



BOLETIN SALUD AMBIENTAL



Ministerio de Salud
Personas que atendemos personas

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DIRESA - HUANUCO



BOLETIN N° 05 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. 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.
Procedimiento para trámite de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP	2
Procedimiento para trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius	3
Grupo de alimentos declarados de alto Riesgo	4-5

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

PROCEDIMIENTO PARA TRÁMITE DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

De acuerdo a la Modificatoria del D.S N 007-98 SA con DS N° 004-2014 SA, en el artículo 95 un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la Autoridad de Salud a nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea.

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga por cada línea de producción, especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento. Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el período de vigencia de la misma, así como contar

con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción, pudiendo ser cancelada si se observa el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación.

Son requisitos para la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, la presentación de los siguientes documentos:

- a) Solicitud con carácter de declaración jurada firmada por el Representante Legal
- b) Manuales de Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)
- c) Última versión del Plan HACCP por línea de producto
- d) Pago por derecho de tramitación a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE)



FOTO 1: MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN ÁREA DE ENVASADO DE EMPRESA EVALUADA

PROCEDIMIENTO PARA TRÁMITE DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS(PGH) EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius comprende el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

La certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios.

La certificación se otorga por establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas y tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento. Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en la cuales se otorgó la certificación, durante el período de vigencia de la misma, así como contar con la certificación vigente durante el ejercicio de su producción, pudiendo ser cancelada si se observa el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación.

Son requisitos para la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), la presentación de los siguientes documentos:

- a) Solicitud con carácter de Declaración Jurada firmada por el representante legal
- b) Manuales de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) y Programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) los mismos que serán firmados en forma indistinta por cualquiera de los siguientes profesionales: Biólogo, Ingeniero Industrial, Microbiólogo, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario, Ingeniero Agroindustrial, o afín debidamente colegiado y habilitado
- c) Pago por derecho de tramitación.

GRUPO DE ALIMENTOS DECLARADOS DE ALTO RIESGO

Con R.M N° 624-2015/MINSA se aprobó la NTS N° 118-MINSA/DIGESA referente a Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR), con la finalidad de establecer la relación de grupos de alimentos considerados de alto riesgo en materia de inocuidad, para efectos de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para las micro y pequeñas empresas (MYPE) de alimentos, de acuerdo a la Modificación del DS N° 007-98 SA con D.S N° 004-2014 SA, siendo de aplicación para efectos de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del plan HACCP para micro y pequeñas empresas (MYPE) de alimentos bajo la competencia del Ministerio de Salud.

La determinación de alimentos de alto riesgo (AAR) o potencialmente peligrosos, en referencia a los peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), se basa en :

- 1) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.
- 2) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos.
- 3) Consumidores vulnerables
- 4) Frecuencia de alertas sanitarias y brotes de ETA.

En relación al grupo 6 de la Lista de Alimentos de Alto Riesgo de la presente Norma Sanitaria, que comprende a los alimentos destinados a beneficiarios de programas sociales de alimentación descritos en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, se consideran de alto riesgo sujetos a la aplicación del Sistema HACCP (Art. 6 de la RM N° 451-2006/MINSA) los siguientes:

- a) Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, papillas (destinada a niños entre 6 y 36 meses), otros similares.
- b) Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares

HIGIENE ALIMENTARIA DESA HUÁNUCO

GRUPO	ALIMENTOS DE ALTO RIESGO	AAR
1	Alimentos de origen animal sin tratamiento térmico que requieran cadena de frío (refrigeración/congelación)	Carnes, aves, hidrobiológicos; vísceras, apéndices sean crudos, marinados, envasados al vacío o no, embutidos crudos, con aditivos, sazonados, como chorizas y salchichas elaboradas con carne molida.
2	Alimentos de origen animal con algún tratamiento tecnológico (*) que requieran cadena de frío (refrigeración/congelación) (* No comprende a los productos grasos (como mantequilla y crema de leche)	Leche pasteurizada, postres a base de leche no acidificados listos para el consumo humano, quesos no madurados como el queso " fresco ", carnes y vísceras procesadas industrialmente (precocidas, marinadas, envasadas al vacío, empanizadas), embutidos (precocidos, curados), ovoproductos líquidos pasteurizados.
3	Alimentos envasados de baja acidez y acidificados	Conservas de vegetales, de cárnicos, de preparaciones culinarias, etc.
4	Alimentos para lactantes y niños pequeños	Fórmulas infantiles, fórmulas de seguimiento, sucedáneo de la leche materna, alimento infantil complementario (papillas).
5	Alimentos para regímenes especiales de reconstitución instantánea (Incluye los destinados a la alimentación de grupos vulnerables como pacientes que requieren alimentación enteral o por sonda).	Fórmulas para nutrición enteral, enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, mezclas en seco de uso instantáneo.
6	Alimentos destinados a beneficiarios de programas sociales de alimentación	Los siguientes alimentos contemplados en la normatividad sanitaria para programas sociales de alimentación: Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, mezclas fortificadas, papilla (destinada niños entre 6 y 36 meses), otros similares. Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares.