

MODIFICA DECRETO N° 977, DE 1996

Decreto Núm. 90.- Santiago, 7 de febrero de 2000.- Visto: Estos antecedentes; lo establecido en los artículos 2° y 9° letra c) y en el Libro Cuarto del Código Sanitario, aprobado por decreto con fuerza de ley N°725 de 1967; lo dispuesto en el artículo 4° letra b) y 6° del decreto ley N° 2.763 de 1979 y en la resolución N° 520 de 1996, de la Contraloría General de la República,

Considerando: La conveniencia de actualizar e introducir precisiones a la normativa vigente en materia de alimentos, y

Teniendo presente: Las facultades que me confiere el artículo 32 N°8 de la Constitución Política del Estado.

Decreto:

Artículo 1°.- Modifícase el decreto supremo N° 977, de 6 de agosto de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, sustituyendo en su Título XIV De los Huevos, sus artículos 336 a 345, ambos inclusive, por los siguientes:

"Artículo 336.- Huevo es el óvulo completamente evolucionado de la gallina. Los huevos de otras aves deben designarse con la calificación complementaria de la especie de ave que proceda.

Artículo 337.- Huevo fresco es el huevo entero en su cáscara que no ha sufrido ningún proceso de conservación y que tiene un período de almacenaje no superior a 8 días. La cámara de aire del huevo fresco no deberá ser superior a 8 mm.

Artículo 338.- Huevo conservado es el huevo entero en su cáscara que se ha mantenido refrigerado o en un lugar fresco y que tiene un período de almacenaje no superior a 30 días. La cámara de aire no deberá ser superior a 10 mm. El envase de este tipo de huevos deberá ser rotulado con las palabras "Huevo conservado en lugar fresco".

Artículo 339.- Huevo refrigerado es el huevo entero en su cáscara que ha sido sometido desde su producción a la acción del frío y mantenido en esas condiciones durante más de 30 días, a una temperatura máxima de 2°C y a una humedad relativa entre 80 y 90%. El pH de la clara y la yema no será mayor de 8,8 y 6,9 respectivamente; y la cámara de aire no deberá exceder de 10 mm. El envase de este tipo de huevos deberá ser rotulado con las palabras "Huevo Refrigerado".

Artículo 340.- Todo huevo entero en su cáscara, destinado a consumo directo, deberá ser transportado a los sitios de expendio en envases o bandejas nuevas.

Todos los embalajes que se usen en el transporte de los huevos (cajas o bandejas), deben ser de primer uso. Se permite el empleo de embalajes de retorno siempre que sea posible lavarlos y desinfectarlos para lograr una correcta higienización de los mismos, la eficacia de dicho proceso deberá ser verificada por la autoridad sanitaria.

Los huevos deben ser transportados en vehículos cerrados cuyas estructuras sean de materiales y construcción tal, que permitan mantener una temperatura adecuada, su limpieza y desinfección.

Artículo 341.- Queda prohibida la venta de huevos que presenten las siguientes alteraciones:

- Manchados
- Cáscara fisurada

- Cáscara trizada o rota
- Signos de putrefacción
- Manchas de sangre
- Embriones en franco desarrollo
- Mohos y parásitos
- Alta deshidratación
- Cuerpos extraños

Artículo 342.- Huevo entero deshidratado o desecado es aquel desprovisto de su cáscara y al que se le ha extraído el agua por evaporación. No deberá contener más de un 5% de agua si se usa antiaglutinante; de no hacerlo se aceptará hasta un 8% de agua. El contenido de proteínas no será menor de 45% y el de grasa 42%. No deberá contener colorantes artificiales.

Artículo 343.- Huevo entero líquido es aquel privado de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la clara y de la yema, las que mezcladas dan lugar a un producto homogéneo. No se permitirá el uso de aditivos alimentarios artificiales para su conservación.

Los huevos o sus partes en estado líquido que han sido congelados deben mantenerse en envases de cierre hermético. Deberán preservarse a una temperatura inferior a -12°C, la que se mantendrá hasta la descongelación necesaria para su uso inmediato.

Artículo 344.- Se permite el agregado como antiaglomerante o antihumectante al huevo en polvo de no más de 1% en peso de dióxido de silicio, y no más de 1,5% en peso de silicato de aluminio y sodio.

Artículo 345.- Los establecimientos que elaboren huevo líquido y huevo congelado deberán someter los huevos a utilizar como materia prima a un proceso de lavado previo con agua potable de flujo continuo o adicionando a la misma, antisépticos autorizados atóxicos, en aquellos casos en que el proceso de elaboración no contemple alguna etapa tendiente a reducir la flora bacteriana tal como pasteurización u otros".

Artículo 2º.- El presente decreto entrará en vigencia 90 días después de su publicación en el Diario Oficial.

Anótese, tómese razón y publíquese.- EDUARDO FREI RUIZ-TAGLE, Presidente de la República.- Alvaro Erazo Latorre, Ministro de Salud Subrogante.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda a Ud., Ernesto Behnke Gutiérrez, Subsecretario de Salud.