

# DIARIO OFICIAL

DE LA REPUBLICA DE CHILE  
Ministerio del Interior

**I**  
SECCIÓN

## LEYES, REGLAMENTOS, DECRETOS Y RESOLUCIONES DE ORDEN GENERAL

Núm. 44.367

Miércoles 4 de Febrero de 2026

Página 1 de 3

### Normas Generales

CVE 2758221

#### MINISTERIO DE SALUD

Subsecretaría de Salud Pública

#### MODIFICA DECRETO SUPREMO N° 977, DE 1996, DEL MINISTERIO DE SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

Núm. 8.- Santiago, 7 de febrero de 2024.

Visto:

Lo dispuesto en el artículo 32 N° 6 y 35 del decreto supremo N° 100, de 2005, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Constitución Política de la República; en los artículos 2 y 105 del Código Sanitario; en los artículos 4 y 7 del decreto con fuerza de ley N° 1, de 2005, del Ministerio de Salud, que fija 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 decreto supremo N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos; en la resolución N° 7, de 2019, de la Contraloría General de la República, y

Considerando:

1. Que, el Reglamento Sanitario de los Alimentos establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos.
2. Que, el artículo 102 del referido reglamento prohíbe la fabricación, importación, tenencia, distribución, comercialización o transferencia, a cualquier título, de alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.
3. Que, alimento contaminado es aquel que contiene, entre otros, microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes.
4. Que, resulta necesario establecer criterios sanitarios para la evaluación de pescados que presentan parásitos en su musculatura.
5. Que, en esta materia, resultan ilustrativos los principios de aplicación práctica aplicables en el marco del Codex Alimentarius.
6. Que, asimismo, resultan aplicables los conceptos contenidos en la Norma para Filetes de Pescado Congelados Rápidamente (Codex Stan 190 - 1995); la Norma para Pescados en Conserva (CXS 119 - 1981) y el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CXC 52 - 2003), y

Teniendo presente, las facultades que confiere la ley,

Decreto:

**Artículo 1°.-** Modifícase el decreto supremo N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en la forma que a continuación se indica:

**CVE 2758221**

Director: Felipe Andrés Perotti Díaz  
Sitio Web: [www.diarioficial.cl](http://www.diarioficial.cl)

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

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web [www.diarioficial.cl](http://www.diarioficial.cl)



**Fecha:** 04-02-2026  
**Medio:** Diario Oficial Edición Electrónica  
**Supl. :** Diario Oficial de Chile - 1 Normas Generales  
**Tipo:** Noticia general  
**Título:** Decreto número 8, de 2024.- Modifica decreto N° 77, de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos

**Pág. :** 27  
**Cm2:** 726,0

**Tiraje:**  
**Lectoría:**  
**Favorabilidad:**

**Sin Datos**  
**Sin Datos**  
☐ No Definida

1) Reemplázase el artículo 318 por el siguiente:

"Artículo 318. El pescado fresco que no sea eviscerado inmediatamente después de su captura solo podrá comercializarse si ha sido sometido de inmediato a la congelación a temperatura de 18° Celsius bajo cero como máxima, medida en su centro térmico, por el tiempo suficiente para matar los parásitos que puedan estar presentes. La suficiencia del tratamiento será evaluada y validada por la empresa que lo realiza mediante ensayos que sometan el producto a tratamientos con temperaturas de congelación, medidas en el centro térmico, y tiempo de exposición a esas temperaturas que demuestren que son capaces de matar los parásitos. La empresa deberá conservar los registros de dichas evaluaciones y de los tratamientos aplicados, los que deberán quedar a disposición de la autoridad sanitaria si ésta lo solicita".

2) Reemplázase el artículo 323 por el siguiente:

"Artículo 323. Los pescados frescos y congelados que se comercialicen para el consumo humano deberán mantenerse refrigerados o congelados según su condición de acuerdo con lo establecido en los artículos 314 y 315 de este reglamento. Los pescados que se comercialicen para el consumo humano deberán estar exentos de parásitos vivos y sus quistes. Aunque los parásitos y sus quistes hayan sido inactivados por tratamientos por congelación, los pescados no deberán contener dos o más parásitos por kg de unidad de muestra con una cápsula de más de 3 mm de diámetro o de un parásito no encapsulado de más de 10 mm de longitud. Para la verificación del requisito anterior, se deberá aplicar en los controles internos y en la fiscalización por parte de la autoridad sanitaria un plan de muestreo de acuerdo con la siguiente tabla:

| Tamaño del lote en unidades |   |     |
|-----------------------------|---|-----|
| 16-25                       | n | 5   |
|                             | c | 1   |
| 26-50                       | n | 8   |
|                             | c | 1   |
| 51-90                       | n | 13  |
|                             | c | 2   |
| 91-150                      | n | 20  |
|                             | c | 3   |
| 151-280                     | n | 32  |
|                             | c | 5   |
| 281-500                     | n | 50  |
|                             | c | 7   |
| 501-1200                    | n | 80  |
|                             | c | 10  |
| 1201-3200                   | n | 125 |
|                             | c | 14  |
| 3201-10000                  | n | 200 |
|                             | c | 21  |
| 10001-35000                 | n | 315 |
|                             | c | 21  |
| 35001-150000                | n | 500 |
|                             | c | 21  |

**CVE 2758221**

**Director:** Felipe Andrés Perotti Díaz  
**Sitio Web:** www.diarioficial.cl

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

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web www.diarioficial.cl

Fecha: 04-02-2026  
Medio: Diario Oficial Edición Electrónica  
Supl. : Diario Oficial de Chile - 1 Normas Generales  
Tipo: Noticia general  
Título: Decreto número 8, de 2024.- Modifica decreto N° 77, de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos

Pág. : 28  
Cm2: 726,0

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:

Sin Datos  
Sin Datos  
☐ No Definida

Núm. 44.367 DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE CHILE Miércoles 4 de Febrero de 2026 Página 3 de 3

|               |   |      |
|---------------|---|------|
| 150001-500000 | n | 800  |
|               | c | 21   |
| más de 500000 | n | 1250 |
|               | c | 21   |

n = número de unidades de 1 kg que conforman la muestra.

c = unidades de 1 kg que pueden tener dos o más parásitos por kg de unidad de muestra con una cápsula de más de 3 mm de diámetro o de un parásito no encapsulado de más de 10 mm de longitud.

Se tomará como unidad de muestra el envase primario o una porción de al menos 1 kg. Deberá quedar registro de los muestreos y de sus resultados, los que deberán estar disponibles para la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera.

Si la autoridad sanitaria así lo dispone, podrá hacer la evaluación de las muestras en el mismo barco que realiza la captura de acuerdo con la autoridad marítima correspondiente y en conformidad a la reglamentación sanitaria vigente para las naves.

La materia prima destinada a la elaboración de conservas deberá estar constituida por pescados sanos, es decir, que no estén afectados por patologías que modifiquen las características organolépticas de los pescados y su idoneidad para el consumo, a los que se hayan quitado la cabeza, la cola y las vísceras y deberá ser de una calidad apta para venderse en forma de pescado fresco enfriado para el consumo humano".

**Artículo 2°.-** El presente decreto entrará en vigor 12 meses después de su publicación en el Diario Oficial.

Anótese, tómese razón y publíquese.- GABRIEL BORIC FONT, Presidente de la República.- Andrea Albagli Iruretagoyena, Ministra de Salud (S).

Transcribo para su conocimiento decreto afecto N° 8, del 7 de febrero de 2024.- Modifica decreto supremo N° 977, de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos.- Por orden de la Subsecretaría de Salud Pública.- Saluda atentamente a Ud., Yasmina Viera Bernal, Jefa de la División Jurídica, Ministerio de Salud.

CVE 2758221

Director: Felipe Andrés Perotti Díaz  
Sitio Web: [www.diarioficial.cl](http://www.diarioficial.cl)

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

Este documento ha sido firmado electrónicamente de acuerdo con la ley N°19.799 e incluye sellado de tiempo y firma electrónica avanzada. Para verificar la autenticidad de una representación impresa del mismo, ingrese este código en el sitio web [www.diarioficial.cl](http://www.diarioficial.cl)