

LEYES, REGLAMENTOS, DECRETOS Y RESOLUCIONES DE ORDEN GENERAL

Núm. 44.282

Jueves 23 de Octubre de 2025

Página 1 de 3

Normas Generales

CVE 2712741

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Subsecretaría de Agricultura / Servicio Agrícola y Ganadero / Dirección Nacional

ESTABLECE EXIGENCIAS SANITARIAS PARA LA ELABORACIÓN DE
ALIMENTOS ARTESANALES CON TRATAMIENTO TÉRMICO DESTINADOS A
MASCOTAS

(Resolución)

Núm. 7.770 exenta.- Santiago, 26 de septiembre de 2025.

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; el 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; resolución exenta N° 2.349, de 2025, que delega facultad que indica en el/la jefe/a de División de Protección Pecuaria del Servicio Agrícola y Ganadero; la resolución exenta RA N° 240/445/2023 que designa al jefe de la División de Protección Pecuaria; la resolución exenta N° 36, de 2025, de la Contraloría General de la República, sobre actos administrativos sujetos al trámite de toma de razón.

Considerando:

- Que el Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante "el Servicio", es la autoridad nacional competente en materia de sanidad animal, y tiene como función resguardar, mantener y mejorar las condiciones sanitarias del país en esta materia.
- Que el Servicio es responsable de ejercer el control sanitario y de inocuidad en la producción, almacenamiento, importación, exportación, distribución, tenencia, uso, transporte, comercialización y enajenación de alimentos completos, suplementos, ingredientes y aditivos destinados a la alimentación animal.
- Que en el territorio nacional existen prácticas de elaboración artesanal de alimentos para animales por parte de personas naturales en sus domicilios, pudiendo afectar dichas prácticas la sanidad animal.
- Que, con el fin de resguardar la inocuidad de los alimentos artesanales con tratamiento térmico destinados a mascotas, resulta necesario establecer requisitos técnicos y condiciones sanitarias aplicables a su elaboración nacional.
- Que, además, es fundamental contar con regulaciones sanitarias precisas para ejercer actividades de fiscalización más eficientes que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente resolución.

Resuelvo:

- Establézcase los siguientes requisitos para la elaboración de alimentos artesanales con tratamiento térmico para mascotas.

CVE 2712741

Director: Felipe Andrés Peroti Díaz
Sitio Web: www.diarioficial.cl

Mesa Central: 600 712 0001 Email: consultas@diarioficial.cl
Dirección: Dr. Torres Boonen N°511, Providencia, Santiago, Chile.

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) Tratamiento térmico: Es un proceso que involucra la aplicación de calor para modificar las propiedades físicas, químicas y sensoriales de los alimentos, con el objetivo principal de mejorar su seguridad, prolongar su vida útil y hacerlos más aceptables para el consumo. Este proceso puede incluir la pasteurización, la esterilización, o la cocción, entre otros métodos, y busca inactivar microorganismos patógenos y enzimas, así como alterar la estructura del alimento.

c) Alimento artesanal: Todo alimento completo, suplemento, repostería o cualquier otro producto listo para el consumo por parte de mascotas, que es elaborado a partir de ingredientes y aditivos autorizados, mediante procesos caseros (no industriales) 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 contruidos o adaptados para la elaboración de alimentos para animales a pequeña escala.

d) Resolución LENAA: (Lista de Establecimientos Nacionales Fabricantes de Alimentos para Animales) 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.

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

f) 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.

g) Manipulador de alimentos: Corresponde a toda persona que trabaje a cualquier título, aunque sea ocasionalmente, en lugares donde se produzca, manipule, elabore, almacene, distribuya o expendan alimentos.

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 técnicos-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 autorizados por la regulación vigente, para ser usados en alimentación animal según lo indicado en la regulación vigente.

- Indicar los procesos de fabricación de los productos (mezclado, horneado, cocción, etc.).

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

- Plano del lugar de elaboración.

c) Posterior a la comunicación de inicio de actividades, la oficina SAG que le corresponda fiscalizar, le otorgará un código único como elaborador mediante una 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) y será incorporado al listado LENAA la cual es de conocimiento público.

d) El alimento 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.

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

- 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 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.

3.3 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, ésta debe estar adaptada para 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 aislen 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:

- Áreas de almacenamiento separado de artículos de aseo.
- 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.

- Área de producto terminado, empaque y etiquetado.

- 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:

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

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

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

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.- José Arturo Guajardo Reyes, Director Nacional, Servicio Agrícola y Ganadero.