



Ministerio de  
Salud

Gobierno de Chile



# REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (RSA)

## POLÍTICA DE SALUD PÚBLICA

DEPTO. NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

DIVISIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS SALUDABLES Y PROMOCIÓN

SUBSECRETARIA DE SALUD PÚBLICA

# MISIÓN DEL RSA

---



Contribuir a la protección de la salud de la población, formulando políticas públicas, estrategias, programas y proyectos asociados a la seguridad alimentaria y los hábitos alimentarios.



# OBJETIVO GENERAL

---



Asegurar una alimentación adecuada e inocua, que contribuya a mantener una población sana y prevenir la aparición de enfermedades vinculadas a la dieta, a través de la formulación, diseño, implementación y evaluación de políticas, estrategias, programas y proyectos en seguridad alimentaria y hábitos alimentarios saludables

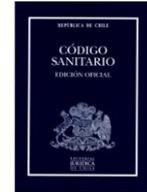


# MARCO REGULATORIO



## ❑ Código Sanitario, DFL N° 725, 1967

Rige las cuestiones relacionadas con el fomento, protección y recuperación de la salud.



## ❑ Se define como una ley marco.

Contiene las disposiciones de carácter general y deja a la potestad reglamentaria la facultad de dictar normas de detalle.

## ❑ El Reglamento Sanitario de los Alimentos, decreto supremo N° 977/96, a través de distintos artículos, establece las bases para la producción y comercialización de todos los productos alimenticios que se consumen en Chile.



# MARCO REGULATORIO

---



- ❑ La Subsecretaría de Salud Pública del MINSAL coordina la ejecución de los programas de control, higiene y nutrición de los alimentos, que es realizada por la Autoridad Sanitaria Regional en las 16 Regiones de la división político - administrativa del país.
- ❑ Los Programas de Salud Pública: Nutricionales y de Higiene y Control de los Alimentos tienen cobertura y son articulados a nivel nacional.
- ❑ Legamente Chile es un país unitario, por ello, Leyes y Reglamentos se aplican en forma uniforme en todo el país.



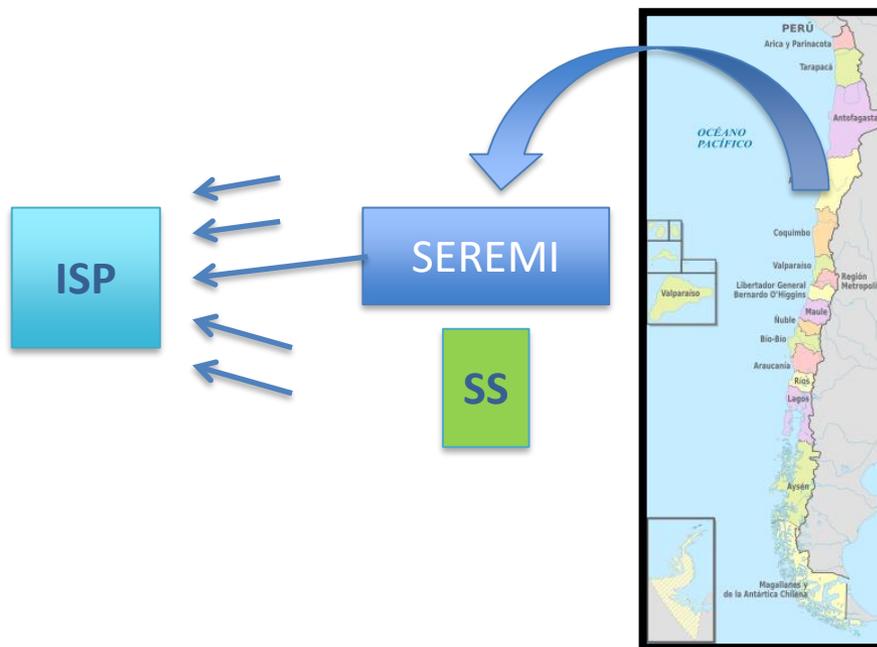
## OBJETIVOS DE LOS PROGRAMAS DE SALUD PÚBLICA

---



Velar porque se eliminen o controlen todos los factores, elementos o agentes presentes en los alimentos que representen riesgo para la salud de los consumidores y /o que puedan incidir de manera gravitante en el perfil de la estructura de la morbi-mortalidad, según los hábitos de consumo de la población.

# RED DE VIGILANCIA



La vigilancia de su cumplimiento la realizan los equipos de acción sanitaria de las SEREMI de salud del país, acción a la que se integran el Instituto de Salud Pública y los Servicios de Salud, a lo largo del país que cuentan con laboratorios químicos bromatológicos de alimentos, (23).

Conformando así, la red nacional de laboratorios QB, siendo el ISP, el órgano que establece las técnicas oficiales de análisis Chile. El ISP es el laboratorio de referencia nacional y que en cualquier situación de controversia: dirime.

# Organización de la Red de ISP



| Macroregión  | Región                         | Laboratorio de Salud Pública                    |
|--------------|--------------------------------|---|
| Norte Grande | Arica y Parinacota             | Arica   |
|              | Tarapacá                       | Iquique   |
|              | Antofagasta                    | Antofagasta                                     |
| Norte Chico  | Atacama                        | Copiapó   |
|              | Coquimbo                       | La Serena                                       |
| Centro       | Valparaíso                     | Viña del Mar<br>San Felipe*                     |
|              | Metropolitana                  | Santiago  |
|              | O'Higgins                      | Rancagua  |
|              | Maule                          | Talca   |
| Sur          | Ñuble                          | Chillán   |
|              | Biobío                         | Concepción<br>Los Ángeles                       |
|              | Araucanía                      | Temuco  |
|              | Los Ríos                       | Valdivia  |
|              | Los Lagos                      | Osorno<br>Puerto Montt<br>Castro**<br>Quellón** |
| Austral      | Aysén                          | Aysén   |
|              | Magallanes y Antártica Chilena | Punta Arenas<br>Puerto Natales**<br>Porvenir**  |

## OBSERVACIONES

---



En Chile a diferencia de otros países de la Región, **no se exige registro** de productos alimenticios, se autorizan los establecimientos elaboradores, envasadores o expendedores.

Para los **alimentos importados** tampoco se exige un registro del producto. El sistema de control de los alimentos de producción nacional e importados está orientado principalmente a asegurar la inocuidad de los alimentos productos alimenticios y a facilitar su rápida comercialización



# OBSERVACIONES

---



**Reglamento Sanitario de los Alimentos**, otorga la base legal para el accionar en todos los aspectos que digan relación con los riesgos y daños para la salud asociados al consumo de alimentos.

Cumple con los objetivos de: prevenir, eliminar o reducir los factores, elementos o agentes presentes en los alimentos que impliquen un riesgo de inocuidad para los consumidores.



# OBSERVACIONES

---

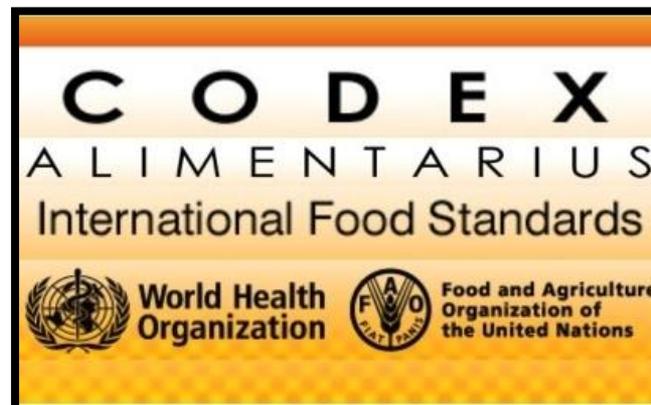


## El Reglamento Sanitario de los Alimentos

Se referencia en forma primaria en Codex Alimentarius y en menor medida en EFSA, FDA e incluye situaciones de salud pública propias del país.

### Se ordena en tercios

- Principios generales de la higiene de los alimentos.
- De los establecimientos, personal, elaboración y expendio  
→ BPM.



## En el segundo tercio

- De los alimentos, rotulación, publicidad, envases, utensilios.
- De los aditivos, contaminantes.
- De los criterios microbiológicos.
- De la irradiación de los alimentos.
- De los productos congelados.

PARÁMETROS  
ESPECÍFICOS



# OBSERVACIONES

---



En el **tercer tercio**, se desarrollan las regulaciones para grupos de alimentos, tales como:

Lácteos, cárneos, pescados, huevos, farináceos, grasas, confites, bebidas analcohólicas, alimentos para regímenes especiales, suplementos alimentarios y alimentos para deportistas.



# EL RSA CONSIDERA/INCLUYE LOS DISTINTOS ASPECTOS DE LA GLOBALIZACIÓN Y PARTICULARIDADES DEL PAÍS



# GLOBALIZACIÓN Y PARTICULARIDADES DEL PAÍS

---



## GLOBALIZACION

- Aumento comercio internacional de alimentos.
- Aumento viajes internacionales.
  - Introducción de nuevos agentes
  - Población sin inmunidad natural



## CAMBIOS EN LOS PELIGROS

- Bioterrorismo.
- Nuevos productos químicos.
- Patógenos emergentes y re-emergentes.
  - Cambios en las características de los agentes.
  - Resistencia a antibióticos.



# GLOBALIZACIÓN Y PARTICULARIDADES DEL PAÍS



## CAMBIOS HABITOS ALIMENTICIOS

- Mayor variedad de alimentos.
- Consumo Alimentos Listos para Consumo.
- Consumo de alimentos crudos.

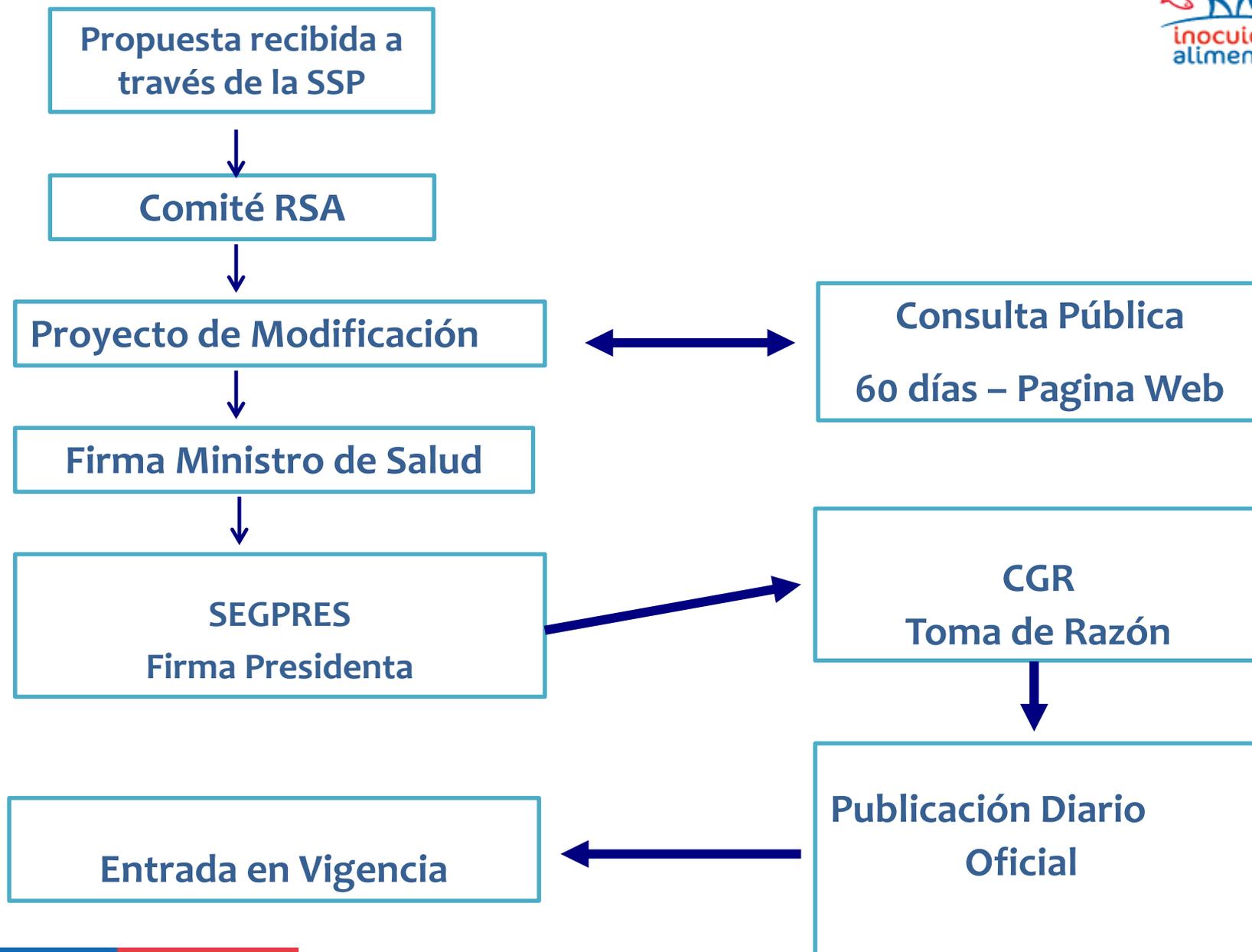


## CAMBIOS EN LA INDUSTRIA Y LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Aumento de la producción de alimentos de forma industrial.
- Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos.
- Aumento de la vida útil de los alimentos.
- Mayor distribución de los alimentos



# ACTUALIZACIONES Y MODIFICACIONES AL RSA



# ACCIÓN DE VIGILANCIA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS SE ESTRUCTURA EN DOS NIVELES DE PROGRAMACIÓN:



## PROGRAMAS DE VIGILANCIA NACIONAL

- Programas diseñados desde el Departamento de Nutrición y Alimentos.
- Su objetivos es contar con información confiable que dé cuenta de qué peligros se encuentran circulando en los alimentos, tanto de origen nacional como importados.
- **Vigilancia Metales Pesados, Residuos de Medicamentos de uso Veterinario, Micotoxinas, Microbiológico, Dioxinas, Plaguicidas, Nutrientes Críticos.**

## PROGRAMAS DE VIGILANCIA REGIONAL

- Programas desarrollados a nivel regional, de acuerdo a la evaluación de su situación epidemiológica, por ejemplo Marea Roja.
- Alrededor de un 85% de los análisis son microbiológicos y un 15% físico químicos.

24HORAS.CL NACIONAL POLÍTICA ECONOMÍA MUNDO DEPORTES TENDENCIAS REGIONES NOTICIA

# Minsal decreta alerta sanitaria por salmonella en camarones

07 MARZO 2017

POR 24HORAS.CL TVN

La cartera de Salud detectó un lote infectado del marisco pelado, cocido y congelado de la marca Sea Quest.

Compartir 1.176

Nacional

Viernes 10 de febrero de 2017 | Publicado a las 09:32 (CHI) · 10:32 (MAG)  
Actualizado a las 15:59 (CHI) · 16:59 (MAG)

# Minsal emite Alerta Sanitaria tras detectar bacteria en lote de salmón ahumado en frío



CHILE

# Minsal emite nueva Alerta Sanitaria por merkén contaminado

Se recomienda a la población de Masiva intoxicación por alimentos que el lote involucrado ha sido (escuela Carlos Condell en Osorno

Inician investigación sanitaria por intoxicación alimentaria de trabajadores forestales en Ñuble

24HORAS.CL NACIONAL POLÍTICA ECONOMÍA MUNDO DEPORTES TENDENCIAS REGIONES NOTICIA

# Ministerio de Salud emite alerta sanitaria por presencia de listeria en cecinas

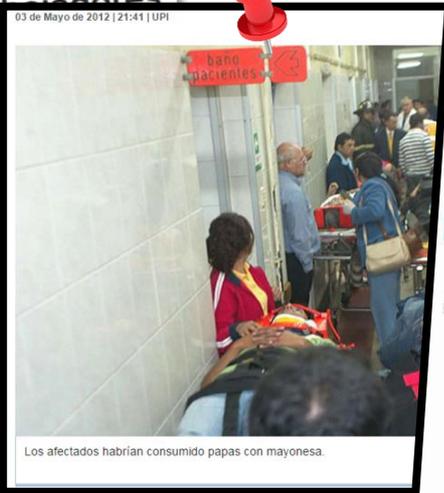
17 FEBRERO 2017

POR 24HORAS.CL TVN

El Minsal decretó la medida por los arrollados de huaso, de cerdo y los perniles de la marca Llanquihue, por contener la bacteria Listeria monocytogenes.

Compartir 5.495

IMAGEN

375 Visitas

Publicado por Maximiliano Ortiz  
La Información es de Wilson Ponce

Un sumario sanitario inició la Delegación Ñuble de la autoridad sanitaria en la localidad de Cholguán en Yungay, luego que un grupo de 32 trabajadores que prestan servicios para Forestal Arauco resultaran afectados por una intoxicación sanitaria.

# BROTOS DE ETA

---



Se investigan para controlarlos y también para aprender la forma de evitar brotes similares en el futuro.

**Dos actividades son críticas cuando ocurre un brote.**

- 1.- se necesita acción de emergencia para evitar que el peligro inmediato se propague y,
- 2.- se requiere una investigación científica objetiva detallada para determinar qué pasó, a fin de que puedan prevenirse eventos similares en el futuro.

**Un brote de ETA es una indicación de un fallo en el sistema que gestiona o asegura la inocuidad alimentaria y que este necesita mejorarse.**



# CONSECUENCIAS DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)

---



- Impacto negativo en la economía.
- Costo del diagnóstico y tratamiento médico.
- Costo de investigación ETA.
- Tiempo laboral ocupado.
- Pérdida por decomiso de productos.
- Pérdida de mercados nacionales e internacionales.
- Pérdida de confianza del consumidor.



# SITUACIONES PARTICULARES/NACIONALES DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS



**MONITOREO DE  
LAS ÁREAS DE  
EXTRACCIÓN**



**CONTROL DE  
PRODUCTOS**



**EDUCACIÓN  
PARA LA SALUD**



## **PROGRAMA NACIONAL MAREA ROJA**

- Su objetivo es prevenir las intoxicaciones de la población derivadas del consumo de recursos marinos (moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos), contaminados por Fenómenos Algales Nocivos (marea roja) Artículo 333.

# RED DE LABORATORIOS BIOTOXINAS MARINAS



Figura 1: Red de laboratorios de biotoxinas marinas Chile 2013.



Fuente: Instituto de Salud Pública de Chile.



## HARINAS

**TIAMINA B<sub>1</sub> 6,3  
MG/KG.**

BERIBERI, FATIGA  
INTENSA,  
ENFERMEDAD  
QUE AFECTA  
PRINCIPALMENTE  
LOS SISTEMAS  
NERVIOSO Y  
CARDIOVASCULAR

**RIBOFLAVINA B<sub>2</sub>  
1,3 MG/KG,**

RESEQUEDAD EN  
LA PIEL Y FLUIDOS  
EN LAS  
MEMBRANAS  
MUCOSAS.

**NIACINA B<sub>3</sub> 13,0  
MG/KG.**

PELAGRA, LA  
ENFERMEDAD DE  
LAS 3D: DIARREA,  
DERMATITIS Y  
DEMENCIA

**HIERRO 30,0  
MG/KG.**

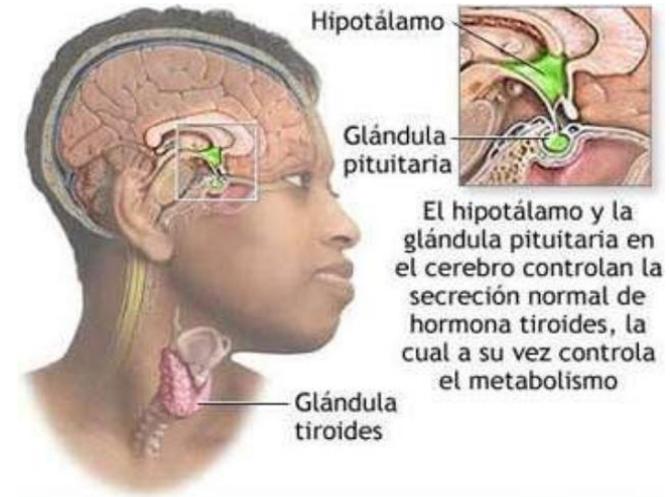
ANEMIA, CONCEN  
TRACIÓN BAJA DE  
HEMOGLOBINA EN  
LA SANGRE.

**ACIDO FÓLICO 1,8  
MG/KG**

RANGO DE 1,0 A 2,6  
MG/KG.

# YODACIÓN DE LA SAL

Toda sal comestible deberá contener yodo adicionado en forma de yodatos o de yoduros de sodio o de potasio, en una concentración entre **0,02 y 0,06 gramos de yodo por kilogramo del producto.**



DEFICIENCIA DE YODO:  
DESDE BOCIO → CRETINISMO



Ministerio de  
Salud

Gobierno de Chile

**Chile**  
en marcha

