

PROYECTO DE LEY QUE FORTALECE LA PROTECCIÓN DE LA SALUD Y EL DERECHO A LA INFORMACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN RESTAURANTES Y LOCALES DE COMIDA.

I. ANTECEDENTES.

1. Que, en Chile existe una gran y variada oferta gastronómica, lo cual se ve reflejado en la expansión de este mercado a través de restaurantes, pubs, bares, cafeterías, y similares. Según estimaciones realizadas por las consultoras especializadas en el 2022, existían más de 15.500 restaurantes en el país, con ventas que superan los 4.000 millones de dólares anuales.¹
2. Que, en el año 2012 se publicó la Ley 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, normativa que constituyó un avance significativo en la protección del derecho a la salud de los consumidores y también del derecho a la información. Con todo, esta normativa no incluyó dentro de su articulado a los alimentos elaborados en los locales donde se expendan alimentos para su consumo en el mismo establecimiento o “al paso”.
3. Que, al menos un 10% de la población chilena, padece de alergia alimentarias.² Estas, “pueden poner en peligro la vida de muchas personas: urticaria, vómitos, dificultad para respirar y caída de la tensión arterial son algunas de las reacciones más graves que puede provocar un alimento inadecuado. Dependiendo de la persona, las alergias pueden manifestarse rápidamente y requerir atención médica de urgencia para su tratamiento”.³

¹Fuente:<https://aaronallen.com/blog/espanol/industria-de-restaurantes-chile?>

²Fuente:<https://www.elmostrador.cl/agenda-pais/vida-en-linea/2023/07/08/alergias-alimentarias-afectan-al-10-de-la-poblacion-en-chile-que-son-y-como-detectarlas/>

³Fuente:<https://www.nationalgeographic.es/ciencia/2022/12/alergias-alimentarias-aumentan-metodos-combatirlas>



4. Que, en Chile existen entre 100 y 200 mil personas que viven con enfermedad celíaca.⁴ Desde la Sociedad Chilena de Gastroenterología se ha señalado que la enfermedad celíaca (EC) “se caracteriza por manifestaciones digestivas como hinchazón y diarrea y síntomas extraintestinales, gatillados por la ingesta de gluten, un conjunto de proteínas presente en algunos cereales, como son el trigo, la cebada y el centeno.”⁵
5. Que, otros países, ya han avanzado en fortalecer la protección de las personas que padecen de alergias alimentarias o enfermedades que requieren de un régimen de alimentación especial. Así, por ejemplo, en la Unión Europea (UE), se ha establecido la obligación de informar sobre la presencia de 14 alérgenos prioritarios tanto en alimentos envasados como en aquellos servidos en restaurantes, cafeterías o servicios de catering.⁶ Por su parte, el Reino Unido adoptó esta misma normativa durante su pertenencia a la UE y la mantuvo en su legislación nacional tras el Brexit.⁷

II. IDEA MATRIZ.

Fortalecer la protección de los derechos a la salud y a la información de los consumidores de comidas o platos preparados, con el objetivo de prevenir el consumo de alimentos o productos alimenticios que puedan resultar nocivos para la salud de las personas, especialmente de aquellas que padecen alergias alimentarias o enfermedades que requieran una dieta de alimentación especial.

⁴ Fuente <https://www.usach.cl/la-vida-sin-gluten-vivir-chile-enfermedad-celiaca>

⁵ Fuente: <https://sociedadgastro.cl/gastroweb/index.php/prensa/prensa-schge/606-enfermedad-celiaca-e-intolerancia-al-gluten-en-chile-un-8-5-de-la-poblacion-adulta-aparentemente-sana-dice-tener-molestias-despues-de-comer-cereales>

⁶ Fuente: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169>

⁷ Fuente: <https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-guidance-for-food-businesses>



III. PROYECTO DE LEY.

Artículo Único.

Modifícase la Ley N° 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad, incorporándose el siguiente artículo 2 bis nuevo:

“**Artículo 2 bis.** En los locales donde se expendan alimentos para su consumo en el mismo establecimiento o “al paso”, incluidos restaurantes, pubs, bares, cafeterías, discotecas y similares, se deberá ofrecer información al consumidor, en el mismo soporte en que se presente el menú o la carta, la lista de ingredientes que contienen las preparaciones, con indicación expresa de la presencia de alérgenos alimentarios o de sus posibles trazas.

Un reglamento determinará la forma, tamaño, los colores, la proporción, las características y la ubicación de la información señalada en el inciso anterior, velando por que ésta resulte visible, legible y de fácil comprensión para los consumidores”.

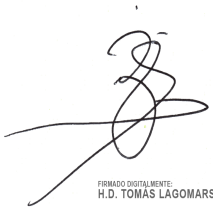




FIRADO DIGITALMENTE:
H.D. FRANCESCA MUÑOZ G.



FIRADO DIGITALMENTE:
H.D. ROBERTO ARROYO M.



FIRADO DIGITALMENTE:
H.D. TOMÁS LAGOMARSINO G.



FIRADO DIGITALMENTE:
H.D. MARÍA LUISA CORDERO V.



FIRADO DIGITALMENTE:
H.D. SARA CONCHA S.



FIRADO DIGITALMENTE:
H.D. PATRICIO ROSAS B.



FIRADO DIGITALMENTE:
H.D. YOVANA AHUMADA P.



FIRADO DIGITALMENTE:
H.D. MIGUEL WELLADO S.

