

Nombre	Organización.	Comentarios	Respuestas
Katherine Álvarez		<p>Punto 1.2. Agregar "harina de plumas" a "1.2. Las aves, cerdos y equinos de las cuales proceden las harinas de vísceras, harina de carne y hueso, y aceites o sebos":</p> <p>Punto 1.6. "* Estos resultados deben indicarse en el certificado sanitario oficial."</p> <p>Comentario:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El identificar los resultados microbiológicos en el certificado sanitario haría más lento el proceso de emisión de documentos, no descartando en algunos casos que sería inviable, muchas plantas de rendering tienen una capacidad limitada de almacenamiento y los análisis efectuados por los laboratorios habilitados, pueden llegar a tardar 15 días. <p>Actualmente, el certificado sanitario identifica la condición que debe cumplir (Salmonella: Ausencia en 25 g: n=5, c=0, m=0, M=0; y Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=300 en 1 g), NO los resultados obtenidos por cada lote de origen del embarque (la resolución actual indica explícitamente que cada partida de producción debe tener resultados independientes. Así es exigido hoy en día por SAG).</p> <p>Nota que un embarque puede contener uno, diez o más números de lotes de origen distintos, haciendo que el certificado sanitario contuviera muchas hojas de información que para la emisión en origen sería muy burocrático, poco eficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actualmente se asegura la trazabilidad entre certificado sanitario y el certificado de análisis indicando el número de contenedor/ patente del camión o el lote de origen, en ambos documentos. 	<p>Punto 1.2 se aceptan</p> <p>Punto 1.6. Se dará la opción de adjuntar los resultados también.</p>

<p>Carolina García Toloza</p>	<p>Encabezado: Se detallan todas las normativas aplicables al cumplimiento de internación y control de HP, HCerdo, HP y AA. En este caso, se indica la Resolución Exenta N° 6539 de 2011, que establece exigencias para la emisión de certificados sanitarios para la internación de animales y productos de origen animal, con esta guía debemos seguir para cada uno de ellos. Comentario 1: Resolución anterior indicaba los ítems que debía traer el certificado sanitario, esta nueva resolución no indica la información mínima que debe contar cada certificado y debemos ver cómo nos afectaría dejar este tema así abierto.</p> <p>5.- “relacionado a nuevas temperaturas de tratamientos, forma de distribución y análisis diagnósticos a los cuales deben ser sometidos para evitar la introducción de enfermedades a nuestro territorio nacional.” Se entiende que esto se detalla más abajo en los RESUELVO en el punto 1.3.4.</p> <p>6. Que Chile, como miembro de la Organización Mundial del Comercio, requiere adecuar sus regulaciones nacionales a los estándares establecidos por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), organismo de referencia del cual Chile también es parte. Comentario 2: se debe definir el alcance que tendrá este punto para empresas importadores de insumo.</p> <p>RESUELVO</p> <p>1.2 (1.2.1; 1.2.2) Comentario 3: Se debe indicar si esta información será solicitado como documento al momento de importación o bien será manejado por nuestros proveedores en forma interna a cargo de cada autoridad sanitaria del País.</p> <p>1.3.1 Comentario 4: Se solicitará algún documento que lo acredite? Adicional a los que entregamos en la importación?</p> <p>1.3.2 Comentario 5: Esto se revisa al momento de habilitar una planta por monografías, deberemos presentar información adicional?</p> <p>1.3.3 Comentario 6: Esta información es solicitada al momento de habilitar plantas por monografías, se debe volver a enviar la información por cada importación?</p> <p>1.3.4</p> <p>B. Porcinos</p> <p>Comentario 7: Tiempo en resolución anterior: 90°C por al menos 10 minutos; Tiempo y temperatura sugerido: tratamiento térmico durante, por lo menos, 30 minutos y a una temperatura mínima de 70 °C que debe alcanzarse en toda la carne o otro tratamiento evaluado favorablemente por el Servicio Agrícola y Ganadero.</p> <p>Confirmar si en HCE que 90°Cx10 min sea aceptado,</p> <p>C. Aves</p>	<p>Encabezado: Se detallan todas las normativas aplicables al cumplimiento de internación y control de HP, HCerdo, HP y AA. En este caso, se indica la Resolución Exenta N° 6539 de 2011, que establece exigencias para la emisión de certificados sanitarios para la internación de animales y productos de origen animal, con esta guía debemos seguir para cada uno de ellos. Comentario 1: Resolución anterior indicaba los ítems que debía traer el certificado sanitario, esta nueva resolución no indica la información mínima que debe contar cada certificado y debemos ver cómo nos afectaría dejar este tema así abierto.</p> <p>R. La información que debe contener el Certificado Sanitario se describe en el resuelvo 1.1, junto con garantizar el cumplimiento de los requisitos que en la propuesta de resolución se detallan.</p> <p>5.- “relacionado a nuevas temperaturas de tratamientos, forma de distribución y análisis diagnósticos a los cuales deben ser sometidos para evitar la introducción de enfermedades a nuestro territorio nacional.” Se entiende que esto se detalla más abajo en los RESUELVO en el punto 1.3.4.</p> <p>R. Así es.</p> <p>6. Que Chile, como miembro de la Organización Mundial del Comercio, requiere adecuar sus regulaciones nacionales a los estándares establecidos por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), organismo de referencia del cual Chile también es parte. Comentario 2: se debe definir el alcance que tendrá este punto para empresas importadores de insumo.</p> <p>R. Es solo una consideración de respaldo para las exigencias sanitarias que se describen en el resuelvo, por lo que este punto no tiene implicancias en las empresas exportadoras.</p> <p>RESUELVO</p> <p>1.2 (1.2.1; 1.2.2) Comentario 3: Se debe indicar si esta información será solicitada como documento al momento de importación o bien será manejado por nuestros proveedores en forma interna a cargo de cada autoridad sanitaria del País.</p> <p>1.3.1 Comentario 4: Se solicitará algún documento que lo acredite? Adicional a los que entregamos en la importación?</p> <p>R. Este requisito debe ser garantizado ante la autoridad competente para que ésta pueda emitir el Certificado Sanitario Oficial, que es el documento que será exigido a su ingreso a Chile.</p> <p>1.3.2 Comentario 5: Esto se revisa al momento de habilitar una planta por monografías, deberemos presentar información adicional?</p> <p>R. La presente Resolución fija las exigencias sanitarias para la internación de las harinas que en ella se indica, y por lo tanto, una de ellas es que el establecimiento se encuentre autorizada, si un establecimientos cumple con esto no es necesario presentar información adicional respecto a este punto.</p> <p>1.3.3 Comentario 6: Esta información es solicitada al momento de habilitar plantas por monografías, se debe volver a enviar la información por cada importación?</p> <p>R. La presente Resolución fija las exigencias sanitarias para la internación de las harinas que en ella se indica, y por lo tanto, una de ellas es que el establecimiento se encuentre autorizada, si un establecimientos cumple con esto, no será necesario enviar la información por cada importación.</p> <p>1.3.4</p> <p>B. Porcinos</p> <p>Comentario 7: Tiempo en resolución anterior: 90°C por al menos 10 minutos; Tiempo y temperatura sugerido: tratamiento térmico durante, por lo menos, 30 minutos y a una temperatura mínima de 70 °C que debe alcanzarse en toda la carne o otro tratamiento evaluado favorablemente por el Servicio Agrícola y Ganadero.</p> <p>Confirmar si en HCE que 90°Cx10 min sea aceptado,</p> <p>R. Esto debe ser evaluado por la unidad técnica del SAG a través de una solicitud formal.</p> <p>C. Aves</p>
-------------------------------	---	---

<p>Carolina García Toloza</p>	<p>Comentario 8: No se detalla el tiempo y temperatura en caso de aceites y Harinas (diferencia de Visceras y Plumas hidrolizadas) En HP confirmar si los 70°C x45 esta autorizado como "otro tratamiento evaluado favorablemente por SAG" D. Mezcla de varias especies a.- Deben ser sometidas al tratamiento más exigente en relación al tiempo y temperatura o en su defecto sometido a tratamiento térmico Comentario 9: A qué se refiere con tratamiento más exigente (normativa de referencia?); 2. Al arribo al país, y no obstante lo resuelto, el Servicio Agrícola y Ganadero, en virtud de las facultades que le otorga la Ley para la protección del patrimonio fito y zosanitario podrá someter los productos a los controles que el SAG determine, los cuales serán de costo del usuario. Comentario 10: Se realizarán solo controles de salmonella y enterobacterias?</p>	<p>Comentario 8: No se detalla el tiempo y temperatura en caso de aceites y Harinas (diferencia de Visceras y Plumas hidrolizadas) R. Se modifica el punto 1.3.4 quedando escrito de la siguiente forma: "Además, dependiendo de la especie que da origen a la harina, aceite o sebo, deberán cumplir con las siguientes condiciones según corresponda:" Junto con lo anterior se añadió tiempo al tratamiento indicado en el punto 1.3.4.C.c.ii, quedando escrito de la siguiente forma: "tratamiento térmico en el que el producto alcanzó una temperatura de al menos 74°C por 280 segundos" En HP confirmar si los 70°C x45 está autorizado como "otro tratamiento evaluado favorablemente por SAG" R. Este tratamiento cumple con el mínimo establecido en la propuesta de Resolución que dice "tratamiento térmico húmedo a una temperatura de 56°C durante 30 minutos" D. Mezcla de varias especies a.- Deben ser sometidas al tratamiento más exigente en relación al tiempo y temperatura o en su defecto sometido a tratamiento térmico Comentario 9: A qué se refiere con tratamiento más exigente (normativa de referencia?); R. Se modifica para mayor clarificación el punto 1.3.4.D.a. quedando de la siguiente forma: "Deben ser sometidas al tratamiento más exigente en relación al tiempo y temperatura de esta resolución" 2. Al arribo al país, y no obstante lo resuelto, el Servicio Agrícola y Ganadero, en virtud de las facultades que le otorga la Ley para la protección del patrimonio fito y zosanitario podrá someter los productos a los controles que el SAG determine, los cuales serán de costo del usuario. Comentario 10: Se realizarán solo controles de salmonella y enterobacterias? R. Los controles de salmonella y enterobacterias corresponden a los controles rutinarios. Este resuelvo de la propuesta se establece en virtud de que el SAG pueda someter a otros controles en caso de sospechar de puedan estar contaminados con otros organismos de importancia que puedan afectar el patrimonio fito y zosanitario del país.</p>
-------------------------------	---	--

Francisco Javier Bahamonde Medina	Asociación de Alimentos y Bebidas de Chile A.G.	<p>Vistos Dice: Vistos... la Resolución Exenta N°7885 de 2017, que establece límites máximos de contaminantes en insumos destinados a la alimentación animal y deroga resolución N°736 de 1992</p> <p>Solicitud: Publicar del Proyecto de Resolución que establece la nómina de contaminantes, los límites máximos permitidos y técnicas analíticas que deberán realizarse a los alimentos completos, suplementos, aditivos e ingredientes que son destinados a la alimentación de perros y gatos, deroga la Resolución Exenta N°7.885 de 2017.</p> <p>Fundamento: En abril de 2022 se publicó en el sitio WEB del SAG la respuesta a las consultas u observaciones hechas por la ciudadanía (https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/establece-limites-maximos-de-contaminantes-en-alimentos-completos--destinad-perros-y-gatos_-_10_abril_2022.pdf) El siguiente acto debiera ser la publicación de la resolución. Publicada la propuesta que fue sometida consulta pública la Resolución Exenta N°7.885 de 2017, que citan en los vistos quedará derogada. La propuesta de resolución que Establece límites máximos de contaminantes en alimentos completos, suplementos, aditivos e ingredientes destinados a la alimentación de perros y gatos y deroga Resolución Exenta N°7.885 de 2017 que fue sometida consulta es producto de un arduo trabajo público privado y ofrece un marco regulatorio de mayores exigencias y otorga una</p>	no se acoge lo solicitado, ya que mientras la resolución 7885/2017 no se derogue, sigue vigente y la propuesta de resolución que establece la nómina de contaminantes, los límites máximos permitidos y técnicas analíticas que deberán realizarse a los alimentos completos, suplementos, aditivos e ingredientes que son destinados a la alimentación de perros y gatos aún no se promulga
Francisco Bahamonde Medina	Asociación de Alimentos y Bebidas de Chile A.G.	<p>CONSIDERANDO 1 Dice: 1. Que el Servicio Agrícola y Ganadero es el organismo público garante de la sanidad animal, en el país.</p> <p>Solicitud: cambiar el texto propuesto por el texto del artículo 2° de Ley 18755 que establece que el Servicio tendrá por objeto contribuir al desarrollo agropecuario del país, mediante la protección, mantención e incremento de la salud animal.</p> <p>Fundamento: La expresión garante de la sanidad animal, no se ajusta al mandato legal del SAG y disminuye el alcance de las tres expresiones elegidas por el legislador para establecer el objeto institucional del SAG, esto es; protección, mantención e incremento de la salud animal.</p> <p>CONSIDERANDO 2 Dice: 2. Que es función del Servicio Agrícola y Ganadero adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción de agentes infectocontagiosos que puedan afectar la salud animal.</p> <p>Solicitud: cambiar el texto propuesto por el texto; Que es función del Servicio Agrícola y Ganadero adoptar las medidas tendientes a evitar la introducción al territorio nacional que se refiere con tratamiento más exigente (normativa de referencia?);</p> <p>R. Se modifica para mayor clarificación el punto 1.3.4.D.a. quedando de la siguiente forma: "Deben ser sometidas al tratamiento más exigente en relación al tiempo y temperatura de esta resolución"</p> <p>2. Al arribo al país, y no obstante lo resuelto, el Servicio Agrícola y Ganadero, en virtud de las facultades que le otorga la Ley para la protección del patrimonio fito y zosanitario podrá someter los productos a los controles que el SAG determine, los cuales serán de costo del usuario. Comentario 10: Se realizarán solo controles de salmonella y enterobacterias?</p> <p>R. Los controles de salmonella y enterobacterias corresponden a los controles rutinarios. Este resuelvo de la propuesta se establece en virtud de que el SAG pueda someter a otros controles en caso de sospechar de puedan estar contaminados con otros organismos de importancia que puedan afectar el patrimonio fito y zosanitario del país.?</p> <p>R. Este requisito debe ser garantizado ante la autoridad competente para que ésta pueda emitir el Certificado Sanitario Oficial, que es el documento que será exigido a su ingreso a Chile.</p> <p>1.3.2 Comentario 5: Esto se revisa al momento de habilitar una planta por monografías, deberemos presentar información adicional?</p> <p>R. La presente Resolución fija las exigencias sanitarias para la internación de las harinas que en ella se indica, y por lo tanto, una de ellas es que el establecimiento se encuentre autorizada, si un establecimientos cumple con esto no es necesario presentar información adicional respecto a este punto.</p>	Se acoge la solicitud y se procederá a modificar la propuesta de Resolución.

Francisco Bahamonde Medina	Asociación de Alimentos y Bebidas de Chile A.G.	<p>RESUELVO 1.2 Dice: 1.2. Las aves, cerdos y equinos de las cuales proceden las harinas de vísceras, harina de carne y hueso, y aceites o sebos:</p> <p>1.2.1. Han sido beneficiados en un matadero con control médico veterinario oficial permanente, y que cumple con las condiciones de infraestructura, funcionamiento e inspección sanitaria que lo autorice para exportar por la autoridad sanitaria competente del país de origen.</p> <p>1.2.2. Han sido sometidos a una inspección ante mortem en un matadero con control médico veterinario oficial permanente.</p> <p>Solicitud: Modificar la propuesta y la Resolución 2487 exenta para permitir para importar los mismos productos y en las mismas condiciones señalados en la Resolución 2487, pero estableciendo exigencias de etiquetado que permitan diferenciar si estos productos se han obtenido de animales muertos en granja bajo control oficial por causas no determinadas en granjas de las harinas que provienen de animales sanos sacrificados al fin su ciclo productivo.</p> <p>Fundamento: La Resolución 2487 exenta que establece requisitos operacionales y estructurales de fábricas de ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal, permite que los productos regulados en esta propuesta de resolución provengan de animales no sometidos a inspección ante mortem, que han muerto fuera de un proceso de faena y en lugares distintos a un matadero sometido a control médico veterinario oficial.</p> <p>El hecho de permitir a nivel nacional que los subproductos de origen animal provengan de animales no faenados en mataderos, sin inspección ante mortem ni sometidos a inspección oficial, implica un mayor riesgo para la salud de los perros y gatos que consumen alimentos elaborados con estos ingredientes.</p> <p>La Resolución 2487 exenta en el resuelvo 1 no menciona los mataderos ya que dice que se entiende por establecimientos fabricantes de ingredientes de origen animal para alimentación animal, aquellos establecimientos o secciones de establecimientos donde se procesan despojos y subproductos de origen animal destinados a la alimentación animal. Luego en el resuelvo 3 se elimina la obligación de inspección ante mortem y la inspección médico veterinaria oficial, ya que establece que se entenderá por materias primas autorizadas las provenientes de animales que han sido sometidos a una inspección médico-veterinaria. Para reforzar lo anterior el resuelvo 4 dispone que los establecimientos que fabriquen ingredientes de origen animal destinados a la alimentación animal deberán utilizar materias primas autorizadas, es decir las definidas en resuelvo 3 ya transcrito, y no es obligatorio que procedan de mataderos ya que sólo es obligatorio proceder de animales que cumplan con las regulaciones nacionales vigentes de sanidad animal.</p> <p>Al producto importado se le exige que los animales sean beneficiados en un matadero con control médico veterinario oficial permanente y el resuelvo 5 de la mencionada resolución 2487 únicamente exige que los establecimientos deben funcionar bajo la responsabilidad de un profesional idóneo.</p> <p>El Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias al establecer los derechos y obligaciones básicos, dispone en el artículo 2 apartado N°3 que los Miembros se asegurarán de que sus medidas sanitarias y fitosanitarias no discriminen de manera arbitraria o injustificable entre Miembros en que prevalezcan condiciones idénticas o similares, ni entre su propio territorio y el de otros Miembros. Las medidas sanitarias y fitosanitarias no se aplicarán de manera que constituyan una restricción encubierta del comercio internacional.</p>	No se acoge dado que la resolución 2487 indica veterinario autorizado y se entenderá por médico veterinario aquel que se encuentra autorizado por el servicio. El SAG autoriza a médicos veterinarios, para desempeñarse en los programas del ámbito pecuario del Servicio.
----------------------------	---	---	---

Francisco Bahamonde Medina	Asociación de Alimentos y Bebidas de Chile A.G.	<p>RESUELVO 1.3.1 Dice: Fueron elaboradas a partir de animales que no han sido sacrificados producto de la acción que deriva de la erradicación o control de una enfermedad infectocontagiosa.</p> <p>Solicitud: aclarar el alcance de la expresión control de una enfermedad infectocontagiosa para evitar que cuando corresponda aplicar la norma se pueda realizar interpretaciones que pudiern llevar a concluir que lo que se pide es que la harina de vísceras, harina de carne y hueso, harina de plumas o el aceite o sebo debe provenir de animales y partes animales declaradas aptas para el consumo humano.</p> <p>Fundamento: En Chile algunos de los productos regulados en esta propuesta se obtienen del tratamiento térmico de partes del animal que en el matadero ha sido declaradas no aptas para consumo humano.</p> <p>El Art. 86 del Reg. Sanitario de los Alimentos señala que los productos no aptos para consumo humano deberán ser destruidos o sometidos a tratamientos aprobados por la autoridad de salud, con el fin exclusivo de destinarlos al uso inuú se refiere con tratamiento más exigente (normativa de referencia?);</p> <p>R. Se modifica para mayor clarificación el punto 1.3.4.D.a. quedando de la siguiente forma: “Deben ser sometidas al tratamiento más exigente en relación al tiempo y temperatura de esta resolución”</p> <p>2. Al arribo al país, y no obstante lo resuelto, el Servicio Agrícola y Ganadero, en virtud de las facultades que le otorga la Ley para la protección del patrimonio fito y zosanitario podrá someter los productos a los controles que el SAG determine, los cuales serán de costo del usuario. Comentario 10: Se realizarán solo controles de salmonella y enterobacterias?</p> <p>R. Los controles de salmonella y enterobacterias corresponden a los controles rutinarios. Este resuelvo de la propuesta se establece en virtud de que el SAG pueda someter a otros controles en caso de sospechar de puedan estar contaminados con otros organismos de importancia que puedan afectar el patrimonio fito y zosanitario del país.?</p> <p>R. Este requisito debe ser garantizado ante la autoridad competente para que ésta pueda emitir el Certificado Sanitario Oficial, que es el documento que será exigido a su ingreso a Chile.</p> <p>1.3.2 Comentario 5: Esto se revisa al momento de habilitar una planta por monografías, deberemos presentar información adicional?</p> <p>R. La presente Resolución fija las exigencias sani</p>	<p>RESUELVO 1.3.1 Dice: Fueron elaboradas a partir de animales que no han sido sacrificados producto de la acción que deriva de la erradicación o control de una enfermedad infectocontagiosa.</p> <p>Solicitud: aclarar el alcance de la expresión control de una enfermedad infectocontagiosa para evitar que cuando corresponda aplicar la norma se pueda realizar interpretaciones que pudiern llevar a concluir que lo que se pide es que la harina de vísceras, harina de carne y hueso, harina de plumas o el aceite o sebo debe provenir de animales y partes animales declaradas aptas para el consumo humano.</p> <p>Fundamento: En Chile algunos de los productos regulados en esta propuesta se obtienen del tratamiento térmico de partes del animal que en el matadero ha sido declaradas no aptas para consumo humano.</p> <p>El Art. 86 del Reg. Sanitario de los Alimentos señala que los productos no aptos para consumo humano deberán ser destruidos o sometidos a tratamientos aprobados por la autoridad de salud, con el fin exclusivo de destinarlos al uso industrial no alimentario humano y que estas operaciones deben realizarse en el recinto para la destrucción de producto no apto para consumo, bajo la vigilancia y responsabilidad directa del médico veterinario inspector oficial.</p> <p>R. El requisito es que no provengan de animales sacrificados producto de la erradicación o control de una enfermedad, no habla de animales ni de partes de animales no aptas para el consumo. Mientras las harinas no provengan de animales o partes de animales sacrificados producto de la erradicación o control de una enfermedad, se puede dar cumplimiento a este requisito.</p> <p>RESUELVO 1.3.2. Dice: 1.3.2. Fueron procesados en una planta de rendering autorizada por la autoridad sanitaria competente de Chile, la cual no procesa materias primas de origen rumiante, o bien, posee líneas separadas.</p> <p>Solicitud: Modificar la Res. 2487 exenta y todas las normas que corresponda para que las exigencias aplicadas a los subproductos nacionales de origen animal nacional sean equivalentes a las contenidas en esta propuesta de resolución.</p> <p>Fundamento: La Res. 2487 exenta no incluye la obligación de rendering autorizado para los elaboradores nacionales.</p> <p>R. La resolución 3138/1999 en su resuelvo 3 establece la obligatoriedad de habilitación de “Fábricas de alimentos para animales y de ingredientes para alimentos” que deseen exportar sus productos a Chile.</p> <p>RESUELVO 1.4. Dice:1.4. Los envases de los productos deberán estar sellados y rotulados. En el rótulo se debe indicar la siguiente información: enumera 14 exigencias de rotulado.</p> <p>Solicitud: reenviar a las exigencias de rotulado del decreto 4</p> <p>Fundamento: los requisitos de rotulación están establecidos en el decreto 4 y no coinciden con los que se propone incorporar en la nueva norma.</p> <p>Art. 3 j de la ley 18755 dispone que el SAG debe proponer al Ministerio de Agricultura la dictación de disposiciones legales, reglamentarias y normas técnicas.</p>
----------------------------	---	--	--

Francisco Bahamonde Medina	Asociación de Alimentos y Bebidas de Chile A.G.	<p>RESUELVO 1.6. Dice: En el caso de las harinas de vísceras y la harina de carne y hueso; y harinas de plumas cada partida de producción ha sido sometida a análisis microbiológico, el cual debe cumplir con los siguientes niveles: a. Salmonella: Ausencia en 25 g: n=5, c=0, m=0, M=0; b. Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=300 en 1 g.1.2</p> <p>SOLICITUD: agregar a continuación del texto un inciso que señale: al llegar a Chile no será necesario cumplir con la exigencia prevista en el inciso anterior cuando los productos contemplados en esta resolución estén destinados a un establecimiento autorizado donde serán sometidos a procesos de transformación, tales como; la extrusión, cocimiento, horneado, pasteurización, autoclavado, acidificado, u otros procesos que garanticen la eliminación de la salmonela aunque tales procesos no estén diseñados para cumplir funciones microbiocidas.</p> <p>FUNDAMENTO: Cuando Finlandia y Suecia ingresaron a la UE, el mercado comunitario les otorgó garantías suplementarias para compatibilizar exigencia de ausencia de salmonela con mantención del comercio de carne fresca de bovinos, porcinos, aves y huevos.</p> <p>Para cumplir este requisito el SAG elaboró un instructivo de verificación oficial de salmonella para exportar carne a Suecia que tiene como referencia el Regl. CE 1688/2005, que aplica el Regl. CE 853/2004 sobre garantías relativas a Salmonella para carne y huevos destinados a Finlandia y Suecia.</p> <p>El art. 8, del Regl CE 853/2004, dispone que en el caso de la carne de bovinos y porcinos, no será necesario realizar la prueba prevista en el inciso (a) para envíos destinados a un establecimiento con fines de pasteurización, esterilización o tratamiento de efecto similar. En el caso de los huevos, no será necesario realizar la prueba prevista en el inciso b) para los envíos destinados a la elaboración de productos mediante un proceso que garantice la eliminación de la salmonela.</p> <p>El 2008 el Panel de Riesgos Biológicos de la EFSA validó la eficacia de los procesos térmicos utilizados en la fabricación para eliminar el riesgo de salmonela y otros patógenos y clasificó al peletizado y extrusión como tratamientos térmicos eficaces para eliminar la salmonela y otros patógenos. The EFSA Journal 2008 720 1-84.</p> <p>El apartado 110.80 procesos y controles del título 21 del Código Federal de Regulaciones de la FDA valida los procesos térmicos permitidos durante el proceso de elaboración para eliminar el riesgo de contaminación bacteriana en los alimentos. Al respecto propone como opción el que durante el proceso de fabricación los alimentos deben pasteurizarse o tratarse de otro modo para que no sobrepasen los límites legales. Luego la FDA cita medidas posibles de aplicar durante la fabricación para destruir microorganismos tales como: extrusión y tratamientos térmicos en general.</p> <p>La FDA en el documento Hazard analysis and risk-based preventive controls for food for animals clasifica al peletizado y la extrusión usados en la fabricación de alimentos para mascotas como letales especialmente para Salmonella y L. monocytogenes.</p>	<p>los ingredientes de acuerdo a la resolución tiene que tener parámetros siguiendo lo definido en el Proyecto de Resolución que establece la nómina de contaminantes, los límites máximos permitidos y técnicas analíticas que deberán realizarse a los alimentos completos, suplementos, aditivos e ingredientes que son destinados a la alimentación de perros y gatos, deroga la Resolución Exenta N°7.885 de 2017, en la cual indica en su punto 3,4 Cuando se detecten niveles de contaminación microbiológica por sobre lo establecido en resuelto 3.1. se adoptarán medidas de mitigación validadas por los sistemas de aseguramiento de calidad de los establecimientos. Los antecedentes de la aplicación de medidas de mitigación deben estar siempre disponibles para verificación durante la actividad de fiscalización del Servicio. sin embargo a la fecha esta aún no ha sido promulgada por lo cual se mantiene en la resolución 7885, la cual indica en su resuelto 2,3 las medidas de mitigación según corresponda.</p>
Francisco Bahamonde Medina	Asociación de Alimentos y Bebidas de Chile A.G.	<p>El Ministerio de Industrias Primarias de Nueva Zelanda, señala que en diversos estudios se ha demostrado que los alimentos para mascotas cocidos por extrusión dan como resultado un producto microbiológicamente estéril.</p> <p>En base a lo anterior, en Nueva Zelanda las importaciones de alimentos para animales que contengan ingredientes de origen animal deben realizarse bajo las condiciones estipuladas en el "Estándar de salud de importación (IHS) para la importación a Nueva Zelanda de alimentos estables para mascotas que contienen productos animales", que se publicó en 2005 y que fue modificado en 2020, donde se especifica los procesos de fabricación exigidos, los que incluyen, entre otros a la extrusión. (New Zealand, Ministry for Primary Industries (2021). Technical Review of Animal Feed Processing Methods. Online: http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/publications)</p>	<p>Muy agradecido por compartir esta información.</p>