

RESOLUCIÓN SANITARIA PARA SALA DE PROCESOS DE HORTALIZAS IV GAMMA

Dominique Larrea Wachtedorff
Ingeniero en Alimentos, MSc.
dominique.larrea@inia.cl

Verónica Arancibia Araya
Ingeniera en Alimentos
veronica.arancibia@inia.cl

Daniela Leiva Fernández
Ingeniera en Alimentos
daniela.leiva@inia.cl

Karolina Pérez Nates
Ingeniera Agrónomo
karolina.perez@gmail.com

Una sala de procesos de hortalizas IV gamma, es el área diseñada para la elaboración de hortalizas mínimamente procesadas (M.P.), como las que se observan en la Foto.1, esto considera un leve proceso anterior al envasado, que puede ser: lavado, pelado y/o troceado, sin adición de ningún aditivo ni preservante.

Para la comercialización de hortalizas IV gamma, es necesario contar con una autorización sanitaria, la que es entregada una vez que se cumple una serie de requisitos técnicos y de infraestructura que a continuación se detallan.



Foto 1: Lechuga mínimamente procesada.

RESOLUCIÓN SANITARIA

La resolución sanitaria (RS), es un documento que autoriza una actividad de procesamiento de alimentos comercial específica bajo la normativa sanitaria vigente.

Para la obtención de Resolución Sanitaria, se debe considerar:

- Regularización de Sistema de alcantarillado y agua potable por profesional del área (constructor civil o arquitecto).
- Diseño y condiciones estructurales de la planta de acuerdo a lo estipulado por la autoridad sanitaria.

En la Figura 1, se presenta un diagrama del proceso para la obtención de la RS.



Figura 1: Diagrama de flujo del proceso de obtención de RS.

A continuación se desglosan las condiciones básicas (carpeta técnica, diseño (plano) y requerimientos de instalaciones) para la obtención de RS de una sala de proceso de hortalizas, (Cuadro 1).

CARPETA TÉCNICA:

Cuadro 1: Antecedentes a entregar en carpeta técnica del proyecto “Resolución Sanitaria de planta productora de hortalizas”.

Descripción	Solicitar	Observaciones
Croquis de los sistemas de eliminación de calor, olor o vapor y sistema de frío según corresponda.	Elaboración propia.	Documento donde se especifica la ubicación los equipos de frío y calor involucrados en el proceso productivo.
Programa de prevención de plagas	Programa entregado por empresa externa calificada y autorizada.	Programa específico entregado por dicha empresa, el que debe contener un plan de monitoreo, registros de control, productos utilizados.
Descripción general de los procesos	Elaboración propia.	Diagrama de flujo donde se especifica las etapas del proceso productivo. Debe incluir una breve descripción del proceso productivo, así como también los puntos críticos a considerar.
Plano o croquis de la planta e instalaciones sanitarias a escala.	Elaboración propia.	Debe especificar la conformación espacial de la planta, ubicación de los servicios higiénicos, lavaplatos y lavamanos.
Sistema de control de calidad sanitaria con que contará.	Elaboración propia.	Documento donde se describe los sistemas de control de calidad que se utilizará para garantizar la calidad e inocuidad del producto.
Listado de materias primas que empleará.	Elaboración propia.	Documento que establece las materias primas que se utilizarán para elaborar hortalizas MP.
Listado de tipos de alimentos que elaborará.	Elaboración propia.	Documento que especifica que productos se elaborarán en la planta de hortalizas MP.

Ejemplo diseño de la planta e instalaciones sanitarias a escala.

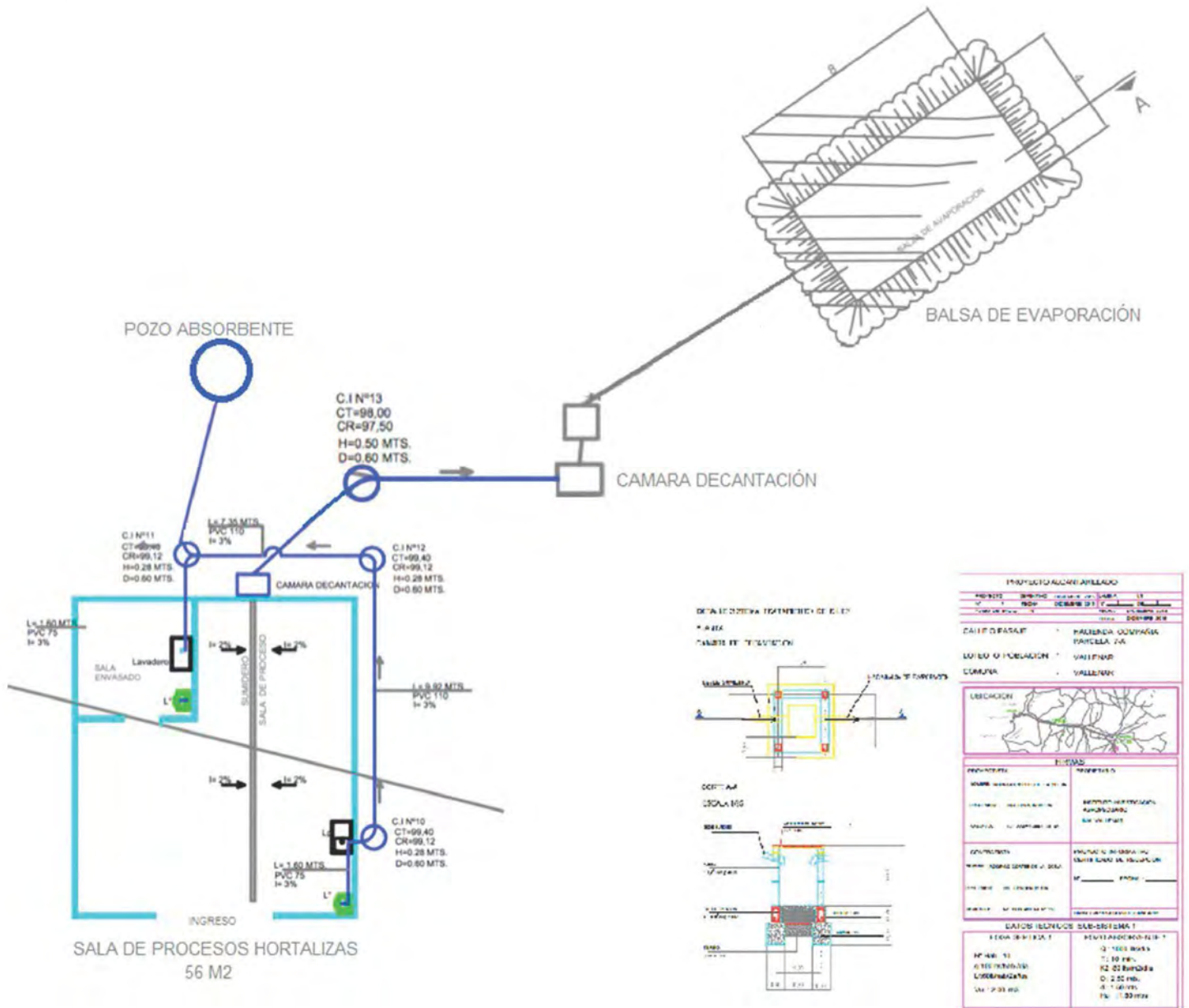


Figura 2: Plano general de planta piloto de procesos de hortalizas, incluye ubicación artefactos y sistemas sanitarios.

Fotos correspondientes a los Requerimientos para la instalación de una sala de proceso.



Foto 2: Estructura sólida.



Foto 3: Paredes y pisos lavables.



Foto 4: Sistema de higienización y lavado de manos.



Foto 5: Mesones de acero inoxidable.



Foto 6: Sistema de puertas automática interior.



Foto 7: Sala de envasado.



Foto 8: Ventilación.



Foto 9: Ventanas con malla antióxido.



Foto 10: Sistema de recepción de riles "sumidero".



Foto 11: Sistema de alcantarillado.



Foto 12: Pozo absorbente.



Foto 13: Balsa de evaporación.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando la fuente y los autores.

Editor de Forma: Erica González Villalobos - egonzalez@inia.cl

INIA - INTIHUASI, Colina San Joaquín S/N, Región de Coquimbo, La Serena, Chile.

Financia - Fondo de Innovación para la Competitividad - Gobierno Regional de Atacama 2014 - www.inia.cl