

 <b>PERU</b> Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria	<h1>PLAN DE TRABAJO</h1>	Versión: 01
		Fecha: 14-01-20
		Página: 1

## PROCESO: MISIONAL

FECHA: 06 de enero de 2023

### I. ANTECEDENTES

En general las enfermedades transmitidas por alimentos, la mayoría de la cuales son de origen microbiano, constituyen uno de los principales problemas de salud pública a nivel mundial, donde los alimentos y el agua contaminada son fuentes importantes de contagio. En Estados Unidos de América se estima que cada año ocurren 76 millones de enfermedades de origen alimentario, lo que conlleva a 350,000 hospitalizaciones y alrededor de 5000 muertes. En Perú de acuerdo al sistema nacional de vigilancia epidemiológica permite monitorear la tendencia de la EDA (enfermedades diarreicas agudas). La tendencia de los episodios de EDA en los últimos 16 años (2000 - 2015) muestra una tendencia lenta al descenso, con mayores episodios en las primeras semanas del año (época de verano), debido al clima que favorece la diseminación de las bacterias que las provocan; las altas temperaturas aumentan el riesgo de deshidratación.

La normativa sanitaria establece la aplicación obligatoria del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – Sistema HACCP para la producción de alimentos industrializados, a fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. Sin embargo, debido a una progresiva implementación del Sistema HACCP en las industrias, se estima que al menos un 30% de los alimentos que se colocan en el mercado provienen de un sistema de producción que no aplican a cabalidad el Sistema HACCP o no aplican ningún sistema de calidad; en consecuencia, existe la probabilidad que los alimentos sean portadores potenciales de peligros relacionados a la salud pública.

Según la Organización Mundial de la Salud OMS/OPS, las enfermedades transmitidas por los alimentos - ETA, constituyen el 35% de enfermedades que afectan a la salud de la población, siendo que los alimentos insalubres están relacionados con la muerte de unos 2 millones de personas al año, en su mayoría niños. Los alimentos que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.

Los alimentos de alto riesgo (AAR) o potencialmente peligrosos, se encuentran asociados a las ETA, y la determinación de los AAR se basan en la consideración de 4 criterios generales o básicos, la cuales son: Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen; factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos; consumidores vulnerables; y frecuencia de alertas sanitarias y brotes de ETA. La Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (ARR), aprobada por Resolución Ministerial n° 624-2015/MINSA, especifica los alimentos potencialmente peligrosos.

Asimismo, es evidente que la tecnología es un factor dinámico que avanza cada vez más rápido y que por lo general afecta todos los mercados. La

	<h1>PLAN DE TRABAJO</h1>	Versión: 01
		Fecha: 14-01-20
		Página: 2

industria de alimentos no se queda atrás, cada vez es más importante y protagónico el papel que juega el internet y el comercio digital en la evolución de la industria de alimentos. Muestra de ello son las aplicaciones, plataformas e ideas que han ido surgiendo al combinar la comercialización de alimentos y las facilidades en términos de tecnología que existen en la actualidad, no obstante, estos alimentos deben cumplir y demostrar su calidad sanitaria.

Dado a ello el control sanitario en la preparación, y toda la cadena productora de alimentos es determinante para reducir los factores de riesgo que influyen en la transmisión de enfermedades por alimentos para proteger la salud del consumidor, asimismo, la vigilancia sanitaria de los alimentos es la actividad oficial que, por su naturaleza preventiva, permite disminuir la prevalencia de ETA en el país y por ende la disminución de los costos derivados de la atención médica.

En ese sentido, es de interés para la salud pública contar con un sistema de vigilancia sanitaria implementado con procedimientos normalizados de inspección, muestreo y análisis de alimentos, recursos humanos suficientes y capacitados, debido a que mediante la vigilancia sanitaria de los alimentos se debe detectar los alimentos potencialmente peligrosos para la salud y aplicar el control sanitario necesario para impedir que alimentos no inocuos ingresen al mercado, previniendo el comercio ilegal y la ocurrencia de brotes.

En el presente contexto de creciente demanda del comercio de alimentos, la vigilancia sanitaria favorece el comercio de alimentos inocuos, en consecuencia, las empresas que producen alimentos industrializados en el Perú, alcanzan nuevos y mejores mercados en el ámbito nacional e internacional.

## II. MARCO LEGAL

- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) del MINSA y sus Órganos Desconcentrados, aprobado por D.S. N° 001-2016-S.A.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- Ley N° 27783, Ley de Bases de la Descentralización.
- Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales.
- Ley Orgánica de Municipalidades.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Reglamento y Fé de Erratas.
- Decreto Supremo N° 007-98 SA. que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 008-2017-SA y sus modificatorias, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA que aprueba el Reglamento de la Calidad del Agua para el consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines”.

 <b>PERU</b> Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria	<h1>PLAN DE TRABAJO</h1>	Versión: 01
		Fecha: 14-01-20
		Página: 3

- Resolución Ministerial N° 451-2005/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación de Pasajeros en los Medios de Transporte Aéreo”.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de alimentos.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Resolución Ministerial N° 156-2010/MINSA que aprueba el Procedimiento para la recepción de muestras de alimentos y bebidas de consumo humano en el Laboratorio de Control Ambiental de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería”.
- Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA que aprueba la “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”
- Resolución Ministerial n° 624-2015/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (ARR).

### III. FINALIDAD

El presente plan tiene la finalidad de proteger la salud de la población a través del consumo de alimentos inocuos en toda la cadena alimentaria mediante un sistema de vigilancia sanitaria implementado.

### IV. OBJETIVO:

#### 4.1 Objetivo general:

Efectuar la vigilancia sanitaria a los establecimientos de fabricación, almacenamiento, fraccionamiento de alimentos de consumo humano y los servicios de alimentación colectiva de hospitales y de medio de transporte de pasajeros, así como los alimentos importados, acorde con el debido proceso, a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria de alimentos y para proteger la salud del consumidor por el consumo de los alimentos industrializados potencialmente peligrosos.

 <b>PERU</b> Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria	<h1>PLAN DE TRABAJO</h1>	Versión: 01
		Fecha: 14-01-20
		Página: 4

## 4.2 Objetivos específicos:

- Evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y los procedimientos de higiene y saneamiento en la fabricación, almacenamiento, fraccionamiento y distribución de alimentos, en el marco de nuestra competencia.
- Evaluar la aplicación del Sistema HACCP en las fábricas de procesamiento de los alimentos, verificando los registros de control de procesos, medidas preventivas y correctivas en línea de proceso, la vida útil y el control rutinario de la calidad sanitaria e inocuidad de los productos terminados y sus materias primas e insumos, de corresponder.
- Coordinar la vigilancia sanitaria en caso de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Realizar la asistencia técnica y supervigilancia sanitaria a los gobiernos regionales, locales y otros sectores en temas de inocuidad alimentaria y a los diferentes niveles de gobierno en materia de inocuidad alimentaria.
- Participar en reuniones técnicas en materia de inocuidad alimentaria (Codex, control sanitario en puntos de frontera y otros).

## V. PERIODO DE EJECUCIÓN

El presente plan de trabajo se desarrollará durante el periodo de enero a diciembre de 2023.

## VI. DESARROLLO DEL PLAN DE TRABAJO

Con la finalidad de mejorar las actividades desarrolladas y ser partícipes en la mejora continua de la DIGESA a continuación se detalla las funciones asignadas, las bases para su desarrollo, los recursos, resultados esperados y el cronograma de trabajo.

### 6.1 MATRIZ DE RECURSOS NECESARIOS Y PRESUPUESTO (Anexo N.º 1)

### 6.2 RESULTADOS ESPERADOS

- Vigilancia sanitaria realizada a entidades receptoras de donaciones y opiniones técnicas mercancías declaradas en abandono, emitidas a la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud y demás instituciones solicitantes sanitario para donaciones, mercancías restringidas o en abandono; con la finalidad de determinar su aptitud para el consumo humano.
- Número de Vigilancias y Monitoreo sanitario de establecimientos procesadores de alimentos por esta Dirección, donde se verifica las condiciones sanitarias de la producción, transporte, fabricación, almacenamiento y distribución de alimentos en protección de la salud pública.
- Número de Vigilancias a establecimientos que almacenan productos importados, donde se verifica las condiciones sanitarias y la calidad e inocuidad de alimentos en protección de la salud pública, según corresponda.

	<h2>PLAN DE TRABAJO</h2>	Versión: 01
		Fecha: 14-01-20
		Página: 5

- Número de Vigilancia Sanitarias realizadas a los servicios de alimentación colectiva en hospitales u otros públicos o privados, así como la toma de muestras para su análisis al Laboratorio de la Digesa donde se verificó el cumplimiento de la Norma Sanitaria.
- Número de alertas sanitarias y brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, atendidos a través de la Dirección de Control y Vigilancia – DCOVI, el cual hace uso de la “Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”, aprobado mediante R.M. 222-2009/MINSA e informes elaborados de los productos implicados, así como la comunicación del riesgo.
- Número de Vigilancia sanitarias a establecimientos procesadores y almacenes de alimentos para Programas Sociales, realizados por esta Dirección, en la cual verifica el adecuado cumplimiento de la Norma Sanitaria.
- Número de expedientes evaluados de las vigilancias sanitarias de establecimientos procesadores de alimentos, remitidos por las Diresas/Geresas a la Digesa, así como número de informes derivados al área de Fiscalización y Control de la Digesa, para su trámite posterior.
- Número de asistencias técnicas realizadas por la Digesa a los Diresas/Geresas en temas de inocuidad alimentaria a nivel nacional, fortaleciendo sus capacidades técnicas a fin de llevar una vigilancia sanitaria de acuerdo al debido proceso.
- Número de asistencias técnicas realizadas por la Digesa a los responsables de la vigilancia sanitaria y/o programa vaso de leche y otros programas sociales, de los gobiernos locales y regionales; logrando el fortalecimiento de capacidades a los responsables de administrar y fiscalizar en materia de inocuidad alimentaria los programas sociales.

	<h1>PLAN DE TRABAJO</h1>	Versión: 01
		Fecha: 14-01-20
		Página: 6

**Anexo n. ° 1**  
**Cronograma de Programación de actividades/TAREAS**

**Nombre del Plan a financiar:**

OBJETIVO	ACTIVIDAD	TAREA	UNIDAD DE MEDIDA	META	FECHA DE EJECUCIÓN												COSTO ESTIMADO	RESPONSABLE
					ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE		
Evaluar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y los procedimientos de higiene y saneamiento en la fabricación, almacenamiento, fraccionamiento y distribución de alimentos, en el marco de nuestra competencia.	<i>Realización de la Vigilancia Sanitaria de los establecimientos que procesan alimentos elaborados industrialmente.<sup>1</sup></i>	Vigilancia Sanitaria de Establecimientos Procesadores de Alimentos Varios (Elaborados Industrialmente)	<i>Vigilancias sanitarias</i>	292	20	25	24	25	25	24	25	25	25	24	25	485500	Área de Alimentos - DCOVI	
		Monitoreo de contaminantes de alimentos industrializados	<i>Vigilancia sanitaria</i>	3		1				1				1		Según plan de monitoreo en proceso de elaboración – presupuesto adicional	Área de Alimentos - DCOVI	
		Control Sanitario para donaciones, mercancías restringidas o abandono – alimentos industrializados – Lima Callao	<i>Vigilancia sanitaria</i>	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	297600	Área de Alimentos - DCOVI

<sup>1</sup> Alimentos elaborados industrialmente: Helados y refrescos instantáneos, bebidas gasificadas o no/rehidratantes, snacks, golosinas, jugos y néctares, enlatados, embutidos, chocolatería, panificación, productos lácteos, bebidas alcohólicas, alimentos para deportistas. Es preciso señalar, que las vigilancias sanitarias se realizaran conforme a la temporada de productos, pudiendo ser de la siguiente manera: el primer trimestre vigilancia sanitaria a establecimiento de fabricación de helados, bebidas gasificadas o no/rehidratantes, snacks, golosinas, jugos y néctares; en el segundo trimestre vigilancia sanitaria a establecimientos de fabricación de productos cárnicos (embutidos), agua envasada, bebidas alcohólicas, chocolatería y panificación; el tercer trimestre vigilancias sanitarias de productos lácteos (queso, yogurt, natillas), productos naturales; y el cuarto trimestre vigilancia sanitaria a establecimiento que fabrican golosinas, panetones, turrónes. Por otro lado, las vigilancias sanitarias se realizan por atención de quejas y/o denuncias.

## PLAN DE TRABAJO

Versión: 01

Fecha: 14-01-20

Página: 7

	<i>Realización de Vigilancias Sanitarias a nivel nacional de los establecimientos de almacenamiento y fraccionamiento de alimentos y bebidas importado</i>	Vigilancia sanitaria de almacenes de productos importados (almacenamiento y fraccionamiento)	<i>Vigilancia sanitaria</i>	58	3	5		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	437187	Área de Alimentos - DCOVI
Coordinar la vigilancia sanitaria en caso de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	<i>Atención de Alertas Sanitarias por brote de ETA y por notificaciones de rechazo y seguimiento de productos en fronteras comerciales.</i>	Vigilancia sanitaria en casos de alerta sanitaria o brotes de enfermedades transmitidas por alimentos	<i>Vigilancia sanitaria</i>	12	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	81840	Área de Alimentos - DCOVI
Realizar la asistencia técnica y supervigilancia sanitaria a los gobiernos regionales, locales y otros sectores en temas de inocuidad alimentaria y a los diferentes niveles de gobierno en materia de inocuidad alimentaria.	<i>Supervigilancia a los Gobiernos Regionales y locales</i>	Verificar el correcto cumplimiento de la delegación de funciones para la vigilancia sanitaria y otras funciones a nivel regional	<i>Supervigilancias Sanitarias</i>	25				2	3	3	3	2	3	3	3	3		170500	Área de Alimentos - DCOVI
	<i>Asistencia técnica a los Gobiernos Regionales y locales.</i>	Brindar asistencia técnica (capacitaciones), a fin de fortalecer las capacidades del inspector de alimentos a nivel regional	<i>Asistencias técnicas</i>	25				2	3	3	3	2	3	3	3	3		170500	Área de Alimentos - DCOVI
		Brindar asistencia técnica (capacitaciones), a fin de fortalecer las capacidades del inspector de alimentos a nivel local	<i>Asistencias técnicas</i>	4						1		1			1		1		24800
<b>Sumatoria total de costo anual</b>																	<b>S/. 1667927</b>		



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

## PLAN DE TRABAJO

Versión: 01

Fecha: 14-01-20

Página: 8

Recurso necesario		Presupuesto	
		Costo unitario S/.	Cantidad
<b>1</b>	<b>Personal</b>		
1.1	Inspectores	5500	12
1.2	Abogado	6000	01
1.3	Secretaria	3000	01
<b>2.</b>	<b>Equipos</b>		
2.1	Luxómetros calibrados	300	13
2.2	Termómetros calibrados	200	9
2.3	Medidor de cloro digital	350	10
2.4	Cinta métrica - Winchas	5	20
2.5	Linternas	50	10
2.6	Linternas UV con pilas triple a recargables	330	10
<b>3.</b>	<b>Materiales</b>		
3.2	Mandiles blancos	25	30
3.3	Chalecos con cinta reflexiva color naranja y azul	25	30
3.4	Casacas térmicas	250	10
3.5	Pantalón drill	100	40
3.6	Gorras	30	20
3.7	Camisas	60	40
3.8	Zapatos de Seguridad	100	20
3.9	Mochilas para inspección	150	20
3.10	Cascos de seguridad	50	10
3.11	Descartables: guantes talla M – L, protector nasobucal.	50	50
3.12	Tableros	30	50
3.13	Bolsas de polietileno de 10 L	150	500
3.14	Bolsas con cierre hermético 1 L	150	1000
3.15	Bolsas con cierre hermético 3 L	150	1000
3.16	Precintos de seguridad	0.3	2000
3.17	Frascos plásticos con tapa rosca x 30 ml	0.5	1000
3.18	Pinzas estériles	30	10
3.19	Alcohol gel con dispensador por 250ml.	5	50
3.20	Protector auditivo	5	50