en materias de eficiencia y calidad en el servicio, protegiendo la salud de las personas y el medio ambiente.

PRIMERO: CONSIDERANDO

- El Decreto Supremo N° 156/2007 del Ministerio de Economía, que establece la Política Nacional de Producción Limpia para el 2010, la cual se orienta a consolidar la producción limpia en la gestión de los actores públicos y privados, con el fin de elevar los estándares ambientales y de competitividad de las empresas chilenas.
- Lo dispuesto en las Normas Chilenas Oficiales: NCh2797.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Especificaciones"; la NCh2807.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Diagnóstico, Seguimiento y Control, Evaluación Final y Certificación de Cumplimiento"; la NCh2796.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) – Vocabulario; y la NCh2825.Of2003: "Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Requisitos para los Auditores y Procedimiento de la Auditoria de Evaluación de Cumplimiento.
- El documento "Una Política Ambiental para el Desarrollo Sustentable", aprobado por el Consejo Directivo de CONAMA en fecha 9 de enero de 1998, según la cual "el desarrollo sustentable es un desafío del conjunto de la sociedad y se representa como un triángulo cuyos vértices, en un equilibrio dinámico, son: el crecimiento económico, la equidad social y la calidad del medio ambiente".
- El documento de Política "Los Acuerdos de Producción Limpia y nuevos criterios de fiscalización", suscrito con fecha 9 de septiembre de 2003 por las Instituciones fiscalizadoras y reguladoras en temas ambientales. Este documento explicita la vinculación y acción de los organismos fiscalizadores que participan y suscriben Acuerdos de Producción Limpia, definiendo los criterios respecto de aquellas empresas que se comprometen en resolver los problemas asociados a la contaminación y aquellas que no lo realizan. Lo anterior, sin perjuicio de las facultades de fiscalización de los servicios públicos respectivos.

- Los principios básicos que rigen los “Acuerdos de Producción Limpia” a saber: a) Cooperación público-privada, b) Voluntariedad, c) Gradualidad, d) Autocontrol, e) Complementariedad con las disposiciones obligatorias consideradas en el APL, f) Prevención de la contaminación, g) Responsabilidad del productor sobre sus residuos o emisiones, h) Utilización de las mejores tecnologías disponibles, i) Veracidad de la información, j) Mantención de las facultades y competencias de los órganos del Estado y k) Cumplimiento de los compromisos de las partes.
- El interés de las instituciones públicas fiscalizadoras de proteger la salud humana y el ambiente.
- El interés de las empresas del sector hotelero y gastronómico de convertirse en un Destino de Excelencia, fortaleciendo la gestión, el comportamiento ambiental y la calidad en el servicio, aumentando de esta forma su competitividad.
- Las intenciones del sector de conseguir una certificación ambiental, comenzando con el presente APL.

SEGUNDO: FUNDAMENTOS Y ANTECEDENTES

La Región de Valparaíso reúne una serie de características idóneas para la actividad turística; a sus condiciones climáticas, variedad de paisajes costeros y rurales, riqueza cultural y patrimonial, se añade una amplia relación de servicios para satisfacer las necesidades del turista. Es así como en la región se ha constituido un conjunto importante y diverso de establecimientos gastronómicos y de alojamiento turístico, que han crecido y ampliado sus servicios con el tiempo, requiriendo de niveles variables de colaboración público-privada para alcanzar el objetivo de convertirse en un destino de excelencia.

Es así como el Sector de Alojamientos Turísticos está representado por alrededor de 463 establecimientos, convirtiendo a la región en la segunda con mayor capacidad hotelera en el país¹.

En cuanto al Sector Gastronómico, este concentra la mayor cantidad de establecimientos del rubro en el país, con alrededor de 754 establecimientos, distribuidos tanto en la costa como en los valles interiores (CPL y PUC Valparaíso, 2007).

Las dificultades que debe enfrentar la actividad hotelera y gastronómica respecto de la gestión ambiental y de la calidad de servicios, están vinculadas al desarrollo de la

¹ CPL y PUC de Valparaíso, “Diagnóstico sectorial y borrador de APL sector gastronómico y hotelero con servicios de restauración – V Región Continental” Valparaíso, abril de 2007.

infraestructura y de la gestión para dar respuesta a los mayores niveles de competencia con otros destinos turísticos nacionales e internacionales.

Entre ellos se puede destacar el interés por entregar alimentos sanos y seguros, lo que se garantiza a través de toda la cadena de producción del servicio, mediante el desarrollo de una gestión que incorpore la aplicación de buenas prácticas higiénico-sanitarias.

Del mismo modo, destaca la necesidad de mejorar la gestión de los residuos sólidos, abordar la evacuación de aguas servidas con altas concentraciones de aceites y grasas, incrementar los niveles de seguridad en sus recintos, tanto para sus clientes como para sus trabajadores, como también abordar los desafíos de la eficiencia energética.

A raíz de todo lo anterior, surge este Acuerdo de Producción Limpia como una forma de facilitar a las actividades del sector Hotelero y Gastronómico de la Región, el alcanzar estándares de calidad ambiental y de servicio, con el fin de satisfacer las exigencias de los turistas nacionales e internacionales y fortalecer a la Región de Valparaíso como un destino turístico atractivo y de excelencia.

TERCERO: NORMATIVA VIGENTE APLICABLE

Las metas y acciones convenidas en el presente Acuerdo, tienen como base el cumplimiento de la normativa medioambiental y sanitaria, relativa a las siguientes materias: inocuidad de los alimentos; residuos líquidos y sólidos, y salud y seguridad ocupacional.

Además considera el cumplimiento de las Normas Chilenas Oficiales de los Acuerdos de Producción Limpia.

- Ley N° 19.300/94, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, “Bases Generales del Medio Ambiente”.
- Ley 16.744/68. Normas sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales.
- DFL N° 725/67, del Ministerio de Salud, que aprueba el Código Sanitario.
- DFL N°1/90, del Ministerio de Salud. que determina materias que requieren autorización sanitaria expresa.
- DS N°594/99, del Ministerio de Salud, que aprueba “Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas de los Lugares de Trabajo”.
- DS N° 977/96, del Ministerio de Salud, que aprueba “Reglamento Sanitario de los Alimentos” y sus modificaciones.
- DS 1775/95, del Ministerio de Salud, que establece normas para la aplicación del artículo 75 del Código Sanitario.

- DS 105/97, del Ministerio de Salud, que establece condiciones para el expendio de frutas y hortalizas.
- DS N°256/91 y sus modificaciones, del Ministerio de Salud que “otorga facultades extraordinarias a los Directores de los Servicios de Salud, que prohíbe la elaboración y expendio de platos preparados en base a hortalizas y frutas crudas que crecen bajo y a ras del suelo y mariscos y pescados crudo; faculta la autorización para elaboración y expendio de platos preparados en base a hortalizas y frutas crudas que crecen bajo y a ras del suelo, erizos, ostras de cultivo y salmones crudos con ciertas condiciones”.
- DS N° 30/1997, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que aprueba “Reglamento del Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental” y sus modificaciones mediante Decreto Supremo N° 95/2002, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia.
- DS N° 40/69 del Ministerio del Trabajo. Reglamento Sobre Prevención de Riesgos Profesionales.
- DS N° 50/2002, del Ministerio de Obras Públicas, que aprueba el "Reglamento de instalaciones domiciliarias de agua potable y alcantarillado".
- Decreto N° 35/05, del Ministerio de Salud, que “Establece condiciones de higiene y seguridad de los baños de acceso público”.
- Decreto N° 194/78, del Ministerio de Salud, que aprueba "Reglamento de Hoteles y establecimientos”.
- Decreto N° 11/84, del Ministerio de Salud, que oficializa la Norma Chilena N° 409.
- NCh409.Of1984; “Requisitos físicos, químicos, radioactivos y bacteriológicos que debe cumplir el agua potable”.

Acuerdos de Producción Limpia

Normas chilenas oficiales cuyo contenido normativo se someten voluntariamente las empresas firmantes del presente Acuerdo:

- NCh2797.Of2003: “Acuerdos de Producción Limpia (APL)- Especificaciones”
- NCh2796.Of2003 “Acuerdos de producción Limpia (APL) – Vocabulario”
- NCh2807.Of2003 “Acuerdos de producción Limpia (APL) - Diagnóstico, seguimiento, control, evaluación final y certificación de cumplimiento”
- NCh2825.Of2003 “Acuerdos de Producción Limpia (APL) - Requisitos para los auditores”

CUARTO: DEFINICIONES

Almacenamiento o acopio de residuos: Se refiere a la conservación de residuos en un sitio y por un lapso de tiempo determinado.

Buenas Prácticas de Manufactura: Permiten al productor de alimentos operar dentro de las condiciones medioambientales favorables para la producción de alimentos inocuos, abarcando aspectos operacionales de la planta y el personal.

Características Organolépticas: Comprende todas aquellas condiciones del producto que sean evaluables usando únicamente los sentidos. Ej.: aspecto, color, olor, sabor y textura

Contaminación: La presencia de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes, o que se presuman nocivas para la salud. La presencia de cualquier tipo de suciedad, restos o excrementos.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.

Disposición final de residuos sólidos urbanos: Procedimiento de eliminación definitivo de los desechos, en un relleno sanitario debidamente autorizado por la Autoridad Sanitaria, con o sin tratamiento previo.

Eficiencia Energética: Reducción del consumo de energía sin sacrificar el confort, calidad de vida y actividad económica a la que sirve, entregando por una parte, los mismos servicios que presta (fuerza motriz, uso de calor, cocción de alimentos, iluminación, procesos electroquímicos), y por otra, reduciendo los costos de producción, contribuyendo al cumplimiento de las exigencias ambientales, reduciendo la dependencia energética y mejorando la competitividad global.

Envase: Cualquier recipiente que contenga alimentos como producto único, que los cubre total o parcialmente y que incluye los embalajes y envolturas.

Establecimiento autorizado: Establecimientos que cuenten con resolución sanitaria.

Estrategia jerarquizada de residuos: Plantea que en términos ambientales, la mejor alternativa es prevenir, evitando la generación de un residuo. En segundo lugar, si no es posible evitar su generación, se debe buscar su minimización. En tercer término, si no es posible minimizar, se debe buscar su tratamiento, y por último, la disposición final del residuo.

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción, envasado, transporte y almacenamiento hasta el consumo final.

Hotel: Establecimiento en que se preste el servicio de alojamiento turístico en habitaciones y otro tipo de unidades habitacionales en menor cantidad, privadas, en un edificio o parte independiente del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo y con entrada de uso exclusivo. Disponen, además, como mínimo del servicio de recepción durante las 24 horas, una cafetería para el servicio de desayuno y salón de estar para la permanencia de los huéspedes, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios (como lavado de ropa u otros).

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que el alimento es aceptable para el consumo humano, de acuerdo con el uso al que se destina.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Manipulador de Alimentos: Corresponde a toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.

Material de envasado de alimentos: Todos los recipientes, como latas, botellas, cajas de cartón u otros materiales, fundas y sacos, o material para envolver o cubrir, tal como papel laminado, película, papel encerado, tela.

Minimización: Acciones para reducir o disminuir en su origen la cantidad y/o peligrosidad de los residuos generados. Considera medidas tales como la reducción de la generación, reutilización de productos usados y reciclaje.

Plagas: Insectos, roedores, pájaros y otras especies menores capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Procedimientos Estándar de Higiene Operacional (SSOP): Son programas considerados dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM o GMP) aplicados en las plantas procesadoras de alimentos.

Producción limpia: Estrategia de gestión empresarial preventiva aplicada a productos, procesos y organizaciones de trabajo, cuyo objetivo es minimizar emisiones y/o descargas en la fuente, reduciendo riesgo para la salud humana y ambiental, y elevando simultáneamente la competitividad.

Programa: Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones.

Programas de auditoria de cumplimiento del Acuerdo de Producción Limpia: Programas de evaluación del grado de cumplimiento del acuerdo de producción limpia suscrito por la empresa.

Programa de Prerrequisitos: Componente esencial de las operaciones de un establecimiento, que tienen por finalidad evitar que los peligros potenciales de bajo riesgo se transformen en altos riesgos como para poder afectar en forma adversa la seguridad del alimento. Se sustenta sobre la base de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM o GMP) y de Procedimientos Estándar de Higiene Operacional (SSOP).

Reciclaje: Recuperación de residuos o de materiales presentes en ellos para ser utilizados en su forma original o previa transformación, en la fabricación de otros productos en procesos productivos distintos al que los generó.

Reducción: Reducir la cantidad y/o la peligrosidad de los residuos generados. Incluye cambios en el diseño de los productos y en sus procesos productivos.

Reutilización: Técnicas de reaprovechamiento de un material o producto, sin cambiar su naturaleza original.

Residuo o desecho: Sustancia, elemento u objeto que el generador elimina, se propone eliminar o está obligado a eliminar.

Ropa de Trabajo: Se refiere a uniformes para garzón/a de restaurant, chef de cocina, personal de servicio de comedor, hoteles, hosterías y casinos, delantales de camarera y mucama, gorras de trabajo.

Ropa de Mantelería: Se refiere a manteles, cubre mantel y servilletas

Ropa de Hotelería: Se refiere a Plumones, cojines, cubrecama, sábanas, almohadas, faldones y cubre colchón, frazadas y fundas. También incluye toallas (manos y cuerpo)

Rótulo: etiqueta, marca o imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se halla escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o hueco grabado o adherido al envase de un alimento.

Superficie higienizables: Superficie impermeable, no absorbente, lisa, no porosa, lavable y de materiales tales como acero inoxidable, mármol, granito, teflón. No se aceptan superficies de madera.

Valorización de residuos: Actividad que implica la obtención de un recurso mayor a la simple disposición del residuo. Entre ellas destaca reutilizar, tratar con recuperación de energía, producción de compost u otra que genere un producto.

QUINTO: OBJETIVOS

Objetivo General

El presente Acuerdo tiene como objetivo incorporar en los establecimientos suscriptores una gestión ambiental integral y de calidad de servicio, que les permitan alcanzar mayores niveles de competitividad, apuntando a un Destino Turístico de Excelencia.

Objetivos Específicos:

1. Lograr que los establecimientos suscriptores del APL:
 - 1.1. Incorporen bases para una adecuada gestión ambiental.
 - 1.2. Entreguen alimentos sanos y seguros.
 - 1.3. Mejoren las condiciones de seguridad y de salud ocupacional.
 - 1.4. Reduzcan o mitiguen la generación de olores.
 - 1.5. Mejoren la evacuación de aguas servidas.
 - 1.6. Implementen prácticas eficientes en el consumo del agua.
 - 1.7. Minimicen la generación de los residuos sólidos.
 - 1.8. Implementen medidas de eficiencia energética.
 - 1.9. Desarrollen programas de capacitación que deriven de los objetivos precedentes.

2. Lograr el compromiso de las autoridades y del sector empresarial suscriptor del acuerdo, para facilitar el cumplimiento de las acciones establecidas en este documento.

SEXTO: METAS, ACCIONES Y PLAZOS DE CUMPLIMIENTO

Los establecimientos privados y organismos de la Administración del Estado que suscriben el presente Acuerdo, cumplirán con las metas y acciones específicas de su responsabilidad en los plazos que a continuación se establecen.

1. BASES PARA LA GESTIÓN AMBIENTAL DE LA EMPRESA

Acción 1.1: Cada establecimiento que suscribe el APL elaborará una política ambiental, que formará parte de la gestión de la empresa.

Indicador de desempeño:

- 1) Elaboración de la política ambiental.
- 2) Difusión de la política a los trabajadores a través de talleres y/o seminarios; y a clientes, lo que se indicará en la carta y otros medios de uso de los clientes y será publicado in extenso en un lugar visible.

Plazo:

- 1) mes 4
- 2) mes 6

Acción 1.2: Cada establecimiento que suscribe el APL mantendrá vigente un encargado del APL, el que llevará registro de todas las acciones comprometidas en el Acuerdo.

Indicador de desempeño: Empleado designado y vigente, respaldado por medio de un documento firmado por el responsable de la empresa.

Plazo: mes 1.

Acción 1.3: Cada establecimiento elaborará e implementará un sistema de registro de insumos, ingredientes y materias primas.

Indicador de desempeño: Registros actualizados, a lo menos mensualmente y disponibles en carpeta del APL (El registro debe considerar los contenidos mínimos señalados en el anexo N° 1 según su aplicabilidad).

Plazo: mes 1.

Acción 1.4: Los establecimientos suscriptores del APL se comprometen a implementar un sistema de aseguramiento de la calidad de los alimentos por medio de protocolos verificables tales como Programas de Prerrequisitos, que incluyan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM o GMP) y los Procedimientos Estándar de Higiene Operacional (SSOP).

Indicador de desempeño: Implementación de un Programa de Prerrequisitos.

Plazo: mes 24.

Acción 1.5: Cada establecimiento que suscribe el APL deberá evaluar el nivel de cumplimiento con respecto a la normativa sanitaria aplicable, según la lista de chequeo disponible en anexo 2.

Indicador de desempeño: Lista de chequeo aplicada

Plazo: mes 6.

2. INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Los establecimientos y organismos suscriptores se comprometen a implementar las acciones que a continuación se detallan según las etapas del proceso, que complementan la normativa existente en materia de inocuidad de los alimentos.

Acción 2.1: CONSETUR gestionará la elaboración y difusión del Manual de Buenas Prácticas Higiénico-Sanitarias para establecimientos del sector gastronómico y hotelero con servicio de restauración.

Indicador de desempeño 1: Presentación a la Autoridad Sanitaria para V°B°.

Plazo: mes 6.

Indicador de desempeño 2: Impresión, difusión del manual y realización de las capacitaciones.

Plazo: mes 8.

- **Adquisición y recepción de materias primas**

Acción 2.2: Los establecimientos suscriptores del APL se comprometen a adquirir hortalizas y frutas de consumo crudo que crecen bajo y a ras del suelo y que son consumidas crudas (lechugas, perejil, zanahorias, apio, achicorias, rábanos, repollo, cilantro, espinacas, fresas, fresones y frutillas y otros) sólo de proveedores autorizados.

Indicador de desempeño: El 100% de las frutas y hortalizas que crecen a ras de suelo se compran a proveedores autorizados por la Autoridad Sanitaria.

Plazo: mes 6.

Acción 2.3: Los establecimientos suscriptores del APL se comprometen a adquirir pescados y mariscos procesados (frescos enfriados y/o congelados) sólo a proveedores autorizados, cumpliendo con trámites de visación de documento tributario para el transporte si corresponde.

Indicador de desempeño: El 100% de pescados y mariscos procesados (frescos enfriado y/o congelados) se compran a proveedores autorizados por la Subsecretaría de Pesca y SEREMI de Salud.

Plazo: mes 6.

Acción 2.4: Los establecimientos suscriptores del APL se comprometen a adquirir pescados eviscerados y mariscos frescos sólo a pescadores artesanales y armadores industriales que pesquen según normativa pesquera vigente.

Indicador de desempeño: 100% de pescados y mariscos frescos se compran a pescadores artesanales inscritos en el RPA (Registro de Pescadores Artesanales) y armadores industriales que cuenten con autorización de la Subsecretaría de Pesca (cumpliendo con trámites de visación de documento tributario para el transporte si corresponde).

Plazo: mes 6.

Acción 2.5: Los establecimientos exigirán que los proveedores transporten mariscos y pescados frescos eviscerados en vehículos cerrados con algún sistema de enfriamiento, como por ejemplo: hielo en escamas, gel pack, enfriado dentro de cajas térmicas, vehículos con sistemas refrigerados y otras.

Indicador de desempeño: Registro de carta de solicitud al o los proveedores y registro de control de recepción, con medidas correctivas si procede.

Plazo: mes 3.

Acción 2.6: Los establecimientos firmantes del APL implementarán un sistema de control para la recepción de alimentos que considere a lo menos las especificaciones señaladas en el anexo N° 1 según su aplicabilidad. El sistema de control puede considerar planillas o guías de registro de inspección estandarizada, listas de chequeo, procedimientos de recepción de alimentos, entre otros.

Indicador de desempeño: Los establecimientos cuentan con un sistema de control de recepción de alimentos, cuyos registros deben mantenerse actualizados diariamente.

Plazo: mes 6.

- **Almacenamiento**

Acción 2.7: Los establecimientos firmantes del APL almacenarán de forma diferenciada los productos alimenticios, ingredientes e insumos, de acuerdo a su perecibilidad y a su condición, con el fin de asegurar su preservación y evitar la contaminación cruzada.

Indicador de desempeño: Verificación en terreno de las prácticas de almacenamiento.

Plazo: mes 8.

Acción 2.8: Disponer de registros de control de temperaturas que den cuenta del funcionamiento de todos los equipos de refrigeración y de congelación y de las acciones correctivas que se implementen en caso de mal funcionamiento.

Indicador de desempeño: Registro diario de temperaturas en carpeta de APL.

Plazo: mes 6.

Acción 2.9: Para la mantención de los alimentos crudos procesados y/o cocidos se procederá a su refrigeración o congelación inmediata en envases cerrados y separados, indicando la fecha de elaboración mediante una etiqueta u otro medio adecuado.

Indicador de desempeño: Productos crudos procesados y cocidos refrigerados se encuentran envasados y etiquetados con la fecha de elaboración.

Plazo: mes 6.

Acción 2.10: Los establecimientos suscriptores del APL implementarán un sistema de registro de productos mermados.

Indicador de desempeño: Implementación sistema de control, registro y archivo de las mismas en carpeta APL.

Plazo: mes 3.

- **Zona de Elaboración (Cocina)**

Acción 2.11: CONSETUR gestionará la ejecución de un estudio que permita determinar el período de recambio del aceite.

Indicador de desempeño: Términos de referencia y resultados del estudio validados por el Comité de Coordinación del APL y disponibles en cada una de las instalaciones.

Plazo: mes 9.

- **Limpieza, higiene y desinfección**

Acción 2.12: Cada establecimiento suscriptor del APL implementará un programa de limpieza y desinfección, de acuerdo al manual comprometido en la acción 2.1 .

Indicador de desempeño: Implementación del programa de limpieza y desinfección publicadas y validadas por el Comité de Coordinación del APL.

Plazo: mes 12.

Acción 2.13: CONSETUR elaborará un programa de lavado de ropas y mantelerías, el cual se basará en el uso de detergentes biodegradables y uso eficiente del agua y energía .

Indicador de desempeño: Programa validado por el Comité de Coordinación del APL.

Plazo: mes 9.

Acción 2.14: Los establecimientos implementarán el programa de lavado de ropas y mantelerías elaborado por CONSETUR.

Indicador de desempeño: Programa de lavado implementado.

Plazo: mes 12.

Acción 2.15: CONSETUR elaborará un programa de limpieza para los establecimientos que privilegie el uso de productos de limpieza y desinfección que protejan el medio ambiente , de acuerdo a una evaluación realizada en conjunto con sus proveedores.

Indicador de desempeño: Programa validado en el Comité de Coordinación.

Plazo: mes 9.

Acción 2.16: Los establecimientos implementarán el programa de limpieza elaborado por CONSETUR.

Indicador de desempeño: Programa de limpieza implementado.

Plazo: mes 12.

Acción 2.17: CONSETUR elaborará y distribuirá instrucciones sobre los procesos de higiene personal para los manipuladores directos e indirectos de alimentos, de acuerdo al manual de buenas prácticas indicado en la acción 2.1 .

Indicador de Desempeño: Instrucciones publicadas en cada uno de los establecimientos, las que serán aplicadas por los manipuladores de alimentos.

Plazo: mes 4.

Acción 2.18: Los establecimientos que tengan lavanderías industriales y calderas realizarán una evaluación técnico económica para determinar factibilidad de instalar equipos para el ablandamiento de agua, para minimizar el uso de detergentes y agua.

Indicador de desempeño: Los establecimientos contarán con equipos instalados si la evaluación técnica económica es positiva.

Plazo: mes 18.

Acción 2.19: CONSETUR estudiará y recomendará un sistema de filtros de aguas para el uso de los establecimientos, el que deberá ser aprobado por el Comité de Coordinación.

Indicador de desempeño: CONSETUR presenta propuesta de sistema de filtro de aguas.

Plazo: mes 9.

Acción 2.20: Establecimientos implementan sistema propuesto

Indicador: Sistemas de filtros implementados.

Plazo: mes 12.

- **Mantenición de las instalaciones**

Acción 2.21: Cada establecimiento debe contar con fichas individuales de los equipos y maquinarias en las cuales se especifique su uso, año de adquisición, mantención, capacidad y estado, a fin de mantener en buenas condiciones el equipamiento destinado al manejo, conservación y elaboración de los alimentos, de acuerdo a manual de buenas prácticas establecido en la acción 2.1.

Indicador de desempeño: Fichas actualizadas y archivadas en carpeta APL.

Plazo: mes 12.

Acción 2.22: Cada establecimiento que suscriba el APL implementará un programa de mantención preventiva, que incluya equipos e infraestructura, elaborado por un consultor externo. Este programa además incluirá un informe actualizado de las condiciones operativas de los equipos y de los riesgos que se derivan de las condiciones descritas.

Indicador de desempeño: Programa de mantención preventiva implementado.

Plazo: mes 12.

3. SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

Acción 3.1: El establecimiento debe contar con un plan de contingencias elaborado por un consultor externo frente a emergencias, tales como corte de luz, fuga de gases, incendios, inundaciones, sismos y otros, el que se publicará e incluirá un croquis de ubicación de extintores y señalización de todas las salidas.

Indicador de desempeño: Plan de contingencia elaborado e implementado. Croquis y señalética instalados de acuerdo al plan.

Plazo: mes 9.

Acción 3.2: Cada establecimiento deberá desarrollar un diagnóstico de las condiciones de seguridad de las instalaciones e implementará las acciones correctivas propuestas.

Indicador de desempeño: Diagnóstico realizado y comprobante de las acciones correctivas implementadas.

Plazo: mes 12.

Acción 3.3: Realizar un chequeo anual de las instalaciones eléctricas y semestral de las instalaciones de gas, por parte de profesionales y/o empresas acreditadas por la SEC

Indicador de desempeño: Certificado de revisión en carpeta APL.

Plazo: mes 12.

4. REDUCCIÓN O MITIGACIÓN DE OLORES

Acción 4.1: Cada establecimiento realizará un diagnóstico con un consultor externo de los sistemas de extracción de gases y vapores y generación de olores en los procesos de elaboración que los generan e implementará las medidas que se indiquen.

Indicador de desempeño: Implementar soluciones de mitigación de olores, según diagnóstico.

Plazo: mes 18.

5. EVACUACIÓN DE AGUAS SERVIDAS

Acción 5.1: Los establecimientos suscritos que cuenten con un sistema de alcantarillado público, deberán instalar una cámara separadora de grasas y aceites de diseño adecuado, cuando la carga media diaria de aceites y grasas sea mayor o igual a 960 [g/día] en los días de mayor afluencia de público, la cual debe ser construida fuera de los recintos de elaboración de alimentos.

Indicador de desempeño: Certificado de autorización y recepción de la cámara separadora de aceites y grasas por parte de la empresa sanitaria y en caso que no aplique la acción un certificado de análisis que lo demuestre.

Plazo: mes 14.

Acción 5.2: Las instalaciones deberán realizar una mantención mensual de la cámara separadora de grasas y aceites por personal externo autorizado.

Indicador de desempeño: Registro mensual de las mantenciones realizadas en carpeta APL.

Plazo: mes 16.

6. EFICIENCIA EN EL CONSUMO DE AGUA

Acción 6.1: Cada establecimiento realizará un diagnóstico que determine el consumo promedio de agua de al menos un año y establezca metas factibles de reducción.

Indicador de desempeño: Diagnóstico realizado y meta de reducción del consumo de agua.

Plazo: mes 6.

Acción 6.2: Cada establecimiento diseñará un programa con un consultor externo orientado a la reducción del consumo de agua a través de un uso eficiente ésta, el que incluya servicios higiénicos, riego de jardines, preparación de alimentos, limpieza de superficies y suelos, entre otros.

Indicador de desempeño: Cumplimiento del porcentaje de reducción del consumo de agua señalado en diagnóstico inicial.

Plazo: mes 10.

Acción 6.3: Promover y permitir que los clientes decidan cuando cambiar sus toallas y sábanas, reduciendo el consumo de agua y de detergentes y/o químicos. Para esto el establecimiento debe crear un sistema que permita al cliente avisar cuando necesite cambiarlas.

Indicador de desempeño: señalética instalada en cada una de las habitaciones

Plazo: mes 3.

7. RESIDUOS SÓLIDOS

Acción 7.1: CONSETUR realizará un diagnóstico que determine los tipos y cantidades de residuos sólidos generados minimizables, segmentados según tamaño de la actividad.

Indicador de desempeño: Diagnóstico realizado.

Plazo: mes 6.

Acción 7.2: CONSETUR gestionará un sistema colectivo para la minimización de cartones, vidrios, plásticos, aceites y grasas en función de los resultados obtenidos en la acción 7.1

Indicador de desempeño: Sistema de minimización implementado.

Plazo: mes 12.

Acción 7.3: Cada establecimiento realizará separación en el origen de sus residuos, en función del diagnóstico establecido en la acción 7.1 , y participará en el sistema colectivo establecido en acción 7.2.

Indicador de desempeño: Segregación implementada y comprobantes de entrega.

Plazo: mes 18.

8. EFICIENCIA ENERGETICA

Acción 8.1: Los establecimientos suscriptores del APL realizarán una auditoría de eficiencia energética a través de un consultor externo, con el propósito de elaborar un plan de implementación de tecnologías blandas y duras que les permita hacer uso eficiente de la energía.

Indicador de Desempeño: Informe de auditoría realizada, plan de implementación de tecnologías blandas y duras realizado, medidas propuestas implementadas, explicitando en una tabla la diferencial de consumo entre la situación inicial antes del APL y después de las medidas implementadas.

Plazo: 18 meses.

9. CAPACITACIÓN

Acción 9.1: Cada establecimiento capacitará permanentemente, por medio de un consultor externo, al personal con contrato vigente respecto al consumo responsable de la energía.

Indicador de desempeño: Registro de funcionarios capacitados en base a contenidos y periodicidad aprobados por el Comité de Coordinación del presente APL.

Plazo: mes 8.

Acción 9.2: Cada establecimiento capacitará al responsable de la gestión y al personal de los establecimientos suscriptores del APL en los contenidos del Manual de Buenas Prácticas Higiénico-Sanitarias que se elaborará de acuerdo a la Acción 2.1

Indicador de desempeño: Registro de funcionarios con contrato vigente capacitados.

Plazo: mes 12.

Acción 9.3: Cada establecimiento capacitará anualmente al personal con contrato vigente y al dueño o administrador, en producción limpia y en la comprensión y alcances de la aplicación integral del APL.

Indicador de desempeño: Dueño o administrador y 100% del personal con contrato vigente capacitado anualmente.

Plazo: mes 6.

Acción 9.4: Cada establecimiento capacitará permanentemente al dueño o administrador y al personal con contrato vigente en la implementación de los planes elaborados en la meta 3.

Indicador de desempeño: Dueño o administrador y 100% del personal con contrato vigente.

Plazo: mes 9.

Acción 9.5: Cada establecimiento nominará un encargado de capacitaciones

Indicador de Desempeño: Empleado designado y vigente, respaldado por medio de un documento firmado por el responsable de la empresa que llevará el Registro de Asistentes a cada capacitación.

Plazo: mes 1.

SEPTIMO: SISTEMA DE SEGUIMIENTO, CONTROL Y EVALUACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS METAS Y ACCIONES DEL ACUERDO

El sistema de seguimiento, control y evaluación de cumplimiento de las metas y acciones, de acuerdo a NCh2807.Of2003, está compuesto por las siguientes etapas:

1. Diagnóstico del establecimiento

A partir de la fecha de firma del presente Acuerdo transcurrirá un periodo de adhesión de cuatro meses, al término del periodo de adhesión se entenderán iniciados los plazos de implementación de las acciones.

Las empresas suscriptoras deberán realizar una evaluación de cada establecimiento (diagnóstico) para precisar el estado inicial de cada una de éstas, respecto de las metas y acciones comprometidas. Sobre la base de dicha evaluación cada establecimiento deberá establecer un plan de implementación que le permita cumplir las metas y acciones, en los plazos establecidos en el Acuerdo.

Los diagnósticos deben ser realizados de acuerdo al procedimiento técnico y formato preestablecido en el Formulario N° 1 (Ver anexo N° 3). Una vez realizada la evaluación de la situación inicial del establecimiento, éste deberá enviarlo a CONSETUR al primer mes (mes 1) del término del periodo de adhesión, quién mantendrá un registro estandarizado de dicha información y enviará un informe consolidado al Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL) en el mes 2. Los registros se deberán llevar además en archivos digitales para hacer más fácil su manejo y distribución.

2. Seguimiento y control del avance en la implementación del acuerdo

El seguimiento y control debe ser realizado por cada establecimiento a través de auditorías con personal propio o contratado al efecto, que den cuenta del estado de avance de metas y acciones establecidas en el APL. Dichos informes deberán ser realizados en el mes siete (7), trece (13) y veinte (20) desde la fecha de término del periodo de adhesión al APL.

Los informes de auditoría deben contener a lo menos los requisitos establecidos en la NCh2807.Of2003 en la sub-cláusula 5.2 y ser enviados a CONSETUR para que ésta elabore el informe consolidado correspondiente. Dicho informe consolidado deberá ser enviado por CONSETUR al CPL en los meses ocho (8), catorce (14) y veintiuno (21) desde la fecha de término de adhesión del APL, conjuntamente con los informes de cada instalación, para verificar que cumplen con todos los requisitos formales establecidos en la NCh2807.Of2003 para luego distribuirlos a los organismos públicos correspondientes.

Ésta fase de seguimiento y control será monitoreada por el Comité Coordinador del Acuerdo, conforme a la NCh2797.Of2003.

3. Evaluación final de cumplimiento

Transcurrido el plazo establecido en el acuerdo para dar cumplimiento a las metas y acciones, esto es el mes veinticuatro (24) contado desde la finalización de la etapa de adhesión del APL, se procede a realizar la evaluación final de los resultados obtenidos, a través de la auditoría correspondiente. Esta deberá ser realizada según los criterios y requisitos de la NCh2807.Of2003 y la debe realizar un auditor registrado, según lo establecido en la NCh2825.Of2003.

Las empresas deberán remitir los resultados de las auditorías finales a la Asociación respectiva al mes veintiséis (26) desde el término del periodo de adhesión del APL, quien elaborará un "Informe consolidado final" el cual debe contener:

- a) Cumplimiento promedio por acción y por meta de cada establecimiento, cada empresa y del sector
- b) Cumplimiento promedio de cada establecimiento.
- c) Cumplimiento promedio de cada empresa.
- d) Cumplimiento promedio del sector.
- e) Contener observaciones específicas y objetivas relacionadas con el proceso de auditoría.
- f) Información relativa a los costos y beneficios de la implementación del Acuerdo que entreguen las empresas.

CONSETUR remitirá dicho informe al CPL el mes veintisiete (27) desde el término del periodo de adhesión del APL. El CPL deberá verificar si cumple con los requisitos mínimos establecidos en la NCh2807.Of2003, para luego remitirlos a los organismos públicos correspondientes para su validación.

4. Certificado de Cumplimiento del APL

Finalizada la auditoria final de cumplimiento del Acuerdo, se emite un informe que señala el porcentaje de cumplimiento final alcanzado por cada establecimiento. En caso de obtener un 100% de cumplimiento la empresa puede acceder al otorgamiento de un certificado de cumplimiento del APL.

Podrán asimismo acceder a dicho certificado aquellas instalaciones que hubieren obtenido más de un 75% en la evaluación final y que corrijan las no conformidades detectadas en el plazo propuesto por el auditor que hubiere realizado la evaluación y validado por el CPL.

Previo a la entrega del Certificado respectivo el CPL solicitará un informe a los servicios fiscalizadores correspondientes respecto del cumplimiento satisfactorio de aquellas metas y acciones que se encuentren en el ámbito de su competencia. El servicio fiscalizador puede realizar inspecciones o visitas para validar el informe y tendrá un plazo de 90 días para entregar su evaluación.

El certificado es otorgado por el Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL).

El certificado dará cuenta en forma individual que el establecimiento cumplió con el 100% de las metas y acciones comprometidas en el presente Acuerdo.

5. Evaluación de Impactos del APL

CONSETUR deberá elaborar un informe con indicadores de impacto económico, ambiental y social, en relación con los objetivos y metas comprometidas y otros tipos de mejoras o información que permitan cuantificar el grado de mejoramiento del sector obtenido con el APL, una vez que éste haya finalizado, sobre la base de la información que entreguen al respecto los auditores acreditados, informe que deberá ser remitido al CPL. Tanto el diseño como los resultados del estudio deberán ser visados por las instituciones públicas firmantes del presente Acuerdo.

Los establecimientos hoteleros y gastronómicos firmantes y los organismos públicos deberán colaborar con los antecedentes necesarios para el buen desarrollo del informe.

6. Mantenimiento del certificado de cumplimiento del APL

Una vez certificada una empresa y/o instalación en el cumplimiento del respectivo Acuerdo de Producción Limpia, éste tendrá una duración de tres años, no obstante que se deberán realizar supervisiones y re-evaluaciones anuales según se establece en la NCh2807.Of2003.

OCTAVO: ROLES Y RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES ASOCIADOS AL SEGUIMIENTO, CONTROL EVALUACIÓN Y MANTENCIÓN POSTERIOR DEL ACUERDO

1. Empresas Suscriptoras

Responsabilidades:

- Suscribir el Acuerdo de Producción Limpia en los formularios de adhesión y entregárselo a CONSETUR, la que deberá remitir copia al CPL.
- Ejecutar las acciones específicas que se estipulan en el Acuerdo de Producción Limpia, a fin de alcanzar las metas y acciones comprometidas dentro de los plazos establecidos en el presente acuerdo.
- Designar al menos una persona, encargada de llevar el control de las metas y acciones que se están ejecutando.
- Realizar el diagnóstico cuando corresponda y entregar los resultados a la Asociación respectiva.
- Realizar las auditorías de seguimiento y control con personal propio o contratado al efecto cuando corresponda.
- Realizar la auditoría final con un auditor registrado.
- Entregar información de los resultados de las auditorías de seguimiento y control y la auditoría final a quienes corresponda en los plazos convenidos.
- Entregar como parte de la auditoría final información relativa a costos y beneficios de la implementación de las acciones comprometidas en el APL a la asociación empresarial correspondiente, que permitan realizar una evaluación de impactos ambientales, productivos y de higiene y seguridad, del conjunto de empresas suscriptoras del APL.

2. CONSEJO SUPERIOR DE TURISMO

Responsabilidades:

- Promover la suscripción y cumplimiento del acuerdo APL entre empresas asociadas y no asociadas del sector.
- Apoyar a las empresas que participan en el APL en la selección y contratación de personal y/o en la ejecución de las auditorías relativas al diagnóstico inicial, seguimiento y control.
- Recibir y procesar la información de los resultados de las auditorías e informes.
- Elaborar los informes consolidados de seguimiento y control, en los plazos estipulados en el Acuerdo.
- Enviar la información consolidada al CPL para su distribución a los organismos públicos correspondientes, según lo establecido en el propio APL.
- Elaborar el informe consolidado final, según requisitos y formato establecido en el presente Acuerdo y en la NCh2807.Of 2003.
- Elaborar el informe de evaluación de impacto del APL.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.

3. Los Organismos Públicos Participantes del APL

Responsabilidades:

- Cumplir los compromisos que se hayan declarado explícitamente en el acuerdo.
- Recibir, analizar, validar y almacenar la información agregada relativa a la implementación de las acciones que son de su competencia exclusiva, contenidas en el Acuerdo que entregue la asociación empresarial respectiva, y orientar a las empresas al cumplimiento de las metas.
- Emitir un informe a solicitud del CPL, en un plazo de noventa (90) días, del cumplimiento de una instalación específica, respecto de las metas y acciones comprometidas relacionadas con las materias de su competencia.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.

4. Consejo Nacional de Producción Limpia

Responsabilidades:

- Coordinar el flujo de información entre la Asociación Empresarial y los organismos públicos participantes del APL para los fines correspondientes.
- Fomentar el cumplimiento del acuerdo.
- Otorgar el certificado de cumplimiento del APL.
- Participar del Comité Coordinador del Acuerdo.

NOVENO: COMITÉ COORDINADOR DEL ACUERDO

El Comité Coordinador del Acuerdo es el encargado de monitorear el avance en la implementación del Acuerdo y solucionar los problemas y diferencias que surjan durante su desarrollo. Tiene además competencia para establecer las medidas aplicables en los casos de incumplimiento respecto de aquellas metas y acciones que no se encuentren normadas.

En el caso de surgir controversias relativas a la interpretación, implementación o grado de cumplimiento del Acuerdo, y que no se hubiere resuelto por otras vías, las partes deben recurrir al Comité Coordinador del Acuerdo. Las decisiones que adoptará este Comité serán por consenso y estará formado por un representante de CONSETUR, los representantes de los Servicios Públicos que tengan competencia en la materia a resolver y un representante del Consejo Nacional de Producción Limpia.

DÉCIMO: DIFUSIÓN, PROMOCIÓN Y ACCESO A FINANCIAMIENTO

1. Difusión y promoción

Los establecimientos suscriptores que hayan cumplido con los compromisos establecidos y han sido certificadas, podrán utilizar el acuerdo como un mecanismo de promoción comercial de sus servicios.

Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas.

2. Acceso a financiamiento

Para efectos de apoyar el cumplimiento de las metas del presente Acuerdo, el Consejo Nacional de Producción Limpia (CPL), la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO) se comprometen en los siguientes términos:

CPL

Apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera el instrumento Fondo de Promoción de APL, a través de su Línea 1, que tiene como objetivo apoyar a las empresas, a través de la asociación gremial, en el seguimiento, control y evaluación del APL.

CORFO

Apoyar, en el marco del presupuesto y normativa vigente, con los recursos para el cumplimiento de los compromisos emanados del presente acuerdo. Ello considera los instrumentos dirigidos a fomentar la asociatividad, la contratación de asistencia técnica, la innovación y transferencia tecnológica, así como las líneas de crédito que CORFO intermedia a través de la banca.

Hacer expedita la tramitación técnica y administrativa de los instrumentos de fomento, para agilizar la asignación de recursos.

Los instrumentos de fomento disponibles son:

- Fondo de Asistencia Técnica en Producción Limpia (FAT-PL);
- Programa de Apoyo a la Preinversión en Medioambiente;
- Fomento a la Calidad (FOCAL);
- Programa de Desarrollo de Proveedores (PDP);
- Instrumental de Innova Chile;
- Programa de Apoyo a la Pre inversión en Eficiencia Energética;
- Crédito CORFO Inversión;
- Crédito CORFO Inversión Medioambiente;
- Cobertura de Proyectos de Inversión (Sucoinversión);
- Leasing Pyme.

Estas actividades corresponden a las acciones mínimas a realizar dentro del marco del Acuerdo. Las instituciones promotoras del Acuerdo, podrán proponer, consensuar y llevar a cabo otras actividades e iniciativas, durante la ejecución del acuerdo.

DÉCIMOPRIMERO: SANCIONES

Las sanciones por incumplimiento de los contenidos del acuerdo que se procede a detallar son complementarias entre ellas, y consisten en:

- CONSETUR establecerá sanciones a las empresas asociadas, en función de lo que señalen los estatutos de la organización. Estas pueden ir desde amonestación, multa, hasta expulsión de la Asociación dependiendo de la gravedad.
- En caso que el acuerdo tenga asociado instrumentos de fomento del Estado, el incumplimiento de los contenidos del mismo, hará aplicable las sanciones establecidas en el contrato del instrumento de fomento respectivo.
- Una componente del seguimiento y control de los acuerdos es la publicación de los resultados del mismo. En tal sentido, el CPL podrá publicar la lista de instalaciones que cumplen y la lista de las que no cumplen con éste en su página web u otro medio.

DECIMOSEGUNDO: ADHESIÓN AL ACUERDO

Las empresas tendrán un plazo de cuatro meses para adherir al Acuerdo, contados desde la fecha de firma del mismo por parte de las autoridades y la Asociación Gremial.

DÉCIMOTERCERO : PLAZO

El plazo de duración del presente Acuerdo es de dieciocho meses (24), contados desde el término del periodo de adhesión de las empresas, el que se ha individualizado en la cláusula anterior. Sin perjuicio de lo anterior, cada una de las acciones establecidas en el presente Acuerdo define un plazo específico dentro del cual deberá cumplirse dicha acción.

DÉCIMOCUARTO: FIRMANTES



IVAN DE LA MAZA MAILLET
INTENDENTE
REGION DE VALPARAISO



JUAN CARLOS GONZALEZ
Secretario Subrogante
Regional Ministerial de Salud
Región de Valparaíso



CARMEN GLORIA GODOY
Secretaría Regional
Ministerial de Economía
Región de Valparaíso



RICARDO PACHECO
Director Subrogante
Regional de CORFO
Región de Valparaíso



GABRIEL MENDOZA
Director Regional
Subrogante de CONAMA
Región de Valparaíso



KATRINA SANQUINETTI
Directora Regional del
Servicio Nacional de Turismo
Región de Valparaíso



RAFAEL LORENZINI
Director Ejecutivo
Consejo Nacional de
Producción Limpia



GERALD PUGH

Presidente de Consejo
Superior de Turismo
Región de Valparaíso



DAVID KITO

Presidente Asociación
Gremial De Patrimonio,
Cultura Y Turismo del Litoral
de Los Poetas



MARIA SOLEDAD CEPEDA

Presidenta Mesa Pública-
Privada de Turismo de
Aconcagua
San Felipe y los Andes

INDICE DE ANEXOS

- Anexo 1** Información para el sistema de control de recepción de alimentos
- Anexo 2** Lista de Autoevaluación a Normativa Sanitaria Aplicable
- Anexo 3** Formulario N° 1 de Seguimiento y Control

ANEXO N ° 1

INFORMACION PARA EL SISTEMA DE CONTROL DE RECEPCIÓN

Para la elaboración del sistema de control de recepción de alimentos señalado en la acción 1.3 y 2.6, se deberán considerar a lo menos los puntos que a continuación se listan:

1. Registros vigentes de cada recepción y de las acciones correctivas aplicadas, que incluyan como mínimo la siguiente información

- Nombre del producto y cantidad recibida
- Identificación del proveedor
- Nombre o razón social del fabricante, elaborador, envasador o distribuidor, según sea el caso
- Lote y fecha de producción.
- Razón de la acción correctiva.

2. Inspección de las siguientes condiciones de transporte:

- Higiene y limpieza
- Temperatura del transporte en caso de congelados y refrigerados

3. Evaluación de las características organolépticas del producto, según corresponda.

4. Inspección de las condiciones del envase de alimentos.

- Análisis del rótulo, con especial énfasis en: fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento o plazo de duración, instrucciones de almacenamiento.

5. En el caso de los alimentos refrigerados y/o congelados, control de temperatura de recepción.

Adoptar y aplicar acciones correctivas pertinentes en caso que no se cumplan las condiciones establecidas en los puntos anteriores.

ANEXO N° 2

LISTA DE AUTOEVALUACIÓN

GUIA DE AUTOEVALUACION PARA ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES CON SERVICIOS DE HOTELERÍA Y DE ELABORACIÓN Y EXPENDEN ALIMENTOS

BASADA EN:

DECRETO SUPREMO N° 977/1996: REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

DECRETO SUPREMO N° 594/1999: REGLAMENTO SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES BASICAS EN LOS LUGARES DE TRABAJO

DECRETO SUPREMO N° 35/2005: CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS BAÑOS DE ACCESO PÚBLICO

DECRETO SUPREMO N° 194/1978: REGLAMENTO SANITARIO DE HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES

LEY 19.419/1995, Y SUS MODIFICACIONES: REGULA ACTIVIDADES QUE INDICA RELACIONADAS CON EL TABACO

INSTRUCCIONES

Las celdas se deben completar sólo con X
--

Para desproteger las celdas se escribir la clave apl
--

ANTECEDENTES GENERALES

NOMBRE INSTALACIÓN	
RUBRO	
DIRECCIÓN	
COMUNA	
TELÉFONO	
REPRESENTANTE LEGAL	
TELÉFONO	
EMAIL	
RESOLUCIONES SANITARIAS	
INSTALACIÓN	Nº
HORTALIZAS Y FRUTAS CRUDAS QUE CRECEN A RAS Y BAJO EL SUELO	Nº
OSTRAS Y ERIZOS CRUDOS	Nº
SALMON CRUDO	Nº

--	--

**I- ASPECTOS NORMATIVOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO
(D.S. 594/99, D.S. 35/05, LEY 19.419/95)**

	SI	NO	N/C
LA INSTALACION CUENTA CON LA O LAS AUTORIZACIONES SANITARIAS CORRESPONDIENTES A LOS FINES QUE DESARROLLA. (ART. 2 D.S. 194/78, ART. 6 D.S. 977/96)			
LOCAL SE ENCUENTRA ALEJADO DE FOCOS DE INSALUBRIDAD, OLORES, HUMO, POLVO Y OTROS CONTAMINANTES Y NO EXPUESTOS A INUNDACIONES (ART. 5 D.S 194/78, ART. 22 D.S. 977/96)			
CUENTA CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL SEPARADOS POR SEXO (ART. 22 D.S. 594/99)			
CUENTA CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL A NO MAS DE 75 METROS DE DISTANCIA DEL AREA DE TRABAJO (ART. 25 D.S. 594/99)			
CUENTA CON DUCHAS PARA EL PERSONAL PROVISTAS DE AGUA FRIA Y CALIENTE (ART. 21 D.S. 594/99)			
DISPONE DE UN RECINTO DE VESTIDORES SEPARADO POR SEXO PROVISTO CON CASILLEROS GUARDARROPAS, EN BUENAS CONDICIONES, VENTILADOS Y EN NUMERO IGUAL AL TOTAL DE TRABAJADORES (ART. 27 D.S. 594/99)			
CUENTA CON EXTINTORES DE INCENDIO, UBICADOS EN LUGAR DE FACIL ACCESO, DEBIDAMENTE SEÑALIZADOS E INSTALADOS MAXIMO A 1.30 METROS DEL SUELO A LA BASE (ART. 47 D.S. 594/99)			
CUMPLE CON LA DISTANCIA MAXIMA DE UBICACIÓN DE EXTINTORES LA QUE ESTARA DADA POR EL POTENCIAL DE EXTINCIÓN Y LA SUPERFICIE DE CUBRIMIENTO (ART. 46 D.S. 594/99)			
LOS PISOS Y SUS REVESTIMIENTOS DEL LOCAL SON SOLIDOS, NO RESBALADIZOS Y FACILES DE LIMPIAR. (ART.5 D.S. 594/99)			
LAS PAREDES INTERIORES, CIELOS RASOS, PUERTAS, VENTANAS Y ELEMENTOS ESTRUCTURALES, SE MANTIENEN EN BUEN ESTADO DE LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN Y PINTADOS EN EL CASO QUE LA ACTIVIDAD LO REQUIERA (ART. 6 D.S. 594/99)			
SE MANTIENEN LOS PASILLOS Y PISOS LIBRES DE TODO OBSTÁCULO PERMITIENDO EL DESPLAZAMIENTO FACIL Y SEGURO DE LOS TRABAJADORES (ART. 7 D.S. 594/99)			
EL LUGAR DE TRABAJO SE MANTIENE EN BUENAS CONDICIONES DE ORDEN Y LIMPIEZA (ART. 11 D.S. 594/99)			
SE MANTIENE UNA VENTILACION ADECUADA POR MEDIOS NATURALES O ARTIFICIALES (ART. 32 D.S. 594/99)			
CUENTA CON INSTALACIÓN INDEPENDIENTE A LAS AREAS DE ELABORACIÓN, DESTINADA AL ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y MATERIALES NO COMESTIBLES (ART. 36 D.S. 594/99)			

LOS BAÑOS DE ACCESO PÚBLICO, DESTINADOS A LOS USUARIOS QUE ALBERGAN TRANSITORIAMENTE, CUENTAN CON DISPOSITIVOS PARA PROVEER DE JABÓN LÍQUIDO COMÚN PARA EL ASEO DE LAS MANOS, MEDIOS HIGIÉNICOS DESECHABLES PARA SU SECADO, TALES COMO TOALLAS DE PAPEL DE UN SOLO USO O MECANISMOS DE AIRE CALIENTE, ADEMÁS DE PAPEL HIGIÉNICO PARA SU USO EN CADA UNO DE LOS EXCUSADOS. (ART. 1 D.S. 35/05)			
LOS BAÑOS DE ACCESO PÚBLICO SON MANTENIDOS PERMANENTEMENTE LIMPIOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS SANITARIOS DE ASEO E HIGIENIZACIÓN ADECUADOS A DICHO PROPÓSITO. (ART. 2 D.S. 35/05)			
CUMPLE LAS DISPOSICIONES REFERIDAS A LA LEY DE TABACO: LOCALES CUYA SUPERFICIE DESTINADA A LA ATENCIÓN DE PÚBLICO SEA IGUAL O INFERIOR A 100 METROS CUADRADOS, INFORMA EN EL ACCESO AL LOCAL SU CONDICIÓN DE LOCAL PARA FUMADORES O NO FUMADORES. (ART. 12 LEY 19419)			
LOCALES CON SUPERFICIE MAYOR A 100 m ² DESTINADOS A LA ATENCIÓN DE PÚBLICO, PARA PERMITIR FUMAR EN SU INTERIOR POSEE AMBIENTES SEPARADOS PARA FUMADORES Y NO FUMADORES, CAUTELANDO UN 60 % DEL ESPACIO TOTAL RESERVADO A ESTOS ÚLTIMOS. (ART. 12 LEY 19419)			
LAS SALAS, LUGARES O ESPACIOS HABILITADOS PARA FUMADORES ESTAN CLARAMENTE AISLADOS Y CUENTAN CON MECANISMOS QUE IMPIDAN EL PASO DEL HUMO HACIA EL RESTO DEL RECINTO, VENTILACIÓN HACIA EL AIRE LIBRE O EXTRACCIÓN DEL AIRE HACIA EL EXTERIOR, Y A ELLOS NO SE PERMITE LA ENTRADA DE MENORES DE 18 AÑOS. (ART. 13 LEY 19419)			
TOTAL	19		
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100		

II- ASPECTOS NORMATIVOS INOCUIDAD ALIMENTARIA, D.S. 977/96

A.- ASPECTOS GENERALES

	SI	NO	N/C
VÍAS DE ACCESO Y ZONAS DE CIRCULACIÓN, AL INTERIOR O INMEDIACIONES DEL ESTABLECIMIENTO SON DE SUPERFICIE DURA, PAVIMENTADA O TRATADA A FIN DE CONTROLAR EL POLVO AMBIENTAL (ART. 23 D.S.977/96)			
SE MANTIENE ABUNDANTE ABASTECIMIENTO DE AGUA DE CALIDAD POTABLE A PRESION Y TEMPERATURA CONVENIENTE (ART. 13 D.S. 594/99 Y ART. 27 D.S. 977/96)			
SE MANTIENE UN SISTEMA EFICAZ DE EVACUACION DE AGUAS RESIDUALES Y EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO (ART. 31 D.S. 977/96)			
SE MANTIENEN SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL ILUMINADOS, VENTILADOS Y SIN CONECCION A LA ZONA DE			

ELABORACION (ART. 32 D.S.977/96)			
CUENTA CON LAVAMANOS CON AGUA FRIA Y CALIENTE EN SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL (ART. 32 D.S. 977/96)			
SE MANTIENE EN TODO MOMENTO JABON Y MEDIO HIGIENICO DE SECADO DE MANOS EN SERVICIOS HIGIENICOS DEL PERSONAL (ART. 32 D.S. 977/96)			
SE MANTIENE LIMPIA Y LIBRE DE PLAGAS LOS RECEPTACULOS Y ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DESECHOS (ART. 40 D.S.977/96)			
SE MANTIENE UN PROGRAMA EFICAZ Y CONTINUO DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS DE LA INSTALACION Y SU ENTORNO (ART. 47 D.S. 977/96)			
DE EXISTIR PLAGA, ESTA SE CONTROLA CON EMPRESAS AUTORIZADAS PARA TALES EFECTOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA CORRESPONDIENTE (ART. 48 D.S. 977/96)			
SI SE MANTIENEN, ALMACENAN O EXHIBEN ALIMENTOS O MATERIAS PRIMAS QUE PRESICEN DE FRIJO PARA SU CONSERVACIÓN, CUENTAN CON REFRIGERADORES, VITRINAS REFRIGERADAS O CAMARAS FRIGORIFICAS SEGÚN CORRESPONDAN Y ESTAN PROVISTOS DE DISPOSITIVO PARA EL REGISTRO DE TEMPERATURA (ART. 37 D.S. 977/96)			
LAS INSTALACIONES ELECTRICAS Y DE GAS ESTAN CONSTRUIDAS, INSTALADAS, PROTEGIDAS Y MANTENIDAS DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE (ART. 39 D.S. 594/99)			
PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS EN EL LOCAL, CUENTA CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA EL USO DEL PUBLICO, SEPARADO POR SEXO. (SE EXCEPTUA DE ESTA OBLIGACION LOS LOCALES "AL PASO", LOS CUALES SOLO EXPENDERAN COMIDA LISTA PARA LLEVAR Y/O ATENDERAN PUBLICO EN LA BARRA) (ART. 73 D.S. 977/96)			
TOTAL	12		
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100		

B.- CONDICIONES DE MANTENCION DE LOS ALIMENTOS

	SI	NO	N/C
LOS ALIMENTOS ENVASADOS, NACIONALES O IMPORTADOS CUENTAN CON LA ROTULACION REGLAMENTARIA (ART. 107, 108,109 y 115 D.S. 977/96)			
LAS COMIDAS O PLATOS PREPARADOS QUE SE EXPENDEN CALIENTES SE MANTIENEN A UNA TEMPERATURA UNIFORME Y PERMANENTE DE 65°C (ART. 466 D.S. 977/96)			
LAS COMIDAS O PLATOS PREPARADOS QUE SE EXPENDAN FRIOS SE MANTIENEN A TEMPERATURA MAXIMA DE 5°C (ART. 466 D.S.977/96)			

LOS ALIMENTOS CONGELADOS SE MANTIENEN EN VITRINAS CONGELADORAS O CONSERVADORA DESTINADAS A ESE FIN, MANTENIENDO LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO A -18°C , TOLERÁNDOSE POR PERIODOS BREVES UN AUMENTO NO SUPERIOR A LOS -12°C ,Y PROVISTAS DE TERMÓMETRO PARA EL REGISTRO. (ART.192 D.S. 977/96)			
TOTAL	4		
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100		

C.- CONDICIONES DE LOS MANIPULADORES

	SI	NO	N/C
LOS MANIPULADORES RECIBEN UNA CAPACITACION ADECUADA Y CONTINUA EN MATERIA DE MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS E HIGIENE PERSONAL (ART. 52 D.S. 977/96)			
EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS NO RECIBE PAGOS, RECIBIENDO O ENTREGANDO DINERO. (ART. 54 D.S. 977/96)			
EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS NO REALIZA TAREAS QUE PUEDAN CONTAMINAR SUS MANOS Y ROPAS DE TRABAJO (ART. 54 D.S. 977/96)			
EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS SE LAVA Y CEPILLA SIEMPRE LAS MANOS ANTES DE INICIAR EL TRABAJO, DESPUES DE USAR LOS SERVICIOS HIGIENICOS, DESPUES DE MANIPULAR MATERIAL CONTAMINADO Y TODAS LAS VECES QUE SEA NECESARIO (ART, 55 D.S. 977/96)			
LOS MANIPULADORES MANTIENEN UNA ESMERADA LIMPIEZA PERSONAL, NO USAN OBJETOS DE ADORNOS EN SUS MANOS CUANDO MANIPULEN ALIMENTOS Y MANTINEN LAS UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN BARNIZ (ART. 56 D.S. 977/96)			
LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS MIENTRAS REALIZAN SUS FUNCIONES LLEVAN ROPA PROTECTORA , TAL COMO COFIA O GORRO QUE CUBRA LA TOTALIDAD DEL CABELLO Y DELANTAL. (ART. 56 D.S. 977/96)			
SI EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS USA GUANTES, ESTOS SE MANTIENEN EN PERFECTAS CONDICIONES DE LIMPIEZA E HIGIENE (ART. 58 D.S. 977/96)			
LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS NO REALIZAN PRACTICAS QUE PUEDAN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS, COMO COMER, FUMAR, MASTICAR CHICLE, O OTRAS PRACTICAS ANTIHIGIENICAS, TALES COMO ESCUPIR. (ART. 57 D.S. 977/96)			
EL PERSONAL DE ASEO SE ENCUENTRAN CAPACITADOS EN TECNICAS DE LIMPIEZA (ART. 41 D.S. 977/96)			
TOTAL	9		
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100		

D.- CONDICIONES DE LA ELABORACION DE ALIMENTOS

	SI	NO	N/C
LAS ZONAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS CUENTAN CON LAS AREAS DE RECEPCION, SELECCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS; PREPARACION; ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTO TERMINADO (ART. 24 D.S. 977/96)			
EL FLUJO DEL PERSONAL, VEHÍCULOS Y DE MATERIAS PRIMAS EN LAS DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, ES ORDENADO Y CONOCIDOS POR TODOS LOS QUE PARTICIPAN EN LA ELABORACION, A FIN DE EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA (ART. 63 D.S. 977/96)			
LOS PISOS EN LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SON DE MATERIAL IMPERMEABLE, NO ABSORBENTES, LAVABLES, ANTIDESLIZANTES Y ATOXICOS, NO PRESENTAN GRIETAS Y SON FACILES DE LIMPIAR. (ART. 25 LETRA A) D.S. 977/96)			
LAS PAREDES EN LA ZONA DE PREPARACION DE ALIMENTOS SON DE MATERIAL IMPERMEABLE, NO ABSORBENTES, LAVABLES, ATOXICOS Y COLOR CLARO. HASTA UNA ALTURA MINIMA DE 1,80 MTS. SON LISAS Y SIN GRIETAS, FACILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR (ART. 25 LETRA B) D.S. 977/96)			
LOS CIELOS EN LA ZONA DE PREPARACION DE ALIMENTOS NO PERMITEN LA ACUMULACION DE SUCIEDAD, SON DE FACIL LIMPIEZA Y REDUCEN AL MINIMO LA CONDENSACIÓN DE AGUA DE VAPOR Y LA FORMACION DE MOHOS (ART. 25 LETRA C) D.S. 977/96)			
LAS VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS EN LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS NO PERMITEN LA ACUMULACION DE SUCIEDAD Y LAS QUE SE ABREN ESTAN PROVISTAS DE PROTECCION CONTRA VECTORES (ART.25 LETRA D) D.S. 977/96)			
LAS PUERTAS EN LA ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SON DE SUPERFICIE LISA Y NO ABSORBENTE Y CUANDO PROCEDE ESTAS DEBEN CONTAR CON CIERRE AUTOMATICO (ART. 25 LETRA E) D.S. 977/96)			
LAS ESCALERAS, MONTACARGAS Y ESTRUCTURAS AUXILIARES, COMO PLATAFORMAS, ESCALERAS DE MANO Y RAMPAS Y ESTRUCTURAS Y ACCESORIOS ELEVADOS QUE SE ENCUENTRAN EN LAS ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ESTAN CONSTRUIDAS DE TAL FORMA QUE NO LOS CONTAMINEN (ART. 25 LETRA F) Y G) D.S. 977/96)			
LAS ZONAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ESTA SEPARADA DE LOS RECINTOS DESTINADOS ALOJAMIENTOS, SERVICIOS HIGIENICOS, VESTUARIOS Y ACOPIO DE DESECHOS (ART. 27 D.S. 977/96)			
LA ZONA DE ELABORACION CUENTA CON LAVAMANOS PROVISTO DE JABON Y MEDIOS HIGIENICOS PARA SECARSE LAS MANOS (ART. 33 D.S. 977/96)			
LAS LAMPARAS SUSPENDIDAS SOBRE MATERIAL ALIMENTARIO EN CUALQUIER FASE DE PRODUCCION SON DE FACIL LIMPIEZA Y ESTAN PROTEGIDAS EN CASO DE ROTURA (ART. 34 D.S. 977/96)			

LOS EQUIPOS, SUPERFICIES DE TRABAJOS Y UTENSILIOS SE MANTIENEN EN PERFECTAS CONDICIONES DE LIMPIEZA (ART. 72 D.S. 977/96)			
LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SE MANTIENEN DEBIDAMENTE PROTEGIDOS EN ESTANTES, VITRINAS U OTROS. (ART. 42 D.S. 977/96)			
EN LAS ZONAS DE PRODUCCION, ELABORACION, TRANSFORMACION, ENVASE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO SE MANTIENEN SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD (ART. 50 D.S. 977/96)			
EN LA ELABORACION SE UTILIZAN MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN (ART. 61 D.S. 977/96)			
EN LAS SALAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS NO EXISTE PRESENCIA DE ANIMALES (ART. 46 D.S. 977/96)			
TOTAL	16		
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100		

E.- DE LA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

	SI	NO	N/C
CUENTA CON UN PROGRAMA ESCRITO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS (BPM). (ART. 69 D.S. 977/96)			
CUENTA CON UN PROGRAMA ESCRITO DE PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACION ESTANDARIZADO (SSOP). (D.S. 977/96)			
CUENTA CON UN PROGRAMA ESCRITO DE HACCP, PARA ESTABLECIMIENTOS QUE LA AUTORIDAD SANITARIA DETERMINE. (ART. 69 D.S. 977/96)			
CUENTA CON REGLAMENTO INTERNO			
CUENTA CON COMITÉ PARITARIO (MAYOR A 25 TRABAJADORES)			
TOTAL	5		
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100		

III- ASPECTOS NORMATIVOS, REGLAMENTO DE HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES D.S. 194/78

A.- CONDICIONES SANITARIAS

	SI	NO	N/C
ES DE CONSTRUCCIÓN ASÍSMICA Y EN LO POSIBLE DE MATERIAL INCOMBUSTIBLE. (ART. 6 LETRA a, D.S. 194/78)			
POSEE VÍAS DE ESCAPE, CON PUERTAS AMPLIAS QUE PERMITEN UNA FÁCIL EVACUACIÓN; (ART. 6 LETRA b, D.S. 194/78)			
EN LOS EDIFICIOS EN ALTO, DISPONE DE ESCALERAS AMPLIAS E INCOMBUSTIBLES. (ART. 6 LETRA c, D.S. 194/78)			
MANTIENE PROGRAMA DE DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN. (ART. 6 LETRA d, y ART. 24 D.S. 194/78)			
LAS HABITACIONES TIENEN ILUMINACIÓN NATURAL MEDIANTE SUPERFICIES VIDRIADAS, LAS QUE OCUPAN COMO MÍNIMO UN OCTAVO DE LA SUPERFICIE DE LA PLANTA. (ART. 7 D.S. 194/78)			
TODAS LAS DEPENDENCIAS ESTAN CONVENIENTEMENTE VENTILADAS. LAS VENTANAS ABREN COMO MÍNIMO EN UN 50% DE SU SUPERFICIE; EN CASOS NECESARIOS EXISTEN EXTRACTORES O ENTREGA DE AIRE EXTERIOR. (ART. 9 D.S. 194/78)			
EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON UN BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS CON ELEMENTOS DE ATENCIÓN INMEDIATA. (ART. 11 D.S. 194/78)			
EL ÁREA DE RECEPCIÓN DE HOTELES, APART.HOTEL, MOTELES Y HOSTERÍAS CUENTA CON SERVICIOS HIGIÉNICOS INDEPENDIENTES PARA AMBOS SEXOS. (ART. 13 D.S. 194/78)			
EL ESTABLECIMIENTO CUENTA CON SERVICIOS HIGIENICOS PARA LOS USUARIOS, EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN Y FUNCIONAMIENTO. (ART. 13, 14 D.S. 194/78)			
CUENTAN CON UNA SALA DE BANO COMPLETA, A LO MENOS, POR CADA 4 DORMITORIOS O POR CADA OCHO PERSONAS. (ART. 15 D.S. 194/78)			
LA BASURA ES DISPUESTA DENTRO DE UN RECIPIENTE CON TAPA Y EN BOLSAS PLÁSTICAS DE UN TAMAÑO TAL QUE SEAN DE FÁCIL MANEJO PARA SU TRASLADO. (ART. 18, D.S. 194/78)			
EXISTE UN LUGAR ESPECIAL DONDE SE DEPOSITA LA BASURA, ESTE CUENTAR CON PISO Y ZÓCALOS IMPERMEABLES DE COLOR CLARO, DESAGÜE DE PISO, LLAVE DE AGUA, MANGUERA PARA LIMPIEZA E ILUMINACIÓN ADECUADA. CAPACIDAD SUFICIENTE PARA ACUMULAR LA			

BASURA DEL ESTABLECIMIENTO, EN DEPÓSITOS ADECUADOS, PERMANECE CERRADO, LIMPIO Y CON PROTECCIONES CONTRA EL INGRESO DE ROEDORES E INSECTOS (ART. 19 D.S. 194/78).			
MANTIENE ÓPTIMAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SE REALIZA ASEO AL MENOS UNA VEZ AL DÍA. LA PRESENTACIÓN GENERAL Y ESTADO ESTRUCTURAL DE LAS DEPENDENCIAS SE MANTIENE EN BUENAS CONDICIONES (PINTURA, VIDRIOS, PISOS, ETC.). (ART. 21 y 22 D.S. 194/78)			
LAS REDES INTERIORES DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO NO PRESENTAN FILTRACIONES. (ART. 23 D.S. 194/78)			
LOS SISTEMAS PARTICULARES DE SUMINISTRO DE AGUA POTABLE Y DISPOSICIÓN FINAL DE AGUAS SERVIDAS SE ENCUENTRA APROBADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA. (ART. 24 D.S. 194/78)			
LOS ARTEFACTOS SANITARIOS SE ENCUENTRAN EN PERFECTO ESTADO DE LIMPIEZA Y FUNCIONAMIENTO. ART. 25 D.S. 194/78)			
LAS SÁBANAS, FUNDAS Y TOALLAS SON CAMBIADAS CADA VEZ QUE INGRESA UN NUEVO PASAJERO, Y A LO MENOS DOS VECES POR SEMANA CUANDO SON UTILIZADAS POR UN SOLO USUARIO. (ART. 26 D.S. 194/78)			
LA ROPA SUCIA, YA SEA DEL ESTABLECIMIENTO O DE LOS PASAJEROS, ES DISPUESTA EN BOLSAS DESTINADAS EXCLUSIVAMENTE A ESTE SERVICIO, LAS QUE SON UBICADAS EN UNA DEPENDENCIA ESPECIAL, VENTILADA Y ASEADA, DESDE DONDE SON TRASLADADAS A LOS SERVICIOS DE LAVANDERÍA PROPIOS O EXTERNO. ESTA DEPENDENCIA SE ENCUENTRA ALEJADA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN. (ART. 28, D.S. 194/78)			
LA ROPA LIMPIA ES DISPUESTA EN UNA DEPENDENCIA INDEPENDIENTE Y NO TOMA CONTACTO EN NINGUN CASO CON LA ROPA SUCIA. (ART. 29 D.S. 194/78)			
TOTAL	19	0	0
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100	0	

TOTAL DE CUMPLIMIENTO INSTALACIÓN			
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO			

