

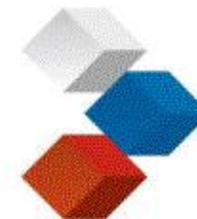
GOBIERNO DE CHILE  
MINISTERIO DE SALUD

# **INOCUIDAD ALIMENTARIA PROGRAMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS**

**Departamento de Alimentos y Nutrición.**

**Noviembre 2006**

# ORGANIGRAMA:





Leyes y  
Reglamentos

# MARCO LEGAL



# CODIGO SANITARIO

Decreto con Fuerza de Ley N° 725, de 11/12/1967.

---



- Rige las materias relacionadas con el fomento, protección y recuperación de la salud de los habitantes del país.
- Responsabiliza al MINISTERIO de SALUD y a la AUTORIDAD SANITARIA, para la eliminación y control de los factores del medio ambiente que afectan la salud de la población.
- Establece los Reglamentos complementarios en materias específicas.



# Artículo 108

---



## *Definición genérica de alimentos:*

**“ Se entenderá por alimentos o productos alimenticios cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.”**



## Artículo 109

---



“El reglamento determinará las características que deben reunir los alimentos o productos destinados al consumo humano.”

**Reglamento Sanitario de los Alimentos**

**Decreto Supremo N° 977 del 06/08/96**

**Publicado en el Diario Oficial del 13/05/97**





# Reglamento Sanitario de los Alimentos

Establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos.



# RSA

---



Se aplica a todas las personas naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinado a dichos fines



# RSA

---



La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización de la Autoridad Sanitaria correspondiente.

La autorización será válida por tres años y será prorrogable automáticamente por periodos iguales y sucesivos, a menos que se comuniquen a voluntad de no continuar las actividades



# RESOLUCIONES MINISTERIALES

---



## Resolución 2319/00

Aprueba Norma General Técnica N°54 sobre inspección Médico Veterinaria de Aves de Corral y su Carne.

## Resolución 711/02

Aprueba Norma General Técnica N°62 sobre inspección Médico Veterinaria de Reses y sus Carnes.

## Resolución 1462/99

Fija Límites Máximos de Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos Destinados a Consumo Humano





- **Resolución 581/99,**

Fija Tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en los Alimentos de Consumo Interno.

- **Resolución 1212/98,**

Aprueba Normas Técnicas sobre directrices nutricionales que indica, para la declaración de propiedades saludables de los alimentos.

- **Resolución 393/02,**

Fija Directrices Nutricionales Sobre Uso de Vitaminas y Minerales en los Alimentos.



# Comité asesor para la revisión y actualización del RSA

Resolución 775 del 23/07/03

---



- Colaborar y asesorar al Ministerio respecto a las modificaciones del RSA.
- Recoger, analizar e informar las solicitudes de modificación.
- Mantener actualizada la normativa que regula la inocuidad y aptitud de los alimentos respecto a los avances tecnológicos de la industria
- Mantener documentación técnica que avale dichas modificaciones.





- Integrado por expertos de los distintos sectores

Ministerio de Salud

Seremis de salud

ISP

Sernac

INTA

Universidades

SOFOFA

Sociedad de microbiología e higiene de los alimentos.

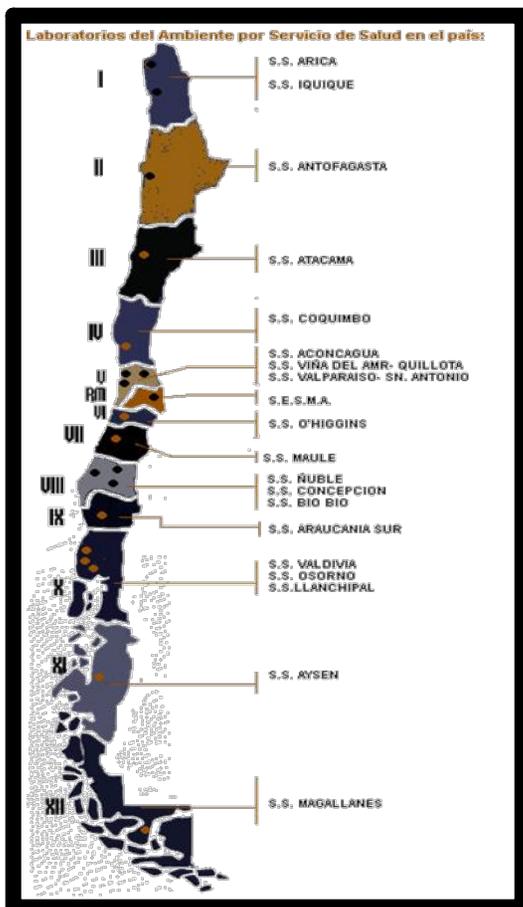
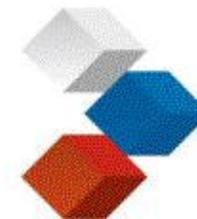
- Formación y coordinación de subcomisiones temáticas.
- Consultas específicas: invitación a profesionales y expertos.



# Tramite de Modificación



# PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS



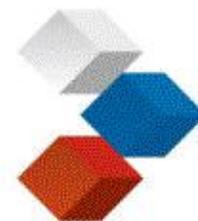
# **FUNCIONES DEL PROGRAMA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS**



- \*Formalización de establecimientos de alimentos**
- \*Fiscalización de funcionamiento**
- \*Vigilancia y control de la calidad microbiológica, físico-química y parasitológica de los alimentos.**
- \*Vigilancia y control de los residuos en alimentos**



# FUNCIONES DEL PROGRAMA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS



- \*Vigilancia y Control de las intoxicaciones por Marea Roja
- \*Inspección Médico Veterinaria de las Reses de Abasto y las Aves de Corral y de sus Carnes
- \*Vigilancia, Control, Investigación y Registro de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)
- \*Control de la rotulación de los alimentos





# *Objetivos*

✓ Inocuidad

✓ Nutricionales

- Velar porque se eliminen o controlen todos los factores, elementos o agentes presentes en los alimentos que representen riesgo para la salud de los consumidores.
- Incidir a través de una alimentación saludable en la promoción y prevención de las enfermedades por déficit y/o excesos de nutrientes, ECNT.





- El Programa de Higiene y Control de los alimentos se aplica a nivel nacional.
- El proceso de programación está basado en el desarrollo cíclico y continuo de las funciones de información, evaluación, decisión y acción.





## Sistema debe privilegiar/fomentar:

- Enfoque centrado en procesos
- Mirada integral (sistémica) de la cadena alimentaria
- Colaboración activa público-privada
- La auto - regulación con adecuada supervisión pública
- La prevención v/s la reparación o la sanción



# MODIFICACIÓN RSA



**Artículo 69.** - Aquellos establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos, que el Servicio de Salud determine, deberán realizar controles periódicos de calidad sanitaria en toda su línea de producción debiendo rechazar todo alimento no apto para el consumo humano.



# DS 45 de 9 de febrero de 2006

Publicado en el Diario Oficial 12 de julio de 2006



**“ARTICULO 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.”





Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los criterios establecidos en la norma técnica que para tales efectos dicte el 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  
Chilena Oficial NCh 2861. Of2004,  
declarada oficial de la República de  
Chile por resolución exenta N° 241, de  
14 de abril de 2004, del Ministerio de  
Economía, Fomento y Reconstrucción,  
publicada en el Diario Oficial del 21 de  
abril de 2004.”



# NORMA TÉCNICA

Resolución 658 del 25 de septiembre de 2006



La norma técnica tiene como objetivo proporcionar las directrices necesarias para la determinación por parte de la Autoridad Sanitaria Regional sobre cuales establecimientos de alimentos deberán implementar en sus procesos el sistema HACCP, conforme a lo establecido en el artículo 69 del RSA





Los establecimientos a los que se refiere el numeral 4 de la norma tomarán como referencia aquellos establecidos en los grupos de alimentos definidos por el RSA.

Los grupos de alimentos priorizados, conforme al riesgo epidemiológico y/o su volumen, para la implementación de HACCP serán:





## Primera Prioridad

1. Alimentos de uso infantil
2. Leche y productos lácteos
3. Conservas de baja acidez
4. Productos de la pesca
5. Carnes y productos cárneos
6. Helados y mezclas de helados
7. Frutas y hortalizas preelaboradas





## Segunda Prioridad

1. Ovoproductos y salsas a base de huevos
2. Productos de pastelería
3. Platos preparados
4. Bebidas analcohólicas, aguas minerales y envasadas
5. Zumos de frutas, néctares u hortalizas
6. Alimentos para deportistas y suplementos alimentarios





## Tercera Prioridad

1. Salsas, aderezos, especias y condimentos
2. Productos de confitería
3. Productos grasos
4. Productos de panadería
5. Productos elaborados a partir de cereales
6. Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas
7. Conservas
8. Azúcares y miel
9. Estimulantes y fruitivos





El criterio para categorizar, de manera cuantitativa será el de tamaño de cada actividad industrial, incluyendo en este concepto los volúmenes de producción de cada una de ellas y/o su nivel de actividad económica.

Las categorías industriales, son definidas tomando como referencia la clasificación realizada por el Ministerio de Economía de acuerdo al nivel de ventas de las empresas.  
([www.sii.cl](http://www.sii.cl))





## Categorías industriales

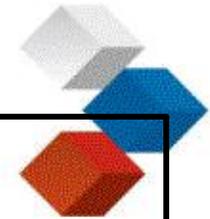
### Nivel de Ventas(UF/ año)

Grandes : Mayor a 100.000

Medianas : Entre 25.000 y 99.999

Pequeñas : Entre 2.400 y 24.999





	<b>Prioridad</b>		
<b>Categoría industrial</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>
<b>Grandes</b>	<b>18 meses</b>	<b>30 meses</b>	<b>18 meses</b>
<b>Medianas</b>	<b>30 meses</b>	<b>42 meses</b>	<b>18 meses</b>
<b>Pequeñas</b>	<b>42 meses</b>	<b>54 meses</b>	<b>66 meses</b>





Las actividades industriales, a contar de la fecha de entrada en vigencia de la modificación del artículo N° 69 y de la norma técnica, deberán dar cumplimiento de implementar HACCP

En el caso de establecimientos industriales nuevos, estos tendrán un plazo de 18 meses para el cumplimiento del artículo N° 69, lo cual deberá quedar consignado en los antecedentes presentados ante la Autoridad Sanitaria, según se establece en el artículo N° 7 letra g) del Reglamento Sanitario de los Alimentos



# BPM



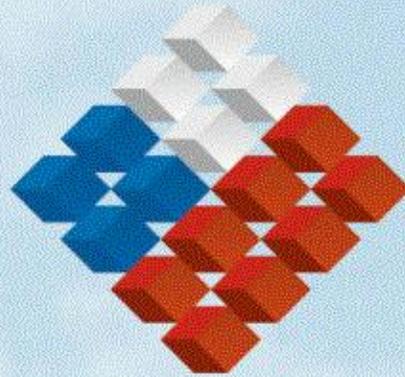
- **Sistematizadas:**

Procedimientos organizados y racionales sobre la materia.

- **Auditable :**

Capacidad de examinar la gestión de un establecimiento, a fin de comprobar si se ajusta a los procedimientos determinados.





GOBIERNO DE CHILE  
MINISTERIO DE SALUD

**GRACIAS**

**Departamento de Alimentos y Nutrición.**

**Noviembre 2006**