
LEYES, REGLAMENTOS, DECRETOS Y RESOLUCIONES DE ORDEN GENERAL

Núm. 42.101

Sábado 7 de Julio de 2018

Página 1 de 2

Normas Generales

CVE 1425735



REG. CADUANERA N° 358 09.07.2018
Tramitaciones – V° B° 287-6
www.caduanera.cl Son 2 Páginas

MINISTERIO DE SALUD

**MODIFICA DECRETO SUPREMO N° 977, DE 1996, DEL MINISTERIO DE SALUD,
REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS**

Núm. 60.- Santiago, 3 de mayo de 2018.

Visto:

Estos antecedentes; lo dispuesto en los artículos 2 y 105 del Código Sanitario; en los artículos 4 y 7 del DFL N° 1, de 2005, del Ministerio de Salud, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del DL N° 2.763, de 1979, y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469; en el DS N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos; en la resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República; lo solicitado mediante memorando B34 / N° 1497, de 2017, de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción de este Ministerio; y

Considerando:

1.- Que, el artículo 105 del Código Sanitario dispone, en lo que interesa, que el reglamento determinará las condiciones sanitarias a las que deberá ceñirse la producción, importación, internación, elaboración, envase, rotulación, almacenamiento, distribución y venta de los productos alimenticios.

2.- Que, se hace necesario establecer las condiciones generales para el almacenamiento de materias primas alimentarias, productos en proceso, productos finales, envases y otros insumos propios de la industria de alimentos con el fin de que aquéllos no pierdan su inocuidad durante su almacenamiento; y

Teniendo presente,

Las facultades que confiere el artículo 32 N° 6 y 35 de la Constitución Política de la República,

Decreto:

Artículo 1°.- Modifícase, en la forma que a continuación se indica, el decreto supremo N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos:

1) Reemplázase el artículo 24 por el siguiente:

"Artículo 24.- Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales hasta la obtención del producto terminado, asegurando además condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto.

Los establecimientos de alimentos en que se mantengan o almacenen materias primas alimentarias, alimentos en proceso, alimentos terminados y envases de alimentos deberán diseñarse de tal forma que éstos estén protegidos de la contaminación y/o alteración.

Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos, según las características del proceso, deberán contar con las siguientes áreas:

CVE 1425735

Director: Juan Jorge Lazo Rodríguez
Sitio Web: www.diarioficial.cl

Mesa Central: +562 2486 3600 Email: consultas@diarioficial.cl
Dirección: Dr. Torres Boonen N°511, Providencia, Santiago, Chile.

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diarioficial.cl

- a) Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas.
- b) Producción.
- c) Almacenamiento de materias primas, envases, etiquetas, alimentos en proceso y del producto terminado".

2) Reemplázase el artículo 51 por el siguiente:

"Artículo 51.- En las zonas de manipulación de alimentos se prohíbe almacenar sustancias que puedan contaminar los alimentos ni depositar o guardar en ellas ropa u otros objetos personales".

3) Reemplázase el artículo 62 por el siguiente:

"Artículo 62.- Las materias primas, ingredientes, alimentos en proceso y envases almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación, considerando aspectos tales como: naturaleza del producto, infraestructura, características de los envases, tratamientos térmicos o de preservación a que serán sometidos".

4) Agrégase el siguiente inciso final al artículo 71:

"El almacenamiento de alimentos en establecimientos destinados al expendio deberá realizarse de modo de mantener los productos protegidos de la contaminación y/o alteración conforme a las características de los alimentos que se expenden".

Artículo 2º.- El presente decreto entrará en vigencia 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial.

Anótese, tómese razón y publíquese.- SEBASTIÁN PIÑERA ECHENIQUE, Presidente de la República.- Emilio Santelices Cuevas, Ministro de Salud.

Transcribo para su conocimiento decreto afecto N° 60, de 03-05-2018.- Saluda atentamente a Ud., Paula Daza Narbona, Subsecretaria de Salud Pública.