



BOLETIN SALUD AMBIENTAL



Ministerio de Salud
Personas que atendemos personas

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DIRESA - HUANUCO



BOLETIN N° 03 Higiene Alimentaria

ALTA DIRECCIÓN

Mg. Heriberto Triunfo Hidalgo Carrasco
Director General - Dirección Regional de Salud

Med. Alfredo Centurión Vargas
Sub Director General - Dirección Regional de Salud

EQUIPO DE REDACCIÓN

Obsta. Rafu Iván Hidalgo Tuesta
Director de Ejecutivo de Salud Ambiental

MV Ernesto Gómez Ruiz
Director San. Básico, Higiene Alimentaria y Zoonosis.

Mg. SP. MV Aldo Villarreyes Cáriga.
Higiene Alimentaria - DESA DIRESA

TAP. Martha Pilar Echeandía y Soberon
Higiene Alimentaria - DESA DIRESA

.Biol. José Luis Abanto Álvarez
Entomología y Laboratorio Aguas y Alimentos DESA

INDICE

	Pág.
La Unidad de Higiene Alimentaria de la DIRESA Huánuco efectúa supervisión de mercados de Abasto en la ciudad de Huánuco	2
Nueva APP de DIGESA permite a los usuarios verificar el registro sanitario de alimentos y bebidas industrializados	3
DIGESA reglamentará los alimentos Industrializados	4

EDITORIAL

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

Los Principios siguen la cadena de alimentos desde la primaria hasta el consumo final, resaltando los controles 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 Alimentos compromete al **Estado**. En el caso de productos de base 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 y el expendio de alimentos, está bajo el ámbito de los municipios respectivos. La vigilancia en el rotulado y publicidad de alimentos, es de responsabilidad del INDECOPI

LA UNIDAD DE HIGIENE ALIMENTARIA DE LA DIRESA HUÁNUCO EFECTÚA SUPERVISIÓN DE MERCADOS DE ABASTO EN LA CIUDAD DE HUÁNUCO

En el marco de las políticas sanitarias del país la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental a través de la Unidad de Higiene Alimentaria viene efectuando la supervisión de los mercados de abasto en la ciudad de Huánuco que almacenan, elaboran y expenden alimentos con la finalidad de cumplir con la normatividad sanitaria vigente y proteger la salud de la población en el consumo de alimentos sanos e inocuos.

El objetivo sanitario de las inspecciones realizadas se basan en inspeccionar las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura de los Mercados de acuerdo a la norma sanitaria, verificar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en el mercado y asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano que se preparan y comercializan en los mercados.

En los mercados de abastos evaluados se verifico que en la mayoría de los casos los manipuladores de alimentos no aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos, a ello se suma la falta de agua y desagüe que garantice la correcta aplicación de las prácticas de limpieza y desinfección en toda la cadena de procesos de elaboración de alimentos y bebidas.

Se viene informando las observaciones de las inspecciones sanitarias de acuerdo a la R.M 282-2003-

SA/DM Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto a los Administradores de los mercados evaluados con la finalidad de que adopten las acciones correctivas de acuerdo a los informes enviados por la DESA.



Foto 1: Inadecuado lavado de utensilios.



Foto 2: Alimentos elaborados que no cuentan con protección



Foto 3: Presencia de perros en Mercados evaluados.

HIGIENE ALIMENTARIA DESA HUÁNUCO

NUEVA APP DE DIGESA PERMITE A LOS USUARIOS VERIFICAR EL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS

Con la finalidad de verificar los registros sanitarios de alimentos y bebidas industrializados la DIGESA ha implementado un software que permite a los usuarios verificar en tiempo real si un alimento o bebida industrializada cuenta con registro sanitario a través de la aplicación de Google Play que permite descargar la APP del sitio web de DIGESA.



DIGESA REGLAMENTARÁ LOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

El Poder Ejecutivo modificó el artículo 91 de la Ley General de Salud, mediante el Decreto Legislativo 1222, que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados, y de los productos pesqueros y acuícolas.

El decreto legislativo, publicado en el diario El Peruano, establece que “todo alimento elaborado industrialmente destinado al consumo humano, de producción nacional o extranjera, sólo puede fabricarse, importarse, fraccionarse, almacenarse, expendirse o comercializarse previa Certificación de Principios Generales de Higiene o de Validación Técnica Oficial del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, según corresponda”.

Además señala que en el caso de los alimentos industrializados, la reglamentación estará a cargo de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud.

La directora general de DIGESA, Mónica Saavedra Chumbe, aclaró que para comercializar alimentos industrializados en el mercado las plantas de producción deberán estar certificadas por DIGESA, eliminándose el trámite de registro sanitario.

Explicó que la modificación del artículo 91 de la Ley General de Salud permitirá al Perú armonizarse con

sistemas que ya existen en otros países. “Nuestra línea de trabajo busca constantemente la eliminación de regulaciones excesivas que limitan el comercio, promover la formalización de las micro y pequeñas empresas y, sobre todo, proteger al consumidor fortaleciendo la inocuidad alimentaria con un enfoque preventivo e integral”, declaró.

Respecto a las medianas y grandes empresas, explicó que con la certificación de Validación Técnica Oficial del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), podrán fabricar, importar o comercializar sus productos. Precisó que en este caso la validación HACCP se entregará por línea de producto.

Finalmente, señaló que los Registros Sanitarios emitidos por la DIGESA hasta antes que entre en vigencia el presente decreto legislativo, mantendrán su validez hasta la fecha de su vencimiento.

(Fuente: Diario Gestión 28 de septiembre del 2015)