



Modificación artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, respecto de norma de referencia para implementación HACCP

El 20 de Noviembre de 2014 se publicó en el Diario Oficial la modificación del artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, el cual se refiere a la implementación del sistema HACCP. Esta modificación reemplaza la NCh 2861. Of2004 por una nueva norma técnica dictada por el Ministerio de Salud.

1. Introducción

El 20 de Noviembre de 2014 fue publicada en el Diario Oficial la modificación del artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), el cual se refiere a la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en empresas elaboradoras de alimentos, la que entrará en vigencia el **20 de Mayo de 2015**.

Esta modificación (Decreto 126 de 2014, Ministerio de Salud) hace mención al reemplazo de la Norma Chilena Oficial NCh 2861. Of2004 por una nueva norma técnica dictada por el Ministerio de Salud (MINSAL) para la implementación del sistema HACCP.

El texto modificado corresponde al segundo párrafo del artículo 69 del RSA:

“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 Nº 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”

El texto anterior, es reemplazado por el siguiente párrafo:

“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 tales efectos, dicte ese mismo Ministerio”.

La norma a la que esta modificación hace referencia, es la **“Norma de requisitos para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) en establecimientos de alimentos”**, la que tiene fecha estimada de publicación en el Diario Oficial para **marzo del 2015**.

2. Antecedentes

Según el artículo 69 del RSA, para implementar el sistema HACCP en establecimientos elaboradores de alimentos, se deben seguir los criterios estipulados en la NCh 2861. Of2004. En la práctica, la aplicación de esta norma presentaba una serie de dificultades que han hecho poco efectiva su utilización.

Para solucionar esto, el Comité de Gestión del Programa Nacional Integrado (PNI) de HACCP, coordinado por ACHIPIA e integrado por representantes del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y MINSAL, desarrollaron la **“Norma de requisitos para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) en establecimientos de alimentos”**, norma propia de MINSAL que pretende establecer un marco normativo armonizado entre las instituciones del Estado con competencias en inocuidad de alimentos.

La implementación de esta nueva norma otorgará una serie de beneficios y mejoras en el sistema, entre los que se pueden mencionar:

- Brindar una mayor flexibilidad para su aplicación en pequeñas y medianas empresas (PYMEs), alineándose con las directrices Codex, facilitando su acceso e inclusión al sistema.
- Ser de libre acceso y gratuito al público. La norma estará disponible en los sitios web de los servicios involucrados.
- Simplificar los procesos de modificación y actualización de la norma, los que serán más fáciles, rápidos y de bajo costo económico.
- Otorgar una mayor integración, coordinación intersectorial y flexibilidad, que les permitirá a los servicios compatibilizar líneas de acción.

Cabe señalar que la aplicación de esta nueva norma no presenta mayores exigencias ni se contrapone a la NCh 2861. Of2011, por lo que empresas que ya cuentan con la norma del Instituto Nacional de Normalización (INN), no verán afectados sus sistemas de calidad.

Para fortalecer el desarrollo e implementación de la nueva norma en la industria alimentaria, principalmente PYMEs, se elaboraron tres guías técnicas sobre: Procedimientos Operativos Estándar (POE), Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES) y Diseño, desarrollo e implementación del sistema HACCP en establecimientos de alimentos. Estas guías se encuentran basadas en la nueva norma técnica del MINSAL y su objetivo es facilitar a las empresas el uso de la norma a través de ejemplos.

Las guías contienen conceptos básicos referenciales, descripción de los procesos de implementación para los procedimientos de higiene y saneamiento en la industria alimentaria, además de ejemplos prácticos para su aplicación, dirigidos principalmente a PYMEs.

5. Referencias

- Decreto 977/96. Reglamento Sanitario de los Alimentos:
<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=71271>
- Decreto 126 del 2014 del Ministerio de Salud, que modifica el artículo 69 del RSA:
<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1070738&buscar=decreto+126+salud>

Para la elaboración de la nueva norma técnica se utilizaron diversas referencias, tanto nacionales como internacionales:

- Codex Alimentarius, Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, Validación y Verificación
http://www.codexalimentarius.org/input/download/.../CXG_061s.pdf
- CFR 21, Estados Unidos:
<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm>
- CFR 9, Estados Unidos:
<http://www.law.cornell.edu/cfr/text/9>
- Directiva 853, Unión Europea: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:ES:PDF>
- Orientaciones sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios HACCP:
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_es.pdf
- Documentos MINSAL, SAG y SERNAPESCA.
- Otros documentos sobre validación, verificación y auditoría (FAO, ILSI, entre otros).