



Información proporcionada por Autoridad Sanitaria

Autorización sanitaria para locales de alimentos

Última actualización: 31 mayo, 2019

Descripción

Permite el funcionamiento de todas las instalaciones que **producen, elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen y/o expenden alimentos** o aditivos alimentarios.

La Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de salud puede **fiscalizar** el cumplimiento de la legislación, inspeccionando el establecimiento en los días posteriores al ingreso del requerimiento.

Al momento de presentar la solicitud de autorización, el local debe estar completamente habilitado, en condiciones reglamentarias mínimas.

El trámite se puede realizar durante todo el año **en el sitio web de Autoridad Sanitaria** y en las [**oficinas Secretaría Regional Ministerial \(SEREMI\) de Salud**](#).

¿A quién está dirigido?

Empresas o personas naturales que deseen instalar establecimientos que produzcan, elaboren, preserven, envasen, almacenen, distribuyan y/o expendan alimentos o aditivos alimentarios.

¿Qué necesito para hacer el trámite?



- Plano o croquis de planta e instalaciones sanitarias a escala.
- Descripción general de los procesos de elaboración.
- Listado de materias primas que se emplearán.
- Listado de tipos de alimentos que elaborarán.
- Comprobante de pago del sistema de alcantarillado público o resolución de la obra de alcantarillado particular.
- Comprobante de pago de agua potable de la red pública o resolución de la obra de agua potable particular.
- Croquis o memoria técnica de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor y sistema de frío, según corresponda.
- Sistema de control de calidad sanitaria con que contará.
- Sistema de eliminación de desechos.

Documentos adicionales si se trata de un centro comercial:

- Carta de autorización para uso exclusivo de los servicios higiénicos del personal manipulador de alimentos, los cuales no deberán estar a más de 75 metros de ellos.

Documentos adicionales para instalaciones en la vía pública (carros, módulos, casetas, kioscos y puestos de feria):

- Certificado de emplazamiento municipal, cuando corresponda.
- Carta de autorización para uso de servicios higiénicos a no más de 75 metros para el personal manipulador de alimentos, cuando corresponda.

Importante: los interesados deben cumplir con la normativa sanitaria vigente en cuanto a sus instalaciones y contar con la documentación exigida durante la visita de inspección.



enero 2016 (se reajusta según el índice de Precios al Consumidor (IPC) en enero de cada año).

Instalaciones de alto riesgo:

- Elaborar helados: \$90.400.
- Elaborar hielo: \$90.400.
- Elaborar cecinas y/o hamburguesas: \$90.400.
- Elaborar productos de pastelería: \$57.200.
- Elaborar conservas: \$90.400.
- Elaborar emparedados que no requieren cocción: \$90.400.
- Elaborar emparedados que necesitan cocción: \$90.400.
- Elaborar leche y productos lácteos: \$90.400.
- Elaborar platos preparados que no requieren cocción: \$90.400.
- Elaborar platos preparados que necesitan cocción: \$90.400.
- Elaborar productos de pastelería: \$90.400.
- Procesar productos lácteos: \$90.400.
- Procesar carne y subproductos comestibles de aves y otras especies distintas al ganado: \$90.400.
- Procesar carne y subproductos comestibles de ganado menor: \$90.400.
- Procesar carne y subproductos comestibles de ganado mayor: \$90.400.
- Procesar pescados, mariscos y productos del mar: \$90.400.
- Producir (faenar) carne y subproductos comestibles de aves y otras especies distintas al ganado: \$67.800.
- Producir (faenar) carne y subproductos comestibles de ganado mayor: \$67.800.
- Producir (faenar) carne y subproductos comestibles de ganado menor: \$67.800.
- Elaborar alimentos para regímenes especiales: \$90.400.

Instalaciones de mediano riesgo:

- Almacenar alimentos congelados: \$54.400.
- Almacenar alimentos que requieren refrigeración: \$45.400.
- Distribuir alimentos congelados: \$54.400.
- Distribuir alimentos que requieren refrigeración: \$45.400.
- Elaborar aditivos para la industria de alimentos: \$60.400.
- Elaborar agentes leudantes y levaduras de panificación: \$60.400.
- Elaborar alimentos derivados de cereales y tubérculos: \$60.400.
- Elaborar alimentos deshidratados: \$60.400.
- Elaborar alimentos para deportistas: \$60.400.
- Elaborar bebidas alcohólicas: \$60.400.
- Elaborar cereales para el desayuno: \$60.400.
- Elaborar con consumo al paso emparedados que no requieren cocción: \$22.700.
- Elaborar con consumo al paso emparedados que requieren cocción: \$22.700.
- Elaborar con consumo al paso jugos o zumos de frutas u hortalizas: \$22.700.
- Elaborar con consumo al paso alimentos congelados: \$22.700.
- Elaborar con consumo emparedados que no requieren cocción: \$22.700.
- Elaborar con consumo emparedados que requieren cocción: \$22.700.
- Elaborar con consumo jugos o zumos de frutas u hortalizas: \$22.700.
- Elaborar con consumo platos preparados que no requieren cocción: \$22.700.
- Elaborar con consumo platos preparados que requieren cocción: \$27.200.
- Elaborar con consumo productos de panadería: \$27.200.
- Elaborar confituras o similares: \$60.400.
- Elaborar harina: \$60.400.
- Elaborar fideos y pastas: \$60.400.
- Elaborar infusiones de té y café: \$60.400.
- Elaborar jugos o zumos de frutas u hortalizas: \$60.400.
- Elaborar grasas y aceites comestibles: \$60.400.
- Elaborar mezclas para helados: \$60.400.



¿Cómo y dónde hago el trámite?

En línea:

1. Reúna los antecedentes requeridos.
2. Haga clic en “ir al trámite en línea”.
3. Una vez en el sitio web de la institución, escriba su RUT y clave, complete el código captcha, y haga clic en “ingresar”. Si no está registrado, [cree una cuenta](#).
4. Seleccione en el menú superior “trámites”, y “autorización alimentos”.
5. Ingrese los antecedentes de la instalación (tipo, nombre de fantasía y giro municipal).
6. Complete los atributos relacionados al personal, horario de trabajo, instalaciones y superficie.
7. Adjunte los antecedentes requeridos.
8. Revise sus datos personales y de contacto, y haga clic en “ver/editar datos solicitante” si es necesario hacer una modificación.
9. Ingrese los antecedentes asociados a la instalación.
10. Ingrese su nombre, email, teléfono y relación, y haga clic en “agregar contacto”.
11. Complete el capital declarado, y seleccione el beneficio social cuando corresponda.
12. Haga clic en “declaro cumplir los requisitos sanitarios” y luego en “guardar trámite”.
13. Finalizada la solicitud, el sistema emitirá un comprobante de pago con el arancel o monto correspondiente al trámite.
14. Para realizar el pago, debe hacer clic en “usuario” y luego en “mis documentos (externo)”.
15. Busque en el listado su solicitud y, en la columna “opciones”, haga clic en el ícono de la mano con la tarjeta para efectuar el pago:
 - Si desea pagar en línea, haga clic en “pago vía web” y luego en “pagar”. Siga las instrucciones que le indique el sistema.
 - Si desea pagar presencialmente, haga clic en “pago vía caja” y luego “generar comprobante para pago”. Diríjase a la [oficina de la Secretaría Regional Ministerial \(SEREMI\) de Salud](#) correspondiente a su comuna.
16. Como resultado del trámite, habrá solicitado la autorización. La Autoridad Sanitaria realizará la visita de inspección cuando corresponda y emitirá su pronunciamiento en un plazo de 30 días hábiles. Si la autorización no requiere visita, se otorgará la resolución que aprueba o rechaza el requerimiento en un plazo de dos días hábiles, a través de la plataforma web.

Importante: revise el estado de su solicitud en el mismo sistema.



En oficina:

1. Reúna los antecedentes requeridos.
2. Diríjase a la [oficina de la Secretaría Regional Ministerial \(SEREMI\) de Salud](#) correspondiente a su comuna.
3. Explique el motivo de su visita: solicitar una autorización sanitaria para locales de alimentos.
4. Entregue los antecedentes requeridos.
5. No olvide recibir el comprobante para pagar el valor del arancel en la caja de la Seremi de Salud, o a través del sitio web de la Tesorería General de la República (TGR).
6. Una vez que pague, recibirá el comprobante que especifica el número del requerimiento, entre otros datos.
7. Como resultado del trámite, habrá solicitado la autorización. La Autoridad Sanitaria realizará la visita de inspección cuando corresponda, y emitirá su pronunciamiento en un plazo de 30 días hábiles. Si la autorización no requiere visita, se otorgará la resolución que aprueba o rechaza el requerimiento en un plazo de dos días hábiles, a través de la plataforma web.

Link de trámite en línea:

<https://portal.dev.chileatiende.cl/fichas/172-autorizacion-sanitaria-para-locales-de-alimentos>