



Tipo Norma	:Resolución 636 EXENTA
Fecha Publicación	:06-09-2014
Fecha Promulgación	:21-08-2014
Organismo	:MINISTERIO DE SALUD; SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
Título	:ESTABLECE DOSIS MÁXIMAS DE IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS
Tipo Versión	:Unica De : 07-12-2014
Inicio Vigencia	:07-12-2014
Id Norma	:1066251
URL	: <a href="https://www.leychile.cl/N?i=1066251&amp;f=2014-12-07&amp;p=">https://www.leychile.cl/N?i=1066251&amp;f=2014-12-07&amp;p=</a>

#### ESTABLECE DOSIS MÁXIMAS DE IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS

Núm. 636 exenta.- Santiago, 21 de agosto de 2014.- Visto: Estos antecedentes; lo dispuesto en el DFL N° 1, de 2005, del Ministerio de Salud, que fijó el texto refundido, coordinado y sistematizado del decreto ley N° 2.763, de 1979, y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469; en el DFL N° 725, de 1967, Código Sanitario; en el decreto supremo N° 136, de 2004, Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; en los artículos 1 y 175 del decreto supremo N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos; en la resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República; lo solicitado mediante memorando B34/N° 473, de 28 de mayo de 2014, de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, y

#### Considerando:

- 1.- Que sólo se podrán tratar con energía ionizante los tipos de alimentos que determine el Ministerio de Salud, cuando obedezca a necesidades de carácter técnico o de higiene alimentaria.
  - 2.- Que la energía ionizante se aplicará, básicamente, para la inhibición de bulbos y tubérculos, desinfección, desparasitación, retardo de la maduración y reducción y/o eliminación de carga microbiana, saprófita o patógena.
  - 3.- Que el artículo 175, inciso 3°, del Reglamento Sanitario de los Alimentos, dispone que mediante resolución del Ministerio de Salud se establecerá la finalidad del proceso y la dosis media de irradiación que podrá recibir el respectivo alimento de acuerdo a la finalidad autorizada.
  - 4.- Que resulta necesario que los parámetros antes señalados se basen en las recomendaciones del Grupo Consultivo Internacional sobre Irradiación de Alimentos (ICGFI).
  - 5.- Que para la irradiación de cualquier alimento, la dosis mínima absorbida deberá ser la suficiente para lograr la finalidad tecnológica, y la dosis máxima absorbida deberá ser inferior a la dosis que pudiere comprometer la seguridad del consumidor o la salubridad del alimento o que pudiere menoscabar la integridad estructural, las propiedades funcionales o los atributos sensoriales de este último.
  - 6.- Que la irradiación de alimentos sólo se justifica cuando responde a una necesidad tecnológica y/o es beneficiosa para la protección de la salud del consumidor.
  - 7.- Que el tratamiento con radiaciones ionizantes de los alimentos no deberá utilizarse en sustitución de prácticas adecuadas de higiene o de fabricación o de buenas prácticas agrícolas.
  - 8.- Que las dosis utilizadas deberán ser adecuadas a los objetivos tecnológicos y de salud pública perseguidos y ajustarse a prácticas apropiadas de tratamiento por irradiación.
  - 9.- Que los alimentos que vayan a irradiarse y los materiales para su envasado deben ser de calidad adecuada, poseer condiciones higiénicas aceptables, ser apropiados para este procedimiento y manipularse, antes y después de la irradiación, conforme a prácticas adecuadas de fabricación, habida cuenta de los requisitos tecnológicos particulares del procedimiento.
  - 10.- Que los alimentos irradiados deberán ser preparados, elaborados y transportados higiénicamente de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.
  - 11.- Que, cuando proceda, podrán utilizarse métodos analíticos aprobados por el Codex Alimentarius en Codex Stan 231-2001, para la detección de alimentos irradiados con el fin de hacer cumplir las disposiciones del Reglamento Sanitario de los Alimentos.
  - 12.- Que por lo dicho anteriormente y las facultades que me concede la ley, dicto la siguiente
- Resolución:



Primero: Establézcanse las siguientes dosis máximas de irradiación de alimentos:

**DOSIS MÁXIMAS DE IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS POR CLASES DE ALIMENTOS Y FINALIDAD TECNOLÓGICA**

<b>Clase Alimento</b>	<b>Finalidad</b>	<b>Dosis máx. kGy</b>
<b>Clase 1.- Bulbos, raíces y tubérculos</b>	Inhibir la germinación durante el almacenamiento	0.2
<b>Clase 2.- Frutas y hortalizas frescas (que no pertenezcan a la Clase 1)</b>	a) Retardar maduración	1.0
	b) Combatir infestación por insectos	1.0
	c) Prolongar el período de conservación	2.5
	d) Control cuarentenario (1)	1.0
<b>Clase 3.- Cereales y sus Productos de molienda, Nueces, semillas de Oleaginosas, leguminosas, Frutas secas.</b>	Combatir la infestación por insectos	1.0
<b>Clase 4.- Pescados, Mariscos crudos y Productos derivados (frescos o congelados); carne de rana congelada</b>	a) reducir el N° de ciertos microorganismos patógenos (1)	5.0
	b) prolongar el período de conservación	3.0
	c) Controlar la infección por parásitos (1)	2.0
<b>Clase 5.- Aves y su carne cruda así como productos derivados (frescos o congelados)</b>	a) Reducir el N° de ciertos microorganismos patógenos (1)	7.0
	b) Prolongar el período de conservación	3.0
	c) Combatir la infestación por parásitos (1)	3.0
<b>Clase 6.- Hortalizas secas especias, condimentos, hierbas secas y tés de hierbas)</b>	a) Reducir el N° de ciertos microorganismos patógenos (1,2)	10.0
	b) Combatir la infestación por insectos	1.0
<b>Clase 7.- Alimentos Deshidratados de origen animal</b>	a) Combatir la infestación por insectos	1.0
	b) Controlar mohos	3.0

(1).- La dosis mínima absorbida deberá ser la suficiente para lograr la finalidad tecnológica. Por otra parte, en el caso, por ejemplo, de parásitos radio resistentes, se debería aplicar en conjunto con otras técnicas, tales como:



congelación para alcanzar el objetivo perseguido.

(2).- Expresado como dosis máxima total media como se recomienda y se define en la Norma General del Codex para los alimentos irradiados (esto es, que por lo menos el 97.5% de la fracción de masa del producto alimenticio reciba una dosis absorbida menor de 15 kGy cuando la dosis total media es de 10 KGy).

Segundo: Establézcase que la dosis máxima absorbida deberá ser igual o inferior a las dosis máximas especificadas, según la finalidad tecnológica y el tipo de alimento sometido a tratamiento, de modo que ninguna parte del mismo reciba dosis más altas que las señaladas en la tabla incluida en el numerando anterior.

Tercero: Establézcase que una excepción a lo dispuesto en el numerando anterior lo constituye el límite indicado para reducir el número de ciertos microorganismos patógenos en alimentos pertenecientes a la Clase 6 de la citada tabla, en el que se definió como límite máximo la dosis máxima total media.

Cuarto: La presente resolución entrará en vigencia tres meses después de su publicación en el Diario Oficial.

Anótese y publíquese.- Jaime Burrows Oyarzún, Ministro de Salud (S).  
Transcribo para su conocimiento resolución exenta N° 636, de 21-08-2014.-  
Saluda atentamente a Ud., Jaime Burrows Oyarzún, Subsecretario de Salud Pública.