Ministerio de Salud
Personas que atendemos personas

BOLETIN SALUD AMBIENTAL

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE SALUD AMBIENTAL DIRESA - HUANUCO

BOLETIN Nº 02
Higiene Alimentaria

ALTA DIRECCIÓN

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

Dr. Alfredo Centurión Vargas
Sub Director General – Dirección Regional de Salud

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

EQUIPO DE REDACCIÓN

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

TAP. Ernesto Martin Portugal Ramón
Director San. Básico, Higiene Alimentaria y Zoonosis.

Mg. SP. MV Aldo Villarreyes Cáriga.
Higiene Alimentaría – DESA DIRESA

TAP. Martha Pilar Echeandia y Soberón.
Higiene Alimentaría – DESA DIRESA

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

INDICE

Pág.

DIRESA Huánuco informa sobre los peligros del uso de recipientes de tecnopor 2

DIGESA comunica no consumir helados de la marca Blue Bell 3

DIRESA Huánuco efectúa certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius 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 Nº 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

DIRESA HUÁNUCO INFORMA SOBRE LOS PELIGROS DEL USO DE RECIPIENTES DE TECNOPOR

La Dirección Regional de Salud de Huánuco, a través de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental advierte a la ciudadanía sobre los peligros del uso del tecnopor por los siguientes motivos:

Es un plástico hecho a partir de un derivado del petróleo conocido como poliestireno. considerado actualmente como un posible cancerígeno.

El tecnopor segrega sustancias tóxicas al contacto con las comidas y bebidas, que amenazan la salud, especialmente el sistema reproductivo. El tecnopor, al quemarse produce sustancias tóxicas que contaminan el aire que respiramos.

Así mismo, La DIRESA recomienda a los dueños de restaurantes y centros de ventas de comidas, que eviten el uso del tecnopor y reducir al máximo el consumo de productos con este material (envases para llevar, vasitos para bebidas calientes) la alternativa es usar productos cuyo envoltorio, sea reciclables: cartón, papel, vidrio. El poliestireno es un compuesto que no puede reciclarse por lo que también es perjudicial para el medio ambiente.

DIRESA HUÁNUCO EFECTÚA SUPERVISIÓN DE SUPERMERCADO PLAZA VEA ANTE COMUNICADO DE DIGESA DE NO CONSUMIR HELADOS DE MARCA BLUE BELL

Ante la decisión de la Food and Drug Administration (FDA) de retirar del mercado los helados y otros productos congelados de marca Blue Bell producidos por la empresa Blue Bell Creameries, debido a un brote de listeriosis, la Dirección General de Salud Ambiental, del Ministerio de Salud, a fin de salvaguardar la salud de las personas y tras comprobar que estos productos han ingresado al país alerta a la población no comprar ni consumirlos.

La Autoridad Sanitaria informa que, en el Perú, estos productos son comercializados por la empresa Supermercados Peruanos S.A. (Plaza Vea), entre los que figuran Helados de Crema de Leche de distintos sabores y presentaciones cuyos registros sanitarios detallamos a continuación **(ANEXO 1):**

B2613613E/NASPPR
B2613713E/NASPPR
B2613813E/NASPPR
B2613913E/NASPPR
B2008113E/NASPPR
B2614013E/NASPPR
B2614113E/NASPPR
B2614213E/NASPPR
B2614313E/NASPPR

Sin perjuicio de ello, la Digesa está verificando si existen otras empresas importadoras de los productos Blue Bell. Asimismo se ha dispuesto el retiro del mercado de los helados de la marca Blue Bell, y solicita a la población comunicar inmediatamente al correo vigilancia@digesa.minsa.gob.pe si se encuentra algunos de estos productos en el mercado nacional y/o domicilio.

Se debe precisar que la listeriosis es causada por la bacteria Listeria monocytogenes. Los síntomas se presentan a través de fiebre y dolores musculares, a veces precedidos por diarrea u otros malestares gastrointestinales, o desarrolla fiebre y escalofríos después de comer un helado o producto congelado (s) Blue Bell debe **buscar atención médica**. Los síntomas pueden aparecer desde unos pocos días hasta unas semanas después de haber consumido el alimento contaminado.

Finalmente, la Dirección General de Salud Ambiental exhorta, bajo responsabilidad, al cumplimiento del **Artículo 21° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo n°. 034-2008-AG**, el cual señala que “Los proveedores, bajo responsabilidad, deben notificar oportunamente a la autoridad competente del riesgo sanitario de un alimento o pienso suministrado y las acciones correctivas tomadas. Asimismo bajo supervisión de las autoridades, se informará a los consumidores de estos hechos, de acuerdo a lo establecido en el artículo 19° del presente reglamento”.

La Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental efectúo la supervisión del Supermercado Plaza Vea ante el comunicado de DIGESA de no consumir helados de la marca BLUE BELL, evidenciando que en los exhibidores y en el almacén del mencionado supermercado no existe el mencionado alimento.

	ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código del Registro Sanitario
1.	HELADO DE CREMA DE LECHE SABOR VAINILLA CON TROCITOS DE GALLETA Y CREMA DE CHOCOLATE - ICE CREAM COOKIES'N CREAM - COOKIES AND CREAM "BLUE BELL", en envase de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones), pote de cartón laminado de 0.1 a 12 L (0.1 a 3 galones) Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS CON MERMELADAS, GALLETAS, COBERTURA DE CHOCOLATE Y OTROS	B2613613E NASPPR
2.	HELADO DE CREMA DE LECHE CON TROCITOS DE GALLETA Y CHISPAS DE CHOCOLATE - ICE CREAM CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH - CHOCOLATE CHIPS "BLUE BELL", en envase de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones) , pote de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones) Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS CON MERMELADAS, GALLETAS, COBERTURA DE CHOCOLATE Y OTROS	B2613713E NASPPR
3.	HELADO DE CREMA DE LECHE CON CHOCOLATE - ICE CREAM DUTCH CHOCOLATE - CHOCOLATE ALEMÁN "BLUE BELL", en envase de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones) , pote de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones) Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS CON MERMELADAS, GALLETAS, COBERTURA DE CHOCOLATE Y OTROS	B2613813E NASPPR
4.	HELADO DE CREMA DE LECHE CON CHOCOLATE NEGRO, ALMENDRAS PICADAS Y MALVAVISCOS - ICE CREAM ROCKY ROAD "BLUE BELL", en envase de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones) , pote de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones) Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS CON MERMELADAS, GALLETAS, COBERTURA DE CHOCOLATE Y OTROS	B2613913E NASPPR
5.	HELADO DE CREMA DE LECHE ARTESANAL SABOR VAINILLA - ICE CREAM HOMEMADE VAINILLA - VAINILLA "BLUE BELL", en envase de cartón laminado de 10.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones), pote de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones) Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS SABORIZADOS	B2008113E NASPPR
6.	HELADO DE CREMA DE LECHE CON SALSA DE BANANA, FRESA Y CHOCOLATE - ICE CREAM BANANA SPLIT "BLUE BELL", en envase de cartón laminado de 0.1 a 12 L (0.1 a 3 galones) , pote de cartón laminado de 0.1 a 12 L. (0.1 a 3 galones) Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS CON MERMELADAS, GALLETAS, COBERTURA DE CHOCOLATE Y OTROS	B2614013E NASPPR
7.	HELADO DE CREMA DE LECHE EN BARRA SABOR VAINILLA CON TROCITOS DE GALLETA Y CHOCOLATE - COOKIES'N CREAM BARS - PALETA COOKIES AND CREAM "BLUE BELL", en envoltura de BOPP perlado de 60 a 100 mL, caja de cartón de 600 a 2000 mL (0.6 a 2 l) x 12 packs Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS CON MERMELADAS, GALLETAS, COBERTURA DE CHOCOLATE Y OTROS	B2614113E NASPPR
8.	HELADO DE LECHE EN BARRA SABOR VAINILLA CUBIERTO CON CHOCOLATE CON LECHE Y ARROZ CROCANTE - KRUNCH BARS - PALETA KRUNCH "BLUE BELL", en envoltura de 60 a 100 mL de BOPP perlado, caja de cartón de 600 a 2000 mL (0.6 a 2 l) x 12 packs Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS CON MERMELADAS, GALLETAS, COBERTURA DE CHOCOLATE Y OTROS	B2614213E NASPPR
9.	HELADO DE LECHE CON GALLETAS DE CHOCOLATE (SANDWICH) - MINI SANDWICHES "BLUE BELL", en envoltura de BOPP perlado de 60 a 100 mL, caja de cartón de 600 a 2000 mL (0.6 a 2 l) x 12 a 24 packs Vida Útil del Producto: 24 meses HELADOS CON MERMELADAS, GALLETAS, COBERTURA DE CHOCOLATE Y OTROS	B2614313E NASPPR

DIRESA HUÁNUCO EFECTÚA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS

La Dirección Regional de Salud Huánuco a través de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental viene efectuando la certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius en mérito al D.S N° 004-2014 SA que establece en el artículo 58 B la certificación de los principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, asimismo con la R.D N° 020-2015/DIGESA/SA se aprueba la aplicación y verificación de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius en la DIRESA Huánuco y con R.D N° 003-2015/DIGESA/SA se aprueba el acta ficha N° 07 Acta de Inspección Sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene, el mismo que viene siendo utilizado en el procedimiento administrativo de certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarius.

En el procedimiento de certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius solicitado por las empresas de alimentos y bebidas se verifica el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y el programa de higiene y saneamiento, asimismo la infraestructura y condiciones higiénicas sanitarias de las empresas vigiladas.