



# BOLETIN SALUD AMBIENTAL



Ministerio de Salud  
Personas que atendemos personas

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DIRESA - HUANUCO



## BOLETIN N° 04 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.
Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la DIRESA Huánuco recomienda no consumir vinagres que no cuentan con registro sanitario	2
Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la DIRESA Huánuco recomienda no consumir alimentos industrializados que no cuentan con registro sanitario	3
Operativos multisectoriales a establecimientos Públicos de la ciudad de Huánuco	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

### DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DE LA DIRESA HUÁNUCO RECOMIENDA NO CONSUMIR VINAGRES QUE NO CUENTAN CON REGISTRO SANITARIO

La Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental recomienda no consumir vinagres de frutas que vienen siendo comercializado en la ciudad de Huánuco, y que no cuentan con registro sanitario, o que en las etiquetas consideran un código de registro sanitario falso, existiendo el riesgo de que las empresas continúen utilizando el ácido acético glacial como componente de estos vinagres y que de acuerdo a la RD N° 1252-2004/DIGESA/SA se prohíbe la producción, importación, comercialización y utilización de vinagre que utilice como materia prima o adición de la sustancia ácido acético glacial diluido obtenido a partir de la síntesis de compuestos de la industria petroquímica o de procedencia desconocida no apto para el consumo humano, así como también la incorporación de aditivos o colorantes no permitidos por el Codex Alimentarius.

La DIRESA Huánuco a través de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental en la inspección sanitaria efectuada al Mercado Modelo evidenció la existencia de vinagre de frutas en cuya etiqueta se menciona un código de registro sanitario pero que en la verificación efectuada en la base de datos de DIGESA no existe, siendo considerado como un producto bamba, prohibiéndose su comercialización

por parte de la administración del mercado modelo, con la finalidad de que no se exponga la salud de los consumidores



### DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DE LA DIRESA HUÁNUCO RECOMIENDA NO CONSUMIR ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS QUE NO CUENTAN CON REGISTRO SANITARIO

La Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental recomienda a la ciudadanía huanuqueña no consumir alimentos industrializados como los productos inflados ( cancha dulce, arroz y fideo inflado), pasteles, golosinas y otros que se vienen expendiendo en la ciudad de Huánuco sin contar con el rotulado de los envases y el registro sanitario para alimentos o bebidas industrializados, existiendo el riesgo de que se incorpore al producto aditivos alimentarios prohibidos, o que estando permitidos excedan los límites máximos establecidos. Se recomienda a la población verificar en el rotulado o etiquetado el Nombre del producto, Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto, Nombre y dirección del fabricante, Número de Registro Sanitario, Fecha de vencimiento y Código o clave del lote, con la finalidad de no atentar contra la salud de los consumidores.



La DIRESA Huánuco a través de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental viene coordinando con la Municipalidad Provincial de Huánuco y la Fiscalía para la realización de operativos sanitarios en establecimientos públicos donde se viene comercializando estos productos sin contar con el registro sanitario o etiqueta que identifique a la empresa que elabora los mencionados alimentos, para proceder a la incautación y destrucción de los mismos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente al ser productos de dudosa procedencia y que no cuenta con el registro sanitario correspondiente.



## OPERATIVOS MULTISECTORIALES A ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE LA CIUDAD DE HUÁNUCO

La Fiscalía de Prevención del Delito de Huánuco en coordinación con la Dirección Regional de Salud, Municipalidad Provincial de Huánuco, Dirección Regional de Turismo y Policía Nacional del Perú viene efectuando operativos multisectoriales a los establecimientos públicos de la ciudad de Huánuco con la finalidad de verificar la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos y las condiciones higiénico sanitarias e infraestructura de los establecimientos inspeccionados y por lo tanto proteger la salud pública de la población consumidora.

En los operativos multisectoriales se evidencia que los responsables de los establecimientos no aplican las buenas prácticas de manipulación de alimentos contribuyendo a la contaminación de los alimentos que se preparan y manipulan, por lo que se advierte a los consumidores tener cuidado con el consumo de alimentos en locales donde no se garantiza la inocuidad de los alimentos que se expenden. Los mencionados operativos continuarán en la ciudad de Huánuco a Pollerías, Chifas, Restaurantes y afines.



**Foto 1: Manipulador de alimentos no utiliza uniforme en manipulación de alimentos**



**Foto 2: Lavado inadecuado de utensilios en establecimientos inspeccionados**