



Tipo Norma	:Decreto 75
Fecha Publicación	:12-11-2019
Fecha Promulgación	:27-08-2018
Organismo	:MINISTERIO DE SALUD; SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
Título	:MODIFICA DECRETO SUPREMO N° 977, DE 1996, DEL MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS
Tipo Versión	:Con Vigencia Diferida por Fecha De : 13-05-2020
Inicio Vigencia	:13-05-2020
Id Norma	:1138501
URL	: https://www.leychile.cl/N?i=1138501&f=2020-05-13&p=

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

Núm. 75.- Santiago, 27 de agosto de 2018.

Visto:

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 informado por la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción mediante los Memorando B34 / N° 1165 y N° 1491, ambos de 2017; y

Considerando:

1. Que, el 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 productos sanos e inocuos.
2. Que, la capacitación del personal de aseo y de los manipuladores de alimentos es un requisito esencial para la obtención de alimentos inocuos.
3. Que, resulta necesario regular las especificidades de dichas capacitaciones y de los registros que se deben implementar para su comprobación, así como establecer requisitos para los programas de limpieza.
4. Que, por otro lado, existe la necesidad de armonizar la definición y características de la miel con lo establecido en el CODEX STAN 12-1981 del Codex Alimentarius, a fin de evitar obstáculos técnicos al comercio y prevenir fraudes al consumidor; y

Teniendo presentes las facultades que me confiere el artículo 32 N° 6 y 35 de la Constitución Política de la República,

Decreto:

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

1) Reemplázase el artículo 41 por el siguiente:

"Artículo 41.- Todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos deberá establecer un programa de limpieza y, de ser necesario, de desinfección, a fin de asegurar que todas las partes de la instalación presenten una adecuada limpieza, de la forma como señala la letra a) del artículo 14 de este reglamento. Dicho programa deberá especificar superficies, elementos del o los equipos y utensilios que han de limpiarse; responsabilidad de tareas particulares; métodos y frecuencia de la limpieza; medidas de vigilancia de la misma y, de ser necesario, de la desinfección, para asegurar su idoneidad y eficacia. La necesidad de desinfección de superficies, elementos del equipo y utensilios se deberá evaluar de acuerdo a las materias primas, condición de éstas, procesos, productos y peligros que estén asociados a los mismos o que, razonablemente, se presuma que puedan estarlo.



Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza y desinfección, según corresponda a los procedimientos aplicados en la instalación. Se deberán mantener registros de las capacitaciones realizadas".

2) Reemplázase el inciso primero del artículo 52 por el siguiente:

"Artículo 52.- La dirección del establecimiento será responsable de que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal. Se deberán mantener registros de tales instrucciones, su calendarización, programas, listas de asistencia y evaluaciones, si corresponde".

3) Reemplázase el artículo 393 por el siguiente:

"Artículo 393.- Se entiende por "miel" la sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

"Miel de flores" o "miel de néctar" es la miel que procede del néctar de las plantas.

"Miel de mielada" es la miel que procede principalmente de excreciones que los insectos succionadores (*Hemiptera*) dejan sobre las partes vivas de las plantas o de secreciones de partes vivas de las mismas.

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa, además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen.

La miel deberá cumplir con las siguientes restricciones y características:

- a) No contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios u otra sustancia que no sea definida como miel.
- b) No contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas desde materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento.
- c) No haber comenzado a fermentar o producir efervescencia.
- d) No haber sido sometida a extracción de polen ni ningún constituyente particular de la miel, excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas.
- e) No deberá calentarse ni elaborarse la miel de forma tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad.
- f) No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel.
- g) Debe contener como máximo 20% de agua, con excepción de las mieles descritas en la norma del Codex Alimentarius para la miel "Norma para la Miel CODEX STAN 12-1981", de acuerdo a su última versión, para las cuales regirá el valor según corresponda.
- h) Debe contener no menos de 60 gramos de fructosa más glucosa por 100 gramos de miel o 45 gramos de fructosa más glucosa por 100 gramos de miel de mielada o mezclas de miel de mielada con miel de flores.
- i) Debe contener no más de 5 gramos de sacarosa por 100 gramos de miel con excepción de las mieles descritas en la norma del Codex Alimentarius para la miel "Norma para la Miel CODEX STAN 12-1981", de acuerdo a su última versión, para las cuales regirá el valor que corresponda.
- j) No debe contener más de 0,1 gramo de sólidos insolubles en agua por 100 gramos de miel obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas, u obtenida mediante el drenaje de los panales desoperculados, sin larvas, o no contener más de 0,5 gramo de sólidos insolubles en agua por 100 gramos de miel obtenida mediante el prensado de los panales, sin larvas.

Los envases de miel destinados al consumidor final deberán rotular en su cara principal la siguiente frase: "Este producto no debe ser consumido por menores de 12 meses". Las características de las letras deberán corresponder a lo establecido en el artículo 115, letra c), números 1 y 2, de este reglamento".

4) Agrégase, a continuación del artículo 393, el siguiente artículo 393 bis:

"Artículo 393 bis.- Se entenderá por "polen corbicular" el conglomerado de



polen extraído desde las flores por la abeja de la especie *Apis mellifera*, la cual mezcla y aglutina con secreciones salivales y néctar, para ser depositadas en forma de gránulos redondeados en las corbículas de su tercer par patas traseras y transportadas a la colmena. Para efectos de rotulación, se aceptará el uso de la denominación "polen", "polen de abeja", "polen granulado" u otro que informe a los consumidores sobre la naturaleza de este producto, resguardando el cumplimiento del artículo 110 del presente reglamento.

Se entenderá por "jalea real" la sustancia cremosa semifluida de color blanco amarillento, de sabor ácido, ligeramente picante, la cual es producida por la acción combinada de la glándula hipofaringea y por la glándula mandibulares de las abejas nodrizas de la especie *Apis mellifera*".

5) Reemplázase el artículo 394 por el siguiente:

"Artículo 394.- Podrá denominarse como "miel de palma" al producto dulce, viscoso y de color caramelo oscuro, obtenido por concentración de savia de palma chilena (*Jubea chilensis*). El producto no deberá contener saborizantes/aromatizantes, preservantes, espesantes y/o colores artificiales".

Artículo 2°.- 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° 75 de 27-08-2018.- Saluda
atentamente a Ud., Paula Daza Narbona, Subsecretaria de Salud Pública.