



CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 105 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La propuesta de modificación del artículo 105 del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como propósito establecer en este reglamento la obligatoriedad de retirar los productos del mercado que así lo ameriten.

ARTÍCULOS 105 DICE/SITUACIÓN ACTUAL	ARTÍCULO 105 SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA
<p>ARTÍCULO 105.- Los alimentos que impliquen un riesgo para la salud deberán ser decomisados por la autoridad sanitaria, pudiendo quedar retenidos bajo custodia de su dueño o tenedor con prohibición de efectuar su traslado, consumo, expendio o distribución a cualquier título. Para estos efectos los establecimientos de alimentos deberán definir un espacio físico suficiente y adecuado para el almacenamiento de productos alimenticios no aptos para el consumo humano, productos que deberán constar con una marca clara, inequívoca e indeleble, como por ejemplo, una X de color rojo u otro signo similar en términos de prohibición.</p> <p>Estos productos podrán ser destinados a uso industrial no alimentario o alimentación animal, siempre que su desnaturalización sea autorizada por la autoridad sanitaria</p>	<p>ARTÍCULO 105.- Cuando el alimento corresponda a aquellos definidos entre los artículos 98 y 101 del presente reglamento y ha sido distribuido en el mercado sin que se tenga el control directo por parte del establecimiento elaborador, el tenedor deberá notificar la situación a la autoridad sanitaria; el importador, elaborador, envasador, distribuidor o vendedor de alimentos retirará el producto del mercado a fin de evitar la exposición de los consumidores; proporcionará a la autoridad sanitaria toda la información que permita la trazabilidad del producto y la cuantificación de las existencias en la cadena de producción a consumo, según corresponda; si el riesgo deriva de una falla en el etiquetado, el elaborador o importador podrá proceder a su sobreimpresión o modificación de la información contenida en</p>	<p>El Reglamento Sanitario de los Alimentos establece una serie de situaciones en las cuales no se deben comercializar los productos, para algunas de ellas se requiere una acción urgente y coordinada con las autoridades sanitarias regionales o nacionales, esta propuesta establece esas situaciones, las responsabilidades y las acciones generales que deben ser tomadas. Las acciones específicas estarán descritas posteriormente en una directriz del Ministerio de Salud para las SEREMI responsables de verificar y controlar el cumplimiento del mencionado Reglamento.</p>

competente y, en caso que ello no sea posible, o no sea de interés de su propietario, deberán ser destruidos, actuación que también será autorizada, incluyendo su disposición final en recinto adecuado para ello.
La autorización sanitaria para la desnaturalización deberá concederse expresamente previo pago del arancel correspondiente, siendo el costo de la operación de cargo del interesado, o de su propietario o tenedor, según el caso.

el rótulo original siempre y cuando sea permitido por la de la autoridad sanitaria que autorizó la importación o al establecimiento elaborador y conforme a lo dispuesto en el artículo 109 de este mismo reglamento; en el caso que el producto pueda haber llegado a los consumidores, el elaborador o importador informará de forma efectiva y precisa a los consumidores de las razones de ese retiro y, si es necesario, recuperará los productos que ya les hayan sido suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para la protección de la salud.
Si como resultado de la evaluación de aptitud para el consumo del producto por parte de la autoridad sanitaria, se concluye que el alimento representa un riesgo para la salud de los consumidores, el producto podrá ser destinado a uso industrial no alimentario humano, siempre que sea sometido a un proceso de desnaturalización previa y esta sea autorizada por la autoridad sanitaria competente, y no signifique reintroducir un peligro en la cadena de alimentos desde la producción al consumo, en caso que ello no sea posible, o no sea de interés de su propietario, deberá ser destruido, actuación que también será autorizada, incluyendo su

	<p>disposición final en un recinto adecuado para ello. Si la autoridad competente determinara que el producto es apto para la alimentación animal, este podrá ser utilizado con ese destino. Aquellos alimentos que de acuerdo a lo definido previamente deban ser retirados del mercado, pero no signifiquen un riesgo para la salud, los elaboradores o importadores deberán solicitar a la autoridad sanitaria la autorización para un nuevo destino de uso. Los alimentos que conforme a los artículos 96 y 97 no deban ser comercializados en el país, o que definidos entre los artículos 98 y 101 del presente reglamento no hayan sido retirados del mercado, deberán ser decomisados por la autoridad sanitaria, pudiendo, según su evaluación, quedar retenidos bajo custodia de su dueño o tenedor con prohibición de efectuar su traslado, consumo, expendio o distribución a cualquier título. Para estos efectos los establecimientos de alimentos deberán definir un espacio físico suficiente y adecuado para el almacenamiento de productos alimenticios no aptos para el consumo humano, productos que deberán constar con una marca clara, inequívoca e indeleble, como por ejemplo, una X de color rojo u otro signo similar en términos de</p>	
--	---	--

	<p>prohibición. La autorización sanitaria para la desnaturalización deberá concederse expresamente previo pago del arancel correspondiente, siendo el costo de la operación de cargo del interesado, o de su propietario o tenedor, según el caso.</p>	
--	--	--