



Ministerio de Salud
Personas que atendemos personas

BOLETIN SALUD AMBIENTAL



DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DIRESA - HUANUCO

Boletín N° 2 Higiene Alimentaria

EDITORIAL

ALTA DIRECCIÓN

Dra. Violeta Alva Díaz
Directora General - Dirección Regional de Salud

Dr. Alfredo Centurión Vargas
Sub Director General – Dirección Regional de Salud

Dr. Jhon Carbajal Araujo
Director Ejecutivo de Atención de Salud a las Personas

M.V.MgSP. Jehnsi Gustavo Veramendi Quiñones
Director Ejecutivo de Salud Ambiental.

Los Principios Generales para la Higiene de Alimentos establecen una base sólida para asegurar la alimentos y deben aplicarse de acuerdo a las normas y directrices que rigen el estado peruano.

Los Principios siguen la cadena de alimentos desde primaria hasta el consumo final, resaltando los higiene básicos que se efectúan en cada etapa con adopción de un sistema de calidad HACCP.

La Higiene y Vigilancia de la Sanidad de los compromete al **Estado**. En el caso de productos de agropecuaria, esta responsabilidad es encargada al Ministerio de Agricultura, en caso de los productos industrializados al Ministerio de Salud, según el Decreto Supremo N° 007-98 SA. La comercialización expendio de alimentos, está bajo el ámbito de los respectivos. La vigilancia en el rotulado y publicidad alimentos, es de responsabilidad del INDECOPI.

Corresponde a las **empresas** involucradas, el de higiene para ofrecer productos inocuos, con adecuada en las etiquetas y publicidad responsable. ganarán la confianza sobre sus productos a los los mismos

EQUIPO DE REDACCIÓN

M.V. MgSP. Jehnsi Gustavo Veramendi Quiñones
Director de Ejecutivo de Salud Ambiental

M.V. Aldo Villareyes Cariga.
Resp. Higiene Alimentaria

Lic. Ángel Celis Jiménez – Resp. De Saneamiento Básico.

Blgo. José Luis Abanto Alvares. Resp. De DEPA DESA DIRESA Hco.

INDICE

Pág.

Por una mejor calidad en la producción de productos alimenticios	2
Operativos multisectoriales a establecimientos públicos por la DIRESA	3
Algunas consideraciones a tener en cuenta en la manipulación de alimentos y expendio de alimentos	4
Manipulador de alimentos	4
Uso de gorra y Mascarilla	5

VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS

Por una mejor calidad en la producción de productos alimenticios

Se aprobó norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación



La inocuidad de los alimentos abarca acciones orientadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos

Con el objetivo de proteger la salud de los consumidores el Ministerio de Salud aprobó la Norma Técnica Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería, en la que se establece los principios generales de higiene que deben cumplir los establecimientos dedicados a la elaboración y expendio de productos de panificación y establece además las características de aptitud sanitaria e inocuidad que deben tener los productos elaborados en este rubro para ser considerados aptos para el consumo humano.

Es así que si una empresa dedicada a este giro incumple con lo señalado en la Norma Técnica Sanitaria N° 088-MINSA/DIGESA-V.01, se procederá a la suspensión de registro sanitario de los productos así como a suspender la producción y/o cerrar el establecimiento.

Para la elaboración de esta norma han participado representantes de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), industria privada, sector público, municipalidades así como diversas asociaciones entre ellas; ASPAN (asociación peruana de empresarios de la panadería y pastelería).

En esta época donde el gobierno inicia el período de licitaciones para los programas sociales de alimentación casi un 75% pertenece al rubro de panificación, es así que se debe considerar que el otorgamiento de la habilitación sanitaria y registro sanitario dependerá del cumplimiento de lo señalado en la Norma.

PRODUCTOS

La inocuidad de los alimentos abarca acciones orientadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción hasta el consumo. El consumo de productos inocuos evita contraer infecciones estomacales como gastroenteritis por *Bacillus cereus*, gastroenteritis por toxina estafilocócica, salmonelosis o intoxicaciones por bacterias como el botulismo.

INOCUOS

OPERATIVOS MULTISECTORIALES A ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS

La unidad de Higiene Alimentaria en coordinación con la Fiscalía de Prevención del Delito y la Municipalidad Provincial de Huánuco viene efectuando operativos a los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Huánuco, Amarilis y Pillco Marca, con la finalidad de evaluar las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente, con la finalidad de proteger la salud pública de la población consumidora.



Evaluación de las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura de los locales intervenidos



Intervención Multisectorial



Hisopado de superficies con marcador de limpieza que emite resultados insitu.



Algunas consideraciones a tener en cuenta en la manipulación y expendio de alimentos

1. El personal que trabaja en tu local desde que inicia sus actividades debe utilizar su uniforme completo (Mandil y gorra) y en algunos casos mascarilla.
2. Revisa periódicamente a tu personal que no tenga las uñas largas, con esmalte asimismo no debe usar anillos, aretes, reloj y otras alhajas .
3. La infraestructura de tu local debe estar en buenas condiciones, revisa las mayólicas que puedan encontrarse rotas, asimismo el pintado de paredes, el estado de los techos y pisos en tu local.
4. Coloca en tus tachos de basura bolsas negras y tapa para evitar el ingreso de moscas y roedores a tu local.
5. Verifica el estado de tus utensilios y vajillas en tu local, si se encuentra rotas, sucias, o en mal estado retíralas.
6. No utilices envases de detergentes para almacenar tus alimentos ya que los contamina
7. No mezcles tus alimentos cocinados con los crudos porque se contaminan en las refrigeradoras, congeladoras o en la cocina.
8. No coloques tus alimentos en contacto con el piso.
9. No efectúes el lavado conjunto de utensilios/ vajillas ya que se contaminan, lo correcto es lavar 1 en 1 con abundante agua corrida.
10. Protege tus alimentos que elaboras o preparas en tu local.

“Tu higiene y limpieza de tu local depende de ti y de los que laboran contigo, cuida la salud de tus clientes.”

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

La empresa es responsable de vigilar permanentemente la salud del manipulador, para lo cual deberá llevar registros del:

Control médico	6 meses
Control de signos de enfermedad	diario

LA DESINFECCIÓN DE LAS MANOS

- Disminuye más el número de bacterias
- Se puede utilizar una solución desinfectante (alcohol) o agua clorada
- Se realiza después del lavado de las manos
- Aplicar jabón germicida.
- Frotarse entre los dedos, uñas, palmas, en el dorso de las palmas y parte del brazo hasta los codos
- Enjuagarse bien las manos
- Secarse las manos con papel toalla descartable o con un secador de manos.



USO DE GORRA O TOCA

- ✓ Se usan para prevenir la contaminación del producto por la caída natural del cabello de la cabeza.
- ✓ La gorra o toca debe cubrir **TODO EL CABELLO**, las mujeres deben amarrarse previamente el cabello



USO DE MASCARILLA

- ✓ Se usa para prevenir la contaminación del producto por los m.o. que diseminamos al conversar.
- ✓ La mascarilla debe proteger la nariz y boca
- ✓ El uso de la mascarilla depende de la actividad que se realiza, pero su uso es obligatorio si se tiene **CONTACTO DIRECTO** con el producto. Por ejemplo, preparación de ensaladas y mayonesa

