



CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 24, 37 51, 62 y 71 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

A solicitud de la Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA) se hizo una revisión del Reglamento Sanitario de los Alimentos para actualizar las condiciones de almacenamiento de los alimentos. De este modo se estableció que deberían modificarse las condiciones generales de diseño de las instalaciones y los requisitos de higiene de la elaboración y del expendio en lo que respecta al almacenamiento de alimentos y de los envases. A continuación se presentan las propuestas específicas de modificación y sus fundamentos. Se destacan en rojo las modificaciones propuestas.

DICE/SITUACIÓN ACTUAL	SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA
<p>ARTÍCULO 24.- Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales, hasta la obtención del producto terminado, asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto. Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:</p> <p>a) recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas; b) producción; c) almacenamiento de materias primas y del producto terminado.</p>	<p>ARTÍCULO 24.- Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales, hasta la obtención del producto terminado, asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto. Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:</p> <p>a) recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas; b) producción; c) almacenamiento de materias primas, alimentos en proceso y del producto</p>	<p>La modificación de este artículo pretende abordar, en el diseño de las instalaciones, áreas de almacenamiento de productos que están en proceso y que por razones propias de la industria deben ser almacenados antes de la obtención del producto final, de modo que las condiciones sean adecuadas para la obtención de un producto inocuo. El almacenamiento de producto que aún no ha terminado su procesamiento es una práctica habitual en la industria de alimentos que no está explícita en la regulación. Por otra parte, el diseño de los establecimientos debe considerar las áreas para la mantención de envases en condiciones que eviten la contaminación del alimento que estos contengan.</p>

<p>ARTÍCULO 37.- Los establecimientos de alimentos en que se mantengan, almacenen o exhiban alimentos o materias primas, que precisen de frío para su conservación deberán contar con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda, además estos equipos deberán estar provistos de un termómetro o de un dispositivo para el registro de su temperatura.</p>	<p>terminado.</p> <p>ARTÍCULO 37.- Los establecimientos de alimentos en que se mantengan o almacenen materias primas alimentarias, alimentos en proceso, alimentos terminados y envases de alimentos deberán diseñarse de tal forma que estos sean protegidos de la contaminación y/o alteración.</p> <p>Los establecimientos de alimentos en que se mantengan, almacenen o exhiban alimentos o materias primas, que precisen de frío para su conservación deberán contar con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda, además estos equipos deberán estar provistos de un termómetro o de un dispositivo para el registro de su temperatura.</p>	
<p>ARTÍCULO 51.- No deberá almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos ni depositarse ropas u objetos personales en las zonas de manipulación de alimentos.</p>	<p>ARTÍCULO 51.- En las zonas de manipulación de alimentos no se deberá almacenar ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos ni depositarse o guardar ropas u objetos personales.</p>	<p>La presente redacción es más clara para efectos de prohibir que se mantengan ropas u otros objetos personales en las zonas de manipulación de alimentos.</p>
<p>ARTÍCULO 62.- Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación.</p>	<p>ARTÍCULO 62.- Las materias primas y los, ingredientes, alimentos en proceso y envases almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y</p>	<p>Se busca incluir en los requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos, exigencias generales para el almacenamiento de producto que aún no ha terminado su procesamiento y de los</p>

	<p>contaminación, considerando aspectos tales como naturaleza del producto, infraestructura, característica de los envases u otros.</p>	<p>envases. Por otra parte se busca aclarar que se deben tener en cuenta los factores de riesgo de los alimentos y del medio para determinar que las condiciones evitan el deterioro y contaminación de los alimentos. Lo anterior debe considerarse en conjunto con lo establecido en el primer y segundo párrafo del artículo 69 que establece que las buenas prácticas de manufactura deben auditables y la obligatoriedad de implementación de HACCP para algunas industrias de alimento. De modo tal que los factores de riesgo a los que se alude antes, deben ser considerados en las prácticas de fabricación y debe haber registro de la validez y verificación de las medidas de control.</p>
<p>ARTÍCULO 71.- En los establecimientos donde se expendan alimentos que necesitan conservarse a baja temperatura, se deberá contar con sistemas de frío que aseguren las características propias del producto, los que deberán mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes. Asimismo, los establecimientos donde se expendan alimentos a granel de alto riesgo de contaminación, tales como productos lácteos, productos cárnicos, productos congelados y encurtidos, entre otros,</p>	<p>ARTÍCULO 71.- El almacenamiento de alimentos en establecimientos destinados al expendio deberá realizarse de modo de mantener los productos protegidos de la contaminación y/o alteración conforme a las características de los alimentos que se expenden. En los establecimientos donde se expendan alimentos que necesitan conservarse a baja temperatura, se deberá contar con sistemas de frío que aseguren las características propias del producto, los que deberán mantenerse de acuerdo a las</p>	<p>Se busca incluir en los requisitos de higiene en el expendio, las condiciones de almacenamiento de alimentos de modo que correspondan con las características de estos.</p>

<p>deberán contar con vitrinas que permitan conservar este tipo de alimentos, de acuerdo a sus características y a las recomendaciones del fabricante y su diseño será tal que impida el autoservicio por parte del público.</p> <p>El fraccionamiento y expendio de los alimentos señalados en el inciso anterior, deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destacado para tales efectos.</p> <p>Los productos alimenticios de venta a granel expuestos en vitrina deberán exhibir la identificación del fabricante o productor.</p> <p>En los establecimientos deberán mantenerse los antecedentes de origen y fechas de elaboración y vencimiento de los productos sujetos a este tipo de comercialización, de manera tal que, estén disponibles para la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera.</p>	<p>recomendaciones técnicas de los fabricantes.</p> <p>Asimismo, los establecimientos donde se expendan alimentos a granel de alto riesgo de contaminación, tales como productos lácteos, productos cárnicos, productos congelados y encurtidos, entre otros, deberán contar con vitrinas que permitan conservar este tipo de alimentos, de acuerdo a sus características y a las recomendaciones del fabricante y su diseño será tal que impida el autoservicio por parte del público.</p> <p>El fraccionamiento y expendio de los alimentos señalados en el inciso anterior, deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destacado para tales efectos.</p> <p>Los productos alimenticios de venta a granel expuestos en vitrina deberán exhibir la identificación del fabricante o productor.</p> <p>En los establecimientos deberán mantenerse los antecedentes de origen y fechas de elaboración y vencimiento de los productos sujetos a este tipo de comercialización, de manera tal que, estén disponibles para la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera.</p>	
---	--	--