

de Economía y Finanzas suscriba el contrato referido en el artículo precedente.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

MERCEDES ARÁOZ FERNÁNDEZ
Ministra de Economía y Finanzas

455275-1

SALUD

Disponen la prepublicación del "Proyecto de Norma Sanitaria para la elaboración de Productos de Panificación" en el portal de Internet del Ministerio

**RESOLUCIÓN MINISTERIAL
N° 076-2010/MINSA**

Lima, 4 de febrero del 2010

Visto el Expediente N° 09-082668-001, que contiene el Informe N° 2554- 2009/DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental y el Informe N° 018- 2010-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señala que la protección de la salud es de interés público y por tanto es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el artículo 48° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA, dispone que la Dirección General de Salud Ambiental, es el órgano técnico normativo en los procesos relacionados, entre otros, a la higiene alimentaria;

Que, mediante documento del visto, la Dirección General de Salud Ambiental ha elaborado el proyecto de "Norma Sanitaria para la elaboración de Productos de Panificación", a fin de contribuir a proteger la salud de los consumidores disponiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos y establecimientos de panaderías y pastelerías;

Que, es necesario disponer la prepublicación del referido proyecto en el portal de Internet del Ministerio de Salud, a efecto de recibir las respectivas sugerencias y comentarios de la ciudadanía en general;

Con la visación del Director General de la Dirección General de Salud Ambiental, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministro de Salud; y,

De conformidad con lo dispuesto en el literal I) del artículo 8° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones efectúe la prepublicación del proyecto de "Norma Sanitaria para la elaboración de Productos de Panificación", en el Portal de Internet del Ministerio de Salud, en la dirección: http://www.minsa.gob.pe/portada/doc_consultas.htm, a efecto de recibir las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas, y de la ciudadanía en general, durante el plazo de quince (15) días hábiles.

Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Salud Ambiental la recepción, procesamiento y sistematización de las sugerencias y comentarios que se presenten, a fin de elaborar el proyecto correspondiente.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

OSCAR RAUL UGARTE UBILLUZ
Ministro de Salud

454829-1

VIVIENDA

Modifican el Reglamento de Licencias de Habilitación Urbana y Licencias de Edificación

**DECRETO SUPREMO
N° 003-2010-VIVIENDA**

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 29090, Ley de Regulación de Habilitaciones Urbanas y de Edificaciones, tiene por objeto establecer la regulación jurídica de los procedimientos administrativos para la obtención de las licencias de habilitación urbana y de edificación, con la finalidad de facilitar y promover la inversión inmobiliaria;

Que, mediante Decreto Supremo N° 024-2008-VIVIENDA se aprueba el Reglamento de Licencias de Habilitación Urbana y Licencias de Edificación, el mismo que regula los procedimientos administrativos dispuestos en la citada Ley N° 29090;

Que, la Ley N° 29476, que modifica y complementa la Ley N° 29090, Ley de Regulación de Habilitaciones Urbanas y de Edificaciones, establece en su Única Disposición Final, que el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, deberá adecuar los Reglamentos de la Ley N° 29090, en un plazo de cuarenta y cinco (45) días;

De conformidad con lo dispuesto en el numeral 8 del artículo 118 de la Constitución Política del Perú y en el numeral 3 del artículo 11 de la Ley N° 29158 - Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;

DECRETA:

Artículo 1°.- Modificación del Reglamento de Licencias de Habilitación Urbana y Licencias de Edificación aprobado por Decreto Supremo N° 024-2008-VIVIENDA

Modifíquense los artículos 2, 3, 4 y 6, el numeral 8.1 del artículo 8, el numeral 12.3 del artículo 12, el numeral 13.3 del artículo 13, los numerales 15.2, 15.3 y 15.4 del artículo 15, el artículo 17, el numeral 18.1 del artículo 18, el artículo 23, el literal a) del artículo 25, los artículos 26, 27, 28, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 40, 42, 44, 46, 47, 50, 51, 52, 53 y 54, el numeral 55.2 del artículo 55, el artículo 57, el numeral 59.1 del artículo 59, los artículos 62 y 63 y la Única Disposición Complementaria Final del Reglamento de Licencias de Habilitación Urbana y Licencias de Edificación, aprobado por Decreto Supremo N° 024-2008-VIVIENDA, los que en adelante quedarán redactados conforme a lo siguiente:

"Artículo 2.- **Ámbito de Aplicación**

2.1 Los procedimientos administrativos que se desarrollan en el presente Reglamento son únicos y de aplicación obligatoria a nivel nacional. Ninguna norma, directiva, formulario o requerimiento administrativo podrá exigir mayores requisitos que los establecidos en la Ley y el presente Reglamento.

2.2 Todos los procedimientos establecidos en el presente Reglamento están sujetos al silencio administrativo positivo de acuerdo a lo dispuesto en la Ley N° 29060, Ley del Silencio Administrativo."

"Artículo 3.- **De los solicitantes de Licencias**

Deberán solicitar Licencias dentro del ámbito de la Ley y el presente Reglamento, los propietarios, usufructuarios, superficiarios, concesionarios, titulares de una servidumbre o de una afectación en uso, o quien cuente con derechos ciertos para llevar a cabo obras de habilitación urbana y/o de edificación, respecto del predio materia de la solicitud. Para los casos de edificación deberá acreditarse que dicho predio cuente, por lo menos, con el correspondiente Proyecto de Habilitación Urbana aprobado.

Se entiende como titular a cualquier persona natural o jurídica, pública o privada, sean éstas Asociaciones



Resolución Ministerial

Lima, 4 de FEBRERO del 2010

Visto el Expediente N° 09-082668-001, que contiene el Informe N° 2554-2009/DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental y el Informe N° 018-2010-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señala que la protección de la salud es de interés público y por tanto es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

M. Arce R.

Que, el artículo 48° del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA, dispone que la Dirección General de Salud Ambiental, es el órgano técnico normativo en los procesos relacionados, entre otros, a la higiene alimentaria;

Que, mediante documento del visto, la Dirección General de Salud Ambiental ha elaborado el proyecto de "Norma Sanitaria para la elaboración de Productos de Panificación", a fin de contribuir a proteger la salud de los consumidores disponiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos y establecimientos de panaderías y pastelerías;

E. CRUZ S.

Que, es necesario disponer la prepublicación del referido proyecto en el portal de Internet del Ministerio de Salud, a efecto de recibir las respectivas sugerencias y comentarios de la ciudadanía en general;

Con la visación del Director General de la Dirección General de Salud Ambiental, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministro de Salud; y,

De conformidad con lo dispuesto en el literal l) del artículo 8° de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud;



Rojas M.



D. León Ch.

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Disponer que la Oficina General de Comunicaciones efectúe la prepublicación del proyecto de "Norma Sanitaria para la elaboración de Productos de Panificación", en el Portal de Internet del Ministerio de Salud, en la dirección: http://www.minsa.gob.pe/portada/doc_consultas.htm, a efecto de recibir las sugerencias y comentarios de las entidades públicas o privadas, y de la ciudadanía en general, durante el plazo de quince (15) días hábiles.



M. Arce R.

Artículo 2°.- Encargar a la Dirección General de Salud Ambiental la recepción, procesamiento y sistematización de las sugerencias y comentarios que se presenten, a fin de elaborar el proyecto correspondiente.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



E. CRUZ S.



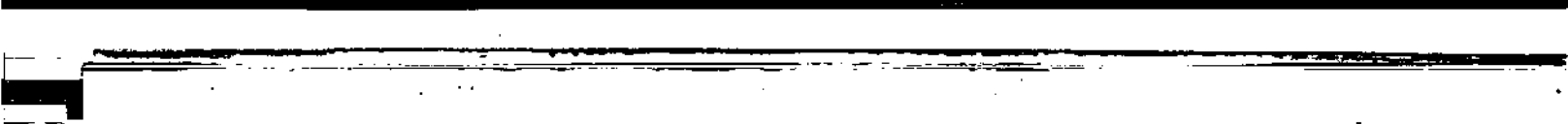
OSCAR RAUL UGARTE UBILLUZ
Ministro de Salud



Rojas M.



D. León Ch.



PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA – V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE
PANIFICACIÓN

1. FINALIDAD

Contribuir a proteger la salud de los consumidores disponiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos y establecimientos de panaderías y pastelerías.

2. OBJETIVOS

- a) Establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los establecimientos donde se elaboran y/o expenden productos de panadería y pastelería.
- b) Establecer las características de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías y pastelerías para ser considerados aptos para el consumo humano.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma sanitaria es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los establecimientos donde se fabrican o elaboran, distribuyen y/o expenden productos de panadería y pastelería.

4. BASE LEGAL Y TÉCNICA

4.1. Base legal

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.
- Decreto Supremo N° 012-2006-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 28314, Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes.
- Decreto Supremo N° 003-2005-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 27932, Ley que prohíbe el uso de la sustancia química bromato de potasio en la elaboración de pan y otros productos alimenticios destinados al consumo humano.
- Decreto Supremo 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.

4.2. Base técnica

- Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del *Codex Alimentarius*. Higiene de los Alimentos. Textos Básicos. 3ª edición FAO/OMS 2003.

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. Definiciones Operativas

Para fines de la presente norma sanitaria se aplican las siguientes definiciones:

Aditivo alimentario: Cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de ese alimento, resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que ésta sustancia o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional, ni el cloruro de sodio.



E. CRUZ S.

PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Calidad sanitaria: Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo y seguro para el consumo humano.

Coadyuvante de elaboración: Sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

Establecimiento de elaboración y expendio de productos de panificación: Es aquel donde se elaboran productos de panificación, de expendio directo al público desde el propio local y para consumo dentro de las 48 horas. No requieren de Registro Sanitario.

Fábrica de panificación: Establecimiento que industrializa productos de panificación que requieren utilización de aditivos para prolongar su vida útil que permitan su comercialización por períodos superiores a las 48 horas. Están sujetos a Registro Sanitario y se expenden envasados en origen.

Fortificación de la harina: Es la adición de micronutrientes en la harina de trigo conforme a la legislación vigente, con el propósito de prevenir o reducir una deficiencia nutricional.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Micronutrientes: Son las vitaminas y minerales utilizados en la manufactura de la harina de trigo fortificada.

Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.



Principio PEPS: Sistema de rotación que se aplica a los alimentos en almacenamiento respetando el principio de utilizar los alimentos que han ingresado primero a almacén, considerando las fechas de vencimiento. ("Primero en entrar, Primero en salir")

E. CRUZ S.

Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM): Conjunto de medidas aplicadas a la elaboración y expendio de productos de panadería y pastelería, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, entre otros, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables así como peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos; incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución. (*Codex Alimentarius CAC/GL 60-2006*)

Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control, que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de elaboración, distribución y expendio de productos de panadería y pastelería en protección de la salud de los consumidores.

PROYECTO
 NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
 NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

5.2. De los Principios Generales de Higiene

Las panaderías y pastelerías para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos de panificación, deben cumplir con los principios esenciales de higiene, que comprenden:

- Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicadas en todo el proceso productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores y
- Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento en general, a los locales, equipos y utensilios, entre otros.

Las panaderías y pastelerías están obligadas a cumplir y documentar la aplicación de las BPM y de los PHS dispuestos en la presente norma sanitaria, y realizar controles para su verificación por lo menos cada 6 meses. La aplicación de los programas serán supervisados por la autoridad sanitaria en la inspección sanitaria.

5.3. Del funcionamiento de los establecimientos

El funcionamiento de las panaderías y pastelerías se sujetará al cumplimiento de la presente norma sanitaria con el propósito de asegurar que estos productos de consumo masivo, se expendan con calidad sanitaria y sean inocuos para la población.

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. Requisitos de calidad sanitaria e inocuidad de los productos de panadería y pastelería.

6.1.1. Aditivos y coadyuvantes de elaboración

Sólo se autoriza el uso de aditivos y coadyuvantes de elaboración permitidos por el *Codex Alimentarius* y la legislación vigente, teniendo en cuenta que los niveles deben ser tan bajos como sea tecnológicamente posible.

Conforme a la legislación vigente está prohibido el uso de la sustancia química bromato de potasio para la elaboración de pan y otros productos de panadería, pastelería, galletería y similares.

6.1.2. Criterios físico químicos

PRODUCTO	PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES
Pan de molde (blanco, integral y sus productos tostados)	Humedad	40% - Pan de molde 6% - Pan tostado
	Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	0.5% (Base seca)
	Cenizas	4.0% (Base seca)
Pan común o de labranza (francés, baguette, y similares)	Humedad	23% (mín.) – 35% (máx.)
	Acidez (expresada en ácido sulfúrico)	No más del 0.25% calculada sobre la base de 30% de agua
Galletas	Humedad	12%
	Cenizas totales	3%
	Índice de peróxido	5 mg/kg
	Acidez (expresada en ácido láctico)	0.10%



E. CRUZ S.

PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Bizcochos y similares con y sin relleno (panetón, chancay, panes de dulce, pan de pasas, tortas, tartas, pasteles y otros similares)	Humedad	40%
	Acidez (expresada en ácido láctico)	0.70%
	Cenizas	3%
Obleas	Humedad	4% (Obleas)
		5% (Obleas rellenas)
		9% (Obleas tipo barquillo)
	Acidez (exp. en ácido oleico)	0.20%
	Índice de peróxido	5 mg/kg

6.1.2. Criterios microbiológicos

Los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad se sujetarán a lo establecido en la NTS N° 071-MINSA/ DIGESA. Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” – Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA del Ministerio de Salud. El Ministerio de Salud a través de la autoridad sanitaria, podrá exigir criterios adicionales en protección de la salud de las personas, con fines epidemiológicos, de rastreabilidad, de prevención y ante emergencias o alertas sanitarias.

PRODUCTOS DE PANADERÍA y PASTELERÍA. (Ref.)						
Productos de panadería y pastelería con o sin relleno y/o cobertura que no requieren refrigeración (pan, galletas, panes enriquecidos o fortificados, tostadas, bizcochos, panetón, queques, obleas, otros).						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> (*)	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	8	3	5	1	10	10 ⁴
<i>Clostridium perfringens</i> (**)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	----
(*) Para productos con relleno.						
(**) Adicionalmente para productos con rellenos de carne y/o vegetales.						
Productos de pastelería dulce y salado que requieren refrigeración (pasteles, tortas, tartas, empanadas, otros).						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia/25 g	---
(*) Para aquellos productos con rellenos de carne y/o vegetales.						

(Ref.: "NTS N° 071-MINSA/ DIGESA. Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano” – Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA")



E. CRUZ S.

6.1.3. Harina de trigo

Toda harina de trigo destinada a la elaboración de productos de panadería y pastelería debe estar fortificada con micronutrientes conforme a la legislación vigente.

6.2. Condiciones sanitarias del establecimiento

6.2.1. Ubicación y acceso

El establecimiento destinado a la elaboración de productos de panadería y pastelería debe ser de uso exclusivo para tal fin.

El acceso inmediato al establecimiento debe tener una superficie pavimentada y estar en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.

6.2.2. Instalaciones y estructura física

Las instalaciones deben ser mantenidas en buen estado de conservación e higiene. Los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, las superficies deben ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

Los establecimientos deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso.

Las instalaciones deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia y asimismo de animales domésticos y/o silvestres.

Los establecimientos en las áreas o ambientes donde se realizan operaciones con alimentos deben contar con:

- Pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben tener una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros para facilitar su lavado.
- Paredes de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser curvos (tipo media caña) para facilitar la limpieza.
- Techos que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.
- Ventanas fáciles de limpiar y desinfectar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales.
- Puertas de superficie lisa, impermeables, con cierre hermético en el área de producción.
- Pasadizos con una amplitud que permita el tránsito fluido del personal y de los equipos
- Instalaciones eléctricas formales, protegidas y seguras
- Sistema de ventilación forzada y/o de extracción de aire para impedir la acumulación de humedad en todos los ambientes donde sea necesario.

6.3. Ambientes

El establecimiento debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada

Los ambientes deben contar con la iluminación natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permita realizar las operaciones propias de la actividad. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulan alimentos, deben protegerse para evitar que los vidrios caigan a los alimentos en caso de roturas. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo y se indicarán en el programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM) de cada establecimiento utilizando el lux (lx) como unidad de iluminancia, siendo los niveles mínimos de



E. CRUZ S.

PROYECTO
NTS N° -Minsa/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

540 lx en zonas donde se realice un examen detallado del producto, de 220 lx en salas de producción y de 110 lx en otras zonas.

Deben estar en buen estado de conservación e higiene y libres de materiales y equipos en desuso. Los ambientes relacionados a las operaciones con alimentos, no deben tener comunicación directa con ningún ambiente o área donde se realicen otro tipo de operaciones.

El establecimiento contará como mínimo con los siguientes ambientes, zonas o áreas para las operaciones que realiza:

a) Para Operaciones no relacionadas directamente con alimentos:

- Abastecimiento de agua
- Disposición de aguas residuales y residuos sólidos.
- Servicios higiénicos y vestuarios
- Almacenamiento de productos tóxicos
- Áreas administrativas.

b) Para Operaciones relacionadas con alimentos:

- Recepción de materias primas e insumos
- Almacenamiento de materias primas e insumos
- Producción:
 - Procesamiento de crudos
 - Procesamiento de cocidos
 - Enfriado y acabado
- Almacenamiento de producto terminado
- Almacenamiento de envases
- Exhibición y expendio

6.4. Operaciones no relacionadas con alimentos: Higiene y Saneamiento

6.4.1. Abastecimiento de agua

Sólo se autoriza el uso de agua que cumple con los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos por el Ministerio de Salud para el consumo humano. El sistema de abastecimiento de agua debe ser de la red pública o pozo, éste último debe contar con el correspondiente registro sanitario otorgado por la autoridad sanitaria. El sistema de almacenamiento debe estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua. La provisión de agua debe ser permanente y suficiente para todas las actividades operacionales.

6.4.2. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos.

La disposición de las aguas servidas se sujetará a la legislación sobre la materia. El establecimiento dispondrá de un ambiente específico para la disposición general de los residuos sólidos, totalmente independiente y separado de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, el cual deberá mantenerse cerrado cuando no se utiliza a fin de evitar la proliferación de insectos y roedores. En este ambiente deberá disponerse de contenedores con tapa, en número suficiente a la demanda y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento. Los residuos sólidos en la sala de proceso deben estar contenidos en recipientes debidamente protegidos y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento.

6.4.3. Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estarán diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Esta área no tendrá comunicación con las áreas relacionadas con alimentos.

La disponibilidad de servicios higiénicos en las fábricas será conforme a lo siguiente:



E. CRUZ S.

PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

N° de personas	Inodoro	Urinario	Lavatorios	Ducha
De 1 a 9	1	1	2	1
De 10 a 24	2	1	4	2
De 25 a 49	3	2	5	3
De 50 a 100	5	4	10	6
Más de 100	1 unidad adicional por cada 30 personas			

En los establecimientos de expendio donde se atienda al público bajo la modalidad de consumo en el local, la disponibilidad de servicios higiénicos para el personal y para el público será conforme a lo siguiente:

Para el Personal

N° de personas	Inodoro	Urinario (*)	Lavatorios	Ducha
De 1 a 9	1	1	2	
De 10 a 24	2	1	4	
De 25 a 49	3	2	5	3
más de 50	1 unidad adicional por cada 30 personas			
(*) Los servicios higiénicos para las mujeres son similares reemplazando los urinarios por inodoros				
Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines aprobada por Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA				

Para el público

Frecuencia de comensales/día	Hombres			Mujeres	
	Inodoros	Urinarios	Lavatorios	Inodoros	Lavatorios
Menos de 60	1	1	1	1	1
De 61 a 150 (*)	2	2	2	2	2
Por cada 100 adicionales (*)	1	1	1	1	1
(*) Los establecimientos a partir de este rango de frecuencia de comensales deben adicionar un servicio higiénico para minusválidos.					
Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines aprobada por Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA					

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección.

Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio recipientes con tapa que faciliten su eliminación.

El ambiente para fines de vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos aunque pueden estar comunicados. Deben contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.



E. CRUZ S.

Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con carteles instructivos que contengan mensajes para el uso higiénico de los mismos.

6.4.4. Almacenamiento de productos tóxicos

Los plaguicidas, desinfectantes, materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en el caso de intoxicaciones en español. Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos para tal fin, apartados de las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos, en armarios cerrados con llave. Estos productos sólo serán distribuidos y manipulados por el personal capacitado.

6.4.5. Limpieza y Desinfección del establecimiento

Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección para satisfacer las necesidades de la panadería según el servicio que se ofrecen.

Los detergentes que se utilicen deben eliminar la suciedad de las superficies, removiéndolos de la superficie para su fácil eliminación y, tener buenas propiedades de enjuague. Solo se debe usar productos de limpieza y desinfección autorizados o permitidos para limpiar superficies en contacto con los alimentos y autorizados por el Ministerio de Salud.

6.4.6. Prácticas de Limpieza y Desinfección

Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos, deben limpiarse y desinfectarse a diario, tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.

Durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos u otros desperdicios accidentales que caen al piso deben ser limpiados de inmediato y de tal manera de no generar riesgo de contaminación cruzada.

Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo o cuantas veces sea necesario, los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes deben limpiarse y desinfectarse minuciosamente.

Después de la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, los equipos y utensilios deben secarse adecuadamente.

6.4.7. Prevención y control de vectores

Se debe contar con un programa de prevención y control de vectores, aplicando técnicas de exclusión de plagas respecto de la edificación e instalaciones para conservar el establecimiento libre de roedores e insectos. Para impedir su ingreso desde los colectores, en las cajas y buzones de inspección de las redes de desagüe se colocarán tapas metálicas y trampas en la conexión con la red de desagüe, asimismo, se colocarán flejes debajo de las puertas o portones que comuniquen al exterior y con el área de depósito de residuos sólidos.

Se aplicarán medidas de prevención que eviten el ingreso de insectos y roedores a los almacenes. Por ningún motivo se permitirá en el interior del almacén la presencia de trampas para roedores u otra medida de control que favorezca el ingreso de estas plagas.

El uso de medidas de control se hará estrictamente en el marco de un programa que no ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos y se aplicarán cuando hayan sido transgredidas las medidas preventivas.

Para el control de vectores, la aplicación de rodenticidas e insecticidas debe ser realizada por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud, teniendo cuidado de no contaminar los alimentos o superficies donde éstos se manipulan.



PROYECTO
NTS N° -MINSAJDIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área del establecimiento.

6.5. Operaciones relacionadas con alimentos: Buenas prácticas en el proceso productivo, distribución y expendio.

Las operaciones relacionadas con alimentos desde la recepción hasta el expendio deben seguir un flujo ordenado y consecutivo, con la debida separación entre las áreas de producción: procesamiento de crudos, de cocidos, de enfriados y acabados, que permita reducir el riesgo de contaminación cruzada.

6.5.1. Adquisición y Recepción

La empresa es responsable de que las materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general que adquiere, tengan los requisitos de calidad sanitaria y su procedencia debe estar registrada en el establecimiento con fines de rastreabilidad. Cuando corresponda, deben cumplir con las exigencias generales establecidas para rotulado o etiquetado, entre ellas el contar el correspondiente Registro Sanitario y tener fecha de vencimiento vigente al momento de la elaboración.

Los aditivos usados en la elaboración tienen que ser de uso alimentario y son los autorizados por el *Codex Alimentarius* y por la legislación sanitaria vigente.

El área de recepción de materias primas e insumos debe estar protegida con techo y contar con suficiente iluminación que permita una adecuada manipulación e inspección de los productos y su entorno.

La empresa debe contar con especificaciones técnicas de calidad escritas, para cada uno de los productos o grupos de productos, a fin de que el personal responsable del control de calidad en la recepción, pueda realizar con facilidad la evaluación de aspectos sanitarios y de calidad por métodos rápidos que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los mismos.

Se registrará la información sobre los alimentos, sean materias primas, ingredientes, productos industrializados e insumos en general, de tal manera que permita realizar los controles y la rastreabilidad con fines epidemiológicos, sanitarios u otros. La información, cuando corresponda será proporcionada por los proveedores y será como mínimo sobre: proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características físico-químicas y microbiológicas, período de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, entre otras. Dicha información se registrará como parte del Plan HACCP de cada producto o grupo de productos que se fabrica y estará disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad responsable de la vigilancia.

6.5.2. Almacenamiento de materias primas e insumos

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los productos de panificación deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios generales:

- Ubicarse en ambientes o equipos limpios y en buen estado de mantenimiento.
- Almacenarse en sus envases originales; si están fraccionados, deben estar correctamente protegidos e identificados incluyendo la fecha de vencimiento.
- Identificarse la fecha de ingreso al almacén para efectos de una correcta rotación.
- Estar dispuestos en orden y debidamente separados para permitir la circulación de aire.
- La rotación de los productos responderá a la aplicación del principio PEPS, respetando la fecha de vencimiento.
- No debe haber contacto con el piso, paredes o techo.

Según sean las necesidades específicas de conservación el establecimiento requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:

a) Almacenamiento de insumos secos:

- El almacén estará bien iluminado y ventilado.



PROYECTO
NTS N° -Minsa/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad que impidan la proliferación de mohos.
- El acopio o estiba en el almacén debe ser en tarimas, anaqueles o parihuelas mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0,60 m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared.
- Los sacos, cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permitan la circulación del aire.
- Los productos a granel deben almacenarse en envases tapados y rotulados.
- No se guardarán en este ambiente materiales y equipos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

b) Almacenamiento de insumos refrigerados y congelados:

- Debe mantenerse la cadena de frío de los insumos que lo requieran.
- Los insumos refrigerados deben mantenerse a una temperatura inferior a 5° C.
- Los insumos congelados deben mantenerse a una temperatura inferior a -18° C.
- Los insumos congelados, los cuales se descongelen para su uso, no deberán nuevamente ser congelados.
- Para el control del frío los equipos deben disponer de termómetros de fácil lectura, colocados en un lugar visible y ser verificados periódicamente, llevándose un registro de las temperaturas.
- Los insumos se almacenarán de tal manera que se evite la contaminación y la transferencia de olores indeseables.
- Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento.

6.5.3. Procesamiento de crudos

Amasado: debe hacerse en superficie de material que no transmitan olores y contaminación a la masa, quedando prohibido el uso de superficies de madera. Las mismas deberán estar en perfecto estado de conservación e higiene. Si se utilizan sobrantes de masa, éstos han debido conservarse en refrigeración hasta su uso; los sobrantes de masa dejados al medio ambiente no deben ser utilizados sino desecharse.

Refinado o sobado: debe hacerse en equipos en buen estado de conservación e higiene, que no tengan restos de masa de operaciones anteriores. Los operarios deben estar con las manos higienizadas y con indumentaria limpia, de color claro en el que pueda apreciarse la condición de higiene y que cubra el cuerpo; la misma debe ser de uso exclusivo para la actividad.

Reposo o descanso: en cualquier momento del proceso en que la masa deba estar en reposo, debe estar cubierta con un protector de material de uso exclusivo en alimentos, que puede ser descartable o no; si no es de primer uso debe estar limpio y desinfectado.

División, armado o corte: en cualquier momento del proceso en que la masa deba ser cortada, los utensilios y equipos de corte deben ser de uso en la industria alimentaria, estar en perfecto estado de higiene y de uso, para evitar la presencia de peligros físicos y otra contaminación.

Estiba: la disposición de las piezas debe hacerse en bandejas de uso exclusivo y apropiado para la industria panificadora, que deben estar en perfecto estado de conservación e higiene. De utilizar superficies de madera, deberá garantizarse su mantenimiento, higiene y reposición adecuada.

Cámaras de fermentación: Las cámaras de fermentación deben estar limpias, con iluminación y ventilación apropiadas.

6.5.4. Procesamiento de cocidos

La cocción es una etapa en la que se disminuye el riesgo para la presencia de peligros biológicos y en la que debe evitarse el riesgo de contaminación cruzada con peligros físicos y



E. CRUZ

PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

químicos, por lo cual los hornos y equipos utilizados en la cocción, deben estar limpios, sin restos de cenizas.

Los elementos utilizados como combustibles, sean sólidos o fluidos, no deben originar ningún tipo de contaminación física o química a las masas en cocción que están en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión. La presencia de combustibles en la sala de cocidos debe ser estrictamente ceñida a las necesidades de uso y por ningún motivo se almacenará en ella, ni en ningún otro ambiente donde se manipulen alimentos.

Asimismo todo utensilio para retirar los productos cocidos de los hornos deben ser de material no tóxico, estar en buen estado de conservación y limpios.

6.5.5. Enfriado

El área donde se realiza el enfriado del producto debe ser exclusiva para tal fin, separada de las anteriores y mantenerse limpia y en perfecto estado de conservación. Se debe evitar el riesgo de contaminación cruzada por lo cual los manipuladores que laboran en esta área no pueden haber trabajado el producto crudo previamente; el personal debe cumplir con las condiciones de higiene y protección en forma rigurosa.

La sala de enfriado debe contar con la debida iluminación para realizar las verificaciones que sean necesarias y ventilación suficiente para el enfriado del pan conforme al estándar de la receta.

Los coches, anaqueles o similares deben estar en buen estado de conservación e higiene. Por ningún motivo se debe ubicar las bandejas sobre el piso.

6.5.6. Armado, terminado y decorado

Esta es un área crítica para la contaminación cruzada por los insumos que se utilizan para relleno y decoración, muchos de los cuales son potencialmente peligrosos y requieren cadena de frío, por lo que deben estar conservados previamente en refrigeración y sólo debe salir de la cadena de frío la cantidad que se va a utilizar, quedando prohibido el retorno a refrigeración. Los ingredientes de relleno y decoración que necesiten refrigeración y que estén expuestos a ambiente no refrigerado por más de dos horas, deben desecharse.

El ambiente o sala para estas operaciones debe estar aislada del área de crudos y de cualquier otra que favorezca el riesgo de una contaminación cruzada, debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación al igual que los materiales, equipos y utensilios.

Los manipuladores deben observar en forma rigurosa la higiene y la protección personal.

6.5.7. Almacenamiento de producto terminado

Los productos de panadería y pastelería, precisen o no cadena de frío, que no contengan aditivos para su conservación y cuya vida útil para consumo no supere las 48 horas podrán comercializarse envasados sin Registro sanitario.

Todo producto que requiera cadena de frío debe mantenerse en condiciones de refrigeración a temperaturas inferiores a los 5° C o en congelación a temperaturas de -18° C, según corresponda.

Los productos que requieran condiciones de conservación para un adecuado uso o consumo, éstas deberán ser indicadas en forma clara para el consumidor en el envase.

6.5.8. Almacenamiento de envases

Los envases destinados a los productos deben ser de uso exclusivo y de primer uso, quedando estrictamente prohibida la reutilización de cualquier envase.



PROYECTO
NTS N° -Minsa/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Los envases constituyen un riesgo para la contaminación cruzada del producto terminado, por lo cual deben almacenarse debidamente protegidos para evitar su contaminación, en un lugar exclusivo para tal fin, en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento.

El material de los envases debe ser de uso alimentario y exclusivo para tal fin, no deben transferir olores ni contaminación al alimento, quedando sujetos a la verificación por parte de la autoridad sanitaria.

6.5.9. Exhibición y expendio

a) De los ambientes

La sala o salas de exhibición y expendio, deben mantenerse en buen estado de conservación y en perfectas condiciones de higiene, igualmente los equipos, implementos y utensilios de uso en esta área.

Siendo que, por lo general, el área de exhibición y expendio tiene comunicación con la vía pública, los sistemas de cierre o división entre ésta área y la de producción deben estar lo más protegidos posible, para evitar la contaminación cruzada proveniente de la calle.

Se debe evitar la contaminación cruzada, por lo cual el área de comunicación entre la zona de producto terminado y las de exhibición y expendio (corredor, escalera, ascensor, etc.) debe mantenerse en perfecto estado de mantenimiento e higiene y ser utilizado exclusivamente para tal fin. Los consumidores por ningún concepto deben tener acceso a la sala o área de producción.

Los establecimientos donde solo se realice el expendio de los productos de panificación y pastelería sin estar vinculados operacionalmente con la producción, tales como autoservicios, bodegas, restaurantes, servicios de alimentación, entre otros, deben observar las mismas condiciones sanitarias establecidas para la exhibición y expendio que para aquellos vinculados operacionalmente.

b) De los productos

Los productos terminados no empacados, se exhibirán al público en dispositivos (anaqueles, estanterías, vitrinas, etc.) de material que no transmita olores ni contaminación a dichos productos terminados, los cuales deben estar en perfecto estado de conservación e higiene, y ubicados a no menos de 20 cm del piso. En el caso de productos terminados que requieran cadena de frío durante su exhibición, ésta debe ser mantenida a las temperaturas de refrigeración o congelación indicadas para el almacenamiento de producto terminado.

Los envases de expendio deben ser de primer uso y exclusivo para tal fin, debiéndose desechar todo envase que caiga al piso o esté dañado.

c) Atención al público

La zona de atención al público debe contar con espacio suficiente para permitir la circulación de los consumidores. Los equipos e implementos, tales como pinzas, balanzas, mesas de despacho, dispositivo para envases, entre otros, deben estar en perfecto estado de conservación e higiene.

El personal de atención al consumidor debe cumplir estrictas condiciones de higiene y utilizar vestuario de protección, así como observar las buenas prácticas de manipulación aplicadas en esta operación.

Se debe contar con un área exclusiva para la caja, separada del expendio de productos, para evitar al máximo el riesgo de contaminación cruzada con el dinero.

En el expendio con la modalidad de autoservicio debe asegurarse que no haya en su entorno expendio de productos alimenticios (carnes, pescados, etc.) u otros no alimenticios (artículos de limpieza y desinfección, etc.) que constituyan riesgo de contaminación cruzada.



PROYECTO
NTS N° -MINS/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Debe asegurarse que el consumidor disponga de implementos apropiados para el autoservicio del pan, tales como pinzas, paletas, bolsas, entre otros, e información sobre su responsabilidad de utilizarlos, tales como carteles, cartillas, mensajes, entre otros.

El expendio de los productos por parte del manipulador, sea en un establecimiento o desde un vehículo tipo triciclo o similar en la modalidad de expendio a domicilio, debe hacerse utilizando implementos apropiados como pinzas o cucharón que impidan que el manipulador contacte con el producto.

Las Municipalidades podrán autorizar el expendio de pan en la vía pública siempre y cuando se garanticen las condiciones sanitarias adecuadas. No se expenderá pan y productos de la panificación en general, directamente sobre el piso y expuesto a riesgos de contaminación.

6.6. Transporte y distribución

El transporte para la distribución de los productos hacia los establecimientos de expendio y el reparto a domicilio, debe hacerse en vehículos (camioneta, triciclo, moto, u otros) destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y estar en perfecto estado de conservación e higiene.

En el caso de los productos que requieren cadena de frío, el vehículo debe estar acondicionado a las temperaturas de almacenamiento de producto terminado.

El expendio en la modalidad ambulatoria (triciclo, moto o similar) podrá realizarse siempre y cuando esté autorizado por la Municipalidad y de estarlo, la procedencia del producto debe ser de establecimientos debidamente autorizados y que cumplan las condiciones sanitarias establecidas en la presente Norma. Dicho expendio deberá realizarse en contenedores de material resistente, de superficie lisa y limpia, en perfecto estado de conservación e higiene, que no transmita olores ni contaminación a los productos.

6.7. Condiciones sanitarias de equipos y utensilios

Los implementos, utensilios y equipos asignados a un área determinada para operaciones específicas, deben ser de uso exclusivo en dicha área.

Los equipos y utensilios que se empleen en las panaderías y pastelerías, deben estar fabricados de materiales resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, ni impregnen a los alimentos de olores o sabores desagradables; que no sean absorbentes; que sean capaces de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Deben estar diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección. La instalación del equipo fijo debe permitir su limpieza adecuada.

Las superficies de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores, entre otros y de equipos y de utensilios deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas para facilitar su higienización y desinfección, manteniéndose en buen estado de conservación e higiene.

Todo equipo debe contar y tener disponible un manual de operación, mantenimiento y limpieza, que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.

El lavado y desinfección se debe realizar vía procedimientos manuales o automáticos y con una frecuencia que aseguren la adecuada eliminación de residuos y desinfección de los mismos. Una vez lavados y desinfectados deben guardarse en un lugar limpio y seco a no menos de 0.20 m. del piso y protegidos hasta su próximo uso.

6.8. Requisitos sanitarios de los manipuladores

a) Salud del Personal



E. CRUZ S.

PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

El dueño y el administrador del establecimiento son responsables de que los manipuladores de alimentos que trabajan en dicho local, lo hagan en buen estado de salud, ejerciendo la vigilancia que asegure tal fin.

Está prohibido que el personal que padece enfermedades infecto contagiosas, procesos diarreicos, procesos respiratorios agudos, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, tenga contacto con los alimentos.

b) Higiene

Los manipuladores de alimentos deben mantener una rigurosa higiene personal, no fumar ni comer durante las operaciones con alimentos, tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales, limpias y desinfectadas antes de entrar en contacto con los alimentos. La higiene de las manos debe hacerse también inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos, después de toser o estornudar, de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo, después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados y todas las veces que sea necesario.

c) Vestimenta

Los manipuladores de alimentos del área de producción deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello, tener calzado apropiado y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas que se requiera, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector nasobucal y guantes. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerse limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable, caso en el cual sólo se utilizará sólo una vez.

El personal de las áreas de exhibición y expendio debe usar ropa protectora del cuerpo y cabello, mantenida en buen estado de conservación e higiene.

Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar vestimenta de color diferente a los de la zona de producción de alimentos y tener calzado impermeable.

d) Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad del dueño o el administrador del establecimiento, tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Esta capacitación debe incluir como mínimo temas relacionados a la contaminación de alimentos, Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a los productos de panificación, Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura en Panadería, Programas de Higiene y Saneamiento, sistema HACCP aplicado a Panaderías y Pastelerías, manejo de fichas de control y aplicación de la presente Norma Sanitaria.

Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses o antes si la administración lo considera pertinente y los registros de las mismas deben estar disponibles cuando la autoridad sanitaria lo requiera.

6.9. De la vigilancia sanitaria

Los productos de panificación envasados sujetos a Registro Sanitario que requieren utilización de aditivos para prolongar su vida útil que permitan su comercialización en anaqueles por periodos superiores a las 48 horas, son considerados alimentos fabricados o elaborados industrialmente y quedan, conforme a la legislación sanitaria vigente, bajo la vigilancia sanitaria del Ministerio de Salud a través de la DIGESA.

Los establecimientos que elaboran productos de panificación de expendio directo al público desde el propio local y para consumo dentro de las 48 horas, son considerados alimentos elaborados y quedan, conforme a la legislación sanitaria vigente, bajo la vigilancia sanitaria de las Municipalidades.



PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA – V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

La vigilancia sanitaria que realiza la autoridad sanitaria competente puede responder a una supervisión del cumplimiento de la norma sanitaria o vigilancia posterior al otorgamiento del Registro Sanitario, a un proceso de rastreabilidad por alerta sanitaria, a la verificación ante quejas o denuncias, a operativos con el Ministerio Público, a eventos epidemiológicos, entre otros motivados por situaciones de riesgo para la salud de los consumidores.

En todos los casos la vigilancia sanitaria será realizada por personal inspector sanitario, debidamente acreditado e identificado como representante de la autoridad sanitaria competente, a quien se le deberá facilitar el ingreso, la información y registros relacionados a la vigilancia sanitaria, toma de muestras de ser el caso, que permitan el cumplimiento de su labor.

Los inspectores sanitarios, deben cumplir las mismas condiciones de higiene y vestimenta adecuada que los manipuladores para ingresar a las áreas de producción.

La inspección sanitaria constará en acta, la misma que debe ser firmada por el intervenido, debidamente identificado, a quien se le entregará una copia. En caso que el intervenido se niegue a firmar dicha acta, se dejará constancia del hecho en la misma, lo cual no invalida el acta.

Los plazos que debe cumplir el establecimiento evaluado para el levantamiento de observaciones, que no impliquen riesgo para la inocuidad de los alimentos, deben ser concordados con el representante del establecimiento dentro de los propuestos por la autoridad sanitaria.

6.10. Del control sanitario

Toda fábrica y establecimiento de elaboración de productos de panificación debe efectuar el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora, el cual deberá sustentarse en la aplicación de los Principios Generales de Higiene establecidos en la presente norma sanitaria y adicionalmente, para el caso de fábricas, al establecimiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), debiendo cumplir en este caso, la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas", aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, o la que haga sus veces.

Los controles para verificar la correcta aplicación de los principios generales de higiene deben realizarse con una frecuencia de por lo menos cada 15 días y los controles microbiológicos y físico químicos de alimentos y microbiológicos para superficies, con una frecuencia de por lo menos cada 6 meses y sustentarse para el caso de alimentos a lo dispuesto en los criterios de calidad sanitaria e inocuidad de la presente norma y cuando corresponda a superficies vivas (manos de los operarios) e inertes (equipos y utensilios), aplicar la "Guía Técnica para Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas", aprobada mediante Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, o la que haga sus veces.

Los ensayos analíticos, podrán realizarse en cualquier laboratorio acreditado por el Indecopi o de entidades públicas o privadas (de municipalidades, de universidades, de la misma empresa, del gobierno regional, del Ministerio de Salud, etc.). Los registros de dichos controles estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente a su solicitud.

6.11. De la información

La información generada por el establecimiento entorno a la aplicación de la presente norma sanitaria debe ser adecuadamente registrados y ordenados de tal manera que permitan orientar la toma de decisiones para las mejoras y correcciones sanitarias, debiendo estar disponibles a solicitud de la autoridad sanitaria competente durante la vigilancia sanitaria. El mantenimiento de la información tendrá una duración mínima de seis (06) meses.

6.12. Certificación Sanitaria

Los establecimientos de fabricación de productos de panificación, a solicitud de parte, podrán solicitar a la autoridad sanitaria de nivel nacional (DIGESA) o regional (DIRESA) un Certificado



E. CRUZ

PROYECTO
NTS N° -Minsa/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

de Prácticas de Higiene que incluye las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) establecidos en la presente norma.

Para el caso de establecimientos de elaboración y expendio, como panaderías y pastelerías, la certificación podrá ser otorgada por las Municipalidades que tengan una organización funcional para la vigilancia sanitaria de alimentos debidamente implementada y con personal profesional inspector sanitario de alimentos, capacitado en temas de inocuidad alimentaria.

La certificación de Prácticas de Higiene otorgada por la autoridad sanitaria que corresponde según el tipo de establecimiento, podrá ser considerada por la Municipalidad como uno de los requisitos previos para el funcionamiento de un establecimiento.

Los establecimientos con implementación del sistema HACCP están sujetos a la certificación que la norma específica dispone sobre validación del Plan HACCP.

6.13. De los derechos de los consumidores

Las autoridades sanitarias competentes dispondrán de mecanismos efectivos que faciliten la atención de reclamos y que orienten al consumidor sobre las condiciones y requisitos sanitarios que deben cumplir los proveedores y los productos que adquieren para su consumo.

Toda persona natural o jurídica podrá denunciar ante las autoridades competentes aquellos hechos que considere contrarios a la presente norma sanitaria, debiendo dar a conocer los hechos, indicios, circunstancias y evidencias que permitan a la autoridad sanitaria su comprobación para la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones que correspondieran. Dicha autoridad está en la obligación de emitir el pronunciamiento en respuesta al denunciante debidamente identificado.

6.14. De las infracciones

Se consideran infracciones a la presente norma sanitaria las siguientes:

- Fabricar, elaborar, expender productos de panadería y pastelería no aptos para consumo humano.
- Distribuir y expender productos sin Registro Sanitario si lo requieren para su comercialización.
- Distribuir y expender en envases sucios, reutilizados y/o no aptos para su uso con alimentos.
- Almacenar, exhibir productos que requieran temperaturas de refrigeración (menores de 5°C) o congelación (- 18°C) fuera de estas condiciones.
- Exhibir productos que deben consumirse dentro de las 48 horas por tiempos mayores.
- Tener presencia de indicios y/o evidencias de insectos y roedores en cualquier zona o ambientes del establecimiento.
- Tener presencia de aguas residuales y/o residuos sólidos en las zonas o áreas de los procesos productivos, de distribución, exhibición y/o expendio.
- Utilizar equipos y utensilios mal conservados y/o sucios.
- Almacenar productos tóxicos con alimentos.
- Utilizar vehículo para el transporte o distribución de los productos sucios, mal conservados, con presencia o indicios de vectores.
- Incumplir con la aplicación de las Buenas Prácticas en el proceso productivo, de distribución y expendio.
- No mantener las condiciones de saneamiento básico en el establecimiento.
- Tener personal manipulador operando alimentos con heridas infectadas y/o enfermo.
- Tener personal manipulador que incumple con las prácticas de higiene y/o vestimenta.
- Tener personal manipulador que no esté capacitado.
- Impedir el desarrollo de las inspecciones sanitarias y/o las toma de muestras.
- Agredir verbal y/o físicamente al inspector sanitario
- No realizar los controles sanitarios para verificar el cumplimiento de los principios generales de higiene.
- No contar con registros de los controles.



PROYECTO
NTS N° -Minsa/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

- Proporcionar información falsa al consumidor sobre las condiciones sanitarias de los productos y/o del establecimiento.

7. RESPONSABILIDADES

En el nivel nacional, el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) tiene la responsabilidad de la difusión de la presente Norma Sanitaria a las Direcciones de Salud de Lima y a las Direcciones Regionales de Salud o las que hagan sus veces en el ámbito regional. Así mismo tiene la responsabilidad de la supervisión de su aplicación, y de brindar asistencia técnica para su implementación.

En el nivel regional, las Direcciones Regionales de Salud (DIRESA) o la que haga sus veces, y las Direcciones de Salud de Lima, a través de sus áreas de higiene alimentaria tienen la responsabilidad de la difusión y supervisión de la aplicación de la presente Norma Sanitaria en el ámbito de su competencia.

En el nivel local, las Municipalidades tienen la responsabilidad de la difusión y supervisión de la aplicación de la presente norma sanitaria en el ámbito de su competencia.

Además coordinarán en el nivel local, con las Municipalidades, para las actividades de difusión y supervisión de la aplicación de la presente norma sanitaria en el ámbito de su competencia.

8. DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Las Municipalidades, en cumplimiento de la presente norma sanitaria del Ministerio de Salud, establecerán las disposiciones que sean necesarias para la implementación de la vigilancia sanitaria, de las autorizaciones de funcionamiento, de la certificación sanitaria y de la tipificación de las infracciones y establecimiento de las sanciones.

Segunda.- La DIGESA establecerá los procedimientos para otorgar a solicitud de parte la Certificación de Prácticas de Higiene

Tercera.- La DIGESA propondrá la actualización de las Fichas de evaluación sanitaria de los anexos de la presente norma sanitaria, cuando lo considere necesario.

Cuarta.- La Ficha de Evaluación Sanitaria se constituye en un Acta del proceso de inspección sanitaria, la misma que deberá ser firmada por la Autoridad sanitaria representada por el inspector sanitario que realiza la inspección, por el representante de la empresa y el responsable del control de calidad u otro designado por la empresa. La negativa por parte de los representantes o designados por la empresa para la firma del Acta no invalida la misma.

Quinta.- La entrada en vigencia de la presente norma es de ciento ochenta días (180) días calendario desde su publicación con el propósito de facilitar a las panaderías y pastelerías su implementación.

9. ANEXOS

ANEXO N° 1: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE FÁBRICAS DE PANIFICACIÓN

ANEXO N° 2: FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE PANADERÍAS Y PASTELERÍAS



PROYECTO
 NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
 NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

ANEXO N°1

FICHA DE EVALUACIÓN SANITARIA DE FÁBRICAS DE PANIFICACIÓN

I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN

II. INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

En la ciudad de, siendo las horas del día del mes del año, el inspector de la DIGESA, DESA, UTES, RED, efectuó una inspección a la empresa abajo mencionada a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y verificar la veracidad de la información declarada en el trámite de obtención del Registro Sanitario de alimentos, en conformidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062 y su reglamento, Decreto Supremo N° 034-2008-AG y la regulación sanitaria sobre alimentos vigente.

Nombre o razón social: RUC:

Responsable del establecimiento:

Cargo:

Responsable de control de calidad:

Formación:

Productos fabricados en el establecimiento:

Productos	Registro Sanitario		Número y Codificación	Fecha de Emisión	Fecha de expiración
	Si	No			



PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

La información de la empresa, corresponde a lo declarado en el trámite de Registro Sanitario (Nombre de la empresa, RUC, dirección de la empresa, dirección de la fábrica, etc) <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se han modificado o cambiado los datos y condiciones declaradas para la obtención del Registro Sanitario, sin haberlo comunicado <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Consignan en el rotulado de los envases un código de Registro Sanitario que no corresponde al producto registrado <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Cuentan con laboratorio propio para la emisión de su certificado de calidad y cuentan con un responsable del Área de Control de calidad <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Fabrican, almacenan y/o comercializan productos sin Registro Sanitario <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
El rotulado contiene la siguiente información: Nombre del producto, declaración de ingredientes, nombre y dirección del fabricante, nombre, razón social y dirección del importador (de ser el caso), código de Registro Sanitario, lote, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, peso neto, entre otros <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO (si falta alguno de estos datos se considera "NO")
Se ha adicionado al rotulado información que pueda confundir al usuario (no declarada) como beneficios adicionales del producto como propiedades de uso en salud <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
OTRAS OBSERVACIONES A LAS DECLARACIONES REALIZADAS

III. REQUISITOS PREVIOS PARA LA INSPECCIÓN

SI NO CUENTA CON ESTOS REQUISITOS PREVIOS LA INSPECCIÓN SANITARIA NO SE PUEDE REALIZAR DEBIENDO CONSIGNARSE EN "OBSERVACIONES".

1. El establecimiento se encuentra procesando.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
2. La construcción e instalación del establecimiento está debidamente concluida y equipada	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO



PROYECTO
NTS N° -Minsa/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

IV. EVALUACIÓN SANITARIA

N°	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
1. INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ESTABLECIMIENTO				
1.1	El acceso y entorno del establecimiento se encuentra pavimentado y está en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
1.2	Cuentan con un sistema para la desinfección de los vehículos que ingresan al establecimiento.			
1.3	La ubicación del establecimiento cumple con la condición de no tener riesgo de contaminación cruzada por causa de algún establecimiento o actividad próxima que genera contaminación.			
1.4	El establecimiento es exclusivo para la actividad que realiza.			
1.5	Existen conexiones del establecimiento con otros ambientes o locales incompatibles a la producción de alimentos.			
1.6	El acceso a las zonas de proceso, almacenes, SS.HH y otros ambientes se encuentra pavimentado y está en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
1.7	Los ambientes para el proceso son amplios y permite el flujo adecuado de personal, materias primas y equipos rodantes; si es no, especificar la etapa del proceso.			
1.8	Las salas de proceso, están cerradas y protegidas (ventanas, puertas y/o otras aberturas) contra el ingreso de vectores (insectos, roedores, aves, entre otros).			
1.9	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables, son de material sanitario, y estén en buen estado de mantenimiento y limpieza. Indicar materiales:.....			
1.10	La iluminación es suficiente para las operaciones que se realizan y las luminarias se encuentran debidamente protegidas e higienizadas, en buen estado de mantenimiento. Si es no, indicar las zonas.			
1.11	La ventilación es adecuada y evita que se forme condensaciones de vapor de agua e impide el flujo del aire de la zona sucia a la zona limpia. Si es no, indicar las zonas.			
1.12	Cuentan con almacén exclusivo para producto final, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, cerrado y protegido (ventanas, puertas y/o otras aberturas) contra el ingreso de vectores (insectos, roedores, aves, entre otros).			
1.13	Cuentan con almacén para material de empaque; y los			



PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

N°	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
	materiales se encuentran almacenados de manera adecuada y rotulados			
1.14	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza, en un ambiente separado de los ambientes donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			
1.15	Los pisos, paredes y techos de los almacenes son de fácil higienización. Los mismos se mantienen en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza; si es no, especificar.			
1.17	En las zonas de proceso, almacenes, SS.HH y otros ambientes Existen uniones a media caña entre piso – pared; si es no especificar.			
1.18	Cuentan con SSHH, es adecuada la relación de aparatos sanitarios con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres); marcar: <ul style="list-style-type: none"> • De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorios, 1 ducha • De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 duchas • De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 2 urinarios, 5 lavatorios, 3 duchas • De 50 a 100 personas: 5 inodoros, 4 urinarios, 10 lavatorios, 6 duchas • Más de 100 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas 			
1.19	Los servicios higiénicos cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos.			
1.20	La ventilación de los SSHH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambiente donde se manipulan alimentos.			
1.21	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, con número adecuado de casilleros y están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
1.22	Cuentan con un laboratorio equipado en el establecimiento para realizar los análisis respectivos o los realizan en un laboratorio debidamente acreditado o autorizado (verificar registros) Indicar tipo de análisis que se realizan: Sensoriales:..... Físico químicos:..... Microbiológicos:.....			
2. DE LA APLICACIÓN DE LAS BPM				
2.1	Cuenta con manual de BPM, debidamente firmado por los responsables del control de calidad. Indicar fecha de la última revisión			
2.2	Las materias primas, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de material no absorbente, cuyo nivel inferior está a no menos de 0,20 m del piso, a 0,60 m del techo, y a 0,50 m o más entre filas de rumas y paredes y se encuentran en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			



PROYECTO
 NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
 NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

2.3	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS-primeros en entrar, primeros en salir), las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y Registro Sanitario vigente.			
N°	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
2.4	Cuentan con un procedimiento de control de proveedores, así como el registro de proveedores actualizado, indicando la frecuencia en que éstos son evaluados.			
2.5	Cuentan con registros de especificaciones técnicas y certificados de análisis de cada lote de materias primas e insumos, hojas de control de materias primas e insumos, así como los documentos que identifiquen su procedencia.			
2.6	El ingreso a la sala de proceso cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable, jabón desinfectante y/o gel desinfectante y sistema de secado de manos) y calzado (esponja o felpudo desinfectante) operativos.			
2.7	Se observó durante la inspección la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación por parte del personal.			
2.8	Las áreas o ambientes se encuentran adecuadamente señalizados, con avisos referidos a buenas prácticas de manufactura (Ej: obligatoriedad de lavarse las manos, uso completo del uniforme, etc.)			
2.9	Los operarios son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro).			
2.10	Realizan un control diario de la higiene y de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia para ambos casos:			
2.11	Realizan un control médico completo (incluyendo análisis clínicos de sangre, heces y esputo) en forma periódica: Personal operario frecuencia no mayor a 6 meses..... Demás personal frecuencia no mayor a 12 meses..... Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro autorizado por el MINSA (indicar)			
2.12	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha:, temas principales Frecuencia:..... Indicar si el personal que dicta la capacitación es interno y/o externo.....			
2.13	Efectúan la calibración de equipos e instrumentos. La respuesta positiva implica que cuentan con registros (Indicar última fecha). Indicar instrumentos sujetos a calibración, frecuencia y método:			



PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

2.14	<p>Es probable que se produzca contaminación cruzada en alguna etapa del proceso. Si la respuesta es SI, indicar si es por:</p> <p><input type="checkbox"/> equipos rodantes o personal</p> <p><input type="checkbox"/> proximidad de SSHH a la sala de proceso</p> <p><input type="checkbox"/> el diseño de la sala / flujo</p> <p><input type="checkbox"/> el uso de sustancias tóxicas (limpieza, desinfección, etc)</p> <p><input type="checkbox"/> disposición de residuos sólidos</p> <p><input type="checkbox"/> vectores (animales, insectos, heces roedores, etc.)</p> <p><input type="checkbox"/> otros. Indicar :</p>		
2.15	Los controles establecidos son suficientes para evidenciar que los procesos de fabricación se encuentran bajo control.		
2.16	El producto final es almacenado en tarimas o estantes de superficie no absorbente y cumplen con los requisitos descritos en el ítem 2.2.		
3. DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)			
3.1	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión.....		
3.2	El Programa incluye procedimientos de: Limpieza y desinfección de ambientes, equipos y utensilios.		
3.3	Los registros de la higienización de ambientes, equipos y utensilios se encuentran al día.		
3.4	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo)		
3.5	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización), utilizan sistemas preventivos (insectocutores, ultrasonidos), indicar frecuencia Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.		
3.6	El establecimiento tiene un plano que señale los lugares donde están colocadas las trampas y cebos para el control de roedores. Verificar in situ.		
3.7	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):		
3.8	Los servicios higiénicos (aparatos sanitarios, accesorios y ambiente en general) se encuentran en buen estado de		



E. CRUZ S.

PROYECTO
NTS N° -Minsa/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

	mantenimiento y limpieza.			
3.9	El agua procede de la red pública y el abastecimiento es el adecuado (cantidad) para la actividad.			
3.10	En el caso de que el agua no proceda de una planta de tratamiento, indicar procedencia análisis efectuados y el tratamiento que ésta recibe			
N°	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
3.11	Si controlan el nivel de cloro libre residual; indicar la frecuencia de determinación: Durante la inspección el nivel de cloro residual en el agua de la sala de proceso fue de:			
3.12	Las condiciones de almacenamiento de agua son adecuadas. Los depósitos (cisternas y/o tanques) se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Indicar material:			
3.13	Se realiza algún tipo de tratamiento al agua potable que se utiliza para el proceso. Indicar:			
3.14	Se realiza algún tipo de tratamiento al agua que se utiliza para la higienización de planta. Indicar:.....			
3.15	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad de agua utilizada mediante análisis microbiológicos y físico químicos (verificar cumplimiento por medio de los registros y según cronograma establecido)			
3.16	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
3.17	Las salas de proceso cuentan con contenedores para la disposición de residuos sólidos en cada zona, y se encuentran <u>protegidos</u> en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
3.18	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.19	Los ambientes se encuentran libres de materiales ajenos a la actividad y equipos en desuso.			
3.20	Cuentan con un Programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			



E. CRUZ

PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI
N° Coleg.		N° Coleg.



E. CRUZ S.

ANEXO N° 2

ACTA FICHA PARA LA INSPECCIÓN SANITARIA DE PANADERÍAS Y PASTELERÍAS

I. GENERALIDADES DE LA INSPECCIÓN

En la ciudad de, siendo las horas del día del mes del año, el inspector de la Municipalidad de, de la Región, efectuó una inspección sanitaria al establecimiento del rubro "panadería y pastelería" abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento y de los productos alimenticios que elabora, en conformidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, Decreto Supremo N° 007-98 SA, la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062 y su Reglamento, Decreto Supremo N° 034-2008-AG y la Norma sanitaria para panaderías y pastelerías.



INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

E. CRUZ S

Nombre o razón social:			RUC:		
Ubicación:					
Distrito:		Provincia:		Departamento:	
Responsable del establecimiento:					
Cargo:					
Responsable del control de calidad:					
N° de manipuladores:		hombres <input type="text"/>	mujeres <input type="text"/>	TOTAL <input type="text"/>	
Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente expedido por al DIGESA: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO					
Indicar fecha de vencimiento:					
Otras observaciones:					
.....					
.....					
.....					
.....					

PROYECTO
NTS N° -Minsa/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

III. EVALUACIÓN SANITARIA

N°	ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
1.	UBICACIÓN, ESTRUCTURA E INSTALACIONES GENERALES			
1.1	Alejado de fuentes de contaminación (basura, humos, polvo,)			
1.2	Uso exclusivo para la actividad			
1.3	Existen conexiones del establecimiento con otros ambientes o locales incompatibles a la producción de alimentos.			
1.4	Disponen de superficie adecuada a su volumen de producción.			
1.5	Paredes, techos y pisos de materiales de fácil de limpieza se hallan en buen estado de conservación y limpios			
1.6	Ventilación natural o artificial adecuada a la capacidad y volumen de producción.			
1.7	Iluminación adecuada para la actividad (suficiente y debidamente protegida).			
1.8	El acceso a las zonas de proceso, almacenes, SS.HH y otros ambientes se encuentra pavimentado y está en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
1.9	Los ambientes para el proceso son amplios y permite el flujo adecuado de personal, materias primas y equipos rodantes; si es no, especificar la etapa.			
1.10	Las salas de proceso, están cerradas y protegidas (ventanas, puertas y/o otras aberturas) contra el ingreso de vectores (insectos, roedores, aves, entre otros).			
1.11	En las zonas de proceso, almacenes, SS.HH y otros ambientes existen uniones a media caña entre piso – pared; si es no, especificar.			
1.12	Cuentan con almacén para material de empaque; se encuentran almacenados de manera adecuada y rotulados			
2.	AGUA			
2.1	El agua procede de la red pública y el abastecimiento es el adecuado (cantidad) para la actividad.			
2.2	En el caso de que el agua no proceda de la red pública Indicar procedencia análisis efectuados y el tratamiento que ésta recibe			



E. CRUZ S.

PROYECTO
NTS N° -MINSADIGESA – V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

N°	ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
2.3	Si controlan el nivel de cloro libre residual; indicar la frecuencia de determinación: Durante la inspección el nivel de cloro residual en el agua de la sala de proceso fue de:			
2.4	Las condiciones de almacenamiento de agua son adecuadas. Los depósitos (cisternas y/o tanques) se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza. Indicar material:			
2.5	Se utiliza la misma calidad de agua para el procesamiento de alimentos (incluido higiene de equipos y utensilios) que para la limpieza del establecimiento.			
2.6	Cuentan con un plan de monitoreo de la calidad de agua que utilizan. (verificar cumplimiento por medio de los registros y según cronograma establecido)			
3.	DESAGÜE Y RESIDUOS SÓLIDOS			
3.1	Cuenta con un sistema de evacuación de aguas residuales a la red pública operativo			
3.2	Los puntos de evacuación de aguas residuales se hallan protegidos y permiten el flujo sin producir aniego o rebose.			
3.3	Cuentan con un procedimiento de manejo de residuos sólidos, donde se indique la frecuencia de recojo, horarios, rutas de evacuación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.			
3.4	Las salas de proceso cuentan con contenedores para la disposición de residuos sólidos en cada zona, y se encuentran <u>protegidos</u> en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
3.5	Existe un contenedor principal para el acopio de residuos sólidos en adecuadas condiciones de mantenimiento e higiene, tapado y ubicado lejos de los ambientes de producción. Indicar frecuencia de recojo:			
3.6	Los ambientes se encuentran libres de materiales y equipos en desuso, ajenos a la actividad.			
4.	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIO PARA EL PERSONAL			
4.1	Los SSHH están operativos y la relación de aparatos sanitarios es adecuada con respecto al número de personal y género (hombres y mujeres); marcar lo observado: • De 1 a 9 pers.: 1 inodoro, 1 urinario, 2 lavatorio, 1 ducha • De 10 a 24 pers.: 2 inodoros, 1 urinario, 4 lavatorios, 2 ducha • De 25 a 49 pers.: 3 inodoros, 2 urinario, 5 lavatorios, 3 duchas • Más de 50 pers.: 1 unidad adicional por cada 30 personas			



PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

N°	ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
4.2	Los servicios higiénicos cuentan con un gabinete de higienización para el lavado, secado y desinfección de manos.			
4.3	La ventilación de los SS.HH. es adecuada y permite la evacuación de olores y humedad sin que ello genere riesgo de contaminación cruzada hacia los ambiente donde se manipulan alimentos.			
4.4	Los vestuarios y duchas se encuentran separados de los servicios higiénicos, con número adecuado de casilleros y están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
5.	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO			
5.1	Cuentan con un Programa de Higiene y Saneamiento actualizado. Indicar fecha de la última revisión			
5.2	El Programa incluye procedimientos de: Limpieza y desinfección de ambientes, equipos y utensilios.			
5.3	Los registros de la higienización de ambientes, equipos y utensilios se encuentran al día.			
5.4	Cuentan con un Programa de mantenimiento preventivo de equipos e incluye el cronograma respectivo. Los registros se encuentran al día.			
5.5	Realizan la verificación de la eficacia del programa de higiene y saneamiento, mediante análisis microbiológico de superficies, equipos y ambientes (verificar si cuenta con un cronograma y si éste se está cumpliendo)			
5.6	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias (heces, orina, manchas en las paredes, senderos, etc.) en almacenes, sala de proceso y exteriores. En caso de encontrar evidencias, indicar el la(s) área(s):			
5.7	Los ingresos al establecimiento cuentan con sistemas que previenen el ingreso de vectores.			
5.8	Cuentan con un programa de control de plagas operativo, es decir con registros al día (desinfección, desinsectación, desratización), indicar la frecuencia del control Indicar si los insecticidas y rodenticidas utilizados son autorizados por el MINSA.			
5.9	El establecimiento tiene un plano que señale los lugares donde están colocadas las trampas y cebos para el control de roedores, en el caso de utilizarlos. Verificar in situ.			
5.10	Cuentan con almacén exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza en un ambiente separado de los ambiente donde se manipulan alimentos o envases. Los productos están en sus envases originales y convenientemente rotulados.			



PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

6. APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA				
N°	ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
6.1	Cuenta con Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), debidamente firmado por los responsables del control de calidad. Indicar fecha de la última revisión			
6.2	Efectúan la calibración de equipos e instrumentos. La respuesta positiva implica que cuentan con registros. Indicar última fecha: Indicar instrumentos sujetos a calibración frecuencia: y método:			
6.3	Las materias primas, insumos y envases son estibados en tarimas (parihuelas), anaqueles o estantes de material no absorbente, cuyo nivel inferior está a no menos de 0,20 m del piso, a 0,60 m del techo, y a 0,50 m o más entre filas de rumas y paredes, y están en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza.			
6.4	Los registros del almacén (Kardex) evidencian una adecuada rotación de inventarios (PEPS-primeros en entrar, primeros en salir), las materias primas e insumos presentan fechas de vencimiento y aquellas que requieren Registro Sanitario, éste se halla vigente.			
6.5	Cuentan con un procedimiento de control de proveedores, así como el registro de proveedores actualizado, indicando la frecuencia en que éstos son evaluados.			
6.6	El ingreso a la sala de proceso cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua potable, jabón desinfectante y/o gel desinfectante y sistema de secado de manos) y calzado (esponja o felpudo desinfectante) operativos.			
6.7	Utilizan harina fortificada y libre de bromato			
6.8	Se observó durante la inspección la aplicación de BPM por parte del personal.			
6.9	Las áreas o ambientes se encuentran adecuadamente señalizados, con avisos referidos a buenas prácticas de manufactura (Ej: obligatoriedad de lavarse las manos, usar uniforme completo, etc.)			
6.10	Los operarios son exclusivos de cada área y se encuentran en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal, uniformados (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro).			
6.11	Realizan un control diario de la higiene y de signos de enfermedad infectocontagiosa del personal. Esto se encuentra registrado. Indicar última fecha y frecuencia para ambos casos:			



E. CRUZ S.

PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA - V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

N°	ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
6.12	Realizan un control médico completo (incluyendo análisis clínicos de sangre, heces y esputo) en forma periódica: Personal operario frecuencia no mayor a 6 meses..... Demás personal frecuencia no mayor a 12 meses..... Este control es realizado por un Hospital () Centro de Salud () u otro autorizado por el MINSA (indicar)			
6.13	Cuentan con registros de capacitación del personal. Indicar última fecha:, temas principales			
6.14	Frecuencia:..... Indicar si el personal que dicta la capacitación es interno y/o externo.....			
6.14	Los controles establecidos son suficientes para evidenciar que los procesos de fabricación se encuentran bajo control.			
6.15	El producto final es almacenado en tarimas o estantes de superficie no absorbente y cumplen con los requisitos descritos en el ítem 6.3			
6.16	Los productos que lo requieren, se mantienen a temperaturas de refrigeración (5°C o menos) o congelación (-18°C).			
6.17	Es probable que se produzca contaminación cruzada en alguna etapa del proceso. Si la respuesta es Sí, indicar si es por: <input type="checkbox"/> equipos rodantes o personal <input type="checkbox"/> proximidad de SSHH a la sala de proceso <input type="checkbox"/> el diseño de la sala / flujo <input type="checkbox"/> el uso de sustancias tóxicas (limpieza, desinfección, etc) <input type="checkbox"/> disposición de residuos sólidos <input type="checkbox"/> vectores (animales, insectos, heces roedores, etc.) <input type="checkbox"/> otros. Indicar:			
6.18	Equipos y utensilios son fácilmente desmontables de material sanitario y propios para la actividad. Indicar materiales:.....			
6.19	Equipos y utensilios están en buen estado de mantenimiento y limpieza.			
6.20	Superficies de trabajo lisas, limpias y en buen estado de mantenimiento			
6.21	Los elementos utilizados como combustibles o su combustión, no originan contaminación física o química a las masas en cocción.			



PROYECTO
NTS N° -MINSA/DIGESA – V.01
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

7 ATENCIÓN AL PÚBLICO				
N°	ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES
7.1	La zona de atención al público permite la circulación de los consumidores.			
7.2	En el expendio autoservicio no hay riesgo de contaminación cruzada.			
7.3	Los implementos, tales como pinzas, balanzas, mesas de despacho, dispositivo para envases, entre otros, están en buen estado de mantenimiento y limpieza y a disposición suficiente del público.			
7.4	El consumidor dispone de implementos apropiados para el autoservicio del pan, tales como pinzas, paletas, bolsas, entre otros,			
7.5	El público dispone de información sobre su responsabilidad de utilizar adecuadamente los utensilios para el autoservicio.			
7.6	El área de la caja está separada del expendio de productos, para evitar al máximo el riesgo de contaminación cruzada con el dinero.			
7.7	En caso que el establecimiento cuente con triciclos para expendio a domicilio, éstos están limpios y en buen estado de conservación.			
7.8	De tratarse de un establecimiento con atención de consumo directo al público cuenta con servicios higiénicos operativos en adecuado número para cada género (marcar lo observado): Menos de 60 pers: 1 inodoro, 1 urinario, 1 lavatorio De 61 a 150 pers (*): 2 inodoros, 2 urinarios, 1 lavatorio Más de 150 personas: 1 servicio adicional por cada 100 personas. (*) adiciona 1 servicio higiénico para minusválidos			
IV. DEL SISTEMA HACCP				
Si la empresa cuenta con el Sistema HACCP implementado se aplicará el Acta de validación del Plan HACCP según la "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas", aprobada por Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.				
V. OTRAS OBSERVACIONES				



