

## La industria de alimentos en Chile

¿Está implementado su sistema HACCP?

## Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

**El primer plazo dado por el Ministerio de Salud ya se cumplió.**

El Ministerio de Salud a través de la publicación en el Diario Oficial del día 15.04.08

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

La Norma técnica a aplicar es 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.

Esto significa que a partir del 15 abril del año 2008 las empresas iniciaron su trabajo de implementación, y deberán tener su sistema operativo para ser auditado por la Autoridad Sanitaria según el **siguiente cuadro explicativo:**

Prioridad conforme al riesgo epidemiológico Nacional	<b>Categorías Industriales</b>					
	<b>Grandes</b>		<b>Medianas</b>		<b>Pequeñas</b>	
	Nivel de ventas Mayor a 100.000 Uf/Año		Nivel de ventas entre 25.000 y 99.999 Uf/Año		Nivel de ventas Uf/Año entre 2.400 y 24.999 Uf/año	
I primera prioridad	HACCP Operativo		<b>30 meses</b>		<b>42 meses</b>	
			Inicio implementación	HACCP Operativo ok	Inicio implementación	HACCP Operativo ok
	A la fecha 15.10.2009		A partir del 15.04.2008	Hasta 15.10.2010	A partir del 15.04.2008	Hasta 15.10.2011
	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 primera prioridad	<b>30 meses</b>		<b>42 meses</b>		<b>54 meses</b>	
	Inicio implementación	Haccp Operativo ok	Inicio implementación	Haccp operativo ok	Inicio implementación	Haccp Operativo ok
	A partir del 15.04.2008	Hasta 15.10.2010	A partir del 15.04.2008	Hasta 15.10.2011	A partir del 15.04.2008	Hasta 15.10.2012
	8.- Ovoproductos y salsas a base de huevos 9.- Productos de pastelería 10.- Platos preparados envasados 11.- Bebidas analcoholicas, aguas minerales y envasadas 12.- Zumos de frutas, néctares u hortalizas 13.- Alimentos para deportistas y suplementos alimentarios					
III tercera prioridad	<b>42 meses</b>		<b>54 meses</b>		<b>66 meses</b>	
	Inicio implementación	Haccp Operativo ok	Inicio implementación	Haccp Operativo ok	Inicio implementación	Haccp Operativo ok
	A partir del 15.04.2008	Hasta 15.10.2011	A partir del 15.04.2008	Hasta 15.10.2012	A partir del 15.04.2008	Hasta 15.10.2013
	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.- Azucares y miel 22.- Estimulantes y fruitivos					

**El primer plazo ya se cumplió**, esto significa que todas las **pequeñas, grandes y medianas empresas de la 1ª Primera Prioridad y las grandes de la 2ª prioridad deben tener su sistema de gestión de calidad HACCP “IMPLEMENTADO”** y en condiciones de ser auditado por la Autoridad Competente.