

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA



### **MEMORIA INSTITUCIONAL 2022**

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria Calle Las Amapolas N°350, Urb. San Eugenio-Lince Teléfono: 631-4430

www.digesa.minsa.gob.pe

### Equipo de Gestión

José David Ramos Rico Director General

José Luis Villanueva Villanueva

Director Ejecutivo de Control y Vigilancia

Jorge Omar Machuca Maldonado

Director Ejecutivo de Fiscalización y Sanción

Naren Takur Vivanco Quino

Director Ejecutivo de Certificaciones y Autorizaciones

### Redacción

Unidad de Comunicaciones y Relaciones Públicas

### Diseño y diagramación

Unidad de Comunicaciones y Relaciones Públicas



### **DIGESA**

















### **MEMORIA INSTITUCIONAL 2022**

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA

### **CONTENIDO:**

TALLERES MACRORREGIONALES	1
APLICACIÓN DE FICHA DE SALUD AMBIENTAL E INOCUID EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS	
CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA	4
CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES	32
FISCALIZACIÓN Y SANCIÓN	38
ASUNTOS INTERNACIONALES	41
NORMAS LEGALES	44
INFRAESTRUCTURA INSTITUCIONAL	47
ACTIVIDADES COMUNICACIONALES	50
PRÓXIMA ACCIONES	53

## MEMORIA INSTITUCIONAL 2022

El 2022 fue un año con muchos retos para DIGESA. Continuamos con la innovación en el uso y manejo de programas virtuales para no irrumpir con las asistencias técnicas y capacitaciones a Establecimientos de Salud en todos sus niveles de atención. El trabajo conjunto permitió que sigamos cumpliendo con nuestras metas institucionales. Reforzamos la articulación territorial para asegurar que nuestra labor sea accesible a todos los peruanos de manera descentralizada, y esto se sigue cumpliendo gracias a la coordinación constante con nuestros aliados externos. En el 2023 seguiremos siendo una entidad que vela por la salud ambiental e inocuidad alimentaria con diversas entidades comprometidas para controlar los factores de riesgos sanitarios-ambientales y ocupacionales en la población, contribuyendo al desarrollo humano y la sostenibilidad productiva del Perú.

¡Muchas gracias a todos!

### **Talleres Macrorregionales**







+150 especialistas capacitados



Macrorregión Norte Sede Chiclayo



Macrorregión Centro Sede Huancayo



Macrorregión Sur Sede Tacna

Las ponencias trataron diversos temas, tales como: el marco legal de Procedimientos Administrativos, el Plan de Control y Calidad de Agua, la Difusión Normativa de Alimentos y la Implementación del SIP (taller), la Emisión de Informes de Interpretación y Reportes a la DIGESA, entre otros temas que permitirán optimizar sus funciones en el cuidado de la salud pública.

La DIGESA realiza este taller con la finalidad de seguir gestando acciones de articulación con las regiones del país y repotenciando con esto, un sistema de salud óptimo para la población peruana.

"Seguimos repotenciando los conocimientos técnicos, los cuales serán trasladados en el trabajo diario de los inspectores profesionales, técnicos y legales en su relación conjunta con DIGESA".



# Aplicación de "Ficha de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria en Instituciones Ecucativas"

DIGESA inició la aplicación de la "FICHA DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS", con el objetivo de contribuir a promover ambientes saludables que no representen riesgos a la salud de los escolares, ni de los que integran la comunidad educativa.

Los especialistas de salud ambiental pudieron verificar en los diversos espacios las siguientes características: Salones (nivel de limpieza, manejo de residuos sólidos y espacio para colocar útiles escolares), Servicios higiénicos (limpieza, manejo de residuos sólidos y disposición de agua), Patio (limpieza, manejo de residuos sólidos y medidas preventivas contra los efectos nocivos a la radiación), Jardines (presencia de criadero de vectores), etc.









Esta articulación estratégica compromete a las autoridades sanitarias de la jurisdicción, a promotores de salud, a las APAFAS, a los padres de familia, a los mismos alumnos, entre otros grupos de las diversas comunidades urbanas y rurales, a estar siempre vigilantes y aportar al cuidado integral de la salud de los escolares.



# CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA

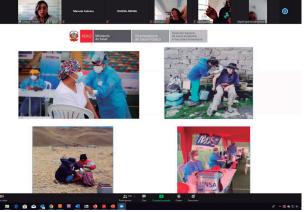
### Residuos Sólidos y Cementerios

### DIGESA continua participando activamente en el "Plan Nacional de Vacunación contra la Covid-19"









### Finalidad:

Fortalecer la vigilancia sanitaria a través del correcto manejo de residuos sólidos generados en los puestos de vacunación, para que estos no representen un riesgo a la salud de la población general. Para ello, se continúa capacitando de manera mensual al personal de salud encargado de las DIRIS, DIRESAS y GERESAS, haciendo un total de más de 10 mil personas en el 2022, y se visita el correcto procedimiento in-situ.

### Capacitaciones en manejo de residuos sólidos

#### **LOGROS**

#### **FINALIDAD**

Se capacitó a más de 10 000 técnicos y profesionales de las Diris, Diresas, Geresas y administradores de los cementerios, a través de asistencias técnicas virtuales en la "Normativa de Cementerios y Servicios Funerarios", "Manejo de Cadáveres por la Covid-19" y "Manejo de Residuos Sólidos", entre ellos, los residuos biocontaminados generados por la vacunación contra la Covid-19.

Reforzar las capacidades de los técnicos, profesionales y administradores de los cementerios de las regiones del Perú, acorde a lo que indican las normativas, y como parte de lo establecido en el "Plan Nacional de Vacunación contra la Covid-19" y el "Plan de Preparación y Respuesta ante la Segunda Posible Ola Pandémica por la Covid-19 en el Perú".

Capacitación virtual a más de 10 000 técnicos y profesionales de las Diris, Diresas y Geresas en la "Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimientos de Salud, Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación".

Fortalecer las capacidades de los técnicos, profesionales de las regiones del Perú, para el cumplimiento de la normativa vigente.

Se realizaron 70 vigilancias sanitarias a establecimientos de salud sobre el manejo y gestión de residuos sólidos.

Velar por el cumplimiento de la normativa sanitaria del manejo y gestión de residuos sólidos.

96 vigilancias sanitarias realizadas a cementerios y crematorios sobre el manejo de cadáveres.

Promover la correcta aplicación de la normativa sanitaria de cementerios y crematorios.





### Vigilancia Sanitaria de Alimentos

### Acciones inmediatas ante la intoxicación masiva por metanol en Lima y Callao

A fin de advertir a la población a tener mucho cuidado al comprar bebidas alcohólicas, dado que estas podrían estar adulteradas con metanol y producir daños a la salud, se explicó a la población que al adquirir productos de dudosa procedencia, nos arriesgamos a ingerir elementos dañinos como es el exceso de colorantes o alta cantidad de metanol, que con el tiempo afecta los riñones y el sistema nervioso.





La DIGESA exhortó a la ciudadanía tener mucho cuidado con este problema de salud pública, dado que el consumo de metanol produce inclusive la muerte. Asimismo, insta a los fabricantes, importadores y comercializadores de bebidas alcohólicas, a no utilizar en su elaboración alcohol metílico o metanol, a fin de salvaguardar y garantizar el bienestar de la ciudadanía.

#### Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos







En el marco del "Día Mundial de la Inocuidad de los alimentos" (7 de junio), la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, del Ministerio de Salud-MINSA, culminó su agenda semanal de actividades educativas con la "Caminata y feria informativa para concientizar sobre la importancia de la inocuidad alimentaria", la cual inició en las instalaciones de la DIGESA y culminó en el parque Pedro Ruiz Gallo, en el Distrito de Lince.

En este sentido, se contó con la participación de instituciones como: SANIPES, SENASA, FONCODES, INFOSALUD, RED DE OLLAS COMUNES DE LIMA METROPOLITANA, MUNICIPALIDAD DE LINCE, quienes firmaron el compromiso de velar por la inocuidad de los alimentos en el ejercicio de sus funciones, bajo el lema del 2022: "La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos".

#### Operativo en panaderías



La DIGESA desplegó todo el equipo especializado en los diferentes distritos, para realizar operativos multisectoriales, en coordinación con los Gobiernos Locales, con las DIRIS, con la Policía Nacional del Perú, así como con otros actores involucrados. Todo esto con la finalidad de proteger la salud de los consumidores de panetones, en diversas panaderías, mercados y centros de abasto de la capital peruana.



La importancia de intervenir de manera conjunta con otras entidades es la de velar por el cuidado de la salud de la ciudadanía, al poner a disposición en estos espacios únicamente productos considerados aptos para consumo humano.

### Capacitaciones en manejo de residuos sólidos

#### LOGROS FINALIDAD

Se organizó la conferencia virtual por el "Día Mundial de los alimentos 2022" con el objetivo de abordar la inocuidad de los alimentos bajo el enfoque de "UNA SALUD".

Destacar la incidencia de los factores ambientales en la contaminación de alimentos y la atención hacia temas como: la resistencia a los antimicrobianos, la contaminación de alimentos en las etapas primarias de la cadena, la necesidad de fortalecer los sistemas de control de alimentos, entre otros, integrando la participación activa multisectorial y los diferentes actores que participan desde la producción hasta el consumo.

Se continuó las asistencias técnicas en la aplicación de NTS N° la 173-MINSA/2021/DIGESA: "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva", la NTS V en 098-MINSA/DIGESA: "Norma Sanitaria para Servicios Alimentación de establecimientos de Salud", dirigido a profesionales salud de de la los EE.SS.. Establecimientos Saludde inspectores y personal de los gobiernos locales.

Mejorar y reforzar la ejecución de los lineamientos sanitarios mininos necesarios en los servicios de alimentación de los EE.SS, los cuales son usados por pacientes, trabajadores, personal médico y técnico, así como en los servicios de alimentación colectiva dentro universidades. instituciones. empresas. entre otros, a fin de evitar riesgos en la salud al momento de utilizarlos.

Se capacitó a más de 1 000 socias de ollas comunes de manera virtual y presencial en marco Documento el del Técnico "Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en ollas comunes en situaciones de emergencias", donde pudieron aprender más sobre los protocolos que establece la Autoridad sanitaria, para lograr procesos seguros e inocuos (acondicionar el lugar, tener agua segura, recepcionar los alimentos tarimas y no en el piso, lavar y cocinarlos muy bien, distribuirlos con las medidas de bioseguridad ante la Covid-19, entre otros.)

Promover el cuidado integral de todos los usuarios de ollas comunes y de sus lideresas, a través de los protocolos en inocuidad alimentaria que aportan a tener platos de comida seguros en la mesa de sus hogares.

### **Control Vectorial**

### Taller nacional de evaluación de las intervenciones de control vectorial del Aedes aegypti

Con el objetivo de evaluar las estrategias y resultados de las acciones de vigilancia y control de vectores y analizar el uso de nuevos plaguicidas y metodologías de control, se realizó este importante taller con la participación de los responsables de las actividades de vigilancia y control vectorial de 25 Direcciones Regionales de Salud y 4 Direcciones de Redes Integradas de Salud de Lima Metropolitana, con un total de 57 participantes









LOGROS FINALIDAD

Se realizó el piloto del proyecto "Monitoreo térmico intradomiciliario en localidades en escenario **I** para Aedes aegypti en el marco del cambio climático".

Recopilar evidencias para entender los factores que podrían estar modulando la capacidad del vector de infestar la ciudad de llo, la cual se encuentra ubicada en una de las tres regiones que aún no reportan presencia del mosquito transmisor.

Se coordinó con los municipios de las regiones de Piura, San Martín, Loreto, Huánuco, Junín, Cajamarca (Jaén), Cusco, Madre de Dios, Ayacucho, Lima, Amazonas, Ucayali, Pasco, Tumbes e Ica, para la implementación de las actividades de control vectorial, así como en el buen uso de los recursos asignados para el contrato de inspectores y fumigadores, y la compra de plaguicidas, combustible y agua para los operadores.

Supervisar el buen uso de los recursos económicos designados a disminuir los casos de dengue en los 51 distritos priorizados.

Se visitaron los lugares donde se almacenan los implementos para realizar las intervenciones vectoriales (plaguicidas, equipos de fumigación, etc.).

Verificar las buenas condiciones de almacenamiento de estos insumos, los cuales son indispensables para continuar con el control del mosquito transmisor de dengue.

Se continuaron las asistencias técnicas presenciales a los equipos del área de vectores de las DIRIS, DIRESAS y GERESAS, llegando con esto a obtener más de 2'095'491 viviendas protegidas y 923'025 viviendas intervenidas con nebulización espacial a nivel nacional.

Reducir el riesgo de transmisión de arbovirosis (dengue, zika y chikungunya) en todo el país, en materia de prevención de la salud pública.

### Titular de DIGESA se reunió con autoridades de CASMA para sumar esfuerzos en el control de Dengue

"Con la finalidad de optimizar el control larvario en los distritos priorizados de manera rápida y eficaz en la provincia de Casma, la DIGESA ha contratado a 26 inspectores, quienes se suman a las brigadas de control larvario del dengue para realizar las intervenciones en domicilios y controlar los posibles riesgos de criaderos de mosquitos transmisores. Esta contratación puede ir aumentando, acorde a los requerimientos y resultados obtenidos en el control larvario, para lograr de manera más rápida la disminución de casos".



Asimismo, la DIGESA entregó al Director del Hospital Provisional "San Ignacio de Casma", Dr. Juan Francisco Gasco Barreto, un (01) tanque de agua de 1100 litros, con la finalidad de aportar al acceso de agua segura por el personal de salud y pacientes usuarios del mencionado nosocomio. "Todo esto permitirá mantener la calidad del agua y su acceso seguro en beneficio de todos los usuarios del hospital. Contar con agua segura previene enfermedades y refuerza el cuidado de la salud pública", manifestó en su momento la Directora General de la DIGESA.



### Intervención en cementerios para evitar criaderos de zancudos por el "Día de la Madre"

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, del Ministerio de Salud- MINSA, sensibilizó a la población usuaria del cementerio "Los Sauces", en el Distrito de San Juan de Lurigancho, sobre la importancia que tiene reemplazar el agua de los floreros por arena húmeda o flores artificiales, para evitar la proliferación del mosquito transmisor del dengue.



"Los floreros con agua que se dejan expuestos por varios días en los cementerios son un peligro para la salud, pues sirven de criaderos para la reproducción del zancudo transmisor del dengue, motivo por el cual se exhorta a los municipios, a la población general y a los administradores de los cementerios a que adopten medidas y brinden facilidades para que se reemplace el agua por arena húmeda o por flores artificiales, y así evitar la reproducción del zancudo *Aedes Aegypti*".



### **Sustancias Químicas**

### Vigilancia sanitaria en juguetes

Para disfrutar de una navidad segura, la DIGESA intensificó la vigilancia sanitaria de juguetes en los diferentes puntos de comercialización, a fin de evitar riesgos a la salud de las niñas y los niños. Asimismo, ante la alerta emitida por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), y publicada por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi), sobre los juguetes "Cry babys", se realizaron diferentes operativos, a fin de identificar estos productos y alertar a la población sobre los posibles daños que podrían ocasionar en la salud.



Durante la intervención a los diferentes establecimientos comercializadores, se han encontrado productos con características similares a los juguetes alertados, los mismos que están siendo sometidos a los análisis técnicos, para evitar riesgos en la salud de la población.



### Mesas demostrativas en juguetes y alimentos industrializados

"Los juguetes sin autorización sanitaria pueden contener metales pesados (cadmio, plomo, entre otros), y, al tener contacto con las niñas y niños, puede producir afecciones a la salud tales como: dificultad en el aprendizaje, problemas en el desarrollo, dolor abdominal, problemas gastrointestinales, anemia y otros. Es de vital importancia, seguir estas recomendaciones para evitar complicaciones a la salud", indicó el Director General de la DIGESA.







### DIGESA dispuso el retiro del jabón líquido antibacterial de la marca Daryza





Ministerio de Salud

Viceministerio de Salud Pública Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"

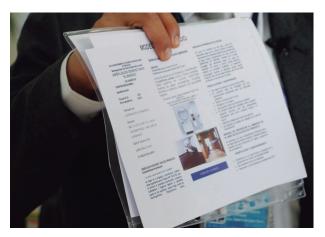
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

#### COMUNICADO Nº 014-2022-DIGESA/MINSA

MINSA advierte sobre comercialización de productos autorizados como desinfectantes para superficies, con indicaciones de uso para higiene personal

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) del Ministerio de Salud (MINSA) ha tomado conocimiento de que la empresa DARYZA S.A.C. viene ofreciendo el "Jabón líquido antibacterial" como un producto para higiene personal, por lo que se comunica al público en general lo siguiente:

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (Digesa), señaló que ha procedido al retiro del mercado del jabón líquido antibacterial de la empresa Daryza porque "presenta en su etiqueta información incompleta de instrucciones de uso".





La entidad indicó que la decisión se tomó tras realizar las acciones de control y vigilancia a productos desinfectantes de superficies que cuentan con autorización sanitaria.

"Digesa otorgó autorización a la empresa Daryza S.A.C. para comercializar dicho producto como aplicable en superficies u objetos inertes. Al omitirse información importante sobre su uso en superficies y objetos, los usuarios podrían aplicarlo directamente sobre la piel, para el cual el jabón líquido antibacterial de la empresa Daryza no se encuentra autorizado, convirtiéndose en un riesgo para la salud", indicó.

### DIGESA participa en taller regional sobre lecciones aprendidas en la promoción de acciones reglamentarias y voluntarias para eliminar la pintura con plomo en América Latina

DIGESA participo de las "Lecciones aprendidas en la promoción de acciones reglamentarias y voluntarias para eliminar la pintura con plomo en América Latina y el Caribe", organizado por el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente-PNUMA, en coordinación con la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) y la Alianza Mundial para el Eliminar el uso de Plomo en Pintura.









En este sentido, el Blgo. Elmer Quichiz Romero (DIGESA), representando al Perú en este importante taller, expuso a los participantes sobre el estudio del caso: "Sensibilización e involucramiento de todos los actores para adoptar una ley sobre la pintura con plomo en Perú", en donde dio alcances de las normativas existentes en el Perú acerca del tema, las tareas realizadas y las próximas acciones para alcanzar el objetivo primordial: que las pinturas utilizadas en hogares, centros de estudios, guarderías, establecimientos de salud, entre otros espacios, estén libres de plomo y no representen un riesgo a la salud pública.

#### Digesa alertó sobre los riesgos de adquirir turrones, golosinas y máscaras sin autorización sanitaria en las celebraciones de Halloween



En el marco de las celebraciones de Halloween, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, del Ministerio de Salud- MINSA, en coordinación con la Institución Educativa Melitón Carvajal de Lince, alertó a la comunidad educativa sobre los efectos nocivos generados por el uso de pinturas con alto contenido de metales pesados en las máscaras que pueden causar daños a la salud.



"Al adquirir productos de dudosa procedencia nos arriesgamos a ingerir elementos dañinos como exceso de colorantes o alta cantidad de plomo y metanol, que con el tiempo afectan los riñones, el sistema nervioso, afectando incluso, en el caso de los menores, el desarrollo físico y cognitivo", señaló el especialista de la DIGESA.

#### LOGROS FINALIDAD

Se realizó 23 vigilancias sanitarias de mercancías restringidas o abandono legal de juguetes y útiles de escritorio.

Velar por el cumplimiento de la normativa sanitaria de juguetes y útiles de escritorio.

Ejecución de 58 vigilancias sanitarias a establecimientos de fabricación, importación, comercialización, distribución y almacenamiento de juguetes y útiles de escritorio.

Reducir los riesgos sanitarios a través del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente de juguetes y útiles de escritorio.

9 vigilancias sanitarias a establecimientos de fabricación, importación, comercialización, distribución y almacenamiento de productos desinfectantes y plaguicidas.

Promover la correcta aplicación de la normativa sanitaria de desinfectantes y plaguicidas.

Se continuaron las asistencias técnicas presenciales a los equipos del área de vectores de las DIRIS, DIRESAS y GERESAS, llegando con esto a obtener más de 2'095'491 viviendas protegidas y 923'025 viviendas intervenidas con nebulización espacial a nivel nacional.

Aportar a la reducción de la exposición a plomo en la población, haciendo énfasis en los niños menores de 5 años de edad, sensibilizando sobre la importancia que tiene cumplir estrictamente con lo que indica la ley, al personal de salud de las DIRIS, DIRESAS y GERESAS en sus competencias.





### Agua para el consumo humano

### Taller "Sistema de Información Web de la Vigilancia de la calidad del agua para consumo humano"



Con éxito, la DIGESA realizó este taller en la ciudad de Puno, contando con la participación de especialistas de Salud Ambiental de la GERESA Arequipa, DIRESAS Puno, Tacna, Moquegua y Madre de Dios, y con el objetivo de calificar la calidad del agua y las condiciones sanitarias de los sistemas de abastecimiento de agua, para mejorar el consumo de agua inocua de las personas, cumpliendo con los requisitos de calidad establecidos en las normativas vigentes.

Durante el taller, los especialistas pudieron profundizar sus procedimientos en la programación de las metas físicas y financieras del producto. Y, alineado a ello, realizar monitoreos, seguimientos y verificación de cumplimiento de los gastos responsables de los recursos a nivel nacional y regional.



### Asistencias técnicas a las regiones sobre la vigilancia de la calidad del agua

#### **LOGROS**

#### **FINALIDAD**

Capacitación virtual a 200 profesionales y técnicos de las DIRIS, DIRESAS y GERESAS sobre la "Guía Técnica para la Implementación, Operación y Mantenimiento del Sistema de Tratamiento Intradomiciliario de Agua para Consumo Humano - Mi Agua", aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 647-2010-MINSA.

Capacitar al personal de salud para la implementación del sistema "Kit Mi Agua" a nivel intradomiciliario. Este sistema contribuye a que la calidad bacteriológica del agua para consumo humano no represente un riesgo para la salud.

Intervención en 14'428 centros poblados en el ámbito nacional que cuentan con sistema de abastecimiento de agua.

Socialización de los resultados de la calidad del agua para consumo humano con la DGIESP y el CDC, para contribuir con la disminución de enfermedades de origen hídrico, en protección de su salud.

Se realizó visitas a diversas regiones del país para brindar "Asistencia técnica en la evaluación de planes de control de calidad-PCC de los sistemas de abastecimiento de agua para consumo humano".

Capacitar a los recursos humanos de las regiones para que asuman la responsabilidad de evaluar los expedientes del PCC de manera integral, reforzando sus conocimientos aprendidos en las sesiones virtuales realizadas por la DIGESA, para que realicen adecuadamente las acciones de supervisión de la aplicación de los PCC.

Se continuo con las visitas a ollas comunes para brindar recomendaciones sanitarias en el buen uso del agua destinada a la preparación de alimentos en diversos distritos del país.

Aportar, a través de la correcta desinfección del agua que reciben por camiones cisterna, a que sea segura para el preparado de alimentos, reduciendo con esto el riesgo a que sus usuarios puedan contraer enfermedades.





### Calidad del Aire

### Lima Este: DIGESA inauguró la Estación automática de monitoreo de la calidad del aire Hospital Hipólito Unánue



La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA del Ministerio de Salud, en su calidad de Autoridad Sanitaria Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria a través de su Dirección Ejecutiva de Control y Vigilancia- DCOVI, viene implementando diversas acciones en la vigilancia sanitaria de la calidad del aire en Lima y Callao. En este sentido, inauguró la "Estación automática de monitoreo de la calidad del aire Hospital Hipólito Unanue" el 25 de febrero del 2022, la cual permitirá brindar información de los contaminantes del aire que afectan a la población en la jurisdicción de Lima Este.

La implementación de la referida estación automática beneficiará a 2'627'316 habitantes de Lima Este, es decir a ocho (08) distritos: Ate, El Agustino, San Juan de Lurigancho, Santa Anita, Chaclacayo, La Molina, Lurigancho y Cieneguilla; quienes podrán acceder a la información sobre la calidad del aire a la que se encuentran expuestos.



La estación "Hipólito Unanue", es una estación automática de monitoreo de la calidad del aire que cuenta con un equipamiento de alta tecnología y se encuentra ubicada estratégicamente en la azotea del Hospital.

Sus equipos ambientales tienen aprobación de la EPA (Agencia de Protección Ambiental de los EE. UU, de sus siglas en ingles) y contaminantes monitorea 8 (entre partículas, gases y metales tóxicos en PM10) de los 10 contaminantes que exige el Estándares de Calidad Ambiental (ECA) para Aire, aprobado por el Decreto Supremo 003-2017- MINAM. Los contaminantes del aire que se monitorean en tiempo real son: PM10, PM2.5, NO2, SO2, H2S, CO y O3; además de una estación meteorológica automática.







### Campaña informativa "Navidad Segura y Saludable sin Humo y Ruido"



Con la participación de la Ministra de Salud, Rosa Gutiérrez, la DIGESA realizó esta campaña con el objetivo de sensibilizar a la población, a fin de proteger su salud durante las fiestas de Navidad y Año Nuevo 2023.

La ciudadanía pudo informarse sobre los daños que causa a la salud el uso de pirotécnicos y quema de muñecos. Los contaminantes que se producen en el aire son: material particulado, metales pesados, gases tóxicos y ruido. Todo esto produce afecciones en las vías respiratorias y en la piel, alteraciones al sistema nervioso y auditivo de las personas y animales, entre otros.





"En esta época navideña recomendamos a los padres evitar comprar productos pirotécnicos ya que podrían lesionar a cualquier integrante del hogar, supervisemos el uso de las conexiones eléctricas, evitemos que los niños tengan contacto con ollas hirviendo o planchas eléctricas, podrían generar quemaduras de diferente grado" indicó la Ministra de Salud.

### Acciones relevantes en el control de la calidad del aire

#### LOGROS

#### **FINALIDAD**

Se visitaron ciudades y comunidades de las regiones de Ancash, La Libertad, Junín y Moquegua, como medida preventiva a las problemáticas socio ambientales suscitadas en el Centro Poblado- CP San José de Andaychagua y otros CP de las regiones mencionadas consideradas zonas mineras (materiales/minerales molidos de desechos (relaves) producidos por la minera Volcán Compañía Minera (VCM) llega viviendas y afecta la salud de la comunidad al contaminar el aire).

Proponer una respuesta estratégica y oportuna a la PCM, en el ámbito de sus competencias, ante el problema suscitado y a la vez, prevenir futuras situaciones parecidas en los diversos centros poblados donde existen mineras, aportando con esto a mejorar la calidad de salud de la población de las mencionadas regiones.

Se capacitó a más de 300 representantes del sector público y privado en el taller de difusión de la NTS N° 158-MINSA/2019/DIGESA: "Norma técnica de salud para inspecciones de ambientes 100% libres de humo de tabaco".

Fortalecer las competencias respecto a la vigilancia de ambientes 100% libres de humo tabaco del Sector Salud y la vigilancia ambiental que realizan los gobiernos locales, ambos dentro del Convenio Marco para el control del tabaco de la Organización Mundial de la Salud, a fin de cuidar la salud de la población.

"Taller Macrorregional para fortalecer las acciones de control y vigilancia de la calidad del aire".

Fortalecer las competencias del personal de salud ambiental de las DIRIS, DIRESAS y GERESAS que tienen entre sus funciones la verificación y control de la calidad del aire, ruido, tabaco y radiación fortalecer las competencias del personal de salud ambiental de las DIRIS, DIRESAS y GERESAS que tienen entre sus funciones la verificación y control de la calidad del aire, ruido, tabaco y radiación.





### Laboratorio de Control Ambiental

#### **LOGROS**

#### **FINALIDAD**

Se viene participando en el Proyecto "Fortalecimiento de la calidad del café y el cacao para las exportaciones del Perú", implementado por la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial – ONUDI, en cogestión con el Instituto Nacional de la Calidad – INACAL, con financiamiento de la Cooperación Suiza – SECO.

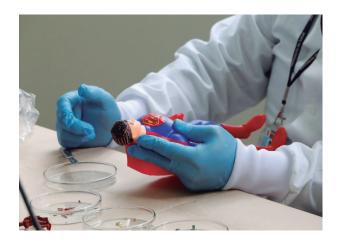
Acreditar ensayos para café y cacao, como laboratorio de la DIGESA, a fin de seguir trabajando en la investigación que permita optimizar los estándares de calidad del café y el cacao en beneficio de la población.

Participación en el proyecto: "Estudio de la demanda de servicios de producción de materiales de referencia y organización de ensayos de aptitud para microbiología ambiental y microbiología alimentaria en el Perú".

Fortalecer las capacidades del personal del Laboratorio de Control Ambiental está en la NTP ISO/IEC 17043, esta participación permitirá ver la posibilidad de ser proveedores de prueba de aptitud, las cuales podríamos utilizar para evaluar a los laboratorios de las DIRESA, GERESAS y DIRIS.

Capacitación virtual a 72 profesionales y técnicos de los Laboratorios de Control Ambiental de las DIRESAS, GERESAS y DIRIS, en ensayos parasitológicos.

Reforzar los conocimientos en temas relacionados a los análisis de Laboratorio de Control Ambiental.





### Vigilancia de Playas y Piscinas

### Recomendaciones para un Verano Saludable



La DIGESA, en el marco del plan de implementación de la D.S. N° 130 "Directiva Sanitaria para el uso de playas de baño en el marco de la Covid-19", lanzó la campaña "Recomendaciones para un verano saludable", en la playa Agua Dulce del distrito de Chorrillos.



En esta actividad se explicó a la ciudadanía cómo utilizar el aplicativo "Verano Saludable", el cual permite identificar que playas en el litoral peruano han sido evaluadas y tienen la condición de "Saludables" o "No Saludables". Con esta herramienta, la ciudadanía podrá identificar las playas que no pongan en riesgo su salud.





Asimismo, se brindó recomendaciones de buenas prácticas para disfrutar de un verano saludable:

- Usa sandalias para cuidar tus pies.
- No lleves mascotas.
- Deposita tus desperdicios en los tachos de basura.
- Después de comer, espera una hora para ingresar a bañarte.
- Utiliza algún tipo de conservador o cooler para mantener frescos tus alimentos.
- Lleva alimentos no perecibles o frutas frescas.
- Usa los servicios higiénicos.









### Vigilancia Sanitaria de playas ante derrame de petróleo



LA DIGESA, conforme a la actualización de las precisiones respecto a los informes de evaluación ambiental de causalidad para la verificación de limpieza del derrame de petróleo crudo, remitida por el Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental OEFA, comunicó a la población que viene:

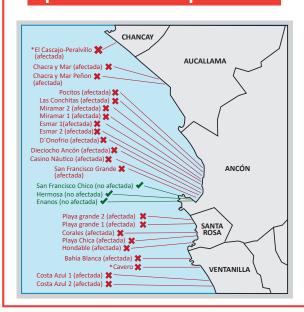
- Realizando la vigilancia sanitaria en las 03 playas del Distrito de Ancón, que se encuentran en condición de "No Afectadas" (Hermosa, San Francisco Chico y Enanos), conforme a la Directiva Sanitaria N° 038/MINSA-DIGESA.V.02, que establece el "Procedimiento para la Evaluación de la Calidad Sanitaria de las Playas del Litoral Peruano", aprobado mediante Resolución Ministerial N° 811-2015/MINSA, debiendo la población tomar conocimiento de los resultados en el Aplicativo "Verano Saludable" de la DIGESA y el "Banderín de calificación".
- Alertando a la población en general a no bañarse en las playas consideradas "Afectadas", dado que no han podido ser objeto de vigilancia sanitaria; por lo cual no son aptas para ser usadas.







### Playas incluidas en la Declaratoria de Emergencia Ambiental por derrame de petróleo



LA DIGESA, conforme a la actualización de los informes de evaluación ambiental de causalidad para la verificación de limpieza del derrame de petróleo crudo, remitida por el Organismo de Evaluación y Fiscalización Ambiental OEFA, realiza la supervigilancia de las 25 playas identificadas por las autoridades de salud.

Asimismo, producto de estas vigilancias sanitarias, se han identificado 03 playas del Distrito de Ancón, que se encuentran en condición de "No Afectadas" (Hermosa, San Francisco Chico y Enanos), debiendo la población tomar conocimiento de los resultados en el Aplicativo "Verano Saludable" de la DIGESA y el "Banderín de calificación".



## CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES

### DIGESA presentó Sistema Integrado de Producción (SIP) dirigido a productores artesanales lácteos



En la Granja Porcon, ubicada en la región Cajamarca, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) del Ministerio de Salud (MINSA), presentó la "Norma Sanitaria para la implementación del Sistema Integrado de Producción (SIP) en la elaboración de productos lácteos artesanales".

El sistema Integrado de Producción (SIP) es un conjunto de acciones y componentes que intervienen en todo el proceso de la cadena productiva de productos lácteos elaborado por las MYPES y personas naturales a nivel nacional, a fin de asegurar la inocuidad de los productos. Todo esto como resultado de un trabajo articulado entre el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), Ministerio de la Producción (PRODUCE) y el MINSA para garantizar una mejor calidad de diversos productos lácteos.





#### Inauguración de Compial Ica



Con la finalidad de proteger la salud de la población iqueña, fue instalada con éxito la "Comisión Regional Permanente de Inocuidad Alimentaria- COMPIAL" en el Departamento de Ica el 1 de abril del 2022, la cual velará por brindar vigilancia sanitaria a los alimentos frescos e industrializados.

Gracias a esta instalación y el compromiso del GORE Ica, se formaliza un trabajo articulado y multisectorial con el objetivo de que los alimentos frescos e industrializados, los cuales son competencia de DIGESA, SENASA y SANIPES, sean aptos para el consumo humano.



#### Linea de tiempo de acciones relevantes



#### **Enero**

Capacitación virtual a los administrados que realizan trámites mediante la VUCE sobre Procedimientos TUPA N°25, 27, 30, 35, 53, 39, 40 y 41, en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria.

#### **Febrero**

Reunión virtual sobre Levantamiento de observaciones a las Fichas Ex Ante, DS y EM de Análisis de Calidad Regulatoria (ACR) - TUPA 10 y TUPA 27.

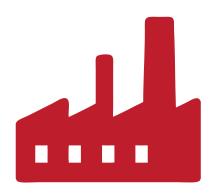


#### **Marzo**

- Reunión virtual Multisectorial SANIPES-DIGESA.
- Capacitación virtual referente al Tupa 27: "Registro Sanitario de Desinfectante y otros insumos de tratamiento de agua para consumo humano".



Visitas a diversas plantas artesanales, por personal del área de alimentos de Evaluación Automática de la DCEA, en diversas ciudades del Perú.





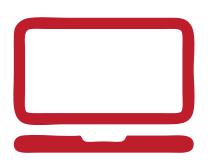
#### Mayo

Visitas a empresas de salud ocupacional, para el "Registro de Acreditación del Servicio de Salud Ocupacional".

#### **Junio**

Capacitación virtual sobre Inocuidad y • Codex Alimentarius, a los miembros representantes de las Compiales regionales (Ayacucho, La Libertad y otros).

Reunión Ordinaria del Grupo de Trabajo • "MESA APÍCOLA NACIONAL".



#### **Julio**

Reunión técnica sobre Grupo de trabajo
 OE4 - Uso racional de Antimicrobianos".



#### Agosto

Capacitación virtual referente al Tupa 27: "Registro Sanitario de Desinfectante y otros insumos de tratamiento de agua para consumo humano".





#### **Octubre**

Reunión técnica virtual sobre Revisión de observaciones del ACR - TUPA N° 9 y 27.



#### **Diciembre**

Capacitación virtual sobre TUPA N° 35: Validación Técnica Oficial del Plan HACCP" y TUPA N° 53: "Principios Generales de Higiene".

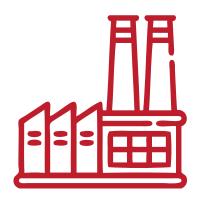


- Reunión virtual sobre la "Actualización de matriz: Medidas Sanitarias Fitosanitarias".
- Inspecciones sanitarias de validación técnica oficial del "Plan HACCP" en diversas ciudades del Perú.



#### **Noviembre**

 "Reunión técnica sobre 4ta. Reunión del CTN de Leguminosas y Productos Derivados".





## FISCALIZACIÓN Y SANCIÓN



#### **LOGROS**

#### **FINALIDAD**

Se realizó 22 acciones de vigilancia sanitaria a donaciones, mercancías restringidas o en abandono.

Contribuir a reducir los riesgos sanitarios en donaciones, mercancías restringidas o en abandono.

82 vigilancias sanitarias a establecimientos procesadores de alimentos varios (elaborados industrialmente).

Velar por el cumplimiento de la normativa sanitaria de alimentos industrializados en establecimientos procesadores.

Ejecución de 36 vigilancias sanitarias en almacenes de productos importados.

Promover la correcta aplicación de la normativa sanitaria de alimentos industrializados en almacenes.

Se brindó asistencia técnica en temas de procedimientos administrativos sancionadores a personal de la Diris Lima Sur, profundizando diversos puntos de importancia tales como: ámbitos de aplicación de la normativa, principios generales, plazos de las empresas para regular observaciones, grado de multa de las sanciones, estabilidad de la competencia para la potestad sancionadora, entre otros puntos.

Reforzar las capacidades en el momento que se aplican las actas de fiscalización a las empresas y/o entidades que realizan actividades de saneamiento ambiental de viviendas y establecimientos comerciales industriales, de calidad de agua para consumo humano y de piscina, a fin de que los profesionales de la Diris Lima Sur puedan desarrollar el procedimiento administrativos sancionador de manera correcta en su jurisdicción, bajo sus competencias.

#### LOGROS FINALIDAD

Se continúan las coordinaciones estratégicas con Aduanas en la inspección de mercancías restringidas, bajo las competencias de la DIGESA.

Seguir trabajando articuladamente con Aduanas para contribuir a reducir los riesgos sanitarios en estas mercancías, para beneficio del cuidado de la salud pública.

Se llevó a cabo más de 50 inspecciones sanitarias a establecimientos y fábricas con medidas de seguridad.

Verificar la eliminación y/o reducción de riesgos inminente a la salud pública e inocuidad alimentaria en estos espacios, aportando con esto al cuidado general de la población.

Se continúa con el sistema de citas virtuales a los administrados denominado "Uso de la palabra virtual". Permitir el derecho de los administrados a ejercer su derecho de defensa ante la DIGESA de forma virtual, para evitar contagios de la Covid-19.

Se siguen impartiendo capacitaciones virtuales a técnicos y profesionales de las DIRIS y DIRESAS a través del "Taller de actividades de fiscalización y sanción en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria 2021".

Reforzar las capacitaciones técnicas y profesionales del personal encargado de las áreas de fiscalización y sanción de las DIRIS.

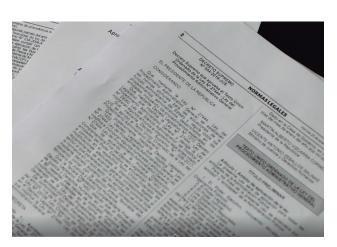
Se emitieron más de 50 resoluciones directorales en materia de inocuidad alimentaria.

Continuar sancionando las faltas administrativas y/o el incumplimiento a normativa vigente por parte de los administrados.

Se recaudaron más de 1 millón de soles en resoluciones de multas.

Generar recursos directamente recaudados para beneficio de la población.







## ASUNTOS INTERNACIONALES

#### DIGESA y Representantes de la Mancomunidad de Australia afianzan compromisos para viabilizar importaciones de alimentos inocuos industrializados de ambos países

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA del Ministerio de Salud, mantuvo una reunión presencial con representantes de la Mancomunidad de Australia, con la finalidad de precisar detalles sobre las competencias que establece la DIGESA, para importar alimentos industrializados destinados al consumo humano.





Durante la reunión, los representantes de la DIGESA ampliaron información sobre el trabajo desarrollado en el ámbito internacional, para las importaciones y exportaciones de alimentos que se encuentran en el ámbito de sus competencias. Asimismo, se pudo intercambiar información en relación al etiquetado de alimentos, suplementos dietéticos y formulas infantiles, encontrándose algunos puntos de coincidencia con la regulación peruana.





DIGESA y Representantes del Ministerio de Agricultura de Brasil afianzan compromisos para viabilizar importaciones de alimentos inocuos industrializados entre ambos países



La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, del Ministerio de Salud- MINSA, sostuvo una reunión con Autoridades del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (MAPA) de la República Federativa de Brasil, con la finalidad de precisar detalles sobre las competencias que establece la DIGESA para importar alimentos industrializados destinados al consumo humano.

Durante la reunión, los representantes del MAPA resaltaron la variedad de productos que Perú exporta a su país, así mismo, manifestaron su interés por aumentar el ingreso de otros productos peruanos como es el caso del queso y otros productos lácteos, no sin antes expresar importancia tiene exportar que el cumpliendo con todas las medidas sanitarias.





#### Digesa tiene competencias importantes en el cumplimiento del decreto supremo que modifica el reglamento de la leche y productos lácteos



El Decreto Supremo Nº 004-2022-MIDAGRI, el cual fue publicado el 7 de abril del 2022, modificó diversos puntos con el objetivo de reforzar los controles de calidad sanitaria e inocuidad de la leche y productos lácteos en los establecimientos productores y transformadores, a lo largo de toda la cadena alimenticia.

La DIGESA, entidad encargada a nivel nacional de verificar el cumplimiento de lo que determina la "Ley de Inocuidad de los Alimentos", para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a lo largo de toda la cadena alimenticia, otorgará la certificación sanitaria del Sistema Integrado Producción (SIP) a las organizaciones de MyPES y personas naturales que elaboran productos lácteos, a nivel nacional.

De igual modo, representando al sector Salud, DIGESA la comparte responsabilidad, junto al MIDAGRI y a PRODUCE, de realizar actividades de fortalecimiento de capacidades (cada sector en sus competencias), así como de implementación de intervenciones para el desarrollo de la cadena láctea a nivel nacional. Estas actividades se brindarán a las organizaciones productoras a través de las DIRIS, DIRESAS, GERESAS y/o las que hagan de sus veces en las diversas regiones del Perú.

### NORMAS Y DOCUMENTOS APROBADOS

#### **FINALIDAD**

Aprobación de "Norma Sanitaria para la elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de aceitunas de mesa".

Establecer principios generales de higiene en los establecimientos responsables de elaborar, fraccionar y almacenar aceitunas de mesa destinadas al consumo humano.

Aprobación de la Directiva Sanitaria "Rastreabilidad para inocuidad de los alimentos".

Llevar a cabo un orden en los procesos que deben de seguir las DIRIS, DIRESAS y GERESAS, a través de sus áreas de salud ambiental, para rastrear los procesos de producción de las MYPES y asegurar que los productos finales que se encontraran en el mercado, sean 100% inocuos y no representen un riesgo a la salud.

Aprobación del Documento Técnico: Plan Anual de Evaluación y Fiscalización Ambiental del Ministerio de Salud -PLANEFA 2022.

Planificar y ejecutar acciones de fiscalización ambiental, en el cumplimiento de las obligaciones ambientales y los compromisos asumidos en los Instrumentos de Gestión Ambiental- IGA que han sido aprobados en los proyectos de competencia del MINSA. Todo esto permitirá realizar acciones de instrucción, sanción y fiscalización posterior de los derechos otorgados por la DIGESA, para establecer, de ser el caso, medidas correctivas y de seguridad que permitan prevenir riesgos en la salud pública.

DIGESA recibe visita de monitoreo de TFO Canadá en el marco de la "Alianza Global para facilitación de Comercio GATF".

Seguir trabajando en la propuesta de mejoras en las políticas y prácticas de transparencia y previsibilidad de DIGESA en la emisión de autorizaciones del TUPA 30 al 35, por medio de tres componentes: Procesos y procedimientos, Marco regulatorio y Servicios de información y comunicación.

Aprobación de la Norma Sanitaria para la implementación del "Sistema Integrado de Producción — SIP en la elaboración de productos lácteos artesanales".

Contribuir en la protección de la salud de la población y permitirá el acceso a alimentos producidos en establecimientos debidamente certificados. En este sentido, los pequeños productores podrán optar por la certificación del SIP y recibirán las capacitaciones que brindará la DIGESA a nivel nacional.



# INFRAESTRUCTURA INSTITUCIONAL

#### Inauguración del nuevo centro médico



Con el objetivo de cuidar la salud de los colaboradores que integran la DIGESA, se inauguró el centro médico de la entidad, el cual beneficiará a las mas de 200 personas que brindan sus servicios a favor de salvaguardar la salud pública. "Queremos aportar a que todos se encuentren siempre bien de salud, y que sigan colaborando en la entidad de una forma segura, contando con este espacio al servicio de todos ustedes" manifestó el titular.





#### Adquisición de escarners de última generación





La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, del Ministerio de Salud- MINSA, con el objetivo de optimizar los procesos administrativos de sus trámites y expedientes en favor del cuidado de la salud pública, y en su calidad de Autoridad Sanitaria Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, hizo la adquisición de dos escáneres de alta producción, los cuales han sido destinados al área de digitalización de la Unidad de Trámite Documentario, Archivo y Atención al Ciudadano.

Es importante mencionar que, por el trabajo constante que se realiza en la DIGESA, la generación de grandes volúmenes de datos y/o documentos ha ido incrementándose paulatinamente, por ello, se consideró conveniente generar acciones para administrar un flujo eficiente de los documentos, como por ejemplo; la recuperación de documentos, la custodia segura y adecuada de la información.





### ACTIVIDADES COMUNICACIONALES

### S/1'815 471.00

#### **ENERO-DICIEMBRE 2022**

ES EL DINERO AHORRADO APROXIMADAMENTE EN DIFUSIÓN, A TRAVÉS DE LOS DIFERENTES MEDIOS DE COMUNICACIÓN.















# 20 CARTILLAS INFORMATIVAS

FUERON ELABORADAS Y PUBLICADAS EN LA PÁGINA WEB INSTITUCIONAL. ADEMÁS HAN SIDO DIFUNDIDAS A LAS REGIONES DEL PAÍS.



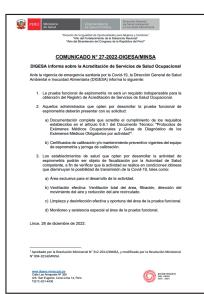


# 122 NOTAS DE PRENSA

HAN SIDO ELABORADAS DE ENERO A DICIEMBRE, LAS CUALES HAN PERMITIDO LLEVAR EL MENSAJE DE PREVENCIÓN EN SALUD A LA POBLACIÓN.

# 27 COMUNICADOS INSTITUCIONALES

FUERON DADOS A CONOCER A LA POBLACIÓN SOBRE LAS DIFERENTES MEDIDAS Y ACCIONES TOMADAS POR LA DIGESA.





"Continuar siendo un referente internacional eficiente, transparente e innovador en materia de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria en el país, reforzando día con día las funciones y compromisos que ejecuta la DIGESA, al servicio de todos los peruanos".

- Fortificar la imagen institucional de la DIGESA en la opinión pública, contribuyendo con el trabajo de su equipo humano, al desarrollo social y a la sostenibilidad productiva, la cual genera confianza y credibilidad en los ciudadanos.
- Diseñar, implementar y vigilar la correcta ejecución de nuevas normativas y directivas, a fin de estandarizar los diversos procesos en el ejercicio de nuestras funciones, que apunten a lograr un trabajo más articulado a nivel nacional.
- Descentralizar los servicios de DIGESA a través de la coordinación estratégica con los diversos aliados externos e internos (gobiernos locales, entidades públicas y privadas, entre otras), para que los servicios lleguen de manera igualitaria a todos los rincones del Perú.









- Mantener el liderazgo en la rectoría del sistema de salud ambiental, a través de la protección y el cuidado del medio ambiente.
- Seguir, en el ejercicio de nuestras competencias, en primera línea de batalla ante la lucha contra la COVID19.
- Velar, a través de la vigilancia, supervigilancia, fiscalización y control, por el cumplimiento de las normas sanitarias en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria a nivel nacional.
- Implementar nuevas tecnologías de información y comunicación con nuestros pares en las regiones, para que estas faciliten el acceso a los servicios de la DIGESA con la población.





Durante el 2022 se continuó trabajando por mejorar los familias peruanas de manera inocua. Asimismo, duplicamos los monitoreos, las acciones de fiscalización, las vigilancias sanitarias, asistencias técnicas y demás acciones, para que el personal de salud ambiental de las DIRIS, DIRESAS y GERESAS, intervengan estratégica y oportunamente en el ejercicio de sus funciones, para mejorar la salud ambiental en el Perú. En el 2023, nos comprometemos a continuar con estas acciones, como equipo humano organizado, para que los servicios que brinda la DIGESA en favor de la población. llegue a todos los rincones del país, siguiendo en primera línea de batalla contra la COVID-19, para salvaguardar la salud de todos los peruanos.





### Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

Calle Las Amapolas N°350 Urb. San Eugenio-Lince



www.digesa.minsa.gob.pe