

MINISTERIO DE SALUD.

DECRETO SUPREMO N° 977 (Publicado en el Diario Oficial de 13 de mayo de 1997)

Núm. 977. - Santiago, 6 de agosto de 1996. - Visto: estos antecedentes; la necesidad de actualizar la normativa sobre productos alimenticios; lo establecido en los artículos 2°- y 9° letra c) y en el Libro IV del Código Sanitario, aprobado por Decreto con Fuerza de Ley N° 725, de 1967 y en el artículo 4°- letra b) y 6° del Decreto Ley N° 2.763 de 1979 y teniendo presente las facultades que me confiere el artículo 32 N° 8 de la Constitución Política del Estado

Apruébase el siguiente Reglamento Sanitario de los Alimentos:

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, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.

Este reglamento se aplica igualmente a todas las personas, naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines.

Para la aplicación del presente reglamento regirán las definiciones y requisitos que su texto establece.

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

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

Artículo 3. - Todos los alimentos y materias primas, deberán responder en su composición química, condiciones microbiológicas y caracteres organolépticos, a sus nomenclaturas y denominaciones legales y reglamentarias establecidas.

La producción, distribución y comercialización de los alimentos y materias primas transgénicos, deberán ceñirse, para su autorización, a las normas técnicas que dicte sobre la materia el Ministerio de Salud.

La autorización será otorgada mediante resolución por el Servicio de Salud competente.

Artículo 4. - Corresponderá a los Servicios de Salud el control sanitario de los alimentos y velar por el cumplimiento de las disposiciones relativas a esta materia del Código Sanitario y del presente reglamento, todo ello de acuerdo con las normas e instrucciones generales que imparta el Ministerio de Salud.

Título XII

De los pescados

Artículo 313. - Pescado fresco es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción, a excepción del eviscerado cuando corresponda.

Artículo 314. - Pescado fresco enfriado es aquel que después de su extracción, ha sido eviscerado y enfriado a una temperatura entre 0 y 3°C con el objeto de conservarlo durante su distribución.

Artículo 315. - Pescado congelado es aquel que recientemente capturado, es procesado y sometido a una temperatura de -18°C como máxima, medida en su centro térmico.

Artículo 316. - Pescado ahumado es aquel, que previamente salado o no, es sometido a la acción del humo de maderas duras u otra procedimiento.

Artículo 317. - Todos los pescados frescos y enfriados que se expenden o elaboren deben ser eviscerados tan pronto sean capturados, excepto algunas especies de talla reducida (sardinas, pejerreyes, anchovetas y otros).

Artículo 318. - El pescado fresco que no sea eviscerado inmediatamente después de su captura, sólo podrá comercializarse si ha sido sometido de inmediato a la congelación a temperatura de -18°C como máxima, medida en su centro térmico.

Artículo 319. - El pescado fresco destinado a la exportación, podrá transportarse y comercializarse sin eviscerar previa autorización en tal sentido del Director del Servicio de Salud correspondiente.

Artículo 320. - El pescado fresco y el pescado fresco enfriado, deberán cumplir con las características físico - organolépticas siguientes:

- a. aspecto general: buen aspecto, pigmentación bien definida, mucosidad cutánea escasa, transparente, incolora o bien ligeramente opaca;
- b. olor: fresco a mar o algas frescas;
- c. consistencia muscular: superficie rígida, que no se hunde a la presión del dedo o bien, si lo hace, retorna de inmediato a su condición normal. Existencia de rigor mortis o en tránsito a desaparecer;
- d. ojos: el globo ocular convexo llena la cavidad orbitaria o bien se presenta ligeramente hundido. Pupilas negras y brillantes, de forma y contorno definido. Córnea transparente e iris pigmentado;
- e. branquias: color rojo brillante, olor propio o neutro. Laminillas perfectamente separadas unas de otras, de longitud similar yuxtapuestas regularmente;
- f. cavidad abdominal: - ejemplares enteros: vísceras tersas y brillantes, perladas y sin daño aparente. - ejemplares eviscerados: peritoneo adherente, restos de sangre roja;
- g. escamas: adheridas con brillo metálico.

Artículo 321. - El pescado fraccionado deberá cumplir con las siguientes características físico - organolépticas:

- a. aspecto externo - tronco: mantener la pigmentación externa; - medallones y filetes: color rosado traslúcido; blanquecino en carnes provenientes de pescados de carne blanca;
- b. olor: fresco y propio;
- c. consistencia muscular: firme, no se hunde a la presión del dedo, o bien retorna a su condición normal;
- d. textura: miómeros definidos;
- e. pH: máximo 6,8.

Artículo 322. - Todo local de venta que fraccione pescado con antelación al expendio, deberá contar con un lugar adecuado para dicho propósito el cual deberá cumplir con lo establecido en el Título I del presente reglamento. El producto fraccionado, deberá manipularse respetando todas las normas de higiene, procurando que su manipulación y exposición a condiciones ambientales desfavorables sea mínima.

Artículo 323. - Los pescados que se comercialicen para el consumo humano deberán estar refrigerados y exentos de quistes de parásito.

Artículo 324. - Los pescados frescos, frescos enfriados y congelados no deberán contener más de:

- a. 30 mg/100g de nitrógeno básico volátil total (NBVT) para peces no seláceos;
- b. 70 mg/100g de nitrógeno básico volátil total (NBVT) para peces seláceos;
- c. 20 mg/100g de histamina.

Título XIII

De los mariscos

Artículo 325. - Marisco es todo aquel animal invertebrado comestible que tiene en el agua su medio normal de vida. Comprende moluscos, crustáceos, equinodermos, tunicados y otros.

Artículo 326.- Los mariscos que pueden permanecer vivos fuera de su medio natural (bivalvos, crustáceos, equinodermos y tunicados), cuando se expendan en estado fresco, deberán ser conservados vivos hasta el momento de su venta.

Artículo 327. - Marisco fresco es aquel recientemente capturado y que no ha sido sometido a ningún proceso después de su extracción.

Artículo 328. - Marisco fresco enfriado es aquel que después de su extracción ha sido enfriado a una temperatura entre 0 y 3°C, con el objeto de conservarlo durante su distribución.

Artículo 329. - Marisco congelado es aquel que inmediatamente después de su extracción ha sido procesado y sometido a una temperatura de -18°C como máxima, medidos en su centro térmico.

Artículo 330. - Para evaluar el estado de frescura de los mariscos, deberán observarse las siguientes características:

Moluscos bivalvos y gastrópodos:

- a. aspecto general: vivos, buen aspecto;
- b. olor: fresco y propio;
- c. estimulación física: cierre de valvas en bivalvos, retracción dentro o bajo la caparazón en gastrópodos.

Moluscos cefalópodos:

- a. aspecto externo: pigmentación muy definida con cromatóforos intactos; piel lisa, sana e intacta;
- b. olor: neutro;
- c. color: propio, carne blanca, firme y nacarado;
- d. tentáculos: bien adheridos al manto;

Crustáceos:

- a. aspecto general: vivos, buen aspecto, ausencia de melanosis;
- b. ojos: negros, brillantes y turgentes;
- c. membrana tóraco - abdominal: resistente, brillante y clara;
- d. olor: neutro;

Equinodermos:

- a. aspecto general: vivos, buen aspecto;
- b. olor: propio;
- c. espículas: móviles y erectas.

Artículo 331. - Los mariscos que se comercialicen para el consumo humano deberán estar exentos de quistes de parásitos.

Artículo 332. - El Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T), en mariscos frescos, enfriados y congelados con excepción de crustáceos, será de 30mg/100 gramos como máximo. En crustáceos no se debe sobrepasar los 60mg/100 gramos como máximo.

Artículo 333. - Los mariscos destinados al consumo humano no podrán contener más de 80 mcg/100 g de producto de veneno paralítico de moluscos (VPM) ni más de 20 mcg/g de producto de veneno amnésico de los mariscos (VAM) ni dar positiva la prueba del bioensayo para toxina diarreica de los mariscos (VDM).

En las áreas declaradas como afectadas por marea roja por la autoridad sanitaria, ésta establecerá, mediante resolución, las especies de mariscos cuya recolección o captura queda prohibida. En tales áreas, el Servicio de Salud podrá autorizar mediante resolución fundada, la recolección, captura y procesamiento industrial de mariscos contaminados con toxinas de marea roja en aquellos casos en que se demuestre que su procesamiento disminuye los niveles de toxina por debajo de los límites establecidos en el presente reglamento.

Artículo 334. - El marisco expuesto a posibles contaminaciones, sean naturales o provocadas por el hombre, deberá ser sometido a un proceso de purificación, debiendo la autoridad sanitaria controlar la inocuidad del producto purificado.

Artículo 335. - La instalación y funcionamiento de establecimientos destinados a la crianza, cultivo, engorda y purificación de mariscos destinados al consumo, así como los viveros dedicados a la comercialización de dichas especies, deberán ubicarse en lugares con agua limpia, cuyas condiciones microbiológicas permitan a los productos cumplir los requisitos establecidos en el Título V de este reglamento y contar con la autorización otorgada por el Servicio de Salud correspondiente.

[Arriba](#)