

RESOLUCIÓN EXENTA N°:

ESTABLECE REQUISITOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE BODEGAS DESTINADAS AL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PARA ANIMALES.

Santiago,

VISTOS:

Las disposiciones contenidas en la ley N° 18.755, Orgánica del Servicio Agrícola y Ganadero; el Decreto Supremo N° 4, de 2016, que aprueba el Reglamento de Alimentos para Animales, y el Decreto N° 112, de 2018, que nombra al Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero, ambos del Ministerio de Agricultura; las Resoluciones Exentas N° 5.580, de 2005 y N° 5.025, de 2009, ambas del Servicio Agrícola y Ganadero, y la Resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

1. Que, el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante el Servicio, es el organismo público competente para aplicar y fiscalizar la normativa sobre alimentación animal.
2. Que, el Servicio es el responsable de asegurar la inocuidad de los alimentos usados en alimentación animal.
3. Que, la inocuidad de los alimentos para animales es afectada por las condiciones de almacenamiento de estos.
4. Que, para asegurar su inocuidad es necesario que las bodegas donde se almacenan dichos alimentos reúnan condiciones sanitarias que impidan la alteración de las características químicas u organolépticas y la contaminación de los mismos.
5. Que, adicionalmente, se requiere disponer de herramientas de fiscalización para asegurar que se dé cumplimiento a esas condiciones sanitarias.

RESUELVO:

1. Establécese los requisitos para el funcionamiento de las bodegas destinadas a almacenar alimentos para animales, ya sean importados o de producción nacional.
2. Para los efectos de la presente resolución se entenderá por:
 - a) Alimento o alimento para animales: Aquellos alimentos completos o balanceados, suplementos, aditivos o ingredientes destinados al consumo animal por vía oral.
 - b) 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.
3. La bodega deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - 3.1. AREA EXTERIOR Y EDIFICACIÓN
 - a) Estar situadas en zonas alejadas de focos de insalubridad, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

- b) Disponer de vías de tránsito interiores, pavimentadas o asfaltadas.
- c) Contar con vías de ingreso que impidan el libre acceso de animales, personas y vehículos.
- d) Contar con un programa de control de plagas eficaz.
- e) Disponer en su interior de zonas definidas para:
 - i) Productos en cuarentena. En el caso de tratarse de alimentos para mascotas, pueden permanecer en esta zona los alimentos que aún no han sido re etiquetados.
 - ii) Productos rechazados.
 - iii) Despacho. Se deberá contar con un lugar habilitado para la preparación, revisión y distribución de los alimentos a los locales de expendio.
 - iv) Oficina del encargado, en el caso de que la bodega no esté asociada a una fábrica de alimentos para animales.
- f) Estructuralmente, deberá contar con:
 - i) Pisos de fácil limpieza, lisos, no resbaladizos, en buen estado de conservación (sin grietas).
 - ii) Paredes interiores y cielos rasos lisos, en buen estado de conservación (sin grietas), fáciles de limpiar.
 - iii) Puertas y demás elementos estructurales bien conservados, seguros, lisos.
 - iv) Pasillos de circulación que sean suficientemente amplios, de modo que permitan el movimiento seguro del personal, tanto en sus desplazamientos habituales como para el movimiento de los alimentos, sin exponerlos a accidentes. El tránsito por los pasillos deberá estar libre de obstáculos.

3.2. SERVICIOS BÁSICOS

- a) Disponer de energía eléctrica, de agua potable y sistema de recolección, acumulación y eliminación de basuras y desperdicios, que asegure un aseo adecuado y permanente.
- b) Contar con iluminación apropiada que permita un desarrollo normal de las actividades, así como una fácil mantención, control, inspección o reparación de las mismas.
- c) Contar con ventilación suficiente en los ambientes de trabajo, a fin de evitar que se genere vapor de agua y condensación de la humedad.
- d) Ejecutar un programa de saneamiento, bajo la responsabilidad de un profesional competente, en el cual se contemplen métodos de sanitización, desinfección y control de plagas.

3.3. ALMACENAMIENTO

- a) Contar con estanterías adecuadas o pallet que eviten el deterioro de los envases y el contacto de los alimentos con el piso. Excepcionalmente se permitirá el almacenamiento en contacto directo con el piso cuando se trate de ingredientes vegetales o minerales, o suplementos obtenidos a partir de mezclas de éstos, que hayan sido importados o transportados a granel desde su lugar de fabricación.

b) La distancia entre estanterías o pallet deberá permitir la circulación del personal que realice el aseo.

c) Se prohíbe la mantención de plaguicidas, productos de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan presentar un riesgo para la salud en la misma zona de almacenamiento de alimentos para animales.

d) Se prohíbe mantener animales y cualquier elemento o producto que pueda contaminar los alimentos.

e) Los productos deben estar etiquetados o en proceso de etiquetado en español, en el caso de alimentos para mascotas, separado por lote de ingreso al país.

g) Los establecimientos donde se expendan alimentos que necesitan conservarse a baja temperatura, deberán contar con un sistema de frío que asegure las características propias del alimento, los que deberán mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes.

h) Los establecimientos en donde se expendan alimentos a granel deberán asegurar que este no se contamine durante su almacenaje y mantenga las características nutricionales, organolépticas y de inocuidad al momento de ser fraccionado.

i) El fraccionamiento y expendio de los alimentos señalados en la letra h) precedente, deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destinado para tales efectos.

3.4. SISTEMA DE TRAZABILIDAD

a) Se deberá mantener un sistema informático u otra forma de almacenamiento de la información que permita contar con la trazabilidad de un lote de alimentos para animales, con el propósito de determinar la procedencia o destino del mismo. Además, deberán conservar la documentación tributaria relativa a la adquisición de insumos y a la entrega de alimentos a cualquier título. Tales documentos deberán estar disponibles para efectos de fiscalización del Servicio durante un período de, a lo menos, 2 años.

b) Los productos no conformes deberán almacenarse en forma separada y claramente identificados. Estos corresponden a productos vencidos, alterados, adulterados, contaminados, falsificados o no cuenten con la autorización del Servicio a que se refiere el artículo 36 del Decreto N° 4 de 2016 que aprueba el Reglamento de Alimentos para Animales

3.5. REQUISITOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

a) El inicio de funcionamiento de una bodega deberá ser comunicado por escrito al Servicio por la persona natural o jurídica que desarrolle la actividad de almacenamiento de alimentos para animales, indicando: Nombre o razón social, domicilio, número de cédula de identidad o RUT, correo electrónico o teléfono de contacto, dirección de la bodega y nombre del responsable técnico, cédula de identidad, domicilio y horario a cumplir.

b) Se deberá mantener disponible en forma permanente:

i) Formulario de inicio de actividad ante el Servicio.

ii) En el caso de que se mantengan productos importados:

- Documentación de cada partida importada.

- Resolución de aprobación entregada por el Servicio a cada alimento almacenado, según el requerimiento de importación de cada producto.

- Libro de control y registro diario de las entradas y salidas de los productos almacenados.

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.