



CONSULTA PÚBLICA PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 13, 14, 66 y 107 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La presente propuesta de modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos tiene por objetivo mejorar y establecer los requerimientos mínimos para la trazabilidad de alimentos e incluir conceptos para su implementación a lo largo de la cadena alimentaria. La estrategia para la regulación es hacer los cambios indispensables en el Reglamento Sanitario de los Alimentos y dejar los aspectos operativos mínimos para una norma de tipo genérico de aplicación obligatoria para los establecimientos de alimentos. Desde el punto de vista de la salud pública se han planteado dos objetivos para la trazabilidad de los alimentos: retirar y/o recuperar los productos desde el mercado cuando se requiera debido a la presencia o la sospecha fundada de un peligro en ellos que afecte la salud pública y disponer de la información que permita realizar la investigación de las causas y factores que generen una situación de no conformidad de un alimento, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, que connote un riesgo para la salud de la población que consume esos productos.

En esta propuesta solo se presentan las modificaciones al Reglamento, la o las normas que tengan que ser elaboradas se presentarán en un futuro próximo.

DICE/SITUACIÓN ACTUAL	SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS
<p>ARTÍCULO 13.- La autoridad sanitaria deberá enrolar los establecimientos y para este efecto llevará un registro en el que se indicará el rubro o giro, su ubicación y el nombre del propietario.</p>	<p>ARTÍCULO 13.- La autoridad sanitaria deberá enrolar los establecimientos y para este efecto llevará un registro, el que deberá contener la información establecida en la norma técnica que dicte el Ministerio de Salud.</p>	<p>Para la trazabilidad de los productos es necesario que se disponga de cierta información, como por ejemplo datos de contacto que no están contemplados actualmente en este artículo. Dado que esta información debe ser registrada y conservada por la autoridad sanitaria regional que es la que autoriza el funcionamiento de un establecimiento de alimento, es que se considera pertinente que sea una norma técnica la que contemple el tipo de información que debe ser registrada y conservada, así como su actualización.</p>
<p>ARTÍCULO 14.- Para los fines de este reglamento se entenderá por:</p>	<p>ARTÍCULO 14.- Para los fines de este reglamento se entenderá por:</p>	<p>Estas definiciones acotan los alcances de la exigencia establecida en la propuesta de</p>

<p>...</p>	<p>...</p> <p>j) rastreabilidad o trazabilidad de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, importación si es el caso, elaboración y distribución. El seguimiento debe poder realizarse hacia atrás o hacia adelante en la cadena alimentaria.</p> <p>k) cadena alimentaria: secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, el procesamiento, la distribución y la manipulación de alimentos, desde la producción primaria hasta el consumo.</p>	<p>modificación del artículo 66 que se presenta más abajo.</p>
<p>Artículo 66.- Deberán existir registros de producción, distribución y control de los alimentos y materias primas y conservarse, como mínimo, durante 90 días posteriores a la fecha de vencimiento o plazo de duración del producto. Los alimentos de duración indefinida deberán mantener el registro, al menos, durante tres años.</p> <p>En el registro deberá identificarse la procedencia del alimento y/o materia prima, como etapa anterior, y el destino del producto, como etapa posterior.</p>	<p>Artículo 66.- Los establecimientos que participen en cualquiera de las etapas de la producción, importación, elaboración, distribución y venta de alimentos deberán implementar un sistema de trazabilidad conforme lo establecido en la Norma Técnica que, para tales efectos, dicte el Ministerio de Salud.</p> <p>Deberán existir registros de producción, distribución y control de los alimentos y materias primas y conservarse, como mínimo, durante 90 días posteriores a la fecha de vencimiento o plazo de duración del producto. Los alimentos de duración</p>	<p>Dado que se han considerado dos objetivos para la inclusión de la trazabilidad de los alimentos en el Reglamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • retirar y/o recuperar los productos desde el mercado cuando se requiera debido a la presencia de un peligro en ellos que afecte la salud pública; • disponer de la información que permita realizar la investigación de las causas y factores que generen una situación de no conformidad de un alimento, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, que connote un riesgo para la salud de la población que consuma esos productos,

	<p>indefinida deberán mantener el registro, al menos, durante tres años.</p> <p>En el registro deberá identificarse, por lote de producción, la procedencia del alimento y/o materia prima, como etapa anterior, y el destino del producto, como etapa posterior.</p>	<p>se les exige a todos los establecimientos disponer de un sistema que cumpla con los requisitos mínimos de información para dichos fines. No obstante esto, los establecimientos podrán disponer de un sistema de rastreabilidad que cumpla con otros objetivos que les sean propios. En este sentido, la propuesta regulatoria presentada establece un mínimo sobre el cual los establecimientos de alimentos deben trabajar.</p> <p>La norma técnica establecerá procedimientos y requisitos genéricos que sean adecuados a los diferentes rubros y cadenas de alimentos. Por lo tanto, las peculiaridades de cada cadena de alimentos deberán ser abordadas en el sistema que implemente cada empresa, si se requiere para cumplir con los requisitos.</p>
<p>ARTÍCULO 107.- Todos los productos alimenticios que se almacenen, transporten o expendan envasados deberán llevar un rótulo o etiqueta que contenga la información siguiente:</p> <p>...</p> <p>f) fecha de elaboración o fecha de envasado del producto. Esta deberá ser legible, se ubicará en un lugar del envase de fácil localización y se indicará en la forma y orden siguiente:</p> <p>- el día, mediante dos dígitos</p>	<p>ARTÍCULO 107.- Todos los productos alimenticios que se almacenen, transporten o expendan envasados deberán llevar un rótulo o etiqueta que contenga la información siguiente:</p> <p>...</p> <p>f) fecha de elaboración o fecha de envasado del producto. Esta deberá ser legible, se ubicará en un lugar del envase de fácil localización y se indicará en la forma y orden siguiente:</p> <p>- el día, mediante dos dígitos</p>	<p>El objetivo de esta modificación es que cuando en un mismo día se elaboren alimentos que estén en condiciones que no se puedan considerar esencialmente iguales y por lo tanto no correspondan a un mismo lote, cada lote sea distinguido con claridad de los otros elaborados en esa fecha.</p> <p>De este modo contribuir a los objetivos para la trazabilidad enunciados anteriormente.</p> <p>El artículo 106, número 21 define “lote” de la siguiente manera: “Cantidad determinada de</p>

<p>- el mes, mediante dos dígitos o las tres primeras letras del mes, y - el año, mediante los dos últimos dígitos.</p> <p>En aquellos productos cuya duración mínima sea menor o igual a 90 días, podrá omitirse el año. En aquellos productos cuya duración mínima sea igual o mayor a tres meses, podrá omitirse el día.</p> <p>La industria podrá identificar la fecha de elaboración con la clave correspondiente al lote de producción. En este caso los registros de esta última deberán estar disponibles en todo momento a la autoridad sanitaria;</p> <p>...</p>	<p>- el mes, mediante dos dígitos o las tres primeras letras del mes, y - el año, mediante los dos últimos dígitos.</p> <p>En aquellos productos cuya duración mínima sea menor o igual a 90 días, podrá omitirse el año. En aquellos productos cuya duración mínima sea igual o mayor a tres meses, podrá omitirse el día.</p> <p>La industria podrá identificar la fecha de elaboración con la clave correspondiente al lote de producción. En el caso de que la industria elabore más de un lote en un mismo día, se deberá indicar en la etiqueta la clave del lote de producción al que corresponde el producto. En todos los casos, los registros deberán estar disponibles en todo momento para la autoridad sanitaria.</p> <p>...</p>	<p>un alimento producido en condiciones esencialmente iguales”.</p>
--	--	---