Gobierno de Chile

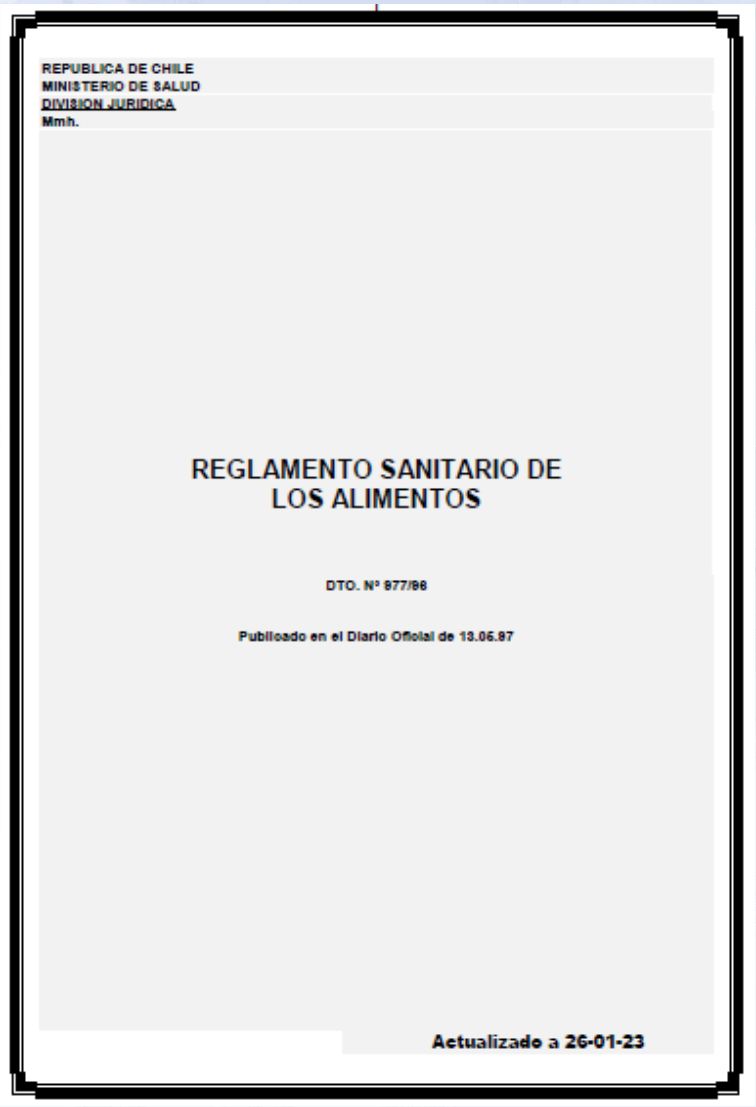
gob.cl

Regulación e inspección sanitaria de los alimentos importados

Depto. de Nutrición y Alimentos

Ministerio de Salud

Santiago, 4 de octubre de 2023



REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION JURIDICA
Mmh.

REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

DTO. Nº 977/96

Publicado en el Diario Oficial de 13.06.97

Actualizado a 26-01-23

ARTÍCULO 1.- Este reglamento establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, así como las condiciones en que deberá efectuarse la publicidad de los mismos, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

ARTÍCULO 2.- Alimento o producto alimenticio es cualquier substancia o mezclas de substancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas substancias.

Materia prima alimentaria es toda sustancia que para ser utilizada como alimento, precisa de algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física o biológica

https://seremienlinea.minsal.cl/asdigital/

Comercio Exterior

Certificado de destinación aduanera

1 Certificado de destinación aduanera

2 Autorización de uso y disposición de importación para alimentos y sustancias químicas peligrosas

3 Certificado de libre venta

4 Certificación de cumplimiento de requisitos sanitarios para ropa usada importada

Copiar enlace a este trámite

Ir al trámite

Descripción

El trámite permite solicitar a la Seremi de Salud el certificado que autoriza a un importador trasladar desde Aduana a un lugar de destino los alimentos y sustancias peligrosas para la salud.

El trámite se subdivide según tipo de CDA (Certificado de destinación aduanera):

1.1 Alimentos.

Autorización sanitaria para la importación de alimentos

MANUAL PARA IMPORTACION DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

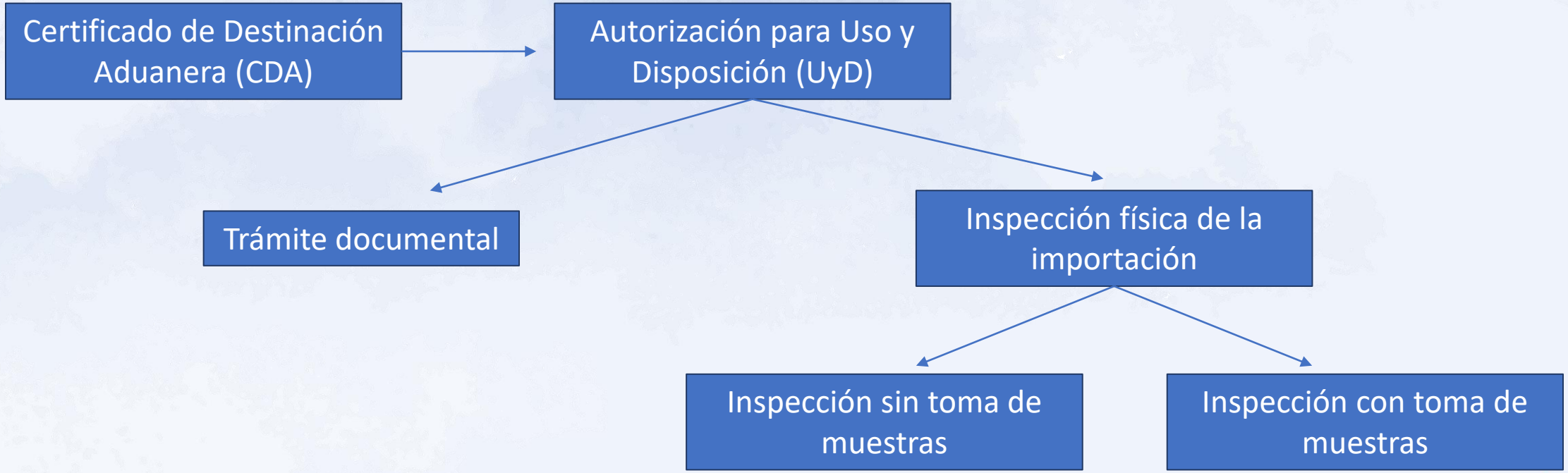
INDICE

PRÓLOGO 3
1. INTRODUCCIÓN 3
2. MARCO LEGAL 4
3. DEFINICIONES 4
4. CERTIFICADO DE DESTINACION ADUANERA (CDA) 6
5. AUTORIZACIÓN PARA USO Y DISPOSICIÓN (UYD) 6
6. PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN 7
6.1 TRAMITE DIRECTO 7
6.2 TRAMITE CON INSPECCION SIN TOMA DE MUESTRA 7
6.3 TRAMITE CON INSPECCION Y TOMA DE MUESTRA 8
7. FRECUENCIA DE MUESTREO 8
7.1 Muestreo de Control 9
7.2 Muestreo de Monitoreo 9
8. RECHAZO DE LA SOLICITUD. 9
9. REINGRESO DE ALIMENTOS 10
10. SITUACIONES ESPECIALES 10
10.1 DONACIONES DE ALIMENTOS 10
10.2 ALIMENTOS SIN VALOR COMERCIAL PARA USO PERSONAL O EVALUACIÓN DE MERCADO 10
11. IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS PARA PROCESO Y EXPORTACIÓN 11
12. INFORMACIÓN/ALERTAS DE COMERCIO EXTERIOR 11
13. COORDINACIÓN INTERSECTORIAL 11
Nº14 ANEXOS 12

- Anexo Nº 1 SOLICITUD CERTIFICADO DESTINACION ADUANERA .....
- Anexo Nº 2 SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN DE USO Y DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS IMPORTADOS .....
- Anexo Nº 3 FLUJOGRAMA: PROCEDIMIENTO PARA LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS .....
- Anexo Nº 4 FLUJOGRAMA: USO Y DISPOSICIÓN CON INSPECCION Y TOMA DE MUESTRA .....
- Anexo Nº 5 CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN RIESGO EPIDEMIOLOGICO .....

- Código Sanitario (DFL 725/1967 del Ministerio de Salud).
- Decreto Supremo 977/1996 Ministerio de Salud (Reglamento Sanitario de los Alimentos), Resoluciones y Normas Técnicas complementarias.
- Ley 18.164/1982 del Ministerio de Hacienda (Establece normas de carácter aduanero).
- DFL Nº 1, de 2005 del Ministerio de Salud, que Fijo texto refundido, coordinado y sistematizado del DL 2763/79 y de las leyes Nº 18.933 y Nº 18.469.
- Decreto Supremo 3/2010 del Ministerio de Salud (Reglamento del Sistema Nacional de Control de productos Farmacéuticos de uso humano).
- Resolución Exenta N° 473/2008 y sus modificaciones del Ministerio de Salud. Aprueba arancel de prestaciones de Salud Ambiental y sus modificaciones.
- Decreto 16/1995 del Ministerio Relaciones Exteriores (aprueba el Acuerdo de Marrakeh por el que se estableció la Organización Mundial del Comercio).
- Ley 19.799/2002 Sobre documentos electrónicos, firma electrónica y certificación de dicha firma.
- Ley 19.880/2003 Establece base de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de administración del estado.

Proceso de importación de alimentos para la verificación del cumplimiento de la reglamentación sanitaria



El resultado final es la autorización de la importación o el rechazo de esta

MANUAL DE IMPORTACIONES

Medidas de control de acuerdo a:

- Composición del alimento
- Riesgo epidemiológico (harina: bajo de riesgo)
- Historia de importaciones anteriores
- Denuncias de infracciones de estos alimentos

TITULO IV - DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS

REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION JURIDICA
MNA

REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

DTO. Nº 977/96

Publicado en el Diario Oficial de 13.05.97

Actualizado a 26-01-23

Párrafo II
De los residuos de plaguicidas

ARTÍCULO 162.- El Ministerio de Salud mediante la dictación de la correspondiente norma técnica determinará las tolerancias de residuos de plaguicidas permitidos en los alimentos.

Res. Ex. 892/2020. NORMA TÉCNICA Nº 209 QUE FIJA LÍMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

Azoxistrobina, Bentazona,Bixafeno, boscalid, bromuro de metilo, carbarilo, carbendazima, cihalotrina, cipermetrina, ciproxonazol, clormequat, clordano, DDT, entre otros

TITULO IV - DE LOS CONTAMINANTES Y RESIDUOS

ARTÍCULO 169.- Las micotoxinas que se indican a continuación no podrán sobrepasar los siguientes límites:[168]

Micotoxinas	Alimento Asociado	Límite
Aflatoxinas totales (B1 B2 G1 G2)	Cereales y sus derivados; los siguientes tipos de especias: Capsicum, Pimienta, Nuez Moscada, Jengibre y Cúrcuma; y los siguientes frutos secos: maní, almendras, nueces, avellanas, pistachos, higos secos y nueces de Brasil	10 ppb
Zearalenona	Cereales y sus derivados	200 ppb
Ocratoxina	Cereales y sus derivados; cacao; pasas, jugos o zumos, néctares y concentrado de uva; y café en grano Café soluble (café instantáneo)	5 ppb 10 ppb
Deoxinivalenol	Cereales y sus derivados	750 ppb

TITULO V DE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS

Párrafo III
Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos

ARTÍCULO 173.- Si en un alimento se detecta la presencia de microorganismos patógenos no contemplados en la lista indicada a continuación, la autoridad sanitaria podrá considerarlo alimento contaminado, conforme a la evaluación de los riesgos que de su presencia se deriven.
Para los microorganismos incluidos en esta lista los alimentos deberán cumplir con los requisitos microbiológicos que en ella se indican:

5. PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE CEREALES

5.1.- HARINAS Y ALMIDONES 187

	Plan de muestreo		Límite por gramo			
Parámetro	Categoría	Clases	n	c	m	M
Mohos	2	3	5	2	10^3	10^4
Levaduras	2	3	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
Salmonella en 50 g	10	2	5	0	0	---

TITULO XV.- DE LOS ALIMENTOS FARINACEOS

Párrafo II
De las harinas

ARTÍCULO 347.- Harina, sin otro calificativo, es el producto pulverulento obtenido por la molienda gradual y sistemática de granos de trigo de la especie Triticum aestivum sp. vulgare, previa separación de las impurezas, hasta un grado de extracción determinado.

ARTÍCULO 348.- El producto pulverulento proveniente de la molienda de otros granos, será designado con la palabra harina, seguida de un calificativo que indique la o las especies de grano de la que provenga.

ARTÍCULO 349.- La harina deberá responder a los siguientes requisitos:

a) contener hasta un máximo de 15,0% de humedad;
b) contener hasta un máximo de 0,25% de acidez expresada en ácido sulfúrico, sobre la base de 14,0% de humedad;
c) contener hasta un máximo de 0,65% de cenizas, sobre la base de 14,0% de humedad;
d) contener hasta un máximo de 0,4% de fibra cruda sobre la base de 14,0% de humedad;
e) no contener menos de 7,0% de materias nitrogenadas (N x 5,7), sobre la base de 14,0% de humedad, y
f) ser blanca, marfil o ligeramente amarillenta.[348]

TITULO XV.- DE LOS ALIMENTOS FARINACEOS

Artículo 350.- La harina deberá contener como mínimo las siguientes cantidades de vitaminas y sales minerales:

Tiamina	6,3 mg/kg
Riboflavina	1,3 mg/kg
Niacina	13,0 mg/kg
Hierro	30,0 mg/kg

El hierro debe agregarse en forma de sulfato ferroso, en el evento de no ser esto posible podrá usarse fumarato ferroso siempre que se mantenga la equivalencia con el sulfato ferroso.

Asimismo, la harina debe contener 1,8 mg/kg de ácido fólico, sin embargo éste se aceptará que esté presente en un rango de 1,0 a 2,6 mg/kg.[349]

La harina deberá ser fortificada con vitamina D3, en la cual deberá usarse preferentemente vitamina D3 vegetal. Cuando se utilice vitamina D3 animal, el producto necesariamente deberá comercializarse envasado de manera que se advierta al consumidor respecto al origen animal de la vitamina D empleada.

TITULO XV.- DE LOS ALIMENTOS FARINACEOS

La harina deberá ser fortificada con vitamina D3, colecalciferol, de origen vegetal o animal, en una cantidad mínima de 2,25 µg/100g, pudiendo excederse hasta en un 40%, alcanzando el nivel de 3,15 µg/100g.

El origen vegetal o animal de la vitamina D3 utilizada, deberá declararse, de acuerdo a lo establecido en el artículo 107 letra h) del presente reglamento, como: "vitamina D3 vegetal" o "vitamina D3 animal", según corresponda.

La verificación de la fortificación se realizará en la harina como materia prima, para ser utilizada en otros alimentos o comercializada a público. En consecuencia, se excluirá la verificación de fortificación a aquellos productos elaborados a partir de la harina o de sus subproductos.[350]

ARTÍCULO 351.- Las mezclas vitamínicas que se comercialicen para enriquecer la harina sean nacionales o importadas deberán indicar en su rotulación las cantidades de nutrientes que aportan por gramo de mezcla.

El Ministerio de Salud mediante decreto, dictado bajo la fórmula "Por orden del Presidente de la República", aprobará la directriz sobre los parámetros técnicos adecuados para que la composición de la premezcla vitamínica para harinas sea uniforme. [351]

350 Incisos 4º al 7º, incorporados, como aparece en el texto, por el Art. 1°, N° 3), del Dto. 48/22, del Ministerio de Salud, publicado en el Diario Oficial de 05.07.22

Proceso de regulación

- Decreto 8/15 CONSTITUYE COMISIÓN ASESORA PARA LA REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (https://bcn.cl/2mnh9)
- Decreto 77/10 REGLAMENTO DE EJECUCION DEL TITULO I DE LA LEY 19.912 Y REQUISITOS PARA LA ELABORACION, ADOPCION Y APLICACION DE REGLAMENTOS TECNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD (https://bcn.cl/2cex2)

Identificación de un problema sanitario o de atributos de los alimentos o su rotulación

Idea de regular

Propuesta regulatoria

Normas o Códigos de prácticas del Codex Alimentarius

Regulación de otros países y grupos de países (UE, MERCOSUR)

Evidencia científica

Sector académico

Sector industrial

Retail

Organizaciones de consumidores

Sector público

Presentación y discusión en el Comité de Reglamento Sanitario de los Alimentos

Consulta pública nacional e internacional

Tramitación de la propuesta