

**Ministerio de Salud  
SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  
(Resoluciones)**

**APRUEBA NORMA TÉCNICA PARA LA DETERMINACIÓN DE  
IMPLEMENTACIÓN DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS  
DE CONTROL (HACCP) EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS**

**Nº 187 exenta.-**

**Publicada en el Diario Oficial de 15.04.08**

**Santiago, 31 de marzo de 2008.-**

**Considerando:** la necesidad de proporcionar, a la Autoridad Sanitaria Regional, las directrices necesarias para la determinación de los establecimientos de alimentos que deberán implementar en sus procesos el sistema HACCP, conforme a lo establecido en el artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por decreto supremo Nº 977, de 1996, del Ministerio de Salud, dicto la siguiente

**Resolución:**

**Párrafo I  
Principios y objetivos**

1. Al Ministerio de Salud le corresponde formular, fijar y controlar las políticas de salud.
2. En materia alimentaria el Reglamento Sanitario de los Alimentos, decreto supremo Nº 977, de 1996, del Ministerio de Salud y sus modificaciones, establece las condiciones sanitarias necesarias para proteger la salud de la población y garantizar el suministro de productos saludables e inocuos.
3. La Organización Panamericana de la Salud ha definido las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) como las herramientas modernas para el control de alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e industrias.
4. La presente norma técnica tiene como objetivo proporcionar a la Autoridad Sanitaria Regional las directrices necesarias para la determinación de cuáles establecimientos de alimentos deberán implementar en sus procesos el sistema HACCP.

## **Párrafo II Definiciones**

5. Autoridad Sanitaria: Secretaria Regional Ministerial de Salud.
6. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP: sigla en idioma inglés): instrumento para evaluar peligros y establecer sistemas de control preventivo.
7. Buenas Prácticas de Fabricación: conformidad con el Reglamento Sanitario de los Alimentos de los requisitos establecidos a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos.
8. Establecimientos de alimentos: lugar donde se produce, elabora, preserva o envasan, de modo industrial, alimentos de consumo humano.
9. Norma Chilena Oficial HACCP: Norma Oficial del Instituto Nacional de Normalización (INN) NCh 2861, Of 2004.

## **Párrafo III Criterios**

10. La Norma técnica a aplicar será la NCh 2861, Of 2004. Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)- Directrices para su aplicación, declarada oficial para la República de Chile por resolución exenta N° 241 de 14 de abril de 2004, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, publicada en el Diario Oficial del 21 de abril de 2004.
11. Sin perjuicio de las auditorías internas (de responsabilidad del procesador) o externas (de responsabilidad de terceros); la auditoría externa oficial de los planes HACCP se realizará por la Autoridad Sanitaria Regional, incluida en sus actividades de vigilancia programada, la que podrá certificar la conformidad de la auditoría, a solicitud del interesado.
12. Los establecimientos a los que se refiere el numeral 4 de la presente norma tomarán como referencia aquellos establecidos en los grupos de alimentos definidos por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
13. Cuando existan en un mismo establecimiento líneas de proceso de distinto tipo de alimento, se exigirá la implementación de HACCP de forma diferenciada, según las prioridades definidas y en los plazos determinados.

14. Los grupos de alimentos priorizados, conforme al riesgo epidemiológico nacional, para la implementación de HACCP serán:

**I Primera Prioridad**

1. Alimentos de uso infantil
2. Leche y productos lácteos
3. Conservas de baja acidez
4. Productos de la pesca
5. Carnes y productos cárneos
6. Helados y mezclas de helados
7. Frutas y hortalizas preelaboradas

**II Segunda Prioridad**

8. Ovoproductos y salsas a base de huevos
9. Productos de pastelería
10. Platos preparados envasados
11. Bebidas analcohólicas, aguas minerales y envasadas
12. Zumos de frutas, néctares u hortalizas
13. Alimentos para deportistas y suplementos alimentarios

**III Tercera Prioridad**

14. Salsas, aderezos, especias y condimentos
15. Productos de confitería
16. Productos grasos
17. Productos de panadería
18. Productos elaborados a partir de cereales
19. Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas
20. Conservas
21. Azúcares y miel
22. Estimulantes y fruitivos.

15. Las categorías industriales, que se presentan a continuación en la Tabla 1, son definidas tomando como referencia la clasificación realizada por el Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, de acuerdo al nivel de ventas de las empresas.

**Tabla 1**

<b>Categorías Industriales</b>	<b>Nivel de Ventas (UF/año)</b>
Grandes	Mayor a 100.000
Medianas	Entre 25.000 y 99.999
Pequeñas	Entre 2.400 y 24.999

16. A contar de la fecha de vigencia de la presente resolución, en el caso de los establecimientos de alimentos que la Autoridad Sanitaria determine, éstos deberán implementar las metodologías HACCP según la siguiente Tabla 2:

**Tabla 2**

<b>Categoría industrial</b>	<b>Prioridad</b>		
	I	II	III
Grandes	A los 18 meses	A los 30 meses	A los 42 meses
Medianas	A los 30 meses	A los 42 meses	A los 54 meses
Pequeñas	A los 42 meses	A los 54 meses	A los 66 meses

17. En el caso de establecimientos industriales nuevos, éstos tendrán un plazo de 18 meses para el cumplimiento del artículo 69, lo cual deberá quedar consignado en los antecedentes presentados ante la Autoridad Sanitaria, según se establece en el artículo 7 letra g) del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

**18. La presente resolución entrará en vigencia a contra de la fecha de publicación en el Diario Oficial, fecha a contar de la cual déjase sin efecto la resolución exenta N° 658, del 25 de septiembre de 2006, del Ministerio de Salud.**

19. Remítase un ejemplar de la presente resolución a las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud del país.

**Anótese, comuníquese y publíquese.- María Soledad Barría Iroumé, Ministra de Salud.**

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