

Guía Práctica

Dirigida a productores emprendedores



REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Guía Práctica

Dirigida a Productores Emprendedores

REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Ministerio de Agricultura y Riego

Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA

Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria

Sub Dirección de Inocuidad Agroalimentaria

Av. La Molina N° 1915 / La Molina – Lima

Teléfono: 3133300 Anexos: 1405 / 1406

Email: inocuidad_agroalimentaria@senasa.gob.pe

www.senasa.gob.pe

Con el apoyo de:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO/Perú

Proyecto GCP/RLA/180/BRA: “Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el Marco de la Iniciativa América Latina Sin Hambre al 2025”

Teléfono: +51-1-4472641/ 4476690

www.rlc.fao.org/es/paises/peru

Adaptación de contenido:

Gabriel Mejía Duclós

Colaboración:

Roger Rodríguez Tineo, Andrea Yaipén Ayca

Revisión:

Pedro Molina Salcedo

Fanny Montellanos Carbajal

Gisella Cruzalegui Rangel

Susan Dioses Córdova

Diseño y diagramación: Shirley Morales H.

Ilustraciones: Karina Yucra

Lima, Perú – Octubre 2013

Contenidos

Presentación	5
1. ¿Qué es el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria?	7
2. ¿Qué son alimentos agropecuarios primarios y piensos?	8
3. Normas y sectores involucrados en la Inocuidad alimentaria	9
4. ¿Qué es la inocuidad de los alimentos?	11
5. ¿Cuál es el objetivo del reglamento?	12
6. ¿Dónde y quienes deben cumplir el reglamento?	13
7. ¿Quiénes son los Responsables de la Inocuidad alimentaria?	15
8. Derechos y deberes de los consumidores	16
9. ¿Quiénes conforman el Sistema de Inocuidad Agroalimentaria para alimentos agropecuarios primarios y piensos?	17
10. Delegación y Autorización de funciones	18
11. ¿Qué se debe tener en cuenta en la producción de alimentos agropecuarios primarios?	19
12. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Producción e Higiene (BPP y BPH).	20
13. ¿Qué se debe tener en cuenta en el procesamiento de alimentos agropecuarios primarios?	24
14. ¿Qué son Buenas Prácticas de Manufactura - BPM?	25
15. ¿Qué son los Procedimientos Operativos Estandarizado de Sanitización - POES?	26
16. ¿Qué es Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP)?	27
17. ¿Cómo se originan los residuos y contaminantes en los alimentos?	28
18. ¿Cuáles son los agentes contaminantes de los alimentos?	29
19. ¿Qué es la Rastreabilidad?	30
20. ¿Cómo se identifican los alimentos agropecuarios primarios y piensos?	31

21. ¿Cómo se deben transportar los alimentos agropecuarios primarios y piensos?	32
22. ¿Cómo se debe almacenar los alimentos agropecuarios primarios y piensos?	33
23. ¿Cómo deben estar ubicados los almacenes?	33
24. ¿Qué riesgos se deben tener en cuenta en la gestión de la inocuidad agroalimentaria?	34
25. ¿Quién realiza la Vigilancia Sanitaria de la Inocuidad?	35
26. Vigilancia Sanitaria - Análisis de Riesgo – Rastreabilidad	36
27. ¿Qué es la inspección sanitaria?	37
28. ¿Por qué es importante el Programa Nacional de Monitoreo?	37
29. ¿Quién verifica los procesos de inocuidad agroalimentaria?	38
30. ¿Cómo se obtiene la Autorización Sanitaria de Establecimientos?	39
31. ¿Cuál es la vigencia de la autorización sanitaria y en qué casos se suspende?	41
32. ¿En qué casos se cancela la Autorización Sanitaria? Art. 37	41
33. ¿Cómo se garantiza la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos?	42
34. Sobre Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo	42
35. Sobre importación y exportación de alimentos agropecuarios primarios y piensos	43
36. Sobre Administradoras de Programas Sociales y Receptoras de Donaciones	43
37. Información, capacitación en vigilancia y control de la Inocuidad Agroalimentaria	44
38. Sobre los derechos de tramitación	44
39. Sobre infracciones y sanciones	44
40. Glosario	46
41. Bibliografía	51

Presentación

En las últimas décadas, a raíz de los persistentes niveles de inseguridad alimentaria en la que viven más de 800 millones de habitantes a nivel mundial, así como por las crisis alimentarias ocurridas; se genera una gran preocupación por la salud pública y la protección del medio ambiente.

En ese proceso las poblaciones toman mayor conciencia acerca de la importancia de consumir alimentos libres de residuos de productos que pueden afectar la salud, preocupándose por la composición de los alimentos que consumen y de su origen, generándose un creciente interés por la calidad de los alimentos.

Al respecto la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO, en su “Estrategia Relativa al Enfoque de Calidad e Inocuidad de los Alimentos Basado en la Cadena Alimentaria” (2003), reconoce que el suministro de alimentos inocuos, sanos y nutritivos, está compartido a lo largo de toda la cadena alimentaria por todos los agentes que participan en la producción, elaboración, comercio y el consumo de alimentos.

En respuesta a esta situación, en el Perú el 28 de junio de 2008 el gobierno promulga el Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, y

posteriormente el 26 de abril de 2011, mediante Decreto Supremo N° 0004-2011-AG, aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; orientado a contribuir con la protección social de los grupos vulnerables para mejorar el acceso y ejercicio de los derechos sociales y económicos básicos, especialmente del derecho a la alimentación.

En ese contexto la presente guía práctica, dirigida a productores o a sus organizaciones, constituye una versión amigable que busca explicar en forma sencilla los alcances del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, y su importancia para garantizar alimentos sanos y de calidad que al ser preparados o consumidos no contengan agentes contaminantes, que sean perjudiciales a la salud humana; aumentando sosteniblemente la oferta alimentaria nacional que atienda la demanda creciente de la población y contribuyendo a mejorar la seguridad alimentaria.

1. ¿Qué es el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria?



El Reglamento es el documento que determina las reglas para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos.

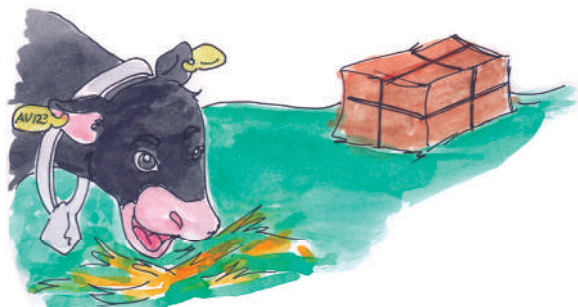
2. ¿Qué son alimentos agropecuarios primarios y piensos?

Alimentos agropecuarios primarios:

Son los alimentos provenientes de la producción y de procesamiento primario, de origen vegetal y animal, utilizados para el consumo humano.

El procesamiento primario incluye:

dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.



Pienso (alimento para animales): todo material simple o compuesto, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo humano.

3. Normas y sectores involucrados en la Inocuidad alimentaria



Decreto Legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos”

Artículo 1°: Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Ley N° 29571 “Código de Protección y Defensa del Consumidor”

Artículo 30°: Inocuidad de los Alimentos: Los consumidores tienen derecho a consumir alimentos inocuos. Los proveedores son responsables de la inocuidad de los alimentos que ofrecen en el mercado, de conformidad con la legislación sanitaria.

SISTEMA NACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS - SINIA

Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad de los Alimentos
(COMPIAL)



MINISTERIO
DE AGRICULTURA
Y RIEGO



Ministerio de la Producción - ITP/
SANIPES

Ministerio de Salud - DIGESA

Ministerio de Agricultura y Riego/
SENASA

SUB SISTEMA DE INOCUIDAD
ACUICOLA Y PESQUERA

SUB SISTEMA DE INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS
PROCESADOS

SUB SISTEMA DE INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA

Gobiernos
Regionales

Gobiernos
Locales

Artículo 13° D.L. N° 1062, se crea la COMPIAL

4. ¿Qué es la inocuidad de los alimentos?



Inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman.

¡Cuidado! Los alimentos no deben tener agentes contaminantes, porque hacen daño a la salud.

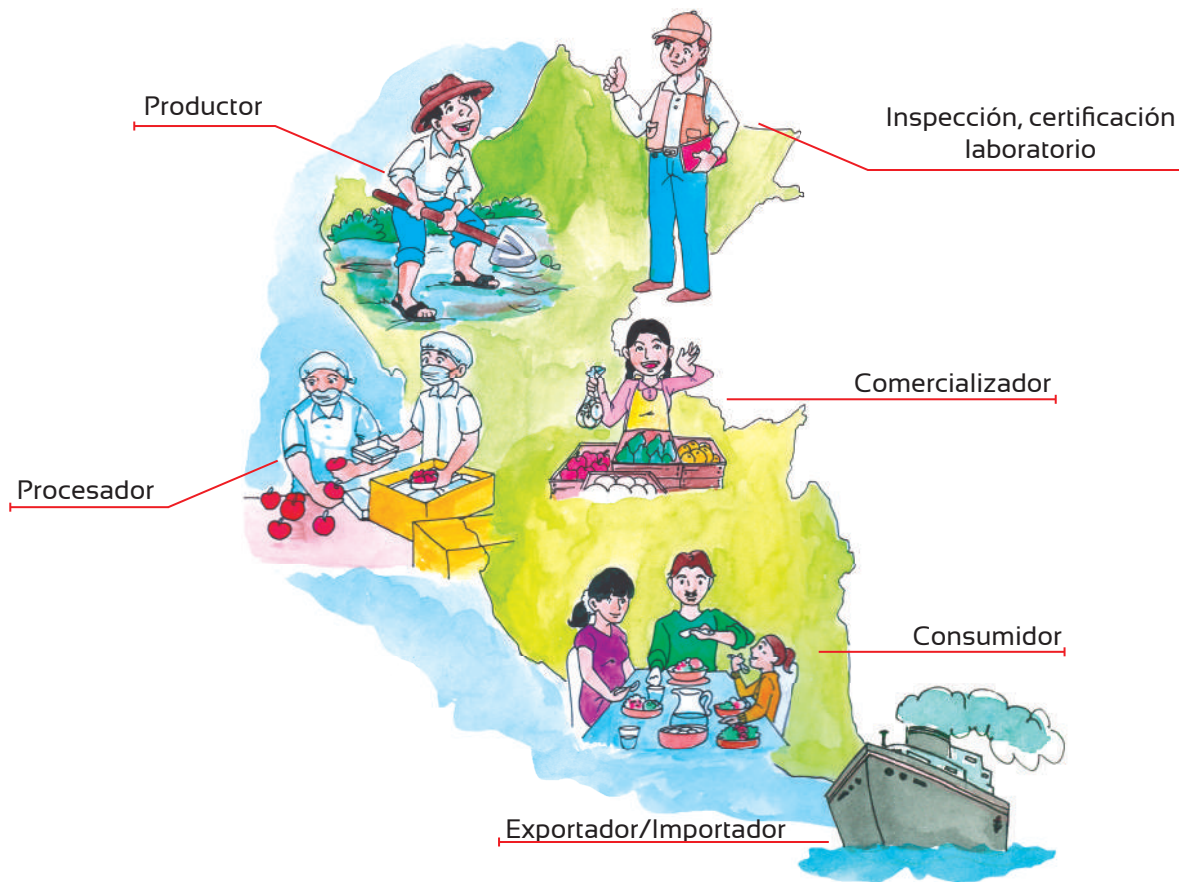
Producto Inocuo = su consumo no causa daño.

5. ¿Cuál es el objetivo del reglamento?



Proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional.

6. ¿Dónde y quienes deben cumplir el reglamento?



El Reglamento se aplica en todo el Perú y debe ser cumplido por toda persona natural o jurídica, que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

No es aplicable (Excepciones)

El presente Reglamento NO es aplicable para:

- **Los alimentos agropecuarios primarios** provenientes de la producción doméstica destinada al consumo propio (autoconsumo).
- **Producción y procesamiento primario de piensos** para alimentación de animales destinados al consumo propio (autoconsumo).



7. ¿Quiénes son los Responsables de la Inocuidad alimentaria?

Primeros Responsables:

Los procesadores de alimentos, distribuidores, comerciantes de medicamentos veterinarios y plaguicidas, productores, transportistas, distribuidores y manipuladores de alimentos.

Es decir todos los que intervienen en el abastecimiento de alimentos a la población.



Segundos Responsables:

Las autoridades competentes nacionales y extranjeras.

Estas controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas de vigilancia y control.



Inspector privado

Entidades
Extranjeras

Terceros Responsables:

Los consumidores.

Les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y preparar los alimentos de manera apropiada para que no causen daño a la salud.



Guía práctica

REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

8. Derechos y deberes de los consumidores



Todas las personas tenemos derecho a alimentarnos adecuadamente con productos sanos y de calidad.

Derechos de los consumidores: Consumir alimentos inocuos, recibiendo de los proveedores la información del producto, garantías, advertencias y riesgos para tomar una decisión al momento de comprar un alimento.

Deberes de los consumidores: Verificar en el empaque de los productos frescos, el registro de autorización sanitaria otorgado por SENASA. Comprar alimentos que se vean frescos, limpios, no contaminados y con buena apariencia; almacenar sus alimentos en un lugar fresco y seguro.

9. ¿Quiénes conforman el Sistema de Inocuidad Agroalimentaria para alimentos agropecuarios primarios y piensos?

El Sistema Nacional de Inocuidad Agroalimentaria – SINIA, está conformado por: La Autoridad Competente a Nivel Nacional, ejercida por SENASA, los Gobiernos Regionales, los Gobiernos Locales (Municipalidades), los usuarios del sistema, y los consumidores.



Los elementos del SINIA son: a) La legislación agroalimentaria; b) La gestión de la inocuidad agroalimentaria; c) La vigilancia sanitaria; d) Los servicios de laboratorio; e) Los programas de acción conjunta

10. Delegación y Autorización de funciones



Inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos.

El SENASA, ***podrá delegar y autorizar el ejercicio de sus funciones, a personas naturales y jurídicas*** de los sectores público o privado, respecto a la prestación de servicios (Certificación, Inspección y Laboratorios de Ensayo) en los aspectos de inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.

En los artículos 9, 10, 11, 12 y 13 del reglamento, están los detalles sobre requisitos, responsabilidad y confidencialidad, vigencia, renovación y Suspensión o Cancelación de la delegación o autorización.

11. ¿Qué se debe tener en cuenta en la producción de alimentos agropecuarios primarios?

Seguridad de las personas

- Mejorar las condiciones de productores y consumidores
- Mejorar el bienestar de la Familia Agrícola
- Mejorar la Seguridad Alimentaria

Biodiversidad y Medio Ambiente

- No contaminar el agua.
- No contaminar el suelo.
- Uso de fertilizantes orgánicos.
- Uso adecuado de agroquímicos.
- Conservación de la biodiversidad.



Inocuidad Alimentaria

- Alimentos no contaminados y de calidad para mejorar la nutrición y alimentación.

Bienestar Animal

- Cuidado de animales.
- Uso adecuado de medicamentos veterinarios.
- Alimentación adecuada.

12. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Producción e Higiene (BPP y BPH).

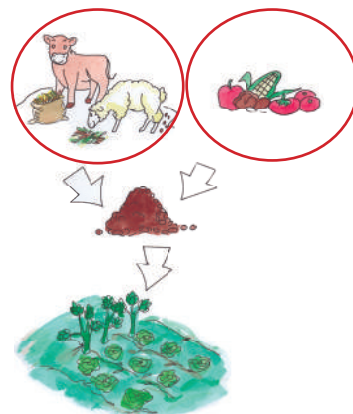
Prácticas aplicadas en la producción primaria de alimentos agropecuarios, conocidas como Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas o Pecuarias, Avícolas y Apícolas; así como en las áreas destinadas a su procesamiento primario.



Labranza mínima, control de la erosión y conservación de la biodiversidad



Asociación y rotación de cultivos



Usar solamente abonos con previo tratamiento de compostaje. Recuerde que el mal uso de abonos es una fuente de contaminación.



Usar semillas de acuerdo al piso ecológico y tipo de suelo.

Buenas Prácticas de Producción e Higiene



NO contaminar suelos y aguas



Proteger las fuentes, depósitos y canales de agua. Usar el método de riego recomendado. Verificar que el agua no esté contaminada.



Usar agua potable destinada a la bebida y al lavado de manos y cuerpo. El agua estancada es fuente de mosquitos y otros animales que afectan a la salud



Conocer el tipo de malezas, plagas y enfermedades que afectan a su cultivo. Es preferible aplicar un control biológico en vez de químico.

Buenas Prácticas de Producción e Higiene

Implementos de uso obligatorio para aplicación de agroquímicos

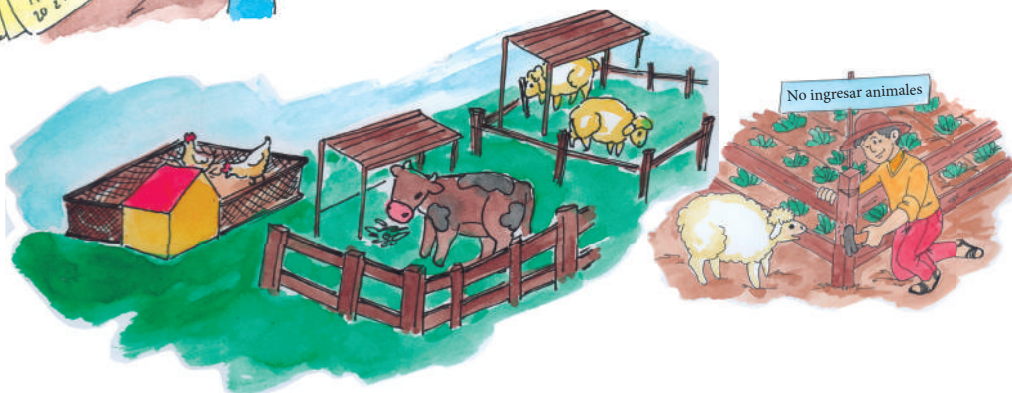
- gafas
- guantes
- mascarilla
- botas
- traje impermeable



Los niños, niñas, mujeres embarazadas y ancianos no deben estar cerca de la zona donde se aplican agroquímicos



NO ingresar al cultivo inmediatamente después de la aplicación. Respetar el periodo de espera indicado en la etiqueta del plaguicida.



Promover el bienestar animal: espacio adecuado, animales sanos, alimentación adecuada, agua fresca y limpia. Señalizar las zonas de cultivo, donde no es permitido el ingreso de los animales.

Buenas Prácticas de Producción e Higiene



Mantener un buen aseo personal. Recuerde lavarse las manos después de usar Los servicios higiénicos.



El personal de cosecha debe tener las manos limpias, las uñas cortas, el pelo recogido y no fumar ni beber. No recoger frutos del suelo.

Las frutas y verduras cosechadas deben colocarse en recipientes limpios sin tocar el suelo. No utilizar envases de plaguicidas y fertilizantes para acopiar la cosecha ni conservar sus alimentos.



Instalar basureros en zonas estratégicas del predio y arrojar la basura en éstos una vez terminado el día de trabajo



Cuando se tiene enfermedades contagiosas o con síntomas (diarreas, vómitos, fiebres, etc.) no se debe manipular alimentos frescos.

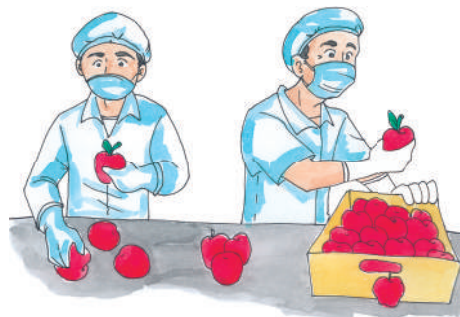
Guía práctica

REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

13. ¿Qué se debe tener en cuenta en el procesamiento de alimentos agropecuarios primarios?



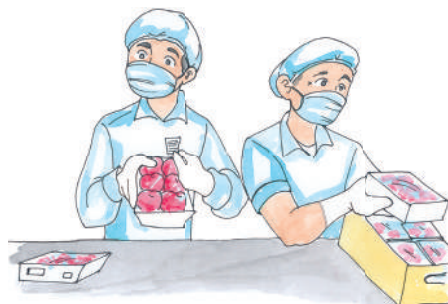
Recepción y pesado



Selección y clasificado



Lavado y desinfección



Etiquetado, empaquetado y embalaje

Los procesadores primarios de alimentos agropecuarios primarios y piensos, deberán cumplir con la aplicación de los principios del **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control- APPCC (HACCP)** y desarrollar **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento-POES** que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos.

14. ¿Qué son Buenas Prácticas de Manufactura - BPM?

Las BPM son un conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en los establecimientos de procesamiento de alimentos inocuos y saludables. Incluyen limpieza y sanitización de: personal, equipos, utensilios, instalaciones, físicas y sanitarias, con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación.



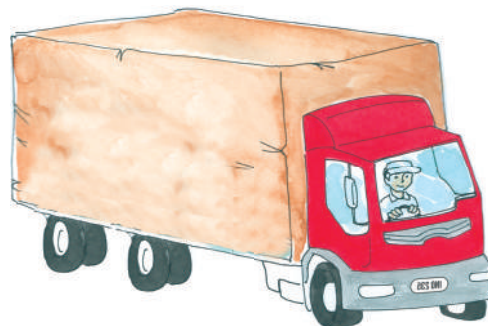
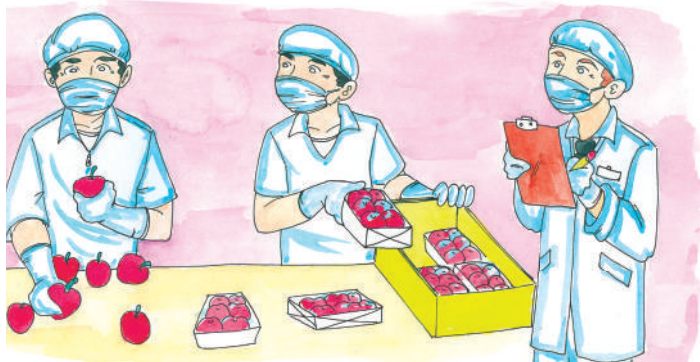
1. Practique una higiene personal adecuada.
2. Prepare los alimentos en ambientes y con útiles apropiados
3. Evite la contaminación cruzada, por contacto entre los alimentos crudos y cocinados.
4. Mantenga escrupulosamente limpias todas las superficies y útiles de trabajo.
5. Conserve los alimentos refrigerados por debajo de 7°C (de 3).
6. Utilice agua segura en la preparación de alimentos y limpieza.
7. No fume ni coma en los locales de manipulación de alimentos.
8. Evite la presencia de insectos, roedores, y otros animales que transportan agentes patógenos.
9. Mantenga cerrados los tachos de basura y lávese las manos después de manipularlos.
10. Informe a sus directivos o superiores si hay incumplimiento de las normas.



15. ¿Qué son los Procedimientos Operativos Estandarizado de Sanitización - POES?



Son procedimientos que se aplican antes, durante y después de las operaciones en el proceso productivo de un alimento; involucran tareas de limpieza y desinfección.

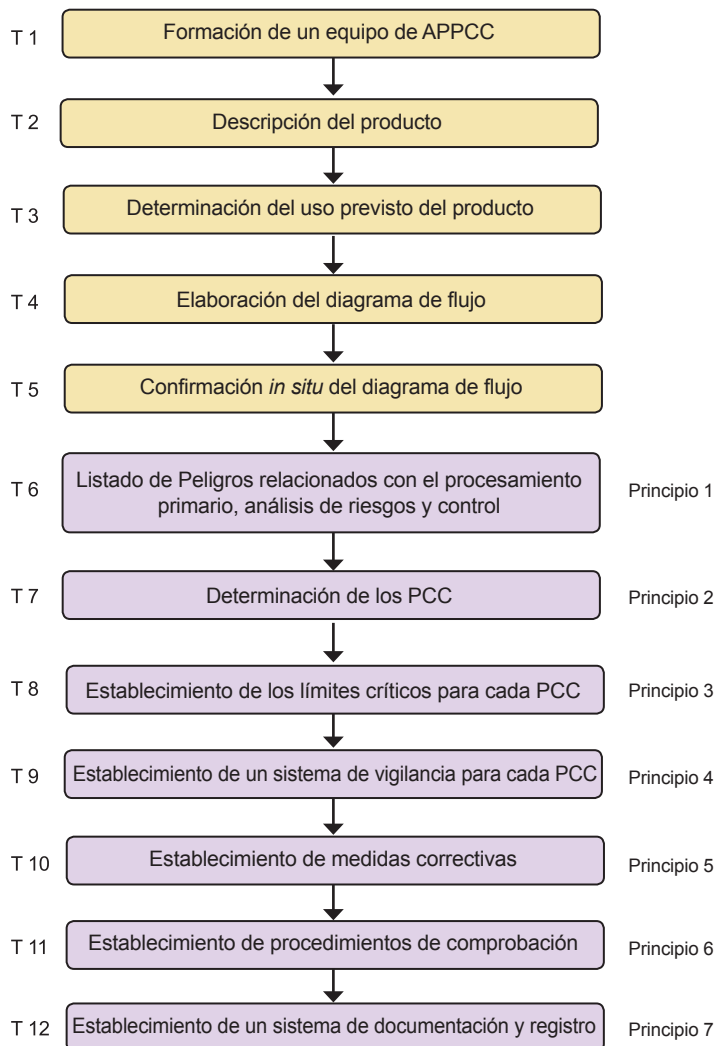


16. ¿Qué es Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP)?

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC (HACCP por sus siglas en inglés Hazard Analysis and Critical Control Points).- Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos.

La aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC / HACCP; son garantía de alimentos inocuos.

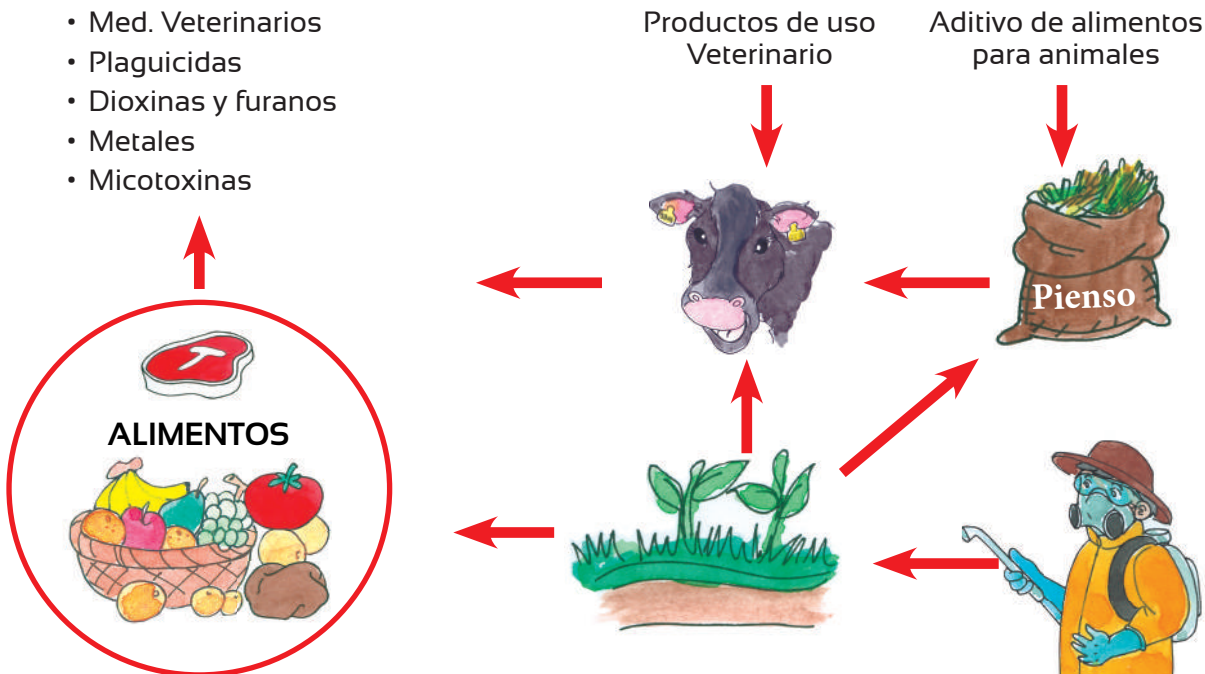
TAREAS Y PRINCIPIOS A TENER EN CUENTA PARA EL APPCC/HACCP



17. ¿Cómo se originan los residuos y contaminantes en los alimentos?

Por actividad humana:

- Med. Veterinarios
- Plaguicidas
- Dioxinas y furanos
- Metales
- Micotoxinas



Por acción de la industria: gases tóxicos, agua contaminada y suelo contaminado.



18. ¿Cuáles son los agentes contaminantes de los alimentos?

Físicos



Vidrios, madera, plásticos, pelos, metales, piedras, restos orgánicos, etc.

Químicos



Agroquímicos, productos de limpieza, toxinas, contaminantes del Medio Ambiente.

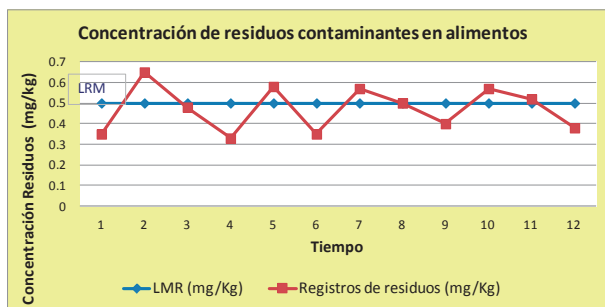
Biológicos



Bacterias, virus, hongos, parásitos, insectos, roedores, etc.

¿Cómo se establecen los límites máximos permisibles de contaminantes?

Son aprobados en la norma nacional o en ausencia de esta, los establecidos por el *Codex Alimentarius*, para los alimentos agropecuarios primarios que se consuman en el mercado nacional, incluyendo los importados, no deben exceder los límites máximos permisibles de residuos químicos y otros contaminantes.



La concentración de contaminantes dañinos para la salud no deben superar los Límites de Residuos Máximos (LMR) permitidos, para cada alimento.

Para los alimentos agropecuarios primarios que se destinen a la exportación, además de cumplir con la normatividad nacional, deben cumplir con lo establecido en las regulaciones del país de destino.

Guía práctica

REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

19. ¿Qué es la Rastreabilidad?

Es la capacidad de hacer seguimiento al desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación, procesamiento y distribución con el propósito de implementar acciones correctivas al identificar los peligros de contaminación.



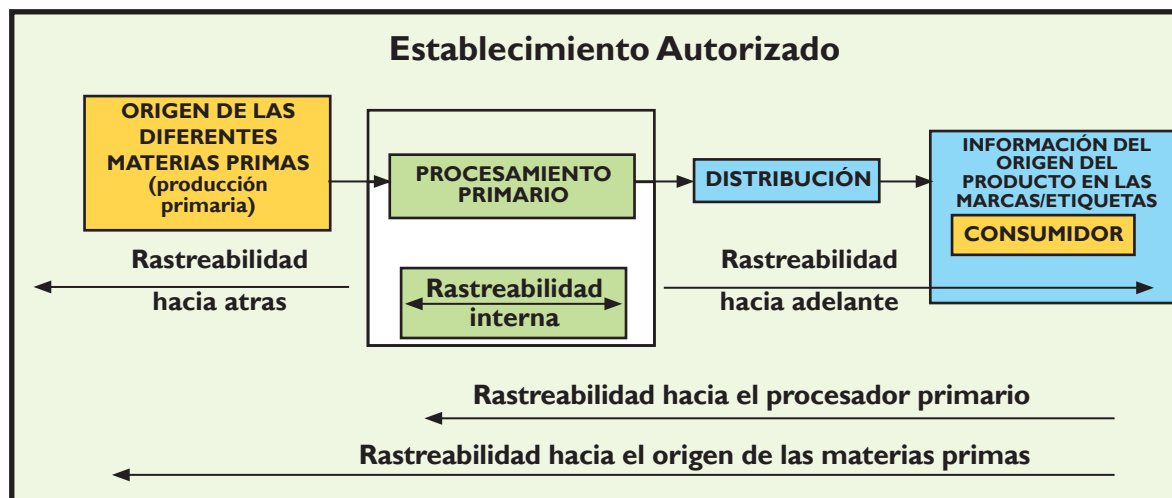
Plan Interno de Rastreabilidad: Implementado para asegurar la identificación de peligros de contaminación en todas las etapas de producción y procesamiento primario, transporte, distribución, y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos. Según lo establecido por el SENASA, basado en el Codex Alimentarius.

El SENASA otorga un Número o Código de Barras para su identificación adecuada.

20. ¿Cómo se identifican los alimentos agropecuarios primarios y piensos?

Los alimentos deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante **etiquetado, documentación o información necesaria**.

Flujo de Rastreabilidad



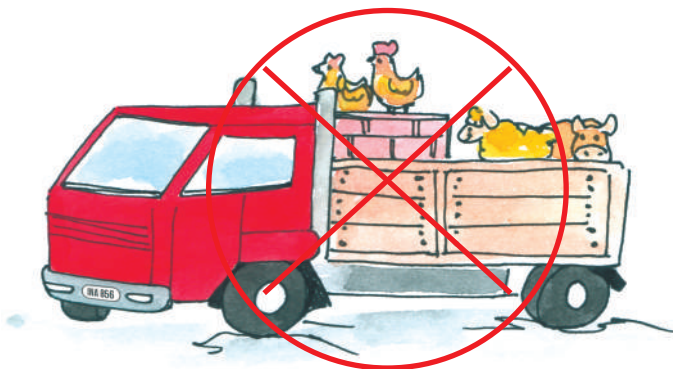
En el **Plan Interno de Rastreabilidad** debe considerar la identificación de todo animal, lotes de vegetales y materia prima o insumos que ingresan, ya sea de producción nacional o extranjera, en cualquiera de las etapas de producción, procesamiento primario, almacenamiento y los lotes que salen de ella y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento primario o pienso, llevando para ello los **registros correspondientes**.

Poner a disposición del SENASA los registros del plan interno de rastreabilidad.

21. Cómo se deben transportar los alimentos agropecuarios primarios y piensos



- Transportar los alimentos en un medio de transporte limpio y en buen estado.
- Cargar el alimento con cuidado sobre superficie limpia.
- En caso de usar un medio de transporte abierto, se debe cubrir la carga para evitar el sol, el polvo y la lluvia



El transporte se debe realizar en vehículos que mantengan las condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. Cuando se transporten alimentos y piensos embalados se debe garantizar la inocuidad tanto de los alimentos como de los materiales que los contienen.

22. ¿Cómo se debe almacenar los alimentos agropecuarios primarios y piensos?

Las instalaciones deben estar diseñadas de tal forma que faciliten la inspección y garanticen la conservación de los alimentos.

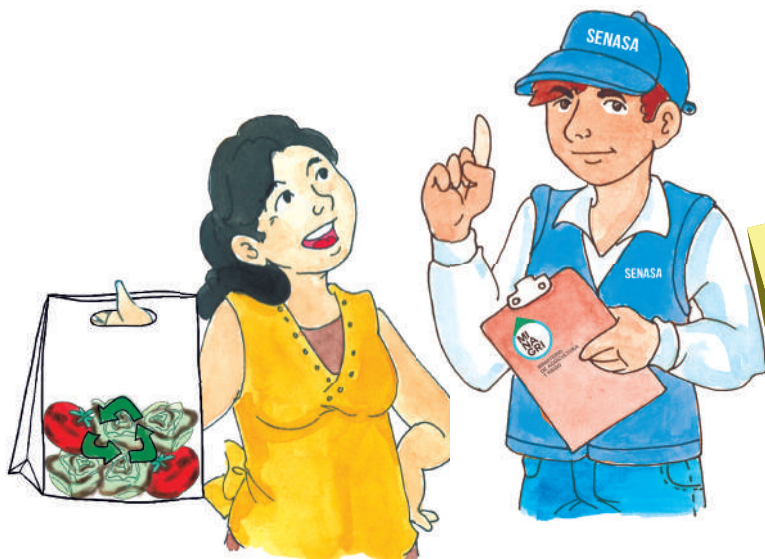


23. ¿Dónde deben estar ubicados los almacenes?



Los almacenes de alimentos y piensos deben estar ubicados en áreas alejadas de lugares de producción o almacenamiento de productos químicos (plaguicidas, pinturas, cosméticos, otros), desagües, almacén de minerales o productos de la minería y rellenos sanitarios.

24. ¿Qué riesgos se deben tener en cuenta en la gestión de la inocuidad agroalimentaria?



Es tu deber denunciar ante el SENASA a quien ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos.

El SENASA se encargará de analizar los alimentos agropecuarios o piensos que representen riesgo para la salud de las personas. Evaluará la declaración de ALERTA SANITARIA y tomará las medidas necesarias.

25. ¿Quién realiza la Vigilancia Sanitaria de la Inocuidad?



SENASA, Gobierno Regional y Gobierno Local

La vigilancia se realizará a través de inspecciones, certificaciones, monitoreo, autorizaciones sanitarias, entre otras. Los encargados de efectuarla serán: el SENASA, los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales

26. Vigilancia Sanitaria - Análisis de Riesgo – Rastreabilidad

Inspecciones, Certificaciones,
Autorizaciones Sanitarias,
Monitoreo de Contaminantes
y Residuos, Red de
Laboratorios

Alimentos Importados



¿Qué prácticas se deben tener en cuenta en cada eslabón de la cadena alimentaria?

Proveedores Insumos Agrarios	Productores Agropecuarios	Transportista	Procesamiento	Mayoristas	Minoristas	Consumidores
- Registro - Post-Registro: - Certificados de calidad	BPA BPP BPH	BPH POES	BPM HACCP BPH POES	BPH POES	BPH POES	BPH

27. ¿Qué es la inspección sanitaria?



Es el conjunto de acciones de prevención, tratamiento y control sanitario que realizará el SENASA o institución autorizada.

28. ¿Quién verifica los procesos de inocuidad agroalimentaria?

SENASA evalúa los procedimientos, instructivos, planes, manuales, fichas sobre el procesamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos para garantizar su inocuidad.



29. ¿Por qué es importante el Programa Nacional de Monitoreo?



El Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes tiene el propósito de proteger a la población de riesgos que afectan su salud. Consta de planes anuales coordinados por el SENASA.

Se realiza a través de la toma de muestras de alimentos que son analizados de acuerdo a los procedimientos establecidos.

30. ¿Cómo se obtiene la Autorización Sanitaria de Establecimientos?



Todo establecimiento que procese alimentos agropecuarios y piensos debe contar con una autorización del SENASA y los requisitos a presentar son:

1. Copia del manual de Buenas Prácticas de Manufactura
2. Copia del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – APPCC o HACCP
3. Planes Operativos Estandarizados de Sanitización - POES;
4. Plan interno de rastreabilidad, según lineamientos establecidos por el SENASA
5. Flujo de operaciones proyectado en el plano de construcción del establecimiento.
6. Copia de certificaciones de calidad, sanidad o similares que apoyen las operaciones realizadas (De contar con ellas)
7. Boleta de depósito bancario, según tasa establecida.

Autorización Sanitaria de Establecimientos



PERÚ
 Ministerio
 de Agricultura

Servicio Nacional
 de Sanidad Agraria
SENASA

Dirección Ejecutiva
ANCASH

DIRECCIÓN GENERAL DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA
SUBDIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

**AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADOS AL
 PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y
 PIENSOS**

N° 000001-AG-SENASA-ANCASH

De conformidad a lo establecido en el Artículo 33° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG; la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, a través del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección Ejecutiva ANCASH del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, certifica que el establecimiento que a continuación se detalla, se encuentra autorizado para efectuar el procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos de acuerdo a lo siguiente:

Razón Social del Establecimiento: AGRO SERVICIOS DE ALIMENTOS - A. J. U. N. DE PISCO S.R.L.

Ubigeo: ANCASH / HUARAZ / HUARAZ

N° RUC: 20531-00519

Domicilio Legal: P.S.E. ASUNCIÓN S/N.

Dirección del Establecimiento: P.S.E. ASUNCIÓN S/N.

Dpto. / Municipio: ANCASH **Provincia:** HUARAZ **Distrito:** HUARAZ

Actividad del Establecimiento: PLANTA DE PROCESAMIENTO PRIMARIO

CATEGORÍA	ESTADO	PRODUCTOS
GRAMÍNEAS - CEREALES EN GRANO ENVASADO		Quinua - Chenopodium quinoa
		Trigo - Triticum aestivum
HORTALIZAS	ENVASADO	Avena - Pisetum sativum
		Frijol caupi - Vigna unguiculata
		Faba - Vicia faba
		Lenteja - Lens culinaris
		MAIZ MORADO - ZEA MAYS

MINISTERIO DE AGRICULTURA
 SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
 DIRECCIÓN EJECUTIVA - ANCASH

ING. JACQUELINE MONTAÑANA GONZÁLEZ
 JEFE DE ÁREA DE INSUMOS AGROPECUARIOS
 Y INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

**Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e
 Inocuidad Agroalimentaria**
Dirección Ejecutiva SENASA ANCASH

Fecha de Emisión: 21/09/2012


Zuleth Enríquez Ríos
 DNI: 4866202
 14/02/2013



000001-AG-SENASA-ANCASH

Las autorizaciones como esta, están publicadas en la página web:
www.senasa.gob.pe

31. ¿Cuál es la vigencia de la autorización sanitaria y en qué casos se suspende?

La vigencia de la Autorización Sanitaria de Establecimientos es indefinida.

El SENASA podrá suspenderlas o cancelarlas en caso detecte incumplimiento de lo establecido en el presente reglamento o a solicitud del interesado.

A sample of a Sanitary Authorization form from SENASA. The form is titled 'AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO DEDICADO AL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS Y PIENSOS'. It includes fields for 'Nº', 'Dirección', 'Ubicación', 'Tipo de Establecimiento', 'Actividad', 'Fecha de Emisión', and 'Fecha de Vigencia'. A large red 'CANCELADO' stamp is placed over the form. At the bottom, there is a 'RECIBIDO CONFORME' stamp and a barcode.

32. ¿En qué casos se cancela la Autorización Sanitaria? Art. 37

1. Cuando encuentre que el alimento o pienso que se ofrece no es inocuo;
2. Cuando se impida el acceso de los inspectores a las instalaciones
3. Cuando se vuelva a cometer las faltas que dieron lugar a la suspensión y
4. Cuando lo solicite el titular de la autorización sanitaria por propio interés

33. ¿Cómo se garantiza la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos?

Para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios y piensos, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben utilizar los procedimientos establecidos por el SENASA. Los documentos emitidos, deben ser confiables, no discriminatorios y mantener la imparcialidad, transparencia y confidencialidad

Los certificados emitidos por el SENASA u otra entidad autorizada o delegada, tienen validez solo para los alimentos y piensos indicados en él.

34. Sobre Autorización a Organismos de Certificación, de Inspección y Laboratorios de Ensayo



Para certificar, inspeccionar o emitir informes de ensayo, de alimentos agropecuarios primarios y piensos, los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección, así como los Laboratorios de Ensayo, deben previamente contar con la autorización del SENASA.

35. Sobre importación y exportación de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

- Para cualquier transacción comercial los interesados deben obtener previamente la Autorización Sanitaria del SENASA.
- Si se trata de importaciones los requisitos serán los mismos que el SENASA establezca para los alimentos que se producen en el país para el mercado nacional.
- Si se trata de exportaciones deberán cumplir con los requisitos fijados en la legislación alimentaria del país importador.
- Los exportadores, podrán acogerse al Programa Nacional de Exportación de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos (PNEAP).



36. Sobre Administradoras de Programas Sociales y Receptoras de Donaciones

Las entidades administradoras de programas sociales y las receptoras de donaciones deben cooperar y brindar facilidades al SENASA para realizar la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos de procedencia nacional o extranjera, en cuanto a las medidas sanitarias implementadas y ejecutadas en sus lugares de acopio o almacenamiento, transporte, sus registros y el plan interno de rastreabilidad.

37. Información, capacitación en vigilancia y control de la Inocuidad Agroalimentaria

Los Gobiernos Regionales y Locales, mantendrán información actualizada sobre inocuidad agroalimentaria.

En coordinación con el SENASA realizarán programas de capacitación para fortalecer los sistemas de vigilancia y control.



38. Sobre los derechos de tramitación



- El Reglamento de Inocuidad agroalimentaria establece las tasas correspondientes al pago de derechos de tramitación de autorizaciones, certificados y otros servicios.
- Todas las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas efectuarán el pago de los derechos.

39. Sobre infracciones y sanciones

El reglamento de inocuidad agroalimentaria, contempla en los artículos 54 al 56 la aplicación de sanciones (multas, suspensión o cancelación de la autorización, comiso) en función a las infracciones cometidas.





Garantizar la inocuidad de los alimentos es tarea de todos

GLOSARIO

Agroalimentaria(o).- se entenderá como alimentos de origen agropecuario de producción y procesamiento primario y piensos

Alimentos agropecuarios primarios.- Alimentos agropecuarios de producción y de procesamiento primario destinados para el consumo humano.

Auditoría técnica.- Es el proceso de acumular y evaluar evidencia, realizado por profesionales competentes e independientes a los auditados acerca de cualquier información cuantificable y medible, con el propósito de informar a los diferentes niveles jerárquicos sobre el grado de cumplimiento de compromisos y responsabilidades. Esta evaluación sistemática determina si lo que está ocurriendo realmente está de conformidad con procedimientos documentados.

Autoridad competente.- Entidad oficialmente reconocida que tiene la responsabilidad de asegurar y supervisar que se cumplan los lineamientos, normas y leyes relacionadas con la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios.

Autorización Sanitaria: Es el proceso por el que se realiza la verificación de la cadena de producción hasta el procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, sobre el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), cuando correspondan, con la finalidad de autorizar al establecimiento/planta.

Buenas Prácticas de Producción e Higiene.- Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las áreas de producción primaria de alimentos agropecuarios primarios, en referencia a



Guía práctica

REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas o Pecuarias, Avícolas y Apícolas; así como en las áreas destinadas a su procesamiento primario, en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación.

Contaminante.- Cualquier agente biológico, químico o físico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Certificación.- procedimiento por el cual la autoridad nacional competente o un organismo de certificación debidamente autorizado por el SENASA, garantiza por escrito que los alimentos o los sistemas de producción, procesamiento o control de los alimentos se ajustan a los requisitos establecidos.

Disposición final.- Es una medida sanitaria de seguridad por la cual se establece el destino final de los alimentos no aptos para el consumo humano. La disposición final comprende la destrucción, el destino para consumo animal o para uso industrial.

Establecimientos.- espacios físicos dedicados al procesamiento primario, procesadoras/empacadoras, mercados, supermercados, almacenes, empresas dedicadas a la importación, exportación, administradoras de programas sociales y receptoras de donaciones, de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

Envíos.- Alimentos agropecuarios primarios y piensos comprendidos en el comercio internacional.

Lote.- Se entiende por una cantidad determinada de un producto fabricado o producido en condiciones uniformes en un momento determinado.

Muestra.- Una o más unidades seleccionadas entre una población de unidades, o una porción de material seleccionada entre una



Guía práctica

REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

cantidad mayor de material., la intención de una muestra obtenida es ser representativa del lote, la muestra a granel, el animal, etc., con respecto a su condición, contenido de contaminantes o residuos y no necesariamente con respecto a otros atributos.

Pienso (alimento para animales): Todo material simple o compuesto, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo humano.

POES.- (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) Conjunto de normas que establecen las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene en el proceso productivo de alimentos. Describen las tareas de saneamiento, que se aplican antes (pre operacional) y durante los procesos de elaboración (operacional). Definen claramente los pasos a seguir para asegurar el cumplimiento de los requisitos de limpieza y desinfección. Precisa el cómo hacerlo, con qué, cuándo y quién. Para cumplir sus propósitos, deben ser totalmente explícitos, claros y detallados, para evitar cualquier distorsión o mala interpretación.

Producción doméstica de alimentos primarios.- Es la producción de alimentos agropecuarios primarios destinados única y exclusivamente para autoconsumo del productor y su familia y en el que no está involucrado el comercio de los mismos.

Producción doméstica de piensos.- Es la producción de piensos destinada única y exclusivamente para alimentar los animales que sirven de autoconsumo del productor y su familia y en el que no está involucrado el comercio de los mismos.

Requisitos Sanitarios.- Para la aplicación del presente reglamento, se refiere a las exigencias sanitarias para un alimento agropecuario primario o pienso importado.



Sistema Nacional de Inocuidad Agroalimentaria -SNIA.- Es el conjunto de principios, instrumentos e instancias, que de manera coordinada y en directa relación con todas las partes interesadas, gestiona la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de las etapas de producción y procesamiento primario de la cadena agroalimentaria y piensos.

Usuarios del sistema.- Personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que intervienen de manera directa o indirecta en actividades de producción y procesamiento primario, transporte (marítimas, aéreas, terrestres, fluviales), almacenamiento (terminales de almacenamiento autorizados por aduanas), comercio fronterizo (autoridades de puertos, aeropuertos, terrapuertos), recepción de donaciones, administradoras de programas sociales, certificación, inspección, emisión de Informes de Ensayo, de alimentos agropecuarios primarios y piensos.





C

UIDA LA HIGIENE Y LA INOCUIDAD
DE TUS ALIMENTOS

O

BTIENE SÓLO ALIMENTOS Y
MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN
SEGURO Y CONOCIDO

M

ANTIENE UNA DIETA NUTRITIVA
Y VARIADA

E

NFRÍA ADECUADAMENTE
LOS ALIMENTOS O CONSÚMELOS
ENSEGUIDA DE PREPARADOS

S

EPARA LOS ALIMENTOS CRUDOS
DE LOS COCIDOS
Y COCÍNALOS COMPLETAMENTE

A

SEGURA EL USO SÓLO DE AGUA
POTABLE O TRATADA PARA
LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

N

O DEJES DE LAVARTE LAS MANOS,
LAS SUPERFICIES Y LOS UTENSILIOS AL
PREPARAR ALIMENTOS

O

BSERVA SI HAY SIGNOS DE DETERIORO
O DESCOMPOSICIÓN DEL ALIMENTO
Y NO LO INGIERAS O USES



*Come Rico
Come Sano
Come Peruano*



41. Bibliografía

1. Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos; 28 de junio de 2008
2. Decreto Supremo N° 034-2008-AG; Reglamento de la Ley de Inocuidad
3. Decreto Supremo N° 0004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria; 26 de abril de 2011
4. Manual “Buenas Prácticas Agrícolas para la Agricultura Familiar”; FAO – América Latina y el Caribe; MANA - Plan Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Antioquia, Colombia, Proyecto TCP/3101/COL - UTF/COL/027/COL; 2007
5. Manual Comunitario de Higiene e Inocuidad de los alimentos, Santo Domingo, República Dominicana, FAO, SEE, MUDE, SEA, 2009.
6. Estrategia de la FAO relativa al enfoque de calidad e inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria, COMITÉ DE AGRICULTURA, 17° período de sesiones; Roma, 31 de marzo – 4 de abril de 2003.
7. Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos; Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC); FAO, Roma 2002
8. Pepita y Papá te Enseñan a Comer Sano; Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe - Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos; Santiago de Chile 2010.
9. Materiales SENASA: Dípticos, Power Point – Exposiciones sobre Inocuidad Agroalimentaria; 2012
10. Experiencias Exitosas en Agroindustria Rural, IDMA, 2012.

