



Modificaciones recientes al Reglamento Sanitario de los Alimentos

Desde comienzos de este año a la fecha, se han realizado 5 modificaciones al Reglamento Sanitario de los Alimentos, las que tienen por objeto mantenerlo actualizado según situación epidemiológica, evidencia científica, avances tecnológicos de la industria, normativa internacional, entre otros.

1. Antecedentes

El Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), aprobado por medio del Decreto 977/96, es la normativa a través de la cual el Ministerio de Salud (MINSAL) establece los Niveles Adecuados de Protección (NAP) para la población chilena. En dicho instrumento se estipulan las condiciones sanitarias a las que debe 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 inoctrinos. 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 destinados a dichos fines. En otras palabras, el RSA determina requisitos específicos que deben cumplir las instalaciones y los alimentos a objeto de garantizar productos seguros para el consumo humano.

El RSA, desde su publicación ha estado sometido a numerosas modificaciones, las que tienen el objetivo de mantenerlo actualizado considerando las prioridades que el MINSAL establezca en razón de la situación epidemiológica del país, la evidencia científica, los avances tecnológicos de la industria de los alimentos y la normativa internacional, entre otros aspectos.

2. Modificaciones del 1 de enero al 12 de octubre de 2016

➤ Decreto 11: Modifica artículo 74 y 74b del RSA

- Vigencia: 6 de junio de 2016.

Las modificaciones a estos artículos nacen de la preocupante situación que vive Chile respecto a la obesidad y su relación con las enfermedades crónicas no transmisibles y a las disposiciones contenidas en el decreto 13 que prohíben la venta de alimentos con altos contenidos de sodio, azúcares, grasas saturadas y calorías en establecimientos educacionales, lo que hace necesario aumentar la oferta de frutas y verduras mínimamente procesados, pero resguardando la inocuidad de los productos ofrecidos.

El artículo 74 del RSA establece una lista de alimentos que pueden ser expendidos por vendedores ambulantes, puestos emplazados en ferias libres, quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable y alcantarillado. La modificación agrega un nuevo ítem de alimentos que pueden ser vendidos por este tipo de establecimientos. La modificación es la siguiente:

g) Frutas y verduras frescas lavadas, trozadas o peladas y envasadas provenientes de establecimientos autorizados para dichos fines, siempre que dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5° C) los productos alimenticios antes señalados. Los envases deberán cubrir totalmente los alimentos y constituir una barrera eficaz contra la contaminación.

Por otra parte, el artículo 74 b establece los requisitos necesarios para que quioscos, casetas y carros puedan freír, hornear y expender masas sin relleno, vegetales procesados y empanadas de queso, además de elaborar y expender infusiones de té y café, emparedados fríos y calientes a base de cecinas cocidas. La modificación agrega que además de lo mencionado anteriormente, podrán expender frutas y verduras frescas lavadas, trozadas o peladas y demás vegetales procesados y envasados provenientes de establecimientos autorizados para dichos fines. La modificación es la siguiente:

Artículo 74 b. Los quioscos, casetas y carros podrán freír, hornear y expender: masas sin relleno, empanadas de queso y productos vegetales. Asimismo, podrán expender frutas y verduras frescas lavadas, trozadas o peladas y demás vegetales procesados y envasados provenientes de establecimientos autorizados para dichos fines. Además, de elaborar y expender infusiones de té, café y demás estimulantes y frutivos, emparedados fríos y calientes a base de cecinas cocidas.

➤ **Decreto 13: Modifica artículos 120, 109, 468, 110, 106 y 115**

- **Vigencia: 27 de junio de 2016.**

El pasado 27 de junio, entró en vigencia el decreto 13, el cual modifica el RSA para abordar las disposiciones de la Ley 20.606 "Sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad". Estas modificaciones incluyen la obligación de que alimentos con altos contenidos de sodio, azúcares, grasas saturadas y calorías, roten en estas características por medio de un disco pare negro. Además, estos alimentos no podrán utilizar en su publicidad (incluyendo su envase), elementos que atraigan la atención o interés de menores de 14 años, ni se podrán expender, comercializar, promocionar o publicitar dentro de los establecimientos de educación parvularia, básica o media ([ver infoachipia número 21](#)).

➤ **Decreto 23: modifica artículos 186 y 192**

- **Vigencia 30 de agosto 2016**

Debido a la necesidad de regular el proceso de descongelación de los alimentos que son comercializados en esa condición y para conservar la inocuidad de los mismos, se decidió modificar el RSA que imponen condiciones para la descongelación de alimentos, entre las cuales destaca la autorización sanitaria para establecimientos que realizan este proceso, además de la obligación de rotular las instrucciones para la conservación del producto, así como su fecha de duración en condiciones de refrigeración. Las modificaciones son las siguientes:

Artículo 186. Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de -18° C en el centro térmico. En la rotulación de los productos alimenticios congelados envasados que se expendan al público en tal condición, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión "PRODUCTO CONGELADO", salvo los helados comestibles definidos en el artículo 243.

Artículo 192. Cuando los alimentos congelados se ofrezcan a la venta en esta condición deberán mantenerse en vitrinas congeladoras o conservadoras destinadas a ese fin, las que deberán ser capaces de mantener la temperatura del producto a -18° C y estar provistas de termómetros. Se podrá tolerar, por periodos breves, un aumento de la temperatura del producto sin que sobrepase los -12° C.

Se podrán descongelar para su venta al consumidor final siempre que el proceso de descongelación se realice en establecimientos autorizados para elaborar alimentos, a temperaturas adecuadas al producto y en condiciones de higiene que garanticen la inocuidad del mismo, las que deberán mantenerse hasta la venta.

Respecto de estos productos descongelados, se deberá observar estricto cumplimiento de la totalidad de las obligaciones establecidas en el presente reglamento para los alimentos frescos o refrigerados, según corresponda a sus nuevas condiciones de almacenamiento.

Se deberá indicar en la rotulación del envase del producto descongelado o mediante un cartel junto a los alimentos descongelados que se expendan a granel, la fecha de elaboración original o lote de producción, la fecha de descongelación y la fecha de vencimiento, de acuerdo a la condición actual de producto descongelado. Además, en el mismo rótulo o cartel, según corresponda, se deberá indicar en forma clara y legible la expresión "PRODUCTO DESCONGELADO. NO VOLVER A CONGELAR".

Asimismo, deberán ser informadas en el envase las nuevas condiciones de almacenamiento del producto descongelado. Las informaciones anteriores deberán ser aplicadas al rótulo por el establecimiento descongelador, para lo cual, en el caso de ser necesaria la sobreimpresión del etiquetado, no se requerirá la autorización de la Autoridad Sanitaria, contemplada en el artículo 109 del presente reglamento.

Se eximen de la obligación de informar la condición de descongelado y la prohibición de volver a congelar exclusivamente los productos de panadería, masas horneadas o fritas, que no tengan relleno o estén rellenas con algunos de los productos señalados en los Títulos XVIII y XIX que se expendan a granel para su consumo inmediato.

➤ **Decreto 26: Modifica artículo 275**

- **Vigencia: 3 de octubre de 2016**

Con el fin de introducir en el RSA consideraciones en la regulación de la carne molida que permitan incorporar carnes de otras especies y no solo la de vacuno, además de permitir el uso de aditivos y preservantes autorizados en carnes molidas provenientes de establecimientos industriales, se decidió modificar el artículo 275. La modificación es la siguiente:

Artículo 275. Carne molida es la carne triturada apta para el consumo humano.

Se permitirá solamente su expendio:

- a) A pedido y molida en presencia del comprador.*
- b) Envasada proveniente de establecimientos autorizados.*

Las carnes molidas deberán declarar la especie animal de la que proceden y estar exentas de aditivos alimentarios, proteína vegetal y sustancias amiláceas.

Solo a la carne molida envasada en establecimientos industriales podrá adicionársele antioxidantes y preservantes autorizados.

El contenido de grasa total de la carne molida de vacuno podrá ser hasta 10%, pudiendo rotularse dicho contenido de grasa total junto con el nombre del producto.

Para efectos de fiscalización de lo anterior, se aplicarán los límites de tolerancia señalados en el artículo 115 del presente reglamento.

➤ **Decreto 29: Modifica artículos 255 y 258**

- **Vigencia: 12 de octubre de 2016**

Con el objetivo de incluir en la alimentación humana aceites ricos en ácidos grasos beneficiosos para la salud de la población, tales como el ácido docosohexaenoico (DHA) o el ácido eicosapentaenoico (EPA), se decidió realizar una modificación al RSA para incluir dentro del concepto de aceites comestibles de origen marino, no sólo aquellos que provienen de peces y mamíferos marinos, sino también aquellos obtenidos desde algas y otros tipos de animales marinos. Además, se hizo necesario precisar que el tratamiento de dichos aceites marinos puede efectuarse a través de tecnología de fraccionamiento de la cadena de carbonos de los ácidos grasos o de hidrogenación de los carbonos de dicha cadena, las que se pueden aplicar en forma conjunta o independiente. Las modificaciones de ambos artículos son las siguientes:

Artículo 255. Aceites comestibles de origen marino son los obtenidos de animales marinos y algas, con exclusión de anfibios y reptiles, de consistencia fluida a 15°C, que no han sido sometidos a proceso de hidrogenación. Los aceites de algas deberán ser autorizados por el Ministerio de Salud.

Artículo 258. Aceites marinos modificados comestibles son los productos grasos de consistencia fluida a la temperatura de 15 ° C, obtenidos de especies pelágicas y sometidos a procesos de hidrogenación y/o fraccionamiento.

3. Mayor información

- [Decreto 11](#)
- [Decreto 13](#)
- [Decreto 23](#)
- [Decreto 26](#)
- [Decreto 29](#)
- [Reglamento Sanitario de los Alimentos.](#)