

MODIFICA DECRETO N° 977, DE 1996

Núm. 63.- Santiago, 17 de septiembre de 2009.- Visto: estos antecedentes; lo dispuesto en los artículos 2°, 9°, letra c) y 109 y en título III del Libro Cuarto del Código Sanitario aprobado por decreto con fuerza de ley N° 725, de 1967, del Ministerio de Salud; en los artículos 4° N° 2, 7° y 9°, del Libro I del decreto con fuerza de ley N° 1, de 2005, del Ministerio de Salud, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del decreto ley N° 2.763, de 1979 y en la resolución

N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

Considerando: La necesidad de introducir en el texto del decreto supremo N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, criterios microbiológicos para *Listeria monocytogenes*, y

Teniendo presente: Las facultades que me confiere el artículo 32 N° 6 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.- En el artículo 106, agréga-se a continuación del N° 30 el siguiente N° 31:

“31) Alimentos listos para consumo (LPC): alimentos destinados por el productor o el fabricante o envasador al consumo humano directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.”.

2.- Incorpórase en el Título V a continuación del artículo 173, el siguiente Párrafo IV nuevo:

microbiológicos”

3.- Reemplázase el texto del artículo 174, por el siguiente:

“Artículo 174.- En los alimentos Listos Para el Consumo (LPC) se considera que no favorecen el desarrollo de *Listeria monocytogenes* cuando cumplen alguno de los siguientes parámetros:

1. pH menor o igual a 4,4;
2. actividad de agua (aw) menor o igual a 0,92;
3. combinación de pH y aw, con pH menor o igual de 5,0 y con aw, menor o igual a 0,94;
4. congelación, siempre que esta condición se mantenga durante todo el período, hasta antes de ser consumido;
5. vida útil en refrigeración por un lapso de menos de 5 días.

Los alimentos LPC que no cumplan los parámetros anteriores se considera que favorecen el desarrollo de *Listeria monocytogenes*.

Criterios microbiológicos para *Listeria monocytogenes*

1. Alimentos LPC que **no** favorecen el desarrollo

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	10	2	5	0	100	---

2. Alimentos LPC que favorecen el desarrollo

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g	10	2	5	0	0	---

3. Alimentos LPC destinados a infantes menores de 12 meses de edad

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g	11	2	10	0	0	---

Excepcionalmente, para alimentos que favorecen el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, se aplicará el criterio de aquellos alimentos que no favorecen su desarrollo, cuando el fabricante o el productor, sea capaz de garantizar y demostrar, a través de la aplicación de tecnologías, que el producto no superará el límite de 100ufc/g durante su vida útil. Esta situación deberá ser demostrada, en su caso, ante la autoridad sanitaria.”.

Artículo 2º.- El presente decreto entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial.

Anótese, tómese razón y publíquese.- MICHELLE BACHELET JERIA, Presidenta de la República.- Álvaro Erazo Latorre, Ministro de Salud.

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