



CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 186 Y 192 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La propuesta de modificación de los artículos 186 y 192 del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como propósito permitir la descongelación de alimentos congelados para su venta al público. En letras rojas se destaca la modificación propuesta.

ARTÍCULOS 186 Y 192 DICE/SITUACIÓN ACTUAL	ARTÍCULOS 186 Y 192 SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA FUNDAMENTACIÓN DE LA OBSERVACIÓN O PROPUESTA
<p>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.</p>	<p>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”.</p>	<p>Existen numerosos productos tanto nacionales como importados que se elaboran y congelan para ser distribuidos a los mercados de destino. No obstante, es una práctica frecuente que se proceda a la descongelación de tales productos aun cuando el Reglamento Sanitario de los Alimentos no lo permite. Esto ocurre principalmente con productos de pastelería y bollería, y con carnes y pescados. Esta situación se produce sin que los consumidores conozcan de tal hecho y sin instrucciones adecuadas para la conservación del producto y su duración en condición de refrigeración en los hogares. El proceso de descongelación de alimentos para ser vendidos al público ha sido incorporado en legislaciones de otros países u organizaciones internacionales, tales como Estados Unidos de América y la Unión Europea. La presente propuesta permite establecer condiciones para la</p>
<p>ARTÍCULO 192.- Los alimentos congelados deberán ofrecerse a la venta en vitrinas congeladoras o conservadoras destinadas a ese fin. Estas deberán ser capaces de funcionar y mantener la temperatura del producto a -18°C y estar provistas de</p>	<p>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. Estas deberán ser capaces de funcionar y mantener la temperatura del</p>	<p></p>

<p>termómetros. Se podrá tolerar por períodos breves un aumento de la temperatura del producto, pero no se permitirá que esta sobrepase los -12°C.</p>	<p>producto a -18°C y estar provistas de termómetros. Se podrá tolerar por períodos breves un aumento de la temperatura del producto, pero no se permitirá que esta sobrepase los -12°C.</p> <p>Se podrán descongelar para su venta al consumidor final siempre que el proceso de descongelación se realice en establecimientos autorizados para dicha actividad y a temperaturas adecuadas al producto y en condiciones de higiene que garanticen la inocuidad del producto, las que deberán mantenerse hasta la venta. Respecto de estos productos descongelados, se deberá observar estricto cumplimiento a la totalidad de obligaciones establecidas en el presente reglamento para los alimentos frescos o refrigerados, según corresponda a sus nuevas condiciones de almacenamiento.</p> <p>Se deberá indicar en la rotulación de 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</p>	<p>descongelación y determina que los establecimientos de alimentos que la realicen deban tener autorización sanitaria para ello por parte de las SEREMI de Salud. Así mismo, establece condiciones para la información al público a través del rotulado o mediante carteles para productos de venta a granel. Se exceptúan solo los productos de tal requisito solo los productos de panadería, masas dulces y saladas horneadas, que no tengan relleno o rellenas con los productos de confitería y similares regulados en el Título XVIII y confituras y similares, regulado en el Título XIX del mismo Reglamento, que se expendan a granel para su consumo inmediato, por su bajo riesgo sanitario.</p>
--	--	--

en el envase las nuevas condiciones de almacenamiento del producto descongelado. Las anteriores informaciones deberán ser aplicadas al rótulo por el establecimiento descongelador, para lo cual en el caso de ser necesaria la sobreimpresión del etiquetado, no necesitará la autorización por escrito de la autoridad sanitaria, conforme al artículo 109. Se eximen de la obligación de informar la condición de descongelado y que no se deberá volver a congelar exclusivamente los productos de panadería, masas dulces y saladas horneadas, que no tengan relleno o rellenas con productos de los Títulos XVIII y XIX que se expendan a granel para su consumo inmediato.