



# BOLETIN SALUD AMBIENTAL



Ministerio de Salud  
Personas que atendemos personas

## DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DIRESA - HUANUCO

### Boletín N°3 Higiene Alimentaria

### EDITORIAL

#### ALTA DIRECCIÓN

*Dr. Pavel Quiñónez Benedetti*  
Director General - Dirección Regional de Salud

*Dr. Jhon Carvajal Arauco*  
Director Ejecutivo de Atención de Salud a las Personas

*Biol. José Luis Abanto Alvarez*  
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

*Biol. José Luis Abanto Alvraez*  
Director de Ejecutivo de Salud Ambiental

*M.V. Aldo Villarreyes Cáriga.*  
Director de Higiene Alimentaria, Zoonosis y Saneamiento Básico

#### INDICE

Pág.

Relación de empresas habilitadas en Departamento de Huánuco	2
Preguntas Frecuentes sobre Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas	3
Reglamento Sanitario de restaurantes y afines	5

## VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS

### RELACION DE EMPRESAS HABILITADAS EN EL DEPARTAMENTO DE HUÁNUCO

**La DIGESA a través de los documentos que envía a la DIRESA Huánuco, efectúa el procedimiento de habilitación sanitaria de establecimiento, mediante el cual el personal inspector capacitado realiza la verificación insitu del procesamiento y condiciones higiénico sanitarias de la empresa de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente, existiendo en el departamento de Huánuco 33 plantas habilitadas en los distritos de Huánuco, Amarilis, Pillco Marca, Tomaykichwa y Tingo María, como sigue :**

Nº	EMPRESA	DIRECCIÓN	PRODUCTO QUE ELABORA
1	Consortio de Alimentos	Lote 3 Margen Izquierdo Carretera Regional Huánuco Tingo María Urb. Huayopampa	Mezcla, Papilla, Hojuelas
2	Industrias Alimentarias Libra EIRL	Av. Arq. Fernando Belaunde Ferry Mz 2 lote 3 Amarilis	Mezcla, Papilla, Hojuelas
3	Alimentos Ekhus EIRL	Calle Amazonas N° 133	Mezcla, Papilla, Hojuelas
4	PROALPESA SAC	Jr. León de Huánuco N° 167	Papilla, Mezclas
5	Bravia Foods	Carretera Huánuco Tingo María km 3	Mezcla fortificada
6	Inversiones Fortifoods EIRL	Jr. Miraflores N° 307 Pillco Marca	Mezclas y Hojuelas
7	Grupo Lactifor SAC	Jr. Tarapacá N° 818	Panadería, mezclas, hojuelas
8	Prolavit Industrias SCRL	Jr. Areuipa 1125 Tingo María	Mezcla fortificada
9	Perú Industrias SAC	Jr. Libertad N° 310	Mezclas y Hojuelas
10	Agroindustrias Luz Sadih EIRL	Jr. Portada del Sol N° 413	Mezcla y hojuelas
11	Molinos del Centro EIRL	Urb. Santa María del Huallaga Lt 10	Panadería, mezclas, hojuelas
12	Multiservicios Loty	Jr. Prolongación Dos de Mayo N° 181	Mezcla fortificada y hojuelas
13	ASAN SAC	Alameda Perú N° 1172 Tingo María	Panadería, mezclas, hojuelas
14	Producers EIRL	Jr. Independencia N° 660	Hojuelas, harinas
15	Industria de Alimentos San Fernando SRL	Urb. Leoncio Prado Mz G lote 9	Hojuelas de avena y derivados

16	Industria de Alimentos Procesados SAC	Av. Miraflores s/n Zona Santa María del Huallaga Km 2.5 Carretera Huánuco Tingo María	Mezcla, Papilla, Hojuelas
17	Coeli Flores Navarro	Via Colectora N° 1 Urb. María Luis	Panadería y galletería
18	Jhonny Angel Torres Rojas	Jr. Tarapacá N° 889	Panadería y Galletería
19	ALDO GIOVANNI SALAZAR YABAR	Urb. José Aguilar Salvarte Mz B lote 21	Panadería y galletería
20	Juliana Eveling Cabrera Condezo	Urb. Leoncio Prado Mz H lote 28	Panadería y galletería
21	Olga Enedina Remigio Falcón	Jr. Sinchi Roca N° 439-441	Panadería y Galletería
22	Industria Alimentaria Pereda EIRL	Jr. 28 de Julio N° 1545	Panadería y Galletería
23	Silverio Cayllagua Garay	Jr. Tarma N° 179	Panadera y Galletería
24	Nilo Alvarado Cloud	Jr. Ayancocha N° 228	Pan fortificado, Pan de papa fortificado
25	Pedro Saul Rafael Pujay	Av. Circunvalación N° 577	Panadería y Galletería
26	Mariela Justo Soto	Urb. Huayopampa F-10	Panadería y galletería
27	Eufrazio Chávez Clara	Av. Esteban Pavletich Mz A1 lote 1 Sector 1 San Luis	Pan fortificado, Pan de papa fortificado
28	Panificadora Industrial Vifer EIRL	Av. Perú Mz F lote 18	Panadería y galletería
29	INVERSIONES AGROINDUSTRIALES FORTIPAN EIRL 17/06/11	Jr. Amauta N° 133	Panadería y galletería
30	Edith Nancy Caqui Miranda	Jr. Leoncio Prado N° 163	Panadería y Galletería
31	Gisela León Salazar	Av. Tupac Amaru N° 1136	Panadería y Galletería
32	Carito Garcia Guerra	Jr. Lima S/n Tomayquichua	Pan fortificado, Pan de papa fortificado
33	INDUSTRIAS ALIPROSS SCRL	Av. Ricardo Flores Gutierrez s/n Tomaykichua	Mezcla, Papilla, Hojuelas

# PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS

## 1. ¿Para qué productos es obligatorio el registro sanitario?

El registro sanitario de alimentos es de carácter obligatorio para los alimentos industrializados que se comercializan en el país (D.S. N° 007-98-SA, Art. 102°).

## 2. ¿Qué es un alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado)?

Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano. (Anexo Fé de erratas de la Ley de Inocuidad – D.L.N° 1062)

## 3. ¿Quién debe solicitar el registro sanitario?

Puede solicitarlo una persona natural o jurídica bajo declaración jurada. (D.S. N° 007-98-SA, Art. 105°).

El solicitante debe figurar como **habido** ante la SUNAT.

## 4. ¿Quién debe firmar el formulario del registro sanitario?

El representante legal de la empresa solicitante, la firma deberá ser similar a la consignada en su DNI, la misma que será verificada con la RENIEC.

Indicar claramente NOMBRE, APELLIDOS, DNI, FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE LEGAL ó en su defecto el apoderado, debiendo presentar copia literal de

partida registrada, del poder. (Procedimiento 29 del TUPA).

## 5. ¿Qué se entiende por el requisito de “consignar el RUC” en la solicitud para el Registro Sanitario?

El Solicitante del registro sanitario, persona natural o jurídica, debe indicar el N° de RUC y figurar ante la SUNAT bajo la condición de **habido**.

Debe tenerse presente que NO SERA VALIDO para el trámite de Registro Sanitario si figura como “DE BAJA TEMPORAL” ó “NO HABIDO”.

## 6. ¿Qué productos no requieren registro sanitario?

No están sujetos a registro sanitario lo siguientes productos:

1. Los alimentos en estado natural, estén o no envasados para su comercialización, como granos, frutas, hortalizas, carnes y huevos, entre otros (miel, propoleo).
2. Las muestras sin valor comercial
3. Los productos donados por entidades extranjeras para fines benéficos (D.S. N° 007-98-SA, Art. 103°)
- 4.

## 7. Ejemplos de productos que no requieren registro sanitario

Los alimentos como granos, cereales, semillas (avena, maíz, centeno, trigo, sorgo, cebada, linaza, alpiste, girasol, lino, etc), frutas (manza, fresa, naranjas, etc), hortalizas (espárragos, vainitas, zanahorias, etc), leguminosas (soya, lenteja, garbanzo, frijoles, habas, judías, etc) en estado natural, enteras o trozadas/picadas, refrigeradas o congeladas no requieren registro sanitario. De igual

manera las carnes frescas, refrigeradas o congeladas.

**8. ¿Si el producto a registrar contiene ingrediente a base de hojas de coca?**

En este caso, adicional debe presentar documento que acredite procedencia de ENACO y se encuentra desalcaloinizado (análisis de alcaloides).

Los demás análisis fisicoquímicos y microbiológicos deben proceder de un laboratorio acreditado por INDECOPI.

**9. ¿Qué se entiende por grupo de productos, a qué se refieren?**

Los productos se agrupan a fin de establecer el pago por derecho de registro sanitario, lo cual no involucra la evaluación de cada producto y por lo tanto debe presentar un Anexo para cada producto.

Se considera grupo de producto a aquellos alimentos que comparten el mismo proceso e ingredientes básicos, así como aditivos.

Ej. Grupo de panes salados, Grupo de pasteles (mil hojas, cachito de manjarblanco, u otro similar), Grupo de hojuelas de cereales, Grupo de hojuelas de cereales enriquecidos, etc.

**10. ¿Quiénes solicitan las anotaciones o agotamiento de stock de envases?**

Las anotaciones y/o agotamiento de stock, deben ser solicitados por el representante legal u apoderado, porque se solicita bajo declaración jurada.

**11. ¿Los aditivos alimentarios requieren registro sanitario?**

No, los aditivos alimentarios no requieren registro sanitario (D.S. 007-98-SA, Art. 102°)

**12. ¿Qué debe consignar una etiqueta?**

La etiqueta debe consignar como mínimo la siguiente información:

1. Nombre del producto
2. Declaración de ingredientes y aditivos empleados
3. Nombre y dirección del fabricante
4. Código Registro Sanitario del producto
5. Fecha de vencimiento
6. Lote
7. Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera

Si se trata de **producto importado**, en etiqueta adicional consignará todos los datos mínimos en idioma español.  
(D.S. 007-98-SA, Art. 107°)

**13. ¿Quién debe firmar los informes de calidad de productos a tramitar registro sanitario?**

Las empresas que emiten sus informes de calidad de sus productos a tramitar registro sanitario, deben estar firmados por profesionales que deben estar colegiados y habilitados para ejercer la profesión conforme lo establecen los colegios de profesionales en sus leyes respectivas.

**14. ¿Quién debe firmar los certificados de análisis o informes de ensayo emitidos por laboratorios acreditados para tramitar registro sanitario?**

Igualmente, los certificados de análisis o informes de ensayo emitidos por laboratorios acreditados para tramitar registro sanitario, deben estar firmados por

profesionales que deben estar colegiados y habilitados para ejercer la profesión, conforme lo establecen los colegios de profesionales en sus leyes respectivas

## *Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines (DIGESA/MINSA)*

Si deseas abrir un restaurante u otro negocio relacionado a la venta de alimentos es necesario que cumplas con el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines emitido por el [Ministerio de Salud \(MINSA\)](#).

Norma Sanitaria Para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. La entidad estatal que te permite abrir tu negocio es el municipio mediante la Licencia Municipal de Funcionamiento. El municipio también es el encargado de velar por el adecuado funcionamiento de tu restaurante a través de inspecciones regulares e inclusive no avisadas. Si no sabes si tu negocio cumplirá con las normas sanitarias puedes acercarte a DIRESA - DESA (Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental) para que te asistan en el correcto funcionamiento de un establecimiento. Actualmente en DIGESA se conduce el programa “Restaurante Saludable” que da un certificado a las empresas que tienen el compromiso de mejorar sus condiciones sanitarias de funcionamiento.

Aquí te detallamos los problemas más comunes en temas de sanidad que tienen los restaurantes:

- Inadecuada disposición de los residuos sólidos (basura)
- Inadecuada conservación de alimentos (carnes, verduras y frutas)
- Servicios higiénicos que no cuentan con jabón líquido o papel higiénico para el comensal
- Los manipuladores de alimentos no cuentan con un lugar para el lavado de manos o no están capacitados en temas de higiene.

- Contaminación cruzada en refrigeradoras y congeladoras al mezclar alimentos crudos con alimentos cocidos.
- No se cuenta con avisos de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Utensilios y vajillas en mal estado de conservación.



### **Contaminación Cruzada Alimentos crudos en contactos con alimentos cocidos**