

RESOLUCIÓN EXENTA N°:

ESTABLECE EXIGENCIAS SANITARIAS Y ESTRUCTURALES PARA LA ELABORACIÓN NACIONAL DE PRODUCTOS ARTESANALES CON TRATAMIENTO TÉRMICO PARA MASCOTAS.

Santiago,

VISTOS:

Las facultades conferidas por la Ley N° 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; el decreto con fuerza de ley N° 16, de 1963, sobre Sanidad y Protección Animal; el decreto supremo N° 4, de 2016, del Ministerio de Agricultura, que aprueba el Reglamento de Alimentos para Animales, decreto N° 17, de 2023, del Ministerio de Agricultura, que nombra Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero; resolución exenta N° 5.025, de 2009, del Servicio Agrícola y Ganadero, que establece alcance del programa de aseguramiento de calidad en fábricas o elaboradoras de alimentos y suplementos para animales y fábricas de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal; y resolución N° 7, de 2019, de la Contraloría General de la República, que fija normas sobre trámite de toma de razón.

CONSIDERANDO:

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante el Servicio, es la autoridad nacional encargada de resguardar, mantener y mejorar la sanidad animal.
2. Que el Servicio es el responsable del control de la producción, almacenamiento, importación, exportación, distribución, tenencia, uso, transporte, venta o enajenación de los alimentos completos, suplementos, ingredientes y aditivos para la alimentación animal, en sus aspectos sanitarios y de inocuidad.
3. Que, para asegurar la inocuidad de los alimentos artesanales con tratamiento térmico para mascotas, es necesario regular y establecer requisitos específicos para la elaboración nacional de este tipo de productos.
4. Que, adicionalmente, se requiere disponer de herramientas de fiscalización para asegurar que se dé cumplimiento a los requisitos definidos en la presente Resolución.

RESUELVO:

1. Establézcase los siguientes requisitos para la elaboración de alimentos artesanales con tratamiento térmico para mascotas.
2. Para los efectos de la presente resolución se entenderá por:
 - a) Alimentos para mascotas: Aquellos alimentos completos o suplementos destinados al consumo de animales de compañía, entendiéndose por éstos, los que en condiciones normales no se destinan a consumo humano.

b) Alimento no conforme: Estos corresponden a productos vencidos, alterados, adulterados, contaminados, falsificados o que no cuenten con la autorización del Servicio a que se refiere al Artículo N° 36, Decreto N°4 de 2016 que aprueba el reglamento de Alimentos para Animales o el que lo reemplace.

c) Bodega: Todo lugar donde se almacenan alimentos para animales en tránsito, para venta, uso o reacondicionamiento, ya sea asociado o no a una fábrica de alimentos para animales.

d) Alimento artesanal: Todo alimento completo, suplemento, snack, repostería o cualquier otro producto listo para el consumo por parte de mascotas, que es elaborado a partir de materias primas alimenticias autorizadas, mediante procesos no industriales o caseros y que involucren herramientas o maquinarias simples y con predominio de trabajo físico, realizado ya sea en casas particulares u otros recintos no industriales y que han sido construidos o adaptados para la elaboración de alimentos para animales a pequeña escala.

e) Alimento completo: Mezcla de ingredientes, con o sin aditivos, que se suministra a los animales y que está concebida para cubrir la totalidad de sus necesidades nutricionales como única fuente de alimento, de acuerdo a la especie, estado fisiológico y tipo de actividad a que es destinado.

f) Suplemento: Mezcla de ingredientes, con o sin aditivos, que cubren parcialmente los requerimientos nutricionales de los animales.

g) Aditivo: Sustancia natural o sintética, tenga o no valor nutritivo, que se agrega a los alimentos completos, suplementos o ingredientes, con el objetivo de mejorar su presentación, palatabilidad, condiciones de conservación o bien para provocar un efecto metabólico específico no terapéutico. Se entenderá también por aditivo el aditivo formulado.

h) Ingrediente: Sustancia de origen animal, vegetal o mineral que aporta nutrientes a los animales.

i) Resolución LENAA: Resolución otorgada al establecimiento nacional productor de alimentos para animales, mediante la cual se incorpora en lista de carácter público, otorgándole al establecimiento un número oficial.

j) Buenas prácticas: Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), en inglés GMP's; son los procedimientos que son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros.

k) Contaminación cruzada: Proceso por el cual los microorganismos patógenos son trasladados mediante personas, equipos y materiales de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.

l) Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos. De estas personas se espera, por tanto, cumplan con los requerimientos de higiene para los alimentos.

m) Plaga o Peste: Cualquier biotipo o microorganismo vegetal o animal dañino para personas, animales, plantas, semillas u objetos inanimados.

n) Microorganismos patógenos: Microorganismos capaces de producir enfermedades.

o) Limpieza: Remoción de toda impureza, residuo de alimentos, suciedad, grasa u otra materia objetable.

p) Desinfección: Reducción, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, de una cantidad de microorganismos en el medio ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad ni la aptitud de los alimentos.

3. La elaboración de alimentos artesanales con tratamiento térmico debe cumplir con lo siguiente:

3.1 REQUISITOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

a) La persona que desarrolle la actividad de elaborador de alimento artesanal deberá realizar el trámite de Comunicación de inicio de actividades ante la oficina SAG que le corresponda.

b) En la comunicación debe informar al Servicio lo siguiente:

- Listado de productos a elaborar con su nómina de componentes (aditivos, ingredientes), los cuales deben estar aprobados para ser usados en alimentación animal según lo indicado en la regulación vigente.

- Indicar los procesos de fabricación de los productos.

- Declaración de vida útil de los productos y antecedentes que lo respalden.

- Plano del lugar de elaboración.

c) El elaborador debe tener Resolución LENAA. En esta Resolución se indicará que su actividad corresponde a "Elaboración de productos artesanales con tratamiento térmico para mascotas". La cual será vigente mientras mantenga las condiciones de elaboración iniciales (volumen de producción, instalaciones caseras, tipo de producto elaborado).

d) El producto deberá ser vendido en envase de primer uso y etiquetado, cumpliendo con lo estipulado en el Decreto N°4 de 2016 o el que lo reemplace.

Etiquetado debe entregar como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto

- Clasificación como alimento completo, suplemento, snack o producto para morder

- Nombre y dirección del elaborador

- Resolución LENAA como elaborador artesanal.

- Teléfono y mail de contacto para el cliente

- Análisis garantizado

- Fecha de elaboración y vencimiento

e) Debe mantener un sistema de trazabilidad de los productos, esto incluye, a lo menos:

- Registro de materias primas y proveedores o lugares de compra.

- Registro de productos elaborados por día.

- Control diario de las entradas y salidas de los productos almacenados.

- Registro de adquirientes o clientes.

3.2 ÁREA EXTERIOR Y EDIFICACIÓN

La elaboración de alimentos artesanales para mascotas se realiza en cocinas de uso domiciliario, en casas particulares o similar, No obstante, esta debe estar adaptada para cumplir con buenas prácticas de fabricación, evitar la contaminación cruzada y controlar plagas.

El lugar de elaboración debe cumplir con lo siguiente:

a) Estar situadas en zonas alejadas de focos de insalubridad, humo, polvo, otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

b) Contar con vías de ingreso (puertas y ventanas que aíslen del exterior) que impidan el libre acceso de animales, personas y vehículos.

c) Contar con un control de plagas eficaz y auditable.

d) Debe contar con las siguientes áreas claramente diferenciadas según se requiera y de tamaño acorde a la producción:

i) Área de almacenamiento de materias primas (ingredientes, aditivos) separado de artículos de aseo.

ii) Área de elaboración: Esta área debe contar con agua potable y jabón a disposición del manipulador del alimento, con el fin de asegurar que este pueda mantener una higiene adecuada que evite la contaminación cruzada de los alimentos elaborados.

ii) Área de producto terminado, empaque y etiquetado.

v) Área de residuos o desechos alejada de las áreas de elaboración, almacenamiento de materias primas y producto terminado.

e) Estructuralmente, el establecimiento deberá contar con:

i) Pisos que permitan su limpieza y desinfección para mantener condiciones higiénicas adecuadas.

ii) Paredes interiores, cielos y techos que permitan su limpieza para mantener condiciones higiénicas adecuadas.

iii) Puertas, ventanas y escaleras estructuralmente bien conservados, seguros y que permitan su limpieza para mantener condiciones higiénicas adecuadas.

3.3. SERVICIOS BÁSICOS

a) Disponer de energía eléctrica y de agua potable.

c) Contar con iluminación apropiada que permita un desarrollo normal de las actividades.

d) Contar con ventilación suficiente en los ambientes de trabajo, a fin de evitar que se genere vapor y condensación de agua.

e) Disponer de servicios higiénicos.

4. Lo dispuesto en la presente resolución será sancionado según lo establecido en el DFL RRA N° 16, de 1963, del Ministerio de Hacienda, en conformidad a lo dispuesto en la Ley N° 18.755,

Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero, sin perjuicio de las autorizaciones sectoriales que correspondan de acuerdo a la normativa vigente.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE