



CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULOS 74 Y 74 b DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La propuesta de modificación de los artículos 74 y 74 b del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como objetivo establecer requisitos para la venta de frutas lavadas, peladas, trozadas y envasadas, en puestos emplazados en ferias libres, quioscos, casetas y carros. Lo anterior con el fin de favorecer la disponibilidad de tales productos para el consumo y, al mismo tiempo, preservar condiciones de inocuidad de los mismos. Se resaltan en color rojo las propuestas de modificación.

ARTÍCULO 74 DICE/SITUACIÓN ACTUAL	ARTÍCULO 74 SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA FUNDAMENTACIÓN DE LA OBSERVACIÓN O PROPUESTA
<p>ARTÍCULO 74.- Los puestos emplazados en ferias libres, como también los quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes, sólo podrán expender:</p> <p>a) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezcla;</p> <p>b) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;</p> <p>c) algodón de azúcar, infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados.</p> <p>d) Pescados, mariscos y productos del mar y carnes de especies de abasto, de aves y los subproductos</p>	<p>ARTÍCULO 74.- Los puestos emplazados en ferias libres, como también los quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes, sólo podrán expender:</p> <p>a) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezcla;</p> <p>b) frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias;</p> <p>c) algodón de azúcar, infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados, y helados envasados que provengan, asimismo, de establecimientos autorizados.</p> <p>d) Pescados, mariscos y productos del mar y carnes de especies de abasto, de aves y los subproductos</p>	<p>En Chile, la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población infantil es una de las más altas de los países de la OECD, 10% de obesidad en menores de 6 años y 25% de obesidad en primero básico.</p> <p>En atención al perfil epidemiológico nacional y al llamado de organizaciones internacionales Chile aprueba el año 2012 la Ley 20.606 sobre la composición nutricional de los alimentos y su publicidad, la cual entrará en vigencia en Junio del año 2016. Esta ley, entre otras medidas, regula la venta de alimentos al interior de las escuelas, permitiendo la venta de alimentos que no superen los límites de energía, azúcares, grasas saturadas y sodio definidos en su reglamento y prohibiendo la venta de alimentos que excedan dichos límites.</p> <p>Para dar cumplimiento a esta disposición los kioscos escolares actuales deberán adaptar su</p>

<p>comestibles de todas estas especies, siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario; - Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia; - Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0°C - 5°C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria. <p>Las implementaciones exigidas precedentemente para la comercialización de pescados y mariscos deberán mantenerse en perfectas condiciones, en forma permanente.</p> <p>e) Hielo granizado saborizado con jarabes naturales o artificiales, en la medida que se cumplan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser elaborado en máquinas granizadoras especialmente diseñadas para tales efectos y que, por sus características de funcionamiento, el alimento no sea objeto de manipulación directa. - Utilizar hielo y jarabes que provengan de establecimientos autorizados. - Utilizar cucharas o bombillas y vasos desechables. - Disponer de un sistema o material de almacenamiento, transporte y expendio que permita mantener una temperatura, para la conservación del hielo, de 0 °C o menos durante la jornada de trabajo. - Preservar los insumos en condiciones que impidan su 	<p>comestibles de todas estas especies, siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario; - Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia; - Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0°C - 5°C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria. <p>Las implementaciones exigidas precedentemente para la comercialización de pescados y mariscos deberán mantenerse en perfectas condiciones, en forma permanente.</p> <p>e) Hielo granizado saborizado con jarabes naturales o artificiales, en la medida que se cumplan los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser elaborado en máquinas granizadoras especialmente diseñadas para tales efectos y que, por sus características de funcionamiento, el alimento no sea objeto de manipulación directa. - Utilizar hielo y jarabes que provengan de establecimientos autorizados. - Utilizar cucharas o bombillas y vasos desechables. - Disponer de un sistema o material de almacenamiento, transporte y expendio que permita mantener una temperatura, para la conservación del hielo, de 0 °C o menos durante la jornada de trabajo. - Preservar los insumos en condiciones que impidan su 	<p>oferta de alimentos, eliminando todos aquellos productos que superen los límites establecidos y agregando alimentos que no superen dichos límites.</p> <p>Por otro lado, es necesario resguardar la inocuidad de los productos comercializados, dadas las características propias de los kioscos, principalmente aquellos que se encuentran al interior de las escuelas y la vulnerabilidad de la población a la que está destinado el producto, es necesario establecer ciertos requisitos que permitan la comercialización de un producto inocuo: el primero de ellos es que la elaboración debe realizarse en un establecimiento que esté autorizado para tal fin; el segundo es la necesidad que el producto esté envasado desde su origen; finalmente que se mantenga a temperatura de refrigeración.</p> <p>En consecuencia, se propone la presente modificación al reglamento sanitario de los alimentos que permita aumentar la oferta de vegetales mínimamente procesados provenientes de establecimientos autorizados en kioscos, principalmente escolares, con el objetivo de mejorar los entornos alimentarios, entendidos como la oferta, acceso e información de los alimentos, entre otros factores.</p>
---	---	--



<p>contaminación. f) Quesos y cecinas provenientes de fábricas autorizadas, fraccionados y envasados en las mismas fábricas, siempre y cuando dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5°C) los productos alimenticios antes señalados. En el caso de cecinas crudas maduradas, éstas podrán mantenerse sin refrigeración, pero en lugar seco y fresco (máximo 12° C). Queda prohibido el fraccionamiento de los alimentos anteriormente mencionados en tales puestos.</p>	<p>su contaminación. f) Quesos y cecinas provenientes de fábricas autorizadas, fraccionados y envasados en las mismas fábricas, siempre y cuando dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5°C) los productos alimenticios antes señalados. En el caso de cecinas crudas maduradas, éstas podrán mantenerse sin refrigeración, pero en lugar seco y fresco (máximo 12° C). Queda prohibido el fraccionamiento de los alimentos anteriormente mencionados en tales puestos. g) Frutas y verduras frescas lavadas, trozadas o peladas, y envasadas provenientes de establecimientos autorizados para dichos fines, siempre y cuando dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5°C) los productos alimenticios antes señalados.</p>	
<p>ARTÍCULO 74 b DICE/SITUACIÓN ACTUAL</p>	<p>ARTÍCULO 74 b SE PROPONE</p>	
<p>ARTICULO 74 b.- Los quioscos, casetas y carros podrán freír, hornear y expender masas sin relleno, vegetales procesados y empanadas de queso, además de elaborar y expender infusiones de té y café, emparedados fríos y calientes a base de cecinas cocidas, cumpliendo los siguientes requisitos: a) Carro o soporte físico de la instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente. y deberá contar con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos. b) Disponer de un sistema de agua potable corriente</p>	<p>ARTICULO 74 b.- Los quioscos, casetas y carros podrán freír, hornear y expender: masas sin relleno; empanadas de queso; frutas y verduras frescas lavadas, trozadas o peladas y demás vegetales procesados y envasados provenientes de establecimientos autorizados para dichos fines. Además de elaborar y expender infusiones de té, café y demás estimulantes y fruitivos, emparedados fríos y calientes a base de cecinas cocidas, cumpliendo los siguientes requisitos: a) Carro o soporte físico de la instalación de material</p>	



<p>mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.</p> <p>c) Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.</p> <p>d) Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.</p> <p>e) Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente</p> <p>f) Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el Título X, párrafo V del presente Reglamento.</p> <p>g) Disponer de un depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios, los que deberán ser retirados y eliminados cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día.</p> <p>h) Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.</p> <p>i) Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.</p>	<p>sólido, lavable, de tamaño suficiente. y deberá contar con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos.</p> <p>b) Disponer de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.</p> <p>c) Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.</p> <p>d) Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.</p> <p>e) Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente</p> <p>f) Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el Título X, párrafo V del presente Reglamento.</p> <p>g) Disponer de un depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios, los que deberán ser retirados y eliminados cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día.</p> <p>h) Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad,</p>	
---	--	--



<p>j) Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberán poseer un toldo y sólo podrán expender emparedados a base de cecinas cocidas, las cuales se deberán mantener debidamente refrigeradas y para su expendio sólo se podrán calentar a través de un sistema aislado del medio ambiente.</p> <p>Todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados. Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. Sólo se permitirá la elaboración y expendio de aderezos a base de vegetales (tomate, palta) en aquellos quioscos o carros que cuenten estructura cerrada, estos aderezos deberán mantenerse en refrigeración y en recipientes cerrados y no podrán ser de acceso directo de los consumidores.</p> <p>Los manipuladores de alimentos deberán dar cumplimiento a las medidas estipuladas en el Título I Párrafo VI. "De los requisitos de higiene del personal", del presente reglamento.</p> <p>Para otorgar la autorización la autoridad sanitaria deberá disponer de los antecedentes que acrediten que el lugar en que se ubicará el quiosco, carro o caseta está determinado para tales efectos por la autoridad comunal correspondiente.</p>	<p>conforme a las disposiciones de la autoridad competente.</p> <p>i) Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.</p> <p>j) Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberán poseer un toldo y sólo podrán expender emparedados a base de cecinas cocidas, las cuales se deberán mantener debidamente refrigeradas y para su expendio sólo se podrán calentar a través de un sistema aislado del medio ambiente.</p> <p>Todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados. Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. Sólo se permitirá la elaboración y expendio de aderezos a base de vegetales (tomate, palta) en aquellos quioscos o carros que cuenten estructura cerrada, estos aderezos deberán mantenerse en refrigeración y en recipientes cerrados y no podrán ser de acceso directo de los consumidores.</p> <p>Los manipuladores de alimentos deberán dar cumplimiento a las medidas estipuladas en el Título I Párrafo VI. "De los requisitos de higiene del personal", del presente reglamento.</p> <p>Para otorgar la autorización la autoridad sanitaria deberá disponer de los antecedentes que acrediten que el lugar en que se ubicará el quiosco, carro o caseta está determinado para tales efectos por la autoridad comunal correspondiente.</p>	
---	--	--