FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

PROGRAMA DE CAPACITACION EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EL DEPARTAMENTO DE SAN MARTIN

Octubre 2021

Ing. Paula Ramírez García
e-mail: paularamirezg10@gmail.com

Qué es un Alimento?

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al **consumo humano**, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos

Ley de inocuidad de los alimentos
N° 1062 y su Fe de erratas
28 junio 2008

Origen:

Alimento agropecuario: alimento de origen vegetal o animal producidos tradicional o convencionalmente en el campo, excepto los de origen pesquero y acuícola.

Alimento de origen pesquero: es la especie extraída del medio acuático, destinado al consumo humano o animal, o como materia prima para la industria.

Alimento de origen acuícola: son todos los productos pesqueros, nacidos y criados bajo control humano o capturado bajo la fase de juveniles y mantenidos en cautividad, hasta alcanzar tamaños comerciales y puestos en el mercado como productos alimenticios.

Fase:

- Producción primaria.- Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive.

- Procesamiento primario.- Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria, de alimentos **no sometidos a transformación**. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado.

Ley de inocuidad de los alimentos

Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado):

se refiere a todos aquellos alimentos **transformados** a partir de materias primas de origen animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

Transformación:

cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

Estándares para evitar engaño al consumidor

SALUD PUBLICA

CALIDAD

INOCUIDAD

COMERCIALIZACION de ALIMENTOS para CONSUMO HUMANO

- ***Calidad:*** *es el conjunto de características de un producto o servicio que lo diferencia de otro similar y por las que los clientes hacen su elección.* aspectos sensoriales, nutricionales, de servicio, etc

- ***Inocuidad****: Concepto que indica que un alimento no causará daño al consumidor cuando este es preparado o consumido de acuerdo a su uso previsto.* Calidad higiénica o sanitaria de los alimentos

Inocuidad de los alimentos

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

Ley de inocuidad de los alimentos

Definicion de Calidad según la FAO

características que determinan que una cosa sea lo que es en relación con la finalidad de su utilización; se trata de las propiedades que están supuestamente presentes. La norma ISO 9000:2000 da una definición bastante amplia: «*la calidad es el conjunto de propiedades y características de un producto, de un proceso o de un servicio que le confieren su capacidad de satisfacer necesidades implícitas o explícitas*».

Calidad de los alimentos:

- Sensorial
- Organoléptica
- Nutritiva
- ***sanitaria***
- Tecnológica
- Económica

LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA, SU RELACION Y EXIGENCIAS PARA EL ACCESO A LOS MERCADOS

El libre comercio, la modernización de los medios de transporte y la globalización en el suministro de alimentos permiten una rápida distribución de alimentos.

Las materias primas y productos terminados atraviesan el mundo en corto tiempo.

Los cambios en los hábitos de alimentación con productos agrícolas frescos.
Las inmigraciones y viajes: grupos étnicos con diferentes costumbres alimenticias

Estos productos son consumidos sin dar tiempo a que se realicen todos los análisis y pruebas previstas en la legislaciones sanitarias de los países.
La producción centralizada con grandes productores, dan lugar a grandes brotes/contaminación de bajo nivel y de detección dificultosa.

Los gobiernos de muchos países, están muy preocupados en dar un nivel elevado en la salud de las personas y dar mayor protección a los consumidores.

Los países no puede tener estándares diferentes al de otras partes del mundo

Protección de la salud de los consumidores

inocuidad de alimentos
=
salud de los consumidores

Aseguramiento de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos

calidad de alimentos
=
prácticas equitativas en el comercio internacional

Protección de la salud de los consumidores

inocuidad de alimentos
=
salud de los consumidores

MINISTERIO DE SALUD – DIGESA
MINISTERIO DE AGRICULTURA – SENASA
MINISTERIO DE PRODUCCION - SANIPES

Normativa sanitaria

OBLIGATORIA

Publicada en el portal de las instituciones responsables

Aseguramiento de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos

calidad de alimentos = prácticas equitativas en el comercio internacional

INACAL
Instituto Nacional de Calidad

Normativa

Recomendada, no obligatoria

Normas tienen un costo, no son gratuitas

LA IMPORTANCIA DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Normas Tecnicas Peruanas
- Ensayos en alimentos (Laboratorios acreditados)
- Inspecciones en alimentos (Organismos de Inspeccion acreditados)
- Calibracion de equipos / instrumentos (Metrologia)

INACAL:

Instituto Nacional de Calidad

https://servicios.inacal.gob.pe/datos_abiertos/

INACAL SOBRE 4 EJES

NORMALIZACIÓN

- Aprueba las Normas Técnicas Peruanas, no son reglamentos y son voluntarias.
- ESTANDARIZA los procesos productivos, con el objetivo de incrementar la calidad y seguridad de productos y servicios.
- Contribuye a la competitividad, intensifica la competencia e incrementa las exportaciones.

ACREDITACIÓN

- Evalúa la competencia técnica de los organismos de evaluación de la conformidad para dar garantía de un servicio confiable y reconocido nacional e internacionalmente.
- Apoyamos el desarrollo de productos y servicios competitivos en el ámbito nacional e internacional, garantizando seguridad y cumplimiento de estándares de calidad.

INACAL SOBRE 4 EJES

METROLOGÍA

- Garantiza la trazabilidad internacional de las mediciones.
- Presta servicios de calibración de equipos e instrumentos de medición a los laboratorios de calibración y a la industria.
- Custodia los patrones nacionales para asegurar la uniformidad de las mediciones en el país.

DESARROLLO ESTRATÉGICO

- Promueve una adecuada gestión e implementación de la Política nacional para la Calidad y el desarrollo de la Cultura de la Calidad.
- Investiga e identifica la demanda y oportunidades de desarrollo de la infraestructura de la calidad, identifica de brechasen materia de calidad y el desarrollo de estrategias de intervención.

Tienda virtual:

https://tiendavirtual.inacal.gob.pe/0/home_tienda.aspx

1 **NTP-ISO 6668:2016**
Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial (EQV. ISO 6668:2008)
S/ 12.87

2 **NTP-ISO 6670:2016**
Café instantáneo. Método de muestreo de unidades a granel con revestimiento (EQV. ISO 6670:2002)
S/ 21.78

3 **NTP 209.028: 2015**
CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos. 3ª Edición
S/ 21.78

4 **NTP-ISO 3509:2016**
Café y sus derivados. Vocabulario (EQV. ISO 3509:2005)
S/ 47.60

5 **NTP-ISO 4072:2016**
Café verde en sacos. Muestreo (EQV ISO 4072:1982)
S/ 12.87

6 **NTP-ISO 1446:2017**
Café verde. Determinación del contenido de humedad. Método de referencia básico
S/ 29.89

7 **NTP-ISO 24115:2017**
Café verde. Procedimiento de calibración de medidores de humedad. Método de rutina
S/ 47.60

8 **NTP-ISO 24114:2018**
Café instantáneo. Criterios de autenticidad. 1ª Edición
S/ 12.87

9 **NTP-ISO 6666:2013 (revisada el 2018)**
Muestreo de café. Muestreadores para café verde o café crudo y café pergamino. 2ª Edición
S/ 12.87

10 **NTP-ISO 4150:2013 (revisada el 2018)**
Café verde o café crudo. Análisis de granulometría. Tamizado manual y mecánico. 3ª Edición
S/ 39.29

11

NTP 209.315:2008 (revisada el 2018)
CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Métodos de ensayo
S/ 39.29

12

NTP-ISO 8455:2018
Café verde. Guía de almacenamiento y transporte. 3ª Edición
S/ 21.78

13

NTP 209.027:2018
CAFÉ. Café verde. Requisitos. 5ª Edición
S/ 39.29

14

NTP-ISO 11294:2001 (revisada el 2019)
Café tostado molido. Determinación del contenido de humedad. Método de determinación de pérdida demasa a 103 ºC. Método de Rutina. 1ª Edición
S/ 12.87

15

NTP-ISO 3726:2003 (revisada el 2019)
Café instantáneo. Determinación de la pérdida de masa a 70 ºCbajo presión reducida. 1ª Edición
S/ 12.87

16

NTP-ISO 4052:2002 (revisada el 2019)
Café. Determinación del contenido de cafeína. Método dereferencia. 1ª Edición
S/ 29.89

17

NTP-ISO 6673:2004 (revisada el 2019)
Café verde. Determinación de la pérdida de masa a 105 °C. 2ªEdición
S/ 12.87

18

NTP-ISO 6667:1999 (revisada el 2019)
Café verde. Determinación de la proporción de granos dañados por insectos. 1ª Edición
S/ 39.29

19

NTP-ISO 10470:2014 (revisada el 2019)
Café verde. Tabla de referencia de defectos. 3ª Edición
S/ 39.29

20

NTP 209.604:2014 (revisada el 2019)
SUCEDÁNEO DE CAFÉ A PARTIR DE ALGARROBA. Requisitos. 1ª Edición
S/ 21.78

21 **NTP 209.311:2019**
CAFÉS ESPECIALES. Requisitos. 3ª Edición
S/ 21.78

22 **NTP-ISO 4149:2007 (revisada el 2020)**
Café verde. Examen olfativo y visual y determinación de materia extraña y defectos
S/ 21.78

23 **NTP-ISO 9116:2006 (revisada el 2020)**
Café verde. Lineamientos sobre métodos de especificación
S/ 12.87

24 **NTP 209.310:2019**
CAFÉ PERGAMINO. Requisitos. 4ª Edición
S/ 12.87

25 **NTP-ISO 18794:2019**
Café. Análisis sensorial. Vocabulario. 1ª Edición
S/ 39.29

26 **NTP 209.316:2019**
CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Requisitos. 2ª Edición
S/ 21.78

27 **NTP-ISO 20938:2019**
Café instantáneo. Determinación del contenido de humedad. Método Karl Fischer (método de referencia). 1ª Edición
S/ 29.89

28 **NTP-ISO 6669:2019**
Café verde y tostado. Determinación de la densidad aparente de granos enteros por el método de caída libre (método de rutina). 2ª Edición
S/ 12.87

29 **NTP 209.312:2020**
CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para prevenir la formación de mohos.
S/ 47.60

30 **NTP 209.318:2020**
CAFÉ. Buenas prácticas agrícolas para el cultivo y beneficio del café. 1ª Edición
S/ 61.32

31 **NTP 209.320:2021**
CAFÉ VERDE. Determinación de ocratoxina A. 1ª Edición
S/ 66.62

1 **NTP 208.034:2016**
CACAO Y CHOCOLATE. Parámetros reológicos del chocolate. Determinación del valor mínimo y la viscosidadplástica de Casson
S/ 29.89

2 **NTP 208.037:2012**
PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de plomo
S/ 12.87

3 **NTP 208.015: 2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas totales. 3ª Edición
S/ 12.87

4 **NTP 208.017: 2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de humedad. Método gravimétrico. 3ª Edición
S/ 12.87

5 **NTP 208.024: 2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Preparación de la muestra a ensayar. 3ª Edición
S/ 12.87

6 cobre, hierro y cinc. 3ª Edición
S/ 21.78

7 **NTP 208.033: 2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación de la composición de ácidos grasos por cromatografía de gases. 2ª Edición
S/ 29.89

8 **NTP 208.016:2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Grasa en productos del cacao. Método de extracción por Soxhlet
S/ 12.87

9 **NTP 208.020: 2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Dulce de manteca de cacao. Determinación de humedad. Método Karl Fischer
S/ 12.87

10 **NTP 208.023:2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación de humedad y materia volátil
S/ 21.78

11 **NTP 208.025:2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación del índice de refracción
S/ 21.78

12 **NTP 208.039:2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Grano entero de cacao, productos de chocolate y chocolate en polvo. Determinación de aflatoxinas (método por HPLC)
S/ 29.89

13 **NTP 107.301:2016**
CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de fibra dietaria total
S/ 29.89

14 **NTP 208.026: 2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Manteca de cacao. Determinación del punto de fusión en tubos capilares abiertos (punto de ablandamiento). 3ª Edición
S/ 21.78

15 **NTP 208.027: 2015**
CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cenizas solubles e insolubles. 3ª Edición
S/ 12.87

16 humedad. Método gravimétrico
S/ 0.00

17 **NTP 208.040:2017**
CACAO Y CHOCOLATE. Buenas prácticas para la cosecha y beneficio. 2ª Edición
S/ 29.89

18 **NTP-CODEX STAN 87:2017**
NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE
S/ 29.89

19 **NTP 107.302:2017**
CACAO Y CHOCOLATE. Términos y definiciones. 1a Edición
S/ 39.29

20 **NTP-CODEX STAN 141:2017**
NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO. 2ª Edición
S/ 12.87

21 **NTP-CODEX STAN 86:2017**
NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO. 2ª Edición
S/ 12.87

22 **NTP 208.038:2012 (revisada el 2017)**
PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido dearsénico, selenio y cinc. 2
S/ 21.78

23 **NTP-ISO 2451:2018**
Granos de cacao. Especificaciones y requisitos de calidad. 5a Edición
S/ 61.32

24 **NTP-CODEX STAN 105:2018**
NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES. 1a Edición
S/ 12.87

25 **NTP 107.306:2018**
CACAO Y CHOCOLATE. Nibs de cacao. Requisitos. 1ª Edición
S/ 21.78

26 **NTP 107.303:2018**
EVALUACIÓN SENSORIAL. Licor de cacao. Requisitos. 1a Edición
S/ 29.89

27 **NTP-CODEX CAC/RCP 72:2018**
CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LACONTAMINACIÓN DEL CACAO POR OCRATOXINA A. 1ª Edición
S/ 39.29

28 **NTP 208.019:2015 (revisada el 2020)**
CACAO Y CHOCOLATE. Fructosa, glucosa, lactosa, maltosa y sucrosa en chocolate con leche. Método por cromatografía líquida
S/ 12.87

29 **NTP 208.021:2015 (revisada el 2020**
CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de acidez en manteca de cacao. Método por titulación
S/ 21.78

30 **NTP-ISO 2292:2019**
Granos de cacao. Muestreo. 5ª Edición
S/ 47.60

31 **NTP 208.018:2019**
CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de cobre en alimentos. Método colorimétrico. 2ª Edición
S/ 12.87

32 **NTP 208.028:2019**
CACAO Y CHOCOLATE. Licor o pasta de cacao y chocolates. Determinación de sólidos no grasos. 3ª Edición
S/ 12.87

33 **NTP 208.029:2019**
CACAO Y CHOCOLATE. Determinación de fibra cruda. 3ª Edición
S/ 29.89

34 **NTP-ISO 34101-1:2020**
Cacao sostenible y trazable. Parte 1: Requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad del cacao. 1ª Edición
S/ 86.95

35 **NTP-ISO 34101-2:2020**
Cacao sostenible y trazable. Parte 2: Requisitos para el desempeño (en relación con los aspectos económicos, sociales y ambientales). 1ª Edición
S/ 66.62

36 trazabilidad. 1ª Edición
S/ 61.32

37 **NTP-ISO 34101-4:2020**
Cacao sostenible y trazable. Parte 4: Requisitos para los esquemas de certificación. 1ª Edición
S/ 79.34

38 **NTP 107.307:2020**
CACAO Y CHOCOLATE. Recuento de cascarillas de cacao en productos de cacao. Método de ensayo.
S/ 29.89

39 **NTP 107.309:2021**
CACAO Y CHOCOLATE. Método de ensayo para la determinación de proteínas lácteas en chocolate con leche. Método Kjeldahl. 1ª Edición
S/ 29.89

40 **NTP 107.310:2021**
CACAO Y DERIVADOS. Buenas prácticas de manufactura. 1ª Edición
S/ 92.57

41 **NTP 107.306:2018/MT 1:2021**
CACAO Y CHOCOLATE. Nibs de cacao. Requisitos. MODIFICACIÓN TÉCNICA 1. 1a Edición
S/ 0.00

- Marco normativo de inocuidad alimentaria para productos procesados

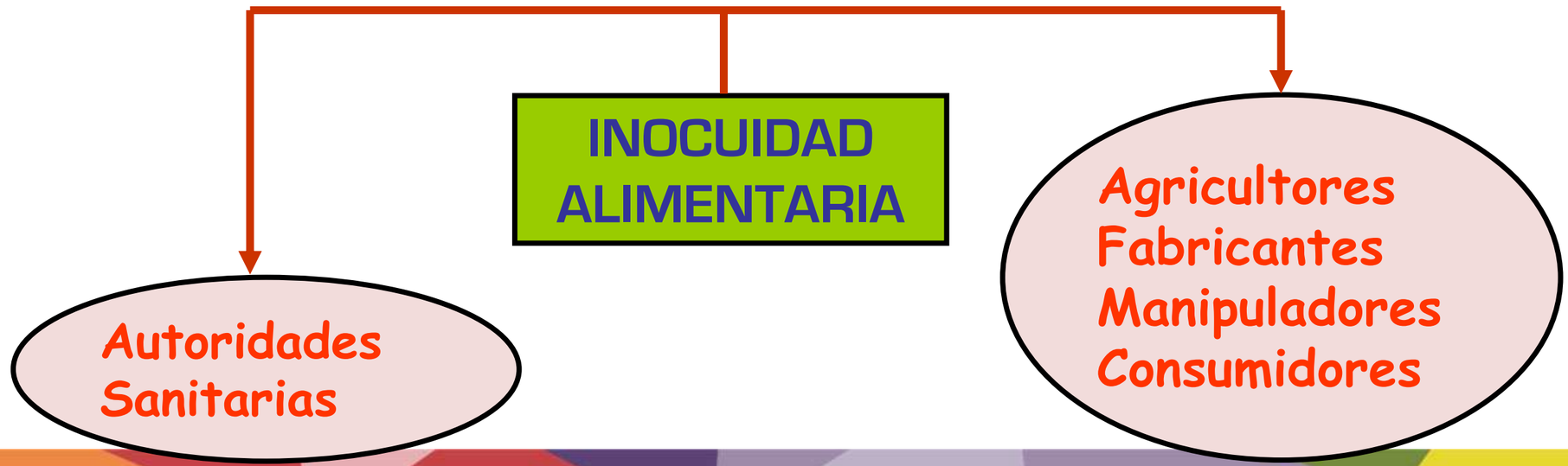
De acuerdo a las disposiciones complementarias, transitorias y finales, titulo preliminar de la Ley General de Salud Nº 26842

II “la protección de la salud es de interés público. Por lo tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.”

IX “la norma de salud es de orden público y regula materia sanitaria, así como la protección del ambiente para la salud y …….”

Todos nosotros tenemos derecho a que los alimentos que compramos y consumimos sean inocuos y aptos para su consumo.

En los últimos años se han detectado mayor número de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA'S), lo cual además perjudica al comercio y turismo.



La inocuidad de los alimentos es un tema global.

Mayor incidencia de enfermedades microbianas causadas por alimentos asociadas con productos agrícolas

Patógenos con mayor virulencia e infectividad

Consumo generalmente crudo

Crecimiento en ambiente no estéril

Oportunidades para la contaminación

Factores consistentes con “alimentos de alto riesgo”

Ejemplos:

-Ocratoxina
-Micotoxinas
-Biotoxinas marinas
-EEB
-Melamina en leche en polvo
-Caso Tahucamarca
-Cólera
-Hepatitis A por bivalvos
-Dioxina
-Botulismo
-Gripe aviar ???

Marco legal Nacional para alimentos

LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

LEY N° 1062 y su Fe de erratas

28 junio 2008

REGLAMENTO DE LA LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

D.S. 034-2008-AG

LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
LEY N° 1062 y su Fe de erratas
28 junio 2008

Articulo II.- principios que sustentan la política de Inocuidad de los alimentos

1.1. Principio de alimentación saludable y segura.- las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tiene el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*.

La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública, y , como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
LEY N° 1062 y su Fe de erratas
28 junio 2008

Articulo 5º.- Obligaciones de los proveedores

…….suministrar alimentos sanos y seguros conforme a Principios Generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*

Titulo III – de las autoridades competentes

……impulsar la aplicación de la normativa del *Codex Alimentarius*.

Ley de Inocuidad de Alimentos D L 1062 / 28 de junio 2008 (Fe de erratas: 03 julio)

Producción y procesamiento primario	Alimentos Elaborados industrialmente (fabricados)	Alimentos de origen pesquero y de acuicultura	Comercializacion de alimentos
MINISTERIO DE AGRICULTURA - **SENASA**	**MINISTERIO DE SALUD DIGESA**	**Ministerio de la producción vice ministerio de pesquería ITP SANIPES**	**Gobierno Local Municipalidades**

Ley de Inocuidad

Artículo 20°.- Rol de los Gobiernos Regionales y de los Gobiernos Locales

Los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales deberán aplicar la presente ley, dentro del ámbito de su circunscripción territorial y de acuerdo con sus leyes orgánicas.

Los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales deberán realizar las acciones necesarias para implementar y difundir la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, así como coordinar y colaborar con las autoridades competentes de nivel nacional para el funcionamiento del sistema de vigilancia y control.

El control y la vigilancia del comercio interno de alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley Nº 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, los cuales ejecutarán los procedimientos emanados de las reglamentaciones específicas que emita la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria en esta materia.

El control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley Nº 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades.

Reglamento de la Ley de Inocuidad

Artículo 32°.- Funciones de los Gobiernos Regionales

De conformidad con el artículo 20° de la Ley, los Gobiernos Regionales son responsables de la implementación y ejecución de las políticas nacional y sectoriales en inocuidad de los alimentos y piensos en el ámbito regional, en el marco del presente Reglamento y los Reglamentos Sectoriales.

En tal sentido sus funciones son:

a. Ejecutar la vigilancia sanitaria de alimentos y piensos, dentro de su circunscripción territorial, por encargo, delegación o transferencia de la autoridad competente de nivel nacional;

b. Establecer normas regionales sobre aquellas funciones transferidas por las autoridades competentes de nivel nacional en materia de inocuidad de los alimentos, las mismas que deben contar con la opinión favorable de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria y el refrendo de la autoridad competente de nivel nacional;

c. Determinar la comisión de infracciones y la aplicación de sanciones en aquellos casos de funciones transferidas por las autoridades competentes de nivel nacional y de acuerdo al Título IV del presente reglamento;

d. Aplicar las medidas sanitarias de seguridad en alimentos y piensos;

e. Declarar, comunicar y tomar las acciones preventivas y correctivas sobre situaciones de alerta sanitaria dentro de su circunscripción territorial;

f. Promover y difundir la política nacional de inocuidad de los alimentos y piensos en la región;

g. Fortalecer las capacidades técnicas en materia de inocuidad de los alimentos y piensos de los gobiernos regionales y locales en la región;

h. Fomentar y apoyar la investigación en temas de inocuidad de los alimentos y piensos, favoreciendo la competitividad regional.

Marco legal Nacional para alimentos **Industrializados**

LEY GENERAL DE SALUD LEY N° 26842

20 julio 1997

REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

D.S. 007-98-SA

TITULO IV

De la fabricación de alimentos y bebidas

DIGESA:
Direccion General de Salud Ambiental e Inocuidad de los Alimentos

http://www.digesa.minsa.gob.pe

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Dirección	Fecha Publicación	Tipo	Numero	Año	Descripción	Documento
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	11/07/2009	DECRETO SUPREMO	12	2009	Aprueban reglamento de la ley 28681, que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	06/04/2009	RESOLUCION MINISTERIAL	222	2009	Aprueban norma sanitaria para el procedimiento de atención de Alertas Sanitarias de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	26/01/2009	RESOLUCION DIRECTORAL	273	2009	Prohibición de Importación y Comercialización de los Productos Lácteos "Chevrita", "Las Pircas" y "Lescure" en todas sus variedades.	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	16/10/2008	RESOLUCION DIRECTORAL	4267	2008	Suspenden la comercialización de alimentos con leche en polvo procedente de China	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	27/08/2008	RESOLUCION MINISTERIAL	591	2008	Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	21/07/2008	RESOLUCION MINISTERIAL	495	2008	Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	01/07/2008	LEY	27932	2008	Reglamento de la Ley N° 27932 - Ley Que Prohíbe el Uso de la Sustancia Química Bromato de Potasio en la Elaboración de Pan y Otros Productos Alimenticios Destinados al Consumo Humano	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	28/06/2008	DECRETO LEGISLATIVO	1062	2008	Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo N° 1062 y Fe de Erratas de la Ley y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N°034-2008-AG	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	28/06/2008	DECRETO LEGISLATIVO	1062	2008	Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo N° 1062 y Fe de Erratas de la Ley y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N°034-2008-AG(versión en inglés)	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	07/06/2007	RESOLUCION MINISTERIAL	461	2007	Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	Descargar

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Dirección	Fecha Publicación	Tipo	Numero	Año	Descripción	Documento
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	08/01/2015	RESOLUCION DIRECTORAL	3	2015	Acta de Inspeccion Sanitaria para la Certificacion de Principios Generales de Higiene	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	18/12/2014	DECRETO SUPREMO	38	2014	Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	17/09/2014	RESOLUCION MINISTERIAL	699	2014	Manual para la Vigilancia , Prevención y Control Sanitario de Agentes Zoonóticos y Zoonosis relacionados a la Paloma Doméstica	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	07/07/2014	RESOLUCION DIRECTORAL	72	2014	Modelo de Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	30/03/2014	DECRETO SUPREMO	4	2014	Modifican e Incorporan algunos articulos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	23/08/2013	DECRETO SUPREMO	5	2013	Aprueban Reglamento de la ley N° 29632 - Ley para erradicar la elaboracion y comercializacion de bebidas alcoholicas informales, adulteradas o no aptas para el consumo humano	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	21/08/2013	RESOLUCION DIRECTORAL	63	2013	Fichas de Actas de Inspección	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	04/02/2013	RESOLUCION MINISTERIAL	56	2013	Aprueban Directiva Sanitaria para la Prevención y Control de la Leptospira en Reservorios	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	24/09/2012	RESOLUCION MINISTERIAL	774	2012	Modifican Articulo de la "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y Otros, Destinados a Programas Sociales de Alimentación"	Descargar
DIRECCION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	17/09/2012	RESOLUCION MINISTERIAL	749	2012	Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimiento de Salud	Descargar

Marco legal Nacional para alimentos de produccion y procesamiento primario

Reglamento de inocuidad agroalimentaria
DS 004-2011-AG
aprobado el 27 de abril 2011

Artículo 14° producción y procesamiento primario

Los productores de alimentos agropecuarios primarios deberán implementar los lineamientos sobre Buenas Prácticas de Producción e Higiene que establezca el SENASA.

Los procesadores primarios de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deberán cumplir con la aplicación de los principios del Sistema HACCP y desarrollar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES

Reglamento de inocuidad agroalimentaria

DS 004-2011-AG
aprobado el 27 de abril 2011

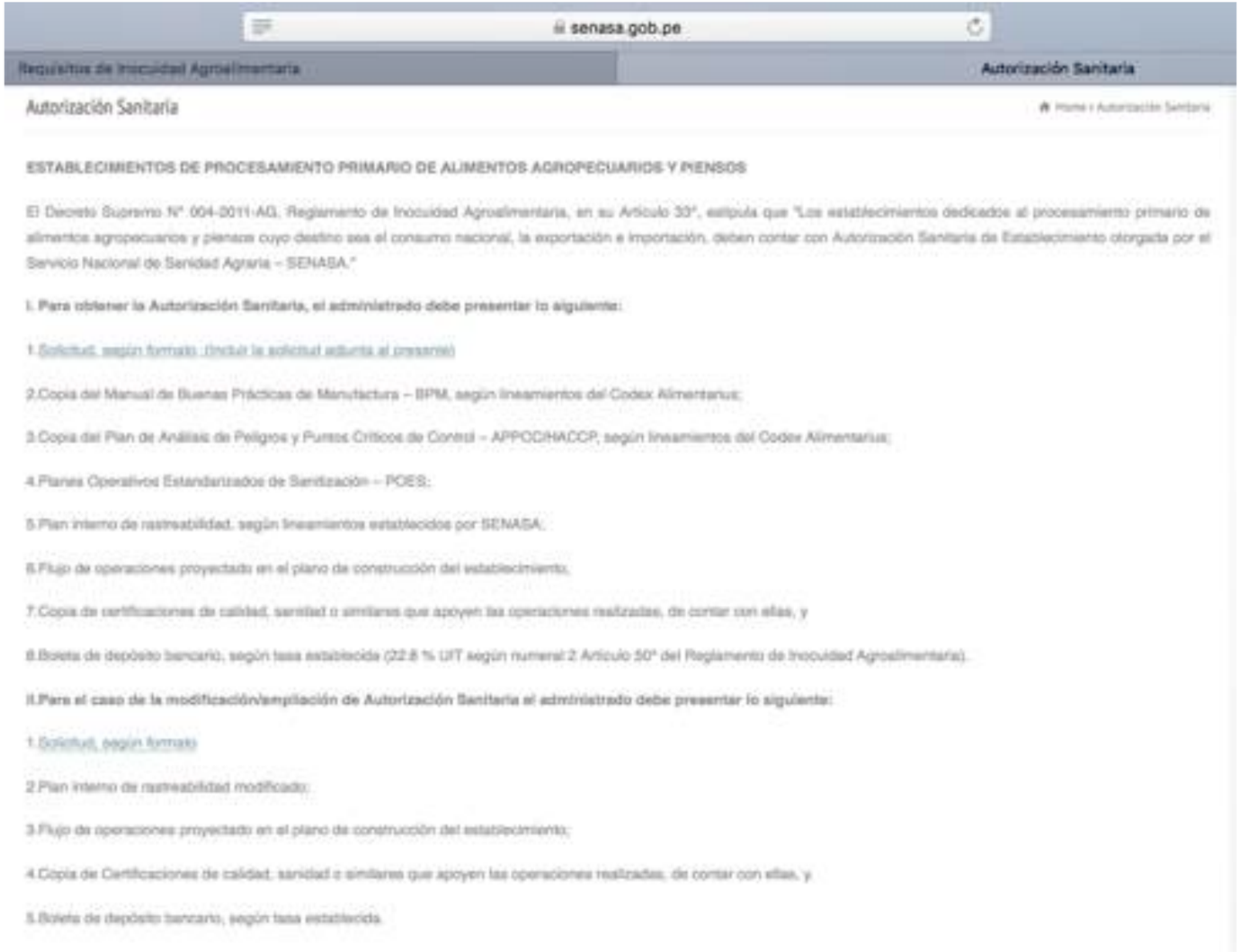
Artículo 33° Autorización Sanitaria de Establecimiento

Requisitos:

- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura BPM, según lineamientos del ***Codex Alimentarius***
- Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP, según lineamientos del ***Codex Alimentarius***
- Planes Operativos Estandarizados de Sanitización POES

SENASA:
Servicio Nacional de Sanidad Agraria

https://www.senasa.gob.pe/senasa/autorizacion-sanitaria/



Sub direccion de Inocuidad Agroalimentaria

[Guías Buenas Prácticas de Producción e Higiene]
[Programa de Incentivos para la Mejora de la Gestión Municipal 2016]
[Guías de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias]

https://www.senasa.gob.pe/senasa/subdireccion-de-inocuidad-agroalimentaria/

Guías buenas prácticas de producción e higiene

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA

Guía de buenas prácticas agrícolas

Guía animada de buenas prácticas agrícolas

Guia de buenas prácticas ganaderas

Guía animada de buenas prácticas ganaderas

Guía de buenas prácticas avícolas (incubación)

Guía de buenas prácticas avícolas (reproducción y engorde)

Guía de buenas prácticas avícolas (faenamiento)

Guía de Buenas prácticas avícolas (producción de huevos)

Guía de buenas prácticas apícolas

Guía de aplicación del sistema APPCC (HACCP)

Guía sobre vigilancia sanitaria basada en riesgo

Guía para sistema de rastreabilidad

Guía sobre almacenamiento

Guía animada sobre almacenamiento

Guía sobre transporte

Guía animada sobre transporte

Guía práctica dirigida a productores emprendedores reglamento de inocuidad agroalimentaria	Reglamento de inocuidad agroalimentaria

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 073-2010-AG-SENASA-DIAIA

Guía de buenas prácticas	Guía de Buenas Prácticas para prevenir la contaminación de Micotoxinas en *Capsicum*

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 043-2015-MINAGRI-SENASA-DIAIA

Guía de buenas prácticas	Guía de buenas prácticas agrícolas en la producción del cultivo de quinua Guía animada de buenas prácticas agrícolas en la producción del cultivo de quinua

Cartilla de quinua	Manejo Fitosanitario y Sanitario del Cultivo de Quinua

Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria

Para prevenir las

Posibles fuentes de contaminación durante la Producción Primaria

Se deben aplicar los Principios Generales de Higiene mediante la implementación de:

-BUENAS PRÁCTICAS AGRARIAS *(producción primaria)*
http://www.senasa.gob.pe/0/módulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=3&JER=5395

-BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA *(procesamiento primario)*

Normas alimentarias FAO/OMS

CODEX alimentarius

Protección de la salud de los consumidores

inocuidad de alimentos
=
salud de los consumidores

Aseguramiento de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos

calidad de alimentos
=
prácticas equitativas en el comercio internacional

http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=es

CODEX ALIMENTARIUS
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS
World Food Safety Day
Organización Mundial de la Salud
Acerca del Codex
Textos del Codex
Comités
Reuniones
Recursos
Publicaciones
Noticias y Eventos
Login
Textos del Codex
Normas Oficiales
Directrices
Códigos de prácticas
Límites máximos de residuos (LMR)
Miscelaneos
Base de datos en línea del Codex
Códigos de prá
Referencia
Título
Comité
Última modificación
CXC 1-1969
CXC 2-1969
CXC 3-1969
CXC 4-1971
CXC 5-1971
CXC 6-1972
CXC 8-1976

Normas alimentarias FAO/OMS
CODEX alimentarius

Protección de la salud de los consumidores

inocuidad de alimentos
=
salud de los consumidores

MINISTERIO DE SALUD – DIGESA
MINISTERIO DE AGRICULTURA – SENASA
MINISTERIO DE PRODUCCION - SANIPES

Normativa sanitaria

OBLIGATORIA

Publicada en el portal de las instituciones responsables

Normas alimentarias FAO/OMS

CODEX alimentarius

Aseguramiento de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos

calidad de alimentos = prácticas equitativas en el comercio internacional

Normativa

Recomendada, no obligatoria

Normas tienen un costo, no son gratuitas

Codex Alimentarius

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Producción primaria → **PROCESAMIENTO** → **DISTRIBUCION** → **CONSUMO FINAL**

BPA

HACCP

BPM
SSOP

Principios Generales de Higiene

Recomienda la adopción de un enfoque basado en el
Sistema HACCP