



Ministerio de Salud

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

(Resoluciones)

APRUEBA NORMA TÉCNICA PARA LA DETERMINACIÓN DE IMPLEMENTACIÓN DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Núm. 187 exenta.- Santiago, 31 de marzo de 2008.- Considerando: la necesidad de proporcionar, a la Autoridad Sanitaria Regional, las directrices necesarias para la determinación de los establecimientos de alimentos que deberán implementar en sus procesos el sistema HACCP, conforme a lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por decreto supremo Nº 977, de 1996, del Ministerio de Salud, dicto la siguiente

Resolución:

Párrafo I

Principios y objetivos

- Al Ministerio de Salud le corresponde formular, fijar y controlar las políticas de salud.
- En materia alimentaria el Reglamento Sanitario de los Alimentos, decreto supremo Nº 977, de 1996, del Ministerio de Salud y sus modificaciones, establece las condiciones sanitarias necesarias para proteger la salud de la población y garantizar el suministro de productos saludables e inocuos.
- La Organización Panamericana de la Salud ha definido las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) como las herramientas modernas para el control de alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e industrias.
- La presente norma técnica tiene como objetivo proporcionar a la Autoridad Sanitaria Regional las directrices necesarias para la determinación de cuáles establecimientos de alimentos deberán implementar en sus procesos el sistema HACCP.

Párrafo II

Definiciones

- Autoridad Sanitaria: Secretaria Regional Ministerial de Salud.
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP: sigla en idioma inglés): instrumento para evaluar peligros y establecer sistemas de control preventivo.
- Buenas Prácticas de Fabricación: conformidad con el Reglamento Sanitario de los Alimentos de los requisitos establecidos a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos.
- Establecimientos de alimentos: lugar donde se produce, elabora, preserva o envasan, de modo industrial, alimentos de consumo humano.
- Norma Chilena Oficial HACCP: Norma Oficial del Instituto Nacional de Normalización (INN) NCh 2861, Of 2004.

Párrafo III

Criterios

- La Norma técnica a aplicar será la NCh 2861, Of 2004. Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)- Directrices para su aplicación, declarada oficial para 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.
- Sin perjuicio de las auditorías internas (de responsabilidad del procesador) o externas (de responsabilidad de terceros); la auditoría externa oficial de los planes HACCP se realizará por la Autoridad Sanitaria Regional, incluida en sus actividades de vigilancia programada, la que podrá certificar la conformidad de la auditoría, a solicitud del interesado.
- Los establecimientos a los que se refiere el numeral 4 de la presente norma tomarán como referencia aquellos establecidos en los grupos de alimentos definidos por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

- Cuando existan en un mismo establecimiento líneas de proceso de distinto tipo de alimento, se exigirá la implementación de HACCP de forma diferenciada, según las prioridades definidas y en los plazos determinados.
- Los grupos de alimentos priorizados, conforme al riesgo epidemiológico nacional, para la implementación de HACCP serán:

I Primera Prioridad

- Alimentos de uso infantil
- Leche y productos lácteos
- Conservas de baja acidez
- Productos de la pesca
- Carnes y productos cárneos
- Helados y mezclas de helados
- Frutas y hortalizas preelaboradas

II Segunda Prioridad

- Ovoproductos y salsas a base de huevos
- Productos de pastelería
- Platos preparados envasados
- Bebidas analcohólicas, aguas minerales y envasadas
- Zumos de frutas, néctares u hortalizas
- Alimentos para deportistas y suplementos alimentarios

III Tercera Prioridad

- Salsas, aderezos, especias y condimentos
- Productos de confitería
- Productos grasos
- Productos de panadería
- Productos elaborados a partir de cereales
- Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas
- Conservas
- Azúcares y miel
- Estimulantes y frutivos.

- Las categorías industriales, que se presentan a continuación en la Tabla 1, son definidas tomando como referencia la clasificación realizada por el Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, de acuerdo al nivel de ventas de las empresas.

Tabla 1

Categorías industriales	Nivel de Ventas (UF/año)
Grandes	Mayor a 100.000
Medianas	Entre 25.000 y 99.999
Pequeñas	Entre 2.400 y 24.999

- A contar de la fecha de vigencia de la presente resolución, en el caso de los establecimientos de alimentos que la Autoridad Sanitaria determine, éstos deberán implementar las metodologías HACCP según la siguiente Tabla 2:

Tabla 2

Categoría industrial	Prioridad		
	I	II	III
Grandes	A los 18 meses	A los 30 meses	A los 42 meses
Medianas	A los 30 meses	A los 42 meses	A los 54 meses
Pequeñas	A los 42 meses	A los 54 meses	A los 66 meses

- En el caso de establecimientos industriales nuevos, éstos tendrán un plazo de 18 meses para el cumplimiento del artículo 69, lo cual deberá quedar consignado en los antecedentes presentados ante la Autoridad Sanitaria, según se establece en el artículo 7 letra g) del Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- La presente resolución entrará en vigencia a contra de la fecha de publicación en el Diario Oficial, fecha a contar de la cual déjase sin efecto la resolución exenta Nº 658, del 25 de septiembre de 2006, del Ministerio de Salud.
- Remítase un ejemplar de la presente resolución a las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud del país.

Anótese, comuníquese y publíquese.- María Soledad Barría Iroumé, Ministra de Salud.

Lo que transcribo para su conocimiento.- Saluda atentamente a Ud., Jeanette Vega Morales, Subsecretaria de Salud Pública.

COMPLEMENTA LA RESOLUCIÓN Nº522/07 QUE APRUEBA LISTADO DE MEDICAMENTOS HERBARIOS TRADICIONALES

Núm. 190 exenta.- Santiago, 31 de marzo de 2008.- Vistos: lo dispuesto en el inciso segundo del artículo 44 del decreto supremo Nº 1.876 de 1995, de este Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento del Sistema Nacional de Control de Productos Farmacéuticos y

Teniendo presente las facultades que me confieren los artículos 1º, 4º y 7º del DFL Nº1 de 2005, de este Ministerio de Salud, que fijó el texto refundido, entre otros, del decreto ley Nº2.763 de 1979, dicto la siguiente

Resolución:

1º.- Complementa la resolución Nº 522 de 16 de agosto de 2007, de este Ministerio de Salud, que aprueba el documento titulado “Listado de Medicamentos Herbarios Tradicionales”, agregando a la nómina aprobada, un nuevo listado adicional, en documento de 32 páginas que en virtud de esta resolución se aprueba, el que será archivado en la Oficina de Partes del Ministerio de Salud y quedará en custodia de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, entidad a la que corresponderá gestionar su inclusión en la página web del Ministerio de Salud para efectos de su conocimiento público, debiendo velar porque las copias o reproducciones que se emitan guarden estricta concordancia con el texto original.

2º.- La Nómina de Medicamentos Herbarios que se aprueba en virtud de la presente resolución, como complemento del listado anterior, entrará a regir a contar de los seis meses siguientes de la publicación de este acto administrativo en el Diario Oficial.

MEDICAMENTOS HERBARIOS TRADICIONALES LISTADO Nº2

1.- ABEDUL (*Betula pendula Roth*), hojas-corteza. PROPIEDADES

Usos tradicionales
a) uso interno: como desinfectante y diurético en trastornos renales y de las vías urinarias; en estados reumáticos y febriles. Control de la diabetes mellitus insulino-independiente
b) uso externo: Para lavados de heridas infectadas, piel con comezón; para prevenir la caída del cabello.
La infusión se prepara con 1 cucharada del vegetal para 1 litro de agua recién hervida; beber 3 tazas en el día.
Efectos: diurético¹, bactericida² de las vías urinarias, analgésico³, febrífugo⁴, hipoglucemiante⁵.
Precauciones: evitar el uso de preparados de abedul en casos de edema por disfunción cardíaca y fallas renal. Por su contenido en salicilatos, no usar demasiado concentrado en pacientes con hemorragias activas o que estén siguiendo tratamientos con hemostáticos o anticoagulantes. Estos productos tienen el carácter de auxiliares sintomáticos por lo que no reemplazan a lo indicado por el médico en el tratamiento de una enfermedad. Evitar su preparación en utensilios de aluminio. Al consultar al médico, infórmele que está usando esta hierba medicinal.
Otros antecedentes: el uso como desinfectante en la prevención y tratamiento de desórdenes del aparato urinario, así como para calmar dolores articulares, tienen antecedentes científicos.

1 promueve y aumenta la producción de orina.

2 mata las bacterias o impide su desarrollo

3 disminuye el dolor

4 baja la fiebre

5 disminuye el nivel de azúcar en la sangre

2.- AJENJO (*Artemisia absinthium L.*), tallo-hojas-flores. PROPIEDADES

Usos tradicionales
uso interno: malestares estomacales y hepáticos; parásitos intestinales; ciclo menstrual irregular; resfrío con tos.
La infusión se prepara con 1 cucharada del vegetal para 1 litro de agua recién hervida; beber 3 tazas en el día.
Efectos: antiespasmódicos¹, carminativo², emenagogo³, vermífugo⁴.
Precauciones: no es aconsejable su consumo en el embarazo y lactancia, ni administrar a niños pequeños y a personas que sufren epilepsia. No consumir por períodos largos. Evitar su uso en inflamaciones digestivas crónicas. Estos productos tienen el carácter de auxiliares sintomáticos por lo que no reemplazan a lo indicado por el médico en el tratamiento de una enfermedad. Evitar su preparación en utensilios de aluminio. Al consultar al médico, infórmele que está usando esta hierba medicinal.