



Inocuidad de los alimentos: preparémonos para lo imprevisto







"LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL SALVADOR Y SU ENFOQUE PREVENTIVO Y PARTICIPATIVO".

Ponente: Msp. Ana Lila Argueta de Urbina

MINISTERIO DE SALUD DIRECCIÓN DE SALUD AMBIENTAL











ENTIDADES INVOLUCRADAS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL SALVADOR

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA



Regula los alimentos de origen animal, vegetal sin procesar con excepción de los productos cárnicos y productos lácteos.

MINISTERIO DE SALUD



Regula los alimentos procesados

MINISTERIO DE EDUCACIÓN



Vigilancia en centros educativos y alimentos

DIRECCION DE ADUANAS



Control de importaciones y exportaciones



DEFENSORIA DEL CONSUMIDOR



Evaluación productos y vigilancia del etiquetado general y etiquetado nutricional

MINISTERIO DE ECONOMIA



Acuerdos Comerciales:
Obstáculos Técnicos la Comercio.
Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.
Notificaciones a la OMC.

ORGANISMO SALVADOREÑO DE REGULACIÓN TECNICA

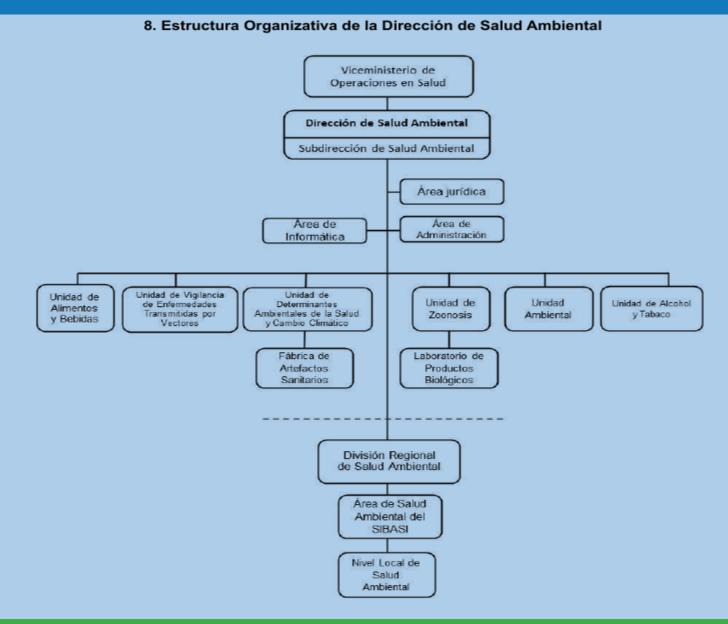


MINEC/ Coordinación de la Reglamentación Técnica. Punto de Contacto del Codex Alimentarios

GOBIERNOS LOCALES



Competencia en Mercados y ventas ambulantes.



COMPONENTES DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS/MINISTERIO DE SALUD



MARCO REGULATORIO

Código de Salud

Art. 83. Emitirá las normas para determinar las condiciones que deben cumplir los alimentos y los locales.

Art.86. Cumplimiento de las normas mediante la inspección y la autorización de los establecimientos

MARCO REGULATORIO

Art.88 La autorización de la importación, fabricación y venta de alimentos y bebidas

Código de Salud

Art. 95 Registro Sanitario de alimentos y Bebidas.





Anexo de la Resolución No. 402-2018 (COMIECO-LXXXIII)

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.04.50:17 ICS 67.050 1° Revisión

ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CORRESPONDENCIA: Este Reginmento Técnico no tiene correspondencia con una norma internacional.

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- · Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- · Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- · Secretaria de Desarrollo Económico, SDE
- Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC
- · Ministerio de Comercio e Industrias, MICI

Objeto: Establecer los parámetros microbiológicos de la inocuidad de los alimentos y sus límites de aceptación para el registro sanitario y la vigilancia en puntos de comercialización.

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.54:18 ICS 67.050 1^{ra} Revisión

ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADAS, ADITIVOS ALIMENTARIOS.

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento técnico es una adopción parcial de la norma Codex Stan 192-1995.

Editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Secretaría de Desarrollo Econômico, SDE
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Ministerio de Economía Industria y Comercio, MEIC
- Ministerio de Comercio e Industrias. MICI

Objeto: Establecer los aditivos alimentarios y sus dosis máximas permitidas en las diferentes categorías de alimentos.



4

DIARIO OFICIAL Tomo Nº 402

ANEXO RESOLUCIÓN No. 325-2013 (COMIECO-LXVI)

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.31:07

ALIMENTOS PROCESADOS.
PROCEDIMIENTO PARA OTORGAR EL REGISTRO SANITARIO
Y LA INSCRIPCIÓN SANITARIA.

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico es una adaptación de la Legislación de los Países Centroamericanos en materia de Registro Sanitario.

CS 67.020

RTCA 67.01.31:07

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía MINEC
- Consejo Nacional de Ciencia y T
- Ministerio de Fomento, Industria
- Secretaria de Industria y Comerci
- Ministerio de Economia, Industri

Objeto: Establece el procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria.

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.01.31:20 ICS: 67.020 1ra. Revisión

ALIMENTOS PROCESADOS. PROCEDIMIENTO PARA OTORGAR, RENOVAR, MODIFICAR EL REGISTRO SANITARIO Y LA INSCRIPCIÓN SANITARIA

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico es una adaptación de la Legislación de los Países Centroamericanos en materia de Registro Sanitario.

Editado por:

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica. OSARTEC

"DE

mercio. MIFIC omercio. MEIC

O

6

DIARIO OFICIAL Tomo Nº 395

ANEXO DE LA RESOLUCIÓN No. 280-2012 (COMIECO-LXII)

REGLAMENTO TECNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.07:10

ETIQUETADO GENERAL DE LOS ALIMENTOS PREVIAMENTE ENVASADOS (PREENVASADOS).

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento Técnico es una adaptación de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Previamente envasados Codex Stat. 1-1985 (Rev. 1-1991 y enmendada en su 23°, 24°, 26°, 28°, 31° y 33° períodos de sesiones 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010).

ICS 67.040

RTCA 67.01.07:10

Reglamento Técnico Centroamericano Editada por 5

- Ministerio de Economía, MINECO
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, OSARTEC
- Ministerio de Economía, Industria y Comarcio, MEIC
- Ministerio de Fomento, Industrità Comercio, MIPIC
- Secretaría de Industria y Comercio, SIC

Objeto: Establecer los requisitos que debe cumplir el etiquetado de los alimentos preenvasados para consumo humano

DIARIO OFICIAL.- San Salvador, 19 de Julio de 2013.

505

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO

RTCA 67.04.65:12

USO DE TÉRMINOS LECHEROS

CORRESPONDENCIA: Este Reglamento tiene correspondencia con la norma CODEX STAN 206-1999. Uso de Términos Lecheros.

ICS 67,100

RTCA 67.04.65:12

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por

- x Ministerio de Economía MINECO
- x Organismo Salvadoreño de Regiamentación Técnica, OSARTEC
- x Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- x Secretaría de Industria y Comercio, SIC

Objeto: Establecer el uso correcto de los términos lecheros relacionados con los alimentos que se destinan al consumo humano directo o su ulterior elaboración.







DIARIO OFICIAL. - San Salvador, 27 de Octubre de 2006.

247

Anexo 4 de la Resolución No. 176-2006 (COMIECO-XXXVIII)

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06

INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES.

CORRESPONDENCIA: Este reglamento técnico es una adaptación de CAC/RCP-1-1969. rev. 4-2003. Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

ICS 67.020 RTCA 67.01.33:06

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economia, MINECO
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT

Objeto: Establecer las disposiciones generales sobre practicas de higiene y de operación durante la industrialización de los productos, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

36

DIARIO OFICIAL Tomo Nº 398

MINISTERIO DE SALUD

ACUERDO No. 150

San Salvador, 1 de febrero de 2013.

EL RAMO DE SALUD

CONSIDERANDO:

- I. Que el Código de Salud, en el Artículo 83, establece que el Ministerio de Salud emitirá las Normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen, almacenen, distribuyan o expendan dichos artículos, así como de los medios de transporte.
- II. Que en el mismo cuerpo legal, en el Artículo 86, se dicta que corresponde al Ministerio, a través de los delegados, supervisar el cumplimiento de las normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población, dando preferencia a la inspección y demás requisitos indispensables para la autorización de instalación y funcionamiento de los establecimientos alimentarios.
- III. Que es necesario exigir la implementación de medidas sanitarias en la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos, para proveer al consumidor alimentos inocuos.

POR TANTO:

En uso de sus facultades legales,

ACUERDA:

Emitir la siguiente:

Norma Técnica de Alimento

Objeto: Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos que se dedican al procesamiento, envasado, almacenamiento, distribución de alimentos.

Inocuidad de los alimentos: Preparémonos para lo imprevisto



ACCIONES COMUNITARIAS PARA LA PREVENCIÓN CON PARTICIPACION DE ACTORES CLAVES

Comunidad Educativa / acciones preventivasparticipativas:

Apoyo en el Proyecto: Apoyo a la implementación de la Estrategia de Alimentación Escolar Saludable y Sostenible del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología.



- Ejecución de talleres madres/maestros /MINSAL
- Exámenes clínicos a las madres







MANUAL DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS QUE MANIPULAN ALIMENTOS

DE LOS CENTROS EDUCATIVOS QUE PARTICIPAN EN EL RUBRO DE COMPRAS DE ALIMENTOS FRESCOS











ACCIONES COMUNITARIAS PARA LA PREVENCIÓN CON PARTICIPACION DE ACTORES CLAVES

Comunidad Educativa / acciones preventivasparticipativas:

Actividades regulares

Talleres de capacitación para la manipulación en centros educativos año con año.

Inspecciones para verificar las condiciones de almacenamiento de los alimentos y en la preparación los mismos

Destrucción de productos no aptos para el consumo humano





Técnica para desinfección de frutas y hortalizas

Técnica de lavado de manos

CAPACITACIÓN A MADRES QUE ELABORAN ALIMENTOS EN LOS CENTROS EDUCATIOS











ACCIONES COMUNITARIAS PARA LA PREVENCIÓN CON PARTICIPACION DE ACTORES CLAVES

Mercados municipales / acciones preventivasparticipativas:

2

 Capacitación en manipulación de alimentos a vendedores de alimentos

- Inspecciones a los locales
- Control de roedores





ACTIVIDADES ENFOCADAS EN LOS ALIMENTOS

Vigilancia de alimentos en la vía pública:



- Chequeo de cloro en agua
- Presentación personal
- Conservación de los alimentos



ACTIVIDADES COMUNITARIAS



Producción y distribución de "Pariagua" para desinfección de agua, frutas y verduras en las Unidades de Salud







O

ACTIVIDADES ENFOCADAS EN LOS ALIMENTOS

Vigilancia de alimentos y bebidas en puntos de comercialización / acciones preventivas - participativas:



Muestreo y análisis





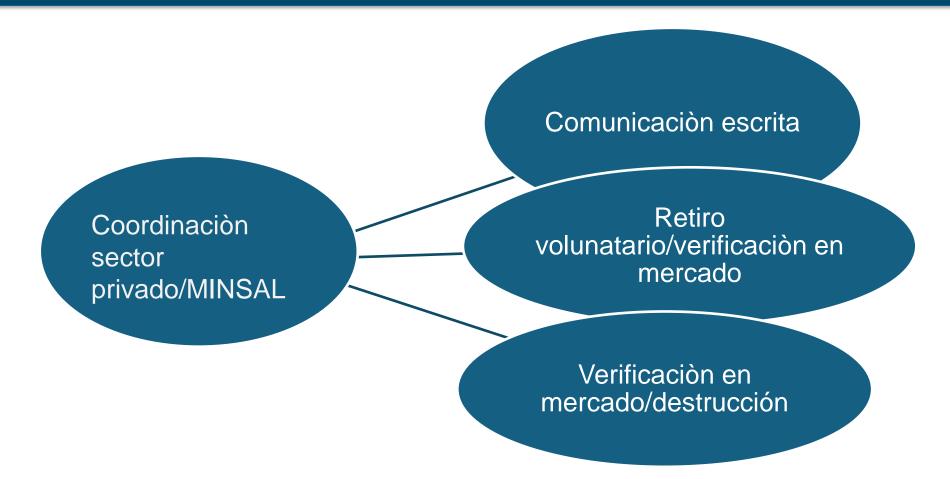
ACTIVIDADES COORDINADAS

Actividades conjuntas con el Ministerio de Agricultura y Ganadería y Defensoría del Consumidor/ Ministerio de Salud

Inspecciones a Plantas Lácteas Industriales y Artesales

Muestreo de productos.

ALERTAS INTERNACIONALES. / INFOSAN



"La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos" eslogan del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

