



Ministerio de Salud
Personas que atendemos personas

BOLETIN SALUD AMBIENTAL



DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DIRESA - HUANUCO

BOLETIN N° 2

Higiene Alimentaria

ALTA DIRECCIÓN

Dr. Heriberto Hidalgo Carrasco
Director General - Dirección Regional de Salud

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

Nutric. Liliانا Rodriguez Acosta
Director Ejecutivo de Atención de Salud a las Personas

Mg. Elsa Palacios Flores
Director Ejecutivo de Epidemiología

M.V.MgSP. Jehnsi Gustavo Veramendi Quiñones
Director Ejecutivo de Salud Ambiental.

EQUIPO DE REDACCIÓN

M.V. MgSP. Jehnsi Gustavo Veramendi Quiñones
Director de Ejecutivo de Salud Ambiental

Lic. Ángel Celiz Jiménez – Resp. De Saneamiento Básico.

M.V. Ernesto Gómez Ruiz
Responsable Estrategia Zoonosis – Saneamiento Básico.

Blgo. José Luis Abanto Álvarez. Resp. De DEPA DESA
DIRESA Hco.

M.V. Yadira M. Cuenca Chávez.
Vigilancia y Control de Zoonosis

M.V. Aldo Villareyes Cariga.
Resn. Higiene Alimentaria

INDICE

	Pág.
• Dirección de Higiene Alimentaria	2... 11

EDITORIAL

Actualmente, es un hecho científico que el clima global está siendo alterado significativamente (**Cambio Climático Global**) y en el presente siglo, como resultado del aumento de concentraciones de gases invernaderos.(dióxido de carbono, metano, óxidos nitrosos y clorofluorocarbonos).

Estos gases están atrapando una porción creciente de radiación infrarroja terrestre y se espera que harán aumentar la temperatura planetaria entre 1,5 y 4,5 °C (el llamado **Efecto Invernadero y Calentamiento Global**). Como respuesta a esto, se estima que los patrones de precipitación global y corrientes marinas también se alteren.

Muchas organizaciones (tanto públicas como privadas, incluyendo gobiernos y personas individuales) están preocupados que los efectos que el calentamiento global pueda producir sean profundamente negativos, incluso catastróficos tanto a nivel mundial como en regiones vulnerables específicas. Esos efectos incluyen no solo el medio ambiente sino repercusiones económicas y biológicas (especialmente en la agricultura) que a su vez podrían afectar el bienestar general de la humanidad.

Algunas de las soluciones que cada individuo de las sociedades pueden aplicar para controlar la producción de CO₂, siempre que sea posible, son: Usar focos ahorradores de energía, evitar el uso de agua caliente, comprar productos de papel reciclado, comprar alimentos frescos, evitar comprar productos envasados(si se reduce la basura personal en un 10% se puede ahorrar 540 Kls de dióxido al año), utilizar menos los aparatos eléctricos, desconectar los aparatos de radio, tv, juegos, etc, evitar usar el automóvil como el de manejar en horas punta, plantar árboles, reciclar los residuos sólidos



¿Y tú que haces para ayudar ?

DIRECCION DE HIGIENE ALIMENTARIA Y ZONOSIS

La Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis (DHAZ) es un órgano de línea de la Dirección General de Salud Ambiental, está encargada de normar sobre los aspectos técnico sanitarios en materia de alimentos y bebidas y prevención de las zoonosis; así como vigilar y controlar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas industrializados destinados al consumo humano interno y a la exportación; con el fin de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y las zoonosis, a fin de proteger la salud de las personas.

HIGIENE ALIMENTARIA

ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA UNIDAD DE HIGIENE ALIMENTARIA AÑO 2010

1. Supervisión sanitaria de establecimientos públicos en la ciudad de Huánuco, en coordinación con la Municipalidad Provincial de Huánuco.

N°	RESTAURANTE BAJO VIGILANCIA SANITARIA (nombre)	CALIFICACIÓN SANITARIA
1	Restaurante Sabor A Norte	A
2	Menu Restaurant la Vaquita	EP
3	Restaurante La Gata	NA
4	Restaurant la Chinita	EP
5	Restaurant La Huanuqueña	EP
6	Restaurante Turistico La Original olla de Barro	A
7	Restaurante las 200 millas	NA
8	Restaurante hotel Cuzco	EP
9	Restaurante Kan Kun	EP
10	Restaurante Luz en el Camino	EP
11	Restaurante de Tushpa	NA
12	Restaurante Gavida	EP
13	Restaurante las Vegas	EP
14	Restaurante Naryu's	NA
15	Restaurante Salón Colonial	EP
16	Restaurante el Perol	EP
17	Restaurante Real Hotel	A
18	Chifa China Yi	EP
19	Chifa Restaurante Man Yi	EP
20	Chifa restaurante Kong King	A
21	Chifa Taywa	EP
22	Chifa Xu Bofu	A
23	Chifa Hon Kong	EP
24	Restaurant Fuente de Soda Dory	NA
25	Fuente de Soda Sarai	NA
26	Fuente de Soda Dany	NA
27	Fuente de Soda Comidas	EP
28	Fuente de Soda San Francisco	EP
29	Fuente de soda	NA
30	Delicias al paso	EP
31	Salón de Té Jesica	EP
32	Café San Ignacio	EP
33	Café Restaurante El Encuentro	EP
34	Café Ortiz	EP
35	Restaurant Polleria Mitzi	NA
36	Polleria Quintito	EP
37	Pollería San Felipe	A
38	Salón de Té Huapri	A

Condiciones higiénico sanitarias inadecuadas de pisos y lavaderos en establecimientos inspeccionados



No aplican Buenas Prácticas de Manufactura los manipuladores de alimentos



Presencia de excremento de roedores



Utilización inadecuada de envases de detergente para almacenamiento de alimento

2. Inspección sanitaria de molinos en la ciudad de Huánuco, observándose que no reúnen las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.



Deficientes condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura en molino inspeccionado

3. Vigilancia sanitaria de comedores universitarios y cafetín universitarios

Comedor universitario	A
Cafetín I Universitario- UNHEVAL	NA
Cafetín II Universitario- UNHEVAL	NA



Manipuladores de alimentos aplican BPM en Comedor universitario

No se aplican las BPM, y no reúnen condiciones higiénico sanitario en cafetines universitarios



Inadecuadas condiciones higiénico sanitarias de lavaderos y utilización de envases de pintura para almacenamiento de alimentos, constituyendo un riesgo en la contaminación de alimentos.

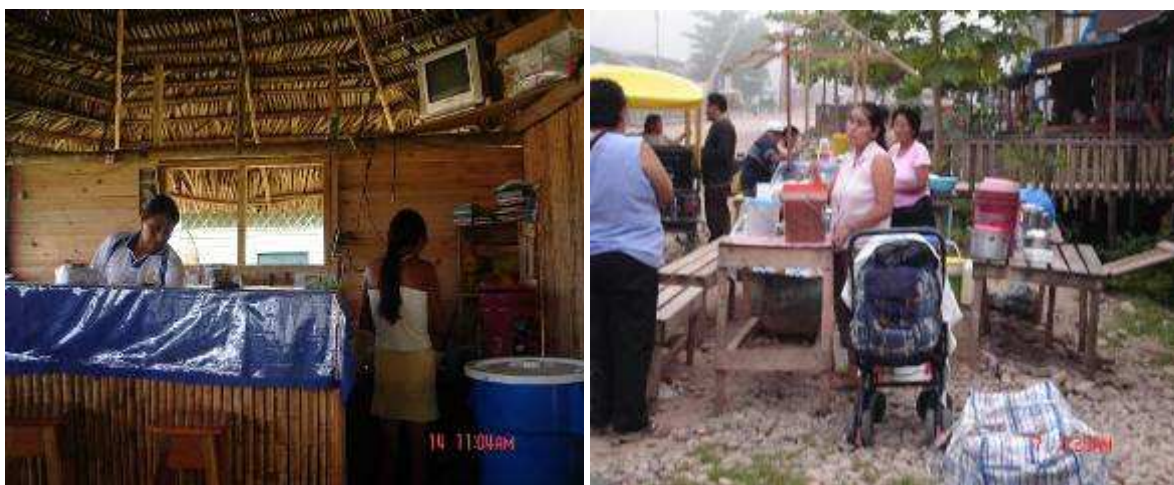
4. Habilitación sanitaria de empresas que proveen alimentos para programas sociales, asimismo validación técnica oficial del plan HACCP. La habilitación sanitaria es un procedimiento de verificación y de inspección, en la que se efectúa la verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente, el mismo que se realiza cuando el establecimiento se encuentra procesando, con toda la infraestructura concluida y los equipos y maquinarias debidamente instalados y operativos, mientras que la validación técnica oficial del plan HACCP es un procedimiento en el cual se efectúa la verificación insitu del cumplimiento de lo indicado en el plan HACCP de cada empresa, específicamente de los Puntos Críticos de Control de acuerdo a la RM N° 449-2006 MINSA de fecha 17 de mayo del 2006.

N°	EMPRESA	DIRECCION	DEPARTAMENTO	DISTRITO
1	INDUSTRIAS DE ALIMENTOS CORAL SAC	CARRETERA ANTIGUA KM 3.5 MZ A 1-4 LOTE 3	HUANUCO	AMARILIS
2	PROALPESA S.A.C.	JR. LEON DE HUANUCO N° 165	HUANUCO	HUANUCO
3	AGROINDUSTRIAS MOLISOL EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	AVENIDA ALAMEDA PERU 1172 A 1 CDRA DE LA PLAZA DE TINGO MARIA	HUANUCO	RUPA RUPA
4	ALIMENTOS EKHU'S E.I.R.L.	CALLA AMAZONAS N°133-137 - LAS MORAS	HUANUCO	HUANUCO
5	ALIMENTOS PROCESADOS KAMILA E.I.R.L.	JIRON MIRAFLORES 307 CAYHUAYNA	HUANUCO	PILLCO MARCA
6	ALVARADO CLOUD NILO	JIRON AYANCOCHA 228 -	HUANUCO	HUANUCO
7	BRAVIA FOODS SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA- BRAVIA FOODS S.R.L.	CARRETERA CENTRAL HCO.- TINGO MARIA - COSTADO CLUB EL EDEN	HUANUCO	AMARILIS
8	NOEME BERRIOS CHAVEZ	MZ B LOTE 21 URB. JOSE AGUILAR NALVARTE	HUANUCO	AMARILIS
9	CAQUI MIRANDA EDITH NANCY	JR. LEONCIO PRADO N°163	HUANUCO	HUANUCO
10	CHAVEZ DE BERRIOS ROSALINDA	- - POR LA ISTAP	HUANUCO	AMARILIS
11	CLARA EUFRACIO CHAVEZ	AVENIDA ESTEBAN PAVLETICH - SECTOR 1	HUANUCO	AMARILIS
12	CIVICO GUERRERO EDDY MARIZA	JR. TARAPACA N°887	HUANUCO	HUANUCO
13	COELI FLORES NAVARRO	VIA COLECTORA N° 1, URB. MARIA LUIS, AMARILIS	HUANUCO	AMARILIS
14	EMPRESA D'REDIS S.C.R.L.	JIRON TARMA N° 179-A	HUANUCO	HUANUCO
15	MARIELA JUSTO SOTO	MZA. F LOTE. 10 URB. HUAYOPAMPA	HUANUCO	AMARILIS
16	INVERSIONES AGROINDUSTRIALES FORTIMIX	JR. AMAUTA N°133 - PAUCARPATA	HUANUCO	AMARILIS
17	INDUSTRIA ALIMENTARIA PEREDA EIRL	JR. 28 DE JULIO	HUANUCO	HUANUCO
18	INDUSTRIA ALIMENTARIA SAN SEBASTIAN E.I.R.L.	JR. MAYTA CAPAC N°205	HUANUCO	AMARILIS
19	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS LIBRA E.I.R.L.	AV. ARQ. FERNANDO BELAUNDE TERRY MZ 2 LOTE 3 HUAYOPAMPA	HUANUCO	AMARILIS
20	INDUSTRIAS DE ALIMENTOS LEIVA S.R.L.	AVENIDA RAYMONDI 362 OFICINA 4	HUANUCO	RUPA RUPA
21	INDUSTRIAS DE ALIMENTOS PROCESADOS S.A.C. INDAPRO S.A.C.	AV. MIRAFLORES S/N ZONA SANTA MARIA DEL HUALLAGA KM 2.5 CARRETERA HUANUCO - TINGO MARIA	HUANUCO	AMARILIS
23	JARFOOD SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	- - ATRAS DE CLAS PERU COREA	HUANUCO	AMARILIS
24	MOLINOS DEL CENTRO EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA	- - LOTE 10 ANTES DEL RECREO LA ESTANCIA	HUANUCO	AMARILIS
25	HECTOR TORRES ROJAS	- PROLONG DOS DE MAYO 181 PASANDO EL PUENTE TINGO	HUANUCO	HUANUCO
26	PANIFICADORA INDUSTRIAL VIFER E.I.R.L.	AVENIDA PERU - MZ F LOTE 18 PUEBLO JOVEN SAN LUIS	HUANUCO	AMARILIS
27	PERU INDUSTRIAS S.A.C.	JIRON LIBERTAD 310 -	HUANUCO	HUANUCO
28	PANIFICADORA JOSHUA	AV. CIRCUNVALIDACIÓN n°477 - LAS LOMAS	HUANUCO	HUANUCO
29	REMIGIO FALCON OLGA ENEDINA	JR. SINCHI ROCA N°439 - PAUCARBAMBA	HUANUCO	AMARILIS
31	MOLIPAN EIRL	JIRON TARAPACA 820 - -	HUANUCO	HUANUCO
33	ZEVALLOS PONCE MARCO ANTONIO	AV. TUPAC AMARU N° 1136 PAUCARBAMBA	HUANUCO	AMARILIS

5. Vigilancia post registro sanitario de establecimientos de alimentos y bebidas en el departamento de Huánuco de acuerdo a la ubicación de la empresa, como sigue :

DISTRITOS	N° DE EMPRESAS
HUANUCO	69
AMARILIS	56
PILCO MARCA	9
AMBO	5
SAN RAFAEL	1
CONCHAMARCA	1
TOMAYQUICHUA	2
TINGO MARIA	32
AUCAYACU	4
LLATA	5
LA UNION	2
BAÑOS	1
PANAO	2

6. Vigilancia sanitaria de establecimientos de alimentos y bebidas en las localidades de Puerto Inca y Puerto Zúngaro, observándose que no se viene cumpliendo con la normatividad sanitaria y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, Buenas prácticas de almacenamiento y Manual de Higiene y Saneamiento en los establecimientos vigilados, coordinándose con el Ing. Julio Alminco Valerio de la Oficina de Asuntos Comunales de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca para que se efectúe la capacitación de los manipuladores de alimentos y el cumplimiento de la norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines.



Vigilancia post registro sanitario de alimentos y bebidas industrializadas en operativo (Verificación insitu) que se comercializan en la zona, para garantizar que los productos industrializados que se consumen en la zona cuenten con el registro sanitario, fecha de producción, fecha de vencimiento y dirección del establecimiento donde se elaboran.



Vigilancia sanitaria de desayunos y almuerzos escolares en la ciudad de Puerto Inca y Puerto Zungaro, observándose que no se efectúa la repartición de alimentos a la población escolar beneficiaria del PRONAA por existir falta de gestión en la UGEL Puerto Inca.



- Vigilancia sanitaria de almacén de alimentos en Centro de Salud, observándose que en el CLAS Puerto Inca y C.S Puerto Zungaro se ha implementado un almacén exclusivo para alimentos que reparte el PRONAA en la zona, como es el caso de la papilla, alberjas, arroz, aceite, conservas de anchoveta y otros, observándose buenas prácticas de almacenamiento de alimentos.

Puerto Zungaro



Puerto Inca Papilla almacenada



Vigilancia sanitaria del Mercado Municipal de Puerto Inca, observándose que no se cuenta con agua potable y desague en los puestos de venta de alimentos y bebidas.



Manipuladores de alimentos no aplican BPM Infraestructura adecuada en el interior



Parte externa del Mercado de Puerto Inca

Vigilancia sanitaria del almacén del programa de vaso de leche de la Municipalidad Provincial de Puerto Inca.



Ventilación adecuada en almacén inspeccionado Estiba inadecuada de alimentos almacenados

Supervisión de las actividades de higiene alimentaria desarrollado por el personal de salud ambiental del CLAS Puerto Inca, asimismo se entrego formatos de vigilancia sanitaria y la normatividad para la limpieza y desinfección de centros educativos referente a la influenza.



7. Vigilancia sanitaria del concesionario de alimentos ESDACOM EIRL, representado por el Sr. Jinner Cahuana Puma, evidenciándose lo siguiente :

- Las condiciones higiénico sanitarias de las mayólicas y bordes de las mesas de trabajo en el área de cocina requieren de mantenimiento, dado a que constituyen un riesgo en la proliferación de microorganismos patógenos en los mismos (E. coli, Salmonella, enterobacterias, coliformes, etc)



- Las condiciones higiénico sanitarias del cielo raso del área de cocina son inadecuadas, faltando mantenimiento o pintado, dado a que se observó desprendimiento de la pintura. Asimismo falta protección de las luminarias con la finalidad de evitar la ruptura de las mismas y a su vez contaminen los alimentos elaborados.



8. Vigilancia sanitaria del servicio de alimentación del Hospital Regional Hermilio Valdizán, evidenciándose lo siguiente :

- La condición higiénica sanitaria de la mesa de trabajo no es adecuada, debiendo ser de material no contaminante.



- Las condiciones higiénico sanitarias de los utensilios empleados en la elaboración de alimentos son deficientes, debiéndose efectuar el cambio inmediato de los mismos para garantizar la elaboración de alimentos.



- Falta protección y limpieza de las luminarias con la finalidad de evitar la ruptura de las mismas y a su vez contaminen los alimentos elaborados.



- Falta mantenimiento y limpieza de tuberías ubicadas en el techo del ambiente de cocina.



9. Vigilancia sanitaria del servicio de alimentación del Hospital Carlos Showing, evidenciándose lo siguiente :

- Las condiciones higiénico sanitarias de los utensilios empleados en la elaboración de alimentos son deficientes, debiéndose efectuar el cambio inmediato de los mismos para garantizar la elaboración de alimentos.



- Falta implementación de tarimas o parihuelas y orden en el área de recepción de alimentos, dado a que se observó que los alimentos son colocados en contacto con el piso, lo que constituye un riesgo de contaminación de los mismos.

