



Ministerio de Salud
Personas que atendemos personas

BOLETIN SALUD AMBIENTAL



DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DIRESA - HUANUCO

BOLETIN N° 01 Higiene Alimentaria

ALTA DIRECCIÓN

Dr. Milward José Ubillus Trujillo
Director General - Dirección Regional de Salud

Biol. José Luis Abanto Alvarez
Director Ejecutivo de Salud Ambiental.

EQUIPO DE REDACCIÓN

Biol. José Luis Abanto Alvarez
Director de Ejecutivo de Salud Ambiental

M.V. Aldo Villareyes Cariga.
Resp. Higiene Alimentaria – DESA DIRESA

INDICE

	Pág.
Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas	2
Procedimiento de Registro Sanitario	3
Procedimiento de habilitación sanitaria Y Validación Técnica Oficial del Plan HACCP	4
Supervisión de comedores populares	5
Supervisión de mercados de abasto	6

EDITORIAL

Los Principios Generales para la Higiene de Alimentos establecen una base sólida para asegurar la alimentación 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 Alimentos 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 mismos

VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS

REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS D.S N° 007-98 SA

PROCEDIMIENTO

INSCRIPCIÓN O REINSCRIPCIÓN(*) EN EL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.

BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud del 20/07/97, Art. 91 .
- D.S. N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas del 25/09/98, Arts. 105° y 107°, Cuarta Disposición Transitoria y Final.
- Ley N° 28405, Ley de Rotulado de Productos Industriales manufacturados del 30/11/04, Art. 5° .
- Ley N° 29571, Código de Protección y Defensa del Consumidor del 02/09/10.
- D.S. 010-2010-MINCETUR, Establecen disposiciones Reglamentarias referidas a la Ventanilla Única de Comercio Exterior del 09/07/10, Arts. 2°, 4° y 5°.
- Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General del 11/04/01, Art. 40°, sub numeral 40.1.1 .

Notas:

1. El Registro Sanitario se otorga por producto o grupo de productos y fabricante. Se considera grupo de productos aquellos elaborados por un mismo fabricante, que tienen la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que identifica al grupo y que comparten los mismos aditivos alimentarios.
2. El Pago se efectuará a través de la VUCE www.vuce.gob.pe
3. El documento con el número de Registro Sanitario se entregará en un plazo máximo de siete(7) días hábiles, conforme a lo dispuesto en el artículo 92° de la Ley N° 26842.

4. La SUCE y los requisitos deben presentarse por vía electrónica a través de la VUCE. www.vuce.gob.pe

INICIO DEL PROCEDIMIENTO

Ventanilla Única de Comercio Exterior VUCE: www.vuce.gob.pe

REQUISITOS

1. Solicitud Única de Comercio Exterior - SUCE www.vuce.gob.pe
2. Resultados de los análisis físico, químico y microbiológico del producto terminado, confirmando Su aptitud de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente, otorgado por un laboratorio acreditado o del laboratorio del control de calidad de la fábrica.
3. Certificado de Libre Comercialización o similar o Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Competente del país de origen, en original o copia refrendada por el consulado respectivo, cuando el alimento o bebida sea importado.
4. Información que contendrá el rotulado o etiquetado.
5. Análisis bromatológico practicados por laboratorio acreditado por INDECOPI para los Alimentos y Bebidas de regímenes especiales, los mismos que deberán señalar sus propiedades nutricionales.
6. Comprobante de Pago de Derecho de Trámite(2).

(*) Para el caso de reinscripción, además de pagar la tasa por derecho de tramitación, debe presentarse únicamente una declaración jurada, señalando que las condiciones por las cuales se le otorgó el registro se mantienen vigentes.

PROCEDIMIENTO

REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

A. ACTUALIZACIÓN DE DATOS DEL TITULAR DEL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS (TRANSFERENCIA, CAMBIO DE RAZÓN SOCIAL Y OTROS CAMBIOS DE DATA ADMINISTRATIVA, RESPECTO DEL TITULAR DEL REGISTRO SANITARIO)

B. MODIFICACIONES SOBRE LAS CONDICIONES DEL PRODUCTO O PRODUCTOS EN EL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud Art. 91 del 20/07/97.
- D.S. N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Art. 105°, 109° y 112° del 25/09/98.
- Ley N° 27821, Ley de Promoción de Complementos Nutricionales para el Desarrollo Alternativo, Art. 3°, del 16/10/02.
- Ley N° 28405, Ley de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados Art. 9° del 30/11/04 .
- D.S. 010-2010-MINCETUR, Establecen disposiciones Reglamentarias referidas a la Ventanilla Única de Comercio Exterior Arts. 2°,4° y 5° del 09/07/10.
- R.M. N° 137-2010-MINCETUR/DM. Aprueban relación de procedimientos administrativos que se tramitarán a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior Art. 1° del 19/07/10.

INICIO DEL PROCEDIMIENTO

Ventanilla Única de Comercio Exterior.
www.vuce.gob.pe (4)

REQUISITOS

1. Solicitud Única de Comercio Exterior - SUCE
www.vuce.gob.pe(1)
2. Comprobante de Pago de Derecho de Trámite(2)
a) Para el caso de Actualización de datos del titular del Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas. (transferencia, cambio de razón social y otros cambios de data administrativa respecto del

titular del Registro sanitario)

- a.1. Documento que acredite la transferencia para el caso de transferencia.
- a.2. Constancia de la empresa transferida de estar constituida en el país, como fabricante o importador.
- a.3. Copia del documento notarial o de los Registros Públicos que acredite el cambio de razón social o denominación de la empresa o documento que justifique o sustente el cambio de datos administrativos.

b) Para el caso de Modificaciones sobre las condiciones del producto o productos en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas.

- b.1. Informe que justifique la ampliación o modificación del producto que no involucre cambio de clasificación, para el caso de ampliación.

Nota:

- (1) La SUCE deberá identificar el tipo de cambio que se está solicitando. En ningún caso procede el cambio que implique modificación a la composición del producto. El cambio en la composición requiere de un nuevo Registro Sanitario.
- (2) El Pago se efectuará a través de la VUCE. www.vuce.gob.pe
- (3) En el caso de los cambios sujetos a aprobación automática, el certificado o constancia se entregará en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles, conforme a lo dispuesto en el numeral 31 .2 del artículo 31° de la Ley N° 27444.
- (4) La SUCE y los requisitos deben presentarse por vía electrónica a través de la VUCE. www.vuce.gob.pe

PROCEDIMIENTO

HABILITACIÓN SANITARIA DE FÁBRICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS NATURALES CON PROPIEDADES NUTRICIONALES Y DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PASAJEROS EN LOS MEDIOS DE TRANSPORTE, DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

BASE LEGAL

. D.S. N° 007-98-SA, Arts. 5° y 94°, del 25/09/98

INICIO DEL PROCEDIMIENTO

Trámite Documentario DIGESA - Las Amapolas N° 350 - Lince

REQUISITOS

1. Solicitud dirigida al Director Ejecutivo de Higiene Alimentaria y Zoonosis de la DIGESA, con carácter de Declaración Jurada, que contenga N° de RUC, firmada por el Representante Legal.
<http://www.digesa.sld.pe/>
2. Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), por línea de producción.
3. Comprobante de Pago de Derecho de Trámite.

Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación

PROCEDIMIENTO

Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

BASE LEGAL

. D.S. N° 007-98-SA, Arts. 58° y 59°, del 25/09/98

INICIO DEL PROCEDIMIENTO

Trámite Documentario DIGESA - Las Amapolas N° 350 - Lince

REQUISITOS

1. Solicitud dirigida al Director Ejecutivo de Higiene Alimentaria y Zoonosis, con carácter de Declaración Jurada, que contenga N° de RUC, firmada por el Representante Legal.
2. Última versión del Plan HACCP por línea de producto actualizado.
3. Comprobante de Pago de Derecho de Trámite.

Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación

SUPERVISION DE COMEDORES POPULARES EN EL DISTRITO DE HUANUCO Y AMARILIS

N°	NOMBRE DEL COMEDOR	LOCALIDAD	CONDICION SANITARIA
1	NUESTRA SEÑORA DE LOURDES	AA.HH. ARBULU PINEDA	NO ACEPTABLE
2	MILAGRO DE FATIMA	LAS MORAS JR. LP 1953	EN PROCESO
3	MARIA MAGDALENA	AA.HH. LA FLORIDA	Refaccionamiento
4	SANTA ROSA ALTA	AA.HH. SANTA ROSA ALTA	NO ACEPTABLE
5	SAGRADA FAMILIA	AA.HH. HEROES DE JACTAY	Está Cerrado
6	BELEN	AA.HH. MORASPAM PA	EN PROCESO
7	MARIA ELENA MOYANO	SAN LUIS SECTOR 1	NO ACEPTABLE
8	MARIA PUERTA DEL CIELO	SAN LUIS SECTOR 5	ACEPTABLE



FOTO 1: Se observó que el personal manipulador no aplica las buenas prácticas de manipulación de alimentos, al no utilizar el uniforme respectivo, recomendándose la capacitación inmediata de los mismos.

No cuenta con área exclusiva para la operación de pelado de papa en el Comedor, observándose que se viene efectuando en el piso, sin contar con mesa de trabajo y las condiciones higiénicas sanitarias que aseguren la inocuidad del alimento, asimismo predisponiendo a la contaminación de los mismos.

Foto 2: Inadecuada disposición de residuos sólidos



Foto 3: No se aplica las buenas prácticas de manipulación de alimentos.



SUPERVISIÓN DE MERCADOS DE ABASTO



Foto 1: Presencia de animales en mercados de abasto evaluados.



Foto 2: lavado inadecuado de utensilios.



Foto 3 : Contaminación cruzada en alimentos elaborados.

Foto 4, 5 y 6: Ambientes de preparación de alimentos que no reúnen condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

