



## CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 41 y 52 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

Actualmente los requisitos de capacitación tanto para el personal de aseo como para los manipuladores de alimentos están enunciados en los artículos 41 y 52 del Reglamento Sanitario de los Alimentos. Se ha decidido incluir en esos mismos artículos la exigencia de registro de dichas capacitaciones. Se destacan en rojo las propuestas de modificación.

DICE/SITUACIÓN ACTUAL	SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS
<p><b>ARTÍCULO 41.-</b> Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza.</p>	<p><b>ARTÍCULO 41.-</b> Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza.</p> <p><b>Se deberán mantener registros de las capacitaciones de modo que se acredite que todo el personal de aseo está capacitado en las técnicas de limpieza que se aplican en la empresa, conforme a lo establecido en el artículo 69 del presente reglamento.</b></p>	<p>Se establece la obligatoriedad de registro de las capacitaciones realizadas conforme a las técnicas de aseo aplicadas en la industria y no meramente de carácter general. Por otra parte, se establece la obligatoriedad de registrar las capacitaciones realizadas al personal que manipula alimentos. Es importante precisar que la definición de manipulador de alimentos está establecida en la letra g) del artículo 14 del mismo reglamento en la que aparece la siguiente redacción:</p>
<p><b>ARTÍCULO 52.-</b> La dirección del establecimiento será responsable de que todas las personas que manipulen alimentos, reciban una instrucción</p>	<p><b>ARTÍCULO 52.-</b> La dirección del establecimiento será responsable de que todas las personas que manipulen alimentos, reciban una instrucción</p>	<p>“g) 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;”</p>

<p>adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal.</p> <p>Cualquier persona que trabaje a cualquier título y, aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos que manipule.</p>	<p>adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal. <b>Se deberán mantener registros de tal instrucción, su calendarización, programas, listas de asistencia y evaluaciones si corresponde, conforme a lo establecido en el artículo 69 del presente reglamento.</b></p> <p>Cualquier persona que trabaje a cualquier título y, aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos que manipule.</p>	<p>En la redacción actual del artículo 52 se señala que la capacitación debe ser “adecuada y continua”. La adecuación debe ser evaluada conforme a la actividad productiva del establecimiento de alimentos y la continuidad conforme a la constancia y perseverancia en la capacitación, lo cual, también deberá quedar demostrado en los registros.</p> <p>Para clarificar la referencia a lo establecido en el artículo 69, incluida en las propuestas de modificación de los artículos 41 y 52 se expone el artículo a continuación:</p> <p>“ARTÍCULO 69.- Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable.</p> <p>Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los criterios establecidos por resolución del Ministerio de Salud, deberán implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en toda su línea de producción, conforme lo establecido en la Norma Técnica que, para</p>
--	---	---



		tales efectos, dicte ese mismo Ministerio.”
--	--	---