



## INFORME N° 500 – 2021/DCOVI/DIGESA

A : **Blgo. Elmer Quichiz Romero**  
Director Ejecutivo  
**Dirección de Control y Vigilancia**

ASUNTO : Plan de Vigilancia sanitaria de alimentos 2021

REFERENCIA : **Expediente N° 21-027081-001**

FECHA : Lima, 08 de marzo de 2021

### I. ANTECEDENTES

Con fecha 03 de marzo de 2017, mediante Decreto Supremo N° 008-2017-SA, se aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud (en adelante ROF), a través de la cual, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, para el cumplimiento de sus funciones está conformada por: a) Dirección de Certificaciones y Autorizaciones, b) Control y Vigilancia y c) Dirección de Fiscalización y Sanción, conforme a lo prescrito en su artículo 80°; asimismo, dicho Reglamento se modifica mediante Decreto Supremo N° 011-2017-SA, de fecha 21 de abril de 2017.

De acuerdo al artículo 82° del ROF, son funciones de la Dirección de Control y Vigilancia las siguientes:

“(…)

b) Formular, normas, lineamiento, metodologías, procedimientos, protocolos y demás vinculados para la vigilancia sanitaria, supervigilancia y medidas de seguridad orientados al control y reducción de los factores de riesgos físicos, químicos, y biológicos externos a la persona en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria (...).

f) Realizar acciones de vigilancia y supervigilancia, conforme a la normatividad vigente, con la finalidad de identificar y controlar los factores de riesgo físicos, químicos y biológicos externos a la persona en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria (...)” (el subrayo es nuestro).

### II. ANÁLISIS

La Dirección de Control y Vigilancia de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, tiene como función realizar la vigilancia y supervigilancia, conforme a la normativa vigente, en materia de su competencia, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado mediante Decreto Supremo N° 008-2017-SA y su modificatoria.

Al respecto la vigilancia sanitaria de los alimentos es la actividad oficial que, por su naturaleza preventiva, permite disminuir la prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos (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 ETAS, por lo que es necesario presentar el plan de vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas 2020.





### III. CONCLUSION

Por lo expuesto en el ítem II, se remite el Plan de Vigilancia Sanitaria de alimentos y bebidas industrializados para su aprobación correspondiente.

Es cuanto informo a usted para fines consiguientes.



.....  
Ing. Robert Antonio Patiño Tataje  
Especialista en Inocuidad Alimentaria  
CIP n.º 448735

DCOVI: CECG/RAPT

#### **PROVEIDO Nº 280-2021/DCOVI/DIGESA**

Visto el **Informe Nº 500-2021/DCOVI/DIGESA** que antecede, la suscrita lo hace suyo en todos sus extremos, por lo que se remite a la **Dirección General**, para su conocimiento y fines.

Lima,



## PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2021

### 1. 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 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.

Es de suma importancia resaltar que en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID-19, declarada el 15 de marzo de 2020, mediante DS N° 044-2020-PCM, prorrogados por Decretos Supremos N° 051-2020-PCM, N° 064-2020-PCM, N° 075-2020-PCM, N° 083-2020-PCM, N° 094-2020-PCM, a la fecha prorrogada mediante DS N° 036-2021-PCM, hasta el 02 de setiembre del año 2021, el área de alimentos ha realizado y continúa desarrollando actividades de prevención y control de riesgos a la salud pública de manera presencial y remota en Lima y regiones, previa coordinación con los responsables de salud ambiental de las Direcciones de Redes Integradas de Salud, Direcciones Regionales de Salud y Gobiernos Regionales de Salud, para el desarrollo de las actividades propias del área, las mismas que han sido afectadas por la situación actual, donde existe personal que se fueron a reforzar otras áreas, personal que se declararon vulnerables, disminuyendo el número de integrantes en el equipo.

Es necesario precisar que, no existe evidencia de transmisión del virus por consumo de alimentos, la experiencia con anteriores brotes de virus similares, muestra que la transmisión mediante el consumo de alimentos no ocurre. Si bien es cierto, las pruebas disponibles actualmente sugieren que el COVID-19 (SARS-CoV-2) tiene un origen Animal, este virus se transmite de humano a humano por medio de secreciones respiratorias, asimismo es de precisar que no existen evidencia sobre algún riesgo alimentaria por la importación y consumo de alimentos provenientes de países con brotes COVID-19, en base a ello, a nivel mundial no se ha recomendado la aplicación de restricciones comerciales. Aun cuando la persistencia y viabilidad de estos patógenos en ciertas superficies inertes, bajo ciertas condiciones ambientales, podría variar entre 2-9 días, se debe considerar que los periodos del proceso de importaciones de alimentos exceden por mucho este tiempo. Esto unido con las prácticas de control de la inocuidad alimentaria exigidas a estos alimentos industrializados, no existe motivos para considerar a este virus un peligro alimentario.

## 2. 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”.
- 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).

### 3. OBJETIVOS.

#### 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.

#### OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 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).

#### 4. PERIODO DE EJECUCION

El presente plan de trabajo se desarrollará durante el periodo de enero a diciembre de 2021.

#### 5. ACTIVIDADES A DESARROLLAR.

**5.1 Control sanitario para donaciones, mercancías restringidas o en abandono;** esta Dirección en aplicación de la Directiva Administrativa de Donaciones provenientes del Exterior aprobada con Resolución Ministerial N° 1000-2019/MINSA y el Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; y en el procedimiento de solicitud de opinión técnica en torno a las donaciones provenientes del exterior de alimentos y bebidas a solicitud de la Oficina General de Cooperación Internacional del Ministerio de Salud, se realizará las vigilancias sanitarias a los almacenes de las entidades receptoras de donaciones, así como la emisión de opinión técnica de mercancías declaradas en abandono o restringidas a fin de determinar su aptitud para el consumo humano.

**5.2 Vigilancia y monitoreo sanitario de establecimientos procesadores de alimentos varios,** la vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente incluye la vigilancia de los contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos, estos están a cargo del Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, siendo que a través de la Dirección de Control y Vigilancia, conduce la vigilancia de los establecimientos de fabricación, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos de consumo humano en la cual ante un peligro o un riesgo para la salud pública, se encuentra facultada a tomar las medidas de seguridad en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria.

La vigilancia sanitaria, lo realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, distribución, elaboración y expendio de alimentos en protección de la salud pública, se considerará un grupo de alimentos por mes tomando como criterio los productos de mayor riesgo y de mayor consumo según la temporada del año.

**5.3 Vigilancia sanitaria de almacenes de productos importados,** la vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente importados incluye la vigilancia de los contaminantes físicos, químicos y biológicos, esta Autoridad Sanitaria a través de la Dirección de Control y Vigilancia, conduce la vigilancia de los establecimientos de almacenamiento de alimentos de





consumo humano en la cual ante un peligro o un riesgo para la salud pública, se encuentra facultada a tomar las medidas de seguridad en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria.

Se considerará un grupo de alimentos por mes tomando como criterio los productos de mayor riesgo y de mayor consumo según la temporada del año, estas son derivadas por la coordinación del área en base a lo establecido en el Plan Operativo Institucional DCOVI 2019.

**5.4 Vigilancia sanitaria a los servicios de alimentación colectiva en hospitales u otros públicos o privados;** dado que los servicios de alimentación en hospitales deben regirse de acuerdo a la “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”, aprobado por R. M. N.º 749-2012/MINSA, esta Dirección a través del *Plan Operativo Institucional DCOVI 2021*, efectuará la vigilancia sanitaria a los servicios de alimentación colectiva en hospitales u otros públicos o privados se realizará a fin de verificar las condiciones higiénicas sanitarias, de conformidad con “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias; “Principios Generales de Higiene del Codex” CAC/RCP 1- 1969 (Rev. 4 – 2003); “Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades” CAC/RCP 39-1993 y la “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”, aprobado por R. M. N.º 749-2012/MINSA, ante lo expuesto se ha realizado el “*Plan para el diagnóstico y fortalecimiento de los servicios de alimentación de hospitales, institutos de salud del ministerio de salud, instituciones castrenses, Essalud ubicadas en el distrito de lima*”; tiene establecido el diagnóstico de 42 inspecciones sanitarias y fortalecimiento *in situ* para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud a nivel de Lima metropolitana, el mismo que durante el mes de enero de 2021, han sido ejecutadas.

Asimismo, brindar asistencia técnica de manera virtual a los 42 servicios de alimentación colectiva de los diferentes establecimientos como: hospitales, institutos de salud del ministerio de salud, instituciones castrenses, Essalud ubicadas en el distrito de lima.

**5.5 Vigilancia sanitaria en casos de alerta sanitaria o brotes de enfermedades transmitidas por alimentos,** la DIGESA, a través de la Dirección de Control y Vigilancia – DCOVI, está encargado de atender las alertas sanitarias nacionales o internacionales, de estas últimas se viene teniendo información mediante la plataforma virtual de la FDA de los EEUU en la cual reporta productos observados o rechazados por parte de Perú, esta información es de impacto negativo como país siendo la principal preocupación la salud pública ya que muchas empresas exportadoras también fabrican para el mercado nacional.

Asimismo, se cuenta con 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, en la cual se detallan los procedimientos para atención de alertas sanitarias nacionales o internacionales, por lo que de acuerdo a las estadísticas de alertas presentadas años anteriores se ha planificado la atención base de 12 alertas sanitarias de acuerdo a lo establecido en los procedimientos y protocolos, asimismo, esta Dirección coordinará con la Dirección General de Epidemiología del Ministerio de Salud - MINSA, se realizara la rastreabilidad de los productos implicados y se comunicará los actuados.





**5.6 Vigilancia sanitaria de establecimientos procesadores y almacenes de alimentos para programas sociales**, en cumplimiento de lo establecido por el artículo 15° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que establece las autoridades competentes priorizaran la vigilancia sanitaria de los alimentos y establecimientos de alimentos destinados a los programas sociales en apoyo a las poblaciones de alto riesgo.

**5.7 Evaluación de las vigilancias sanitarias de establecimientos procesadores de alimentos remitidos por las DIRESAS/GERESAS**; según lo establecido en el artículo 5 del Decreto Supremo N° 007-98 SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias “ *Las dependencias desconcertadas de salud de nivel territorial, cuando, corresponda, ejercen por delegación del Ministerio de salud la vigilancia sanitaria de los establecimientos de fabricación de alimentos y bebidas, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos y bebidas y los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte*”.

En virtud a lo expuesto, esta Dirección recibe las actas de las vigilancias sanitarias realizadas en los 24 departamentos con que cuenta el Perú, las mismas que son procesadas en la Dirección de Control y Vigilancia de la Digesa para su trámite posterior, incurriendo en varias ocasiones en un Procedimiento Administrativo Sancionador.

**5.8 Asistencia técnica a los gobiernos regionales, locales y otros sectores en temas de inocuidad alimentaria a nivel nacional**; de conformidad con el artículo 82 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado con D. S. N° 008-2017-SA, la Dirección de Control y Vigilancia de la DIGESA tiene como funciones -entre otras-: “(...) f) *Realizar las acciones de vigilancia y supervigilancia conforme a la normatividad vigente con la finalidad de identificar y controlar los factores de riesgo (...)*”, i) **Brindar asistencia técnica y capacitación especializada a los diferentes niveles de gobierno, en materia de su competencia (...)**”.

**5.9 Fortalecimiento de capacidades a los responsables de la vigilancia sanitaria y/o programa vaso de leche u otros programas sociales de los gobiernos locales y regionales**; esta Dirección dentro del marco de sus funciones orienta y facilita a los responsables de la administración del Vaso de Leche u otros programas sociales, dotando de las herramientas necesarias para una adecuada gestión en la que brinde las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas para la recepción, almacenamiento, distribución y elaboración de los productos destinados a una población vulnerable.

## 6. RESULTADOS.

**6.1 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.

**6.2 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.





- 6.3** Número de Vigilancia 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.
- 6.4** 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.
- 6.5** 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.
- 6.6** 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.
- 6.7** Número de expedientes evaluados de las vigilancia 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.
- 6.8** 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.
- 6.9** 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

## 7. PRESUPUESTO Y RECURSOS NECESARIOS.

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 c/u
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

#### 8. RESPONSABLES.

- Coordinación del Área de Alimentos de la Dirección de Control y Vigilancia.
- Apoyo del Laboratorio de Digesa.

#### 9. CRONOGRAMA.





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

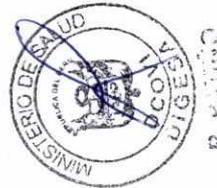
### 9.1 MATRIZ DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE VIGILANCIA 2021

ACTIVIDAD	INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE BASE AL 2019 <sup>1</sup>	META		RESPONSABLE
				MEDIO DE VERIFICACIÓN	MEDIO DE VERIFICACIÓN	
<b>RESULTADO ESPERADO 1: EMPRESAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS PRODUCEN ALIMENTOS INOCUOS DE CONSUMO HUMANO APLICANDO LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</b>						
1. Realización de la Vigilancia Sanitaria de los establecimientos que procesan alimentos elaborados industrialmente. <sup>2</sup>	Nº de vigilancias sanitarias a establecimientos que procesan alimentos elaborados industrialmente efectuados por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.	Vigilancias sanitarias	230	Informe de Gestión	229	Informe de Gestión Área de Alimentos - DCOVI
2. Supervigilancia a los Gobiernos Regionales y locales	Nº de Supervigilancias Sanitarias a nivel regional y local.	Supervigilancias Sanitarias	25	Informe de Gestión	00	Informe de Gestión Área de Alimentos - DCOVI
3. Asistencia técnica a los Gobiernos Regionales y locales.	Nº de asistencias técnicas a nivel regional y local.	Asistencias técnicas	25	Informe de Gestión	25	Informe de Gestión Área de Alimentos - DCOVI
<b>RESULTADO ESPERADO 2: PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN ASEGURAN LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS QUE ENTREGAN PROTEGIENDO LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES/BENEFICIARIOS/USUARIOS, APLICANDO LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</b>						
4. Realización de Vigilancias Sanitarias a nivel nacional de los establecimientos de fabricación y almacenamiento de alimentos dirigidos a Programas Sociales (elaborados e industrializados). (*)	Nº de vigilancias sanitarias a establecimientos de fabricación y almacenamiento de alimentos dirigidos a Programas Sociales efectuadas por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.	Vigilancias sanitarias	29	Informe de Gestión	00	Informe de Gestión Área de Alimentos - DCOVI
<b>RESULTADO ESPERADO 3: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA ASEGURAN LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO EN LA ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, APLICANDO LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</b>						
5. Realización de Vigilancias Sanitarias a nivel nacional de los Servicios de Alimentación Colectiva <sup>3</sup> . (*)	Nº de vigilancias sanitarias a Servicios de Alimentación Colectiva efectuadas por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.	Vigilancias sanitarias	29	Informe de Gestión	00	Informe de Gestión Área de Alimentos - DCOVI

<sup>1</sup> Valor de cierre del año 2019, con un promedio de 10 inspectores.

<sup>2</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 realizarán 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, yoguri, natillas), productos naturales; y el cuarto trimestre vigilancia sanitaria a establecimiento que fabrican golosinas, panetones, turroneos. Por otro lado, las vigilancias sanitarias se realizan por atención de quejas y/o denuncias.

<sup>3</sup> Además, los Servicios de alimentación colectiva comprenden los ubicados en establecimientos de Salud y los de pasajeros en medios de transporte aéreo.





PERÚ

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 Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

ACTIVIDAD	INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE BASE AL 2019	MEDIO DE VERIFICACIÓN 2019	META 2020	MEDIO DE VERIFICACIÓN 2020	META 2021	RESPONSABLE
<b>RESULTADO ESPERADO 4: ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS IMPORTADOS A FIN DE PROTEGER LA SALUD DE LA POBLACIÓN AL CUMPLIR CON LAS CONDICIONES SANITARIAS QUE SE ESTABLECEN EN LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</b>								
6. Realización de Vigilancia Sanitarias a nivel nacional de los establecimientos de almacenamiento y fraccionamiento de alimentos y bebidas importado	Nº de vigilancias sanitarias a los establecimientos de almacenamiento y fraccionamiento de alimentos y bebidas efectuadas por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.	Vigilancias sanitarias	50	Informe de Gestión	42	Informe de Gestión	50	Área de Alimentos - DCOVI
<b>RESULTADO ESPERADO 5: GESTORES CON CAPACIDADES TÉCNICAS FORTALECIDAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>								
7. Fortalecimiento de competencias de gestores de los gobiernos regionales, gobiernos locales y programas sociales, que permita efectuar la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas conforme a la normativa sanitaria vigente (establecimientos de fabricación y almacenamiento de alimentos dirigidos a Programas Sociales, servicios de alimentación colectiva, establecimientos de almacenamiento y fraccionamiento de alimentos y bebidas industrializados, alertas Sanitarias).	Nº de actividades de Capacitación dirigidos al personal de las DIRESAS/GERESAS/DISAS para que efectúen la vigilancia sanitaria de los establecimientos de fabricación y almacenamiento de alimentos dirigidos a Programas Sociales.	Actividades de capacitación	5	Informe de Gestión	13	Informe de Gestión	5	Área de Alimentos - DCOVI
<b>OTRAS ACTIVIDADES:</b>								
8. Atención de Alertas Sanitarias por brote de ETA y por notificaciones de rechazo y seguimiento de productos en fronteras comerciales.	Nº de Alertas Sanitarias por brote de ETA atendidas.	Alertas sanitarias	7	Informe de Gestión	0	Informe de Gestión	4	Área de Alimentos - DCOVI
	Nº de Alertas Sanitarias por notificaciones de rechazo y seguimiento de productos en fronteras comerciales atendidas.	Alertas sanitarias	0	Informe de Gestión	0	Informe de Gestión	4	Área de Alimentos - DCOVI
9. Verificación de alimentos donados	Nº de verificaciones de alimentos donados.	Vigilancia sanitaria	109	Informe de Gestión	121	Informe de Gestión	110	Área de Alimentos - DCOVI
10. Evaluación de expedientes de las vigilancias sanitarias de alimentos industrializados efectuados por la DIRESA/GERESA/DIRS	Nº de expedientes evaluados de las vigilancias sanitarias de establecimientos procesadores de alimentos remitidos por las DIRESAS/GERESAS/DIRIS, y Nº de informes derivados a DFIS	Informes	225	Informe de Gestión	38	Informe de Gestión	200	Área de Alimentos - DCOVI





PERÚ

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 Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

### 9.2 MATRIZ DE ACTIVIDADES MENSUAL DEL PLAN DE VIGILANCIA 2021

ACTIVIDAD	INDICADOR	UNIDAD DE MEDIDA	PROGRAMACIÓN 2020												TOTAL PROGRAMADO	TOTAL EJECUTADO	
			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SE	OCT	NOV	DIC			
<b>RESULTADO ESPERADO 1: EMPRESAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS PRODUCEN ALIMENTOS INOCUOS DE CONSUMO HUMANO APLICANDO LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE (RESULTADOS GENERALES).</b>																	
1. Realización de la Vigilancia Sanitaria de los establecimientos que procesan alimentos elaborados industrialmente.	Nº de vigilancias sanitarias a establecimientos que procesan alimentos elaborados industrialmente efectuados por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.	Vigilancias sanitarias	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	230
2. Supervigilancia a los Gobiernos regionales y locales.	Nº de supervigilancias a nivel regional y local.	Supervigilancia	-	-	-	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	-	15
3. Asistencia técnica a los Gobiernos regionales y locales.	Nº de asistencias técnicas a nivel regional y local.	Asistencia Técnica	-	-	-	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	-	25
<b>RESULTADO ESPERADO 2: PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN ASEGURAN LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS QUE ENTREGAN PROTEGIENDO LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES/BENEFICIARIOS/USUARIOS, APLICANDO LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</b>																	
4. Realización de Vigilancias Sanitarias a nivel nacional de los establecimientos de fabricación y almacenamiento de alimentos dirigidos a Programas Sociales (elaborados e industrializados).	Nº de vigilancias sanitarias a establecimientos de fabricación y almacenamiento de alimentos dirigidos a Programas Sociales efectuadas por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.	Vigilancias sanitarias	-	-	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	-	45
<b>RESULTADO ESPERADO 3: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA ASEGURAN LA CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO EN LA ADQUISICIÓN, TRANSPORTE, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, APLICANDO LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</b>																	
5. Realización de Vigilancias Sanitarias a nivel nacional de los Servicios de Alimentación Colectiva.	Nº de vigilancias sanitarias a Servicios de Alimentación Colectiva efectuadas por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.	Vigilancias sanitarias	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	42

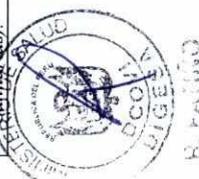


N. PATIÑO



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

<b>RESULTADO ESPERADO 4: ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y FRACCIONAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROTEGEN LA SALUD DE LA POBLACIÓN AL CUMPLIR CON LAS CONDICIONES SANITARIAS QUE SE ESTABLECEN EN LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE.</b>												
6. Realización de Vigilancia Sanitarias a nivel nacional de los establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas importados	Nº de vigilancias sanitarias a los establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas importados efectuadas por la Autoridad Sanitaria del nivel nacional.	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	50
<b>RESULTADO ESPERADO 5: GESTORES CON CAPACIDADES TÉCNICAS FORTALECIDAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>												
7. Fortalecimiento de competencias de gestores de gobiernos regionales, programas locales y programas sociales, que permita efectuar la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas conforme a la normativa sanitaria vigente (establecimientos de fabricación y almacenamiento de alimentos dirigidos a Programas Sociales, servicios de alimentación colectiva, establecimientos de almacenamiento y fraccionamiento de alimentos y bebidas industrializados, alertas sanitarias).	Nº de actividades de Capacitación dirigidos al personal de las DIRESA/GERESAS/DIRIS para que efectúen la vigilancia sanitaria de los establecimientos de fabricación y almacenamiento de alimentos dirigidos a Programas Sociales.	-	-	1	-	1	-	1	-	1	-	5





Tipo Documento: INFORME N° Expediente: 21-027081-001 /  
 N° Documento: 500 - 2021/DCOVI/DIGESA Operador: MINSA-DIGESA/DCOVI-mblanco  
 Fecha Registro: 08/03/2021 12:54  
 Interesado: DIGESA/DCOVI-PATIÑO TATAJE ROBERT ANTONIO  
 Asunto: PLAN DE VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS 2021

N°	Destinatario (1)	Prio	Ind. (2)	Fecha Registro	Remitente (3)
1	DIGESA/DCOVI-QUICHIZ ROMERO ELMER-DIRECTOR(A) EJECUTIVO(A)	NORM	2,15	08/03/2021	DIGESA/DCOVI-PATIÑO TATAJE ROBERT ANTONIO-SUPERVISOR ADMINISTRATIVO
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

CLAVE INDICACION DEL MOVIMIENTO			CLAVE PRIORIDAD
01.Aprobación	06.Por Corresponderle	11.Archivar	(B) Baja
02.Atención	07.Para Conversar	12.Acción Inmediata	(I) Inmediato
03.Su Conocimiento	08.Acompañar Antecedente	13.Prepare Contestación	(MB) Muy baja
04.Opinión	09.Según Solicitado	14.Proyecte Resolución	(N) Normal
05.Informe y Devolver	10.Según lo coordinado	15.Ver Observación	(U) Urgente

N°	OBSERVACIONES POR MOVIMIENTO
1	INFORME N° 500 – 2021/DCOVI/DIGESA PARA FIRMA PROVEIDO N° 280-2021/DCOVI/DIGESA.

(1) Use Código (2) Use Clave (3) Use Iniciales

**IMPORTANTE NO DESGLOSAR ESTA HOJA**

