



Centro de  
Especializaciones  
Noeder

*Diploma de Especialización*

# **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**MÓDULO I**

**REGULACIÓN NACIONAL E  
INTERNACIONAL EN INOCUIDAD  
ALIMENTARIA**

**SESIÓN 02**

**Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera**

# REGULACIÓN NACIONAL



Mayor jerarquía

Constitución Política del Perú (Art. 118- Inc. 8)
Ley Nro. 26842. Ley general de salud
Ley Nro. 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor
Decreto Legislativo Nro. 1062 (Ley de Inocuidad de Alimentos)
Decreto Supremo Nro. 034-2008 AG (Reglamento de la ley de inocuidad de Alimentos)
Decreto Supremo Nro. 007-98 SA (Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)
Decreto Supremo Nro. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)
Decreto Supremo N°031-2010 SA (Reglamento de Calidad de Agua para Consumo Humano)
Resolución Ministerial Nro.1020-2010 (NS para Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería")
Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA (NS Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano)
Resolución Ministerial Nro. 449-2006/MINSA (Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas)
CAC/RCP-1(1969) Principios Generales de Higiene de los Alimentos
Resoluciones Directorales (Normas Metrológicas Peruanas)
Codex Alimentarius
Normas Técnicas Peruanas (Voluntarias)

Menor Jerarquía



## Constitución Política del Perú (Art. 118- Inc. 8)

Corresponde al Presidente de la República:

Ejercer la potestad de reglamentar las leyes sin transgredirlas ni desnaturalizarlas; y, dentro de tales límites, dictar decretos y resoluciones.

## CÓDIGO DE PROTECCIÓN Y DEFENSA DEL CONSUMIDOR

### Artículo II.- Finalidad

El presente Código tiene la finalidad de que los consumidores accedan a productos y servicios idóneos y que gocen de los derechos y los mecanismos efectivos para su protección, reduciendo la asimetría informativa, corrigiendo, previniendo o eliminando las conductas y prácticas que afecten sus legítimos intereses. En el régimen de economía social de mercado establecido por la Constitución, la protección se interpreta en el sentido más favorable al consumidor, de acuerdo a lo establecido en el presente Código.

# REGULACIÓN NACIONAL



## DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES Y RELACIÓN CONSUMIDOR-PROVEEDOR

### Capítulo I

#### Derechos de los consumidores

##### **Artículo 1.- Derechos de los consumidores**

1.1 En los términos establecidos por el presente Código, los consumidores tienen los siguientes derechos:

- a. Derecho a una protección eficaz respecto de los productos y servicios que, en condiciones normales o previsibles, representen riesgo o peligro para la vida, salud e integridad física.
- b. Derecho a acceder a información oportuna, suficiente, veraz y fácilmente accesible, relevante para tomar una decisión o realizar una elección de consumo que se ajuste a sus intereses, así como para efectuar un uso o consumo adecuado de los productos o servicios.
- c. Derecho a la protección de sus intereses económicos y en particular contra las cláusulas abusivas, métodos comerciales coercitivos, cualquier otra práctica análoga e información interesadamente equívoca sobre los productos o servicios.
- d. Derecho a un trato justo y equitativo en toda transacción comercial y a no ser discriminados por motivo de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, condición económica o de cualquier otra índole.
- e. Derecho a la reparación o reposición del producto, a una nueva ejecución del servicio, o en los casos previstos en el presente Código, a la devolución de la cantidad pagada, según las circunstancias.
- f. Derecho a elegir libremente entre productos y servicios idóneos y de calidad, conforme a la normativa pertinente, que se ofrezcan en el mercado y a ser informados por el proveedor sobre los que cuenta.
- g. A la protección de sus derechos mediante procedimientos eficaces, céleres o ágiles, con formalidades mínimas, gratuitos o no costosos, según sea el caso, para la atención de sus reclamos o denuncias ante las autoridades competentes.
- h. Derecho a ser escuchados de manera individual o colectiva a fin de defender sus intereses por intermedio de entidades públicas o privadas de defensa del consumidor, empleando los medios que el ordenamiento jurídico permita.
- i. Derecho a la reparación y a la indemnización por daños y perjuicios conforme a las disposiciones del presente Código y a la normativa civil sobre la materia.
- j. Derecho a asociarse con el fin de proteger sus derechos e intereses de manera colectiva en el marco de las relaciones de consumo.
- k. Derecho al pago anticipado o prepago de los saldos en toda operación de crédito, en forma total o parcial, con la consiguiente reducción de los intereses compensatorios generados al día de pago y liquidación de comisiones y gastos derivados de las cláusulas contractuales pactadas entre las partes, sin que les sean aplicables penalidades de algún tipo o cobros de naturaleza o efecto similar.

1.2 La enumeración de los derechos establecidos no excluye los demás que este Código garantiza ni los reconocidos en leyes especiales.

1.3 Es nula la renuncia a los derechos reconocidos por la presente norma, siendo nulo todo pacto en contrario.

## 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.



## **Artículo 31.- Calidad de los alimentos**

Los proveedores que alegan algún aspecto de calidad de sus productos, sea mediante el uso de frases, expresiones o imágenes, deben estar en condiciones de probarlo, de conformidad con lo dispuesto en el presente Código y la normativa vigente.

Para los efectos de aplicación del presente artículo, se entiende por calidad al conjunto de características de un producto que le confiere la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas.

## **Artículo 32.- Etiquetado y denominación de los alimentos**

El etiquetado de los alimentos se rige de conformidad con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius.

Los alimentos deben llevar en su etiquetado de manera destacada la denominación que refleje su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engaño al consumidor.

Las alegaciones saludables deben sustentarse de acuerdo con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius.

## **Artículo 33.- Alimentos modificados**

Los alimentos modificados por sustracción, sustitución o adición de ingredientes solo pueden utilizar la denominación de los productos originales cuando lo permita la legislación sobre la materia o en su defecto el Codex Alimentarius.

## **Artículo 34.- Información complementaria**

En todos los casos en que el proveedor brinde información complementaria mediante sitios en internet u otras formas de difusión, la misma debe ser clara, comprensible, veraz y fácilmente accesible, observando lo dispuesto en el presente Código y en la legislación de la materia. La remisión a esta fuente de información distinta debe ser clara y expresa.

## **Artículo 35.- Alimentos orgánicos**

Los proveedores que ofrezcan alimentos orgánicos deben ser debidamente certificados y deben identificarlos claramente en las etiquetas, envases y los medios de información directos o indirectos.

## **Artículo 36.- Etiquetado de grasas trans**

Cuando un alimento contenga un tipo de grasa considerada trans debe advertirlo en su etiqueta, así como su porcentaje.

## **Artículo 37.- Etiquetado de alimentos genéticamente**

Los alimentos que incorporen componentes genéticamente modificados deben indicarlo en sus etiquetas.

# REGULACIÓN NACIONAL



Mayor jerarquía

Ley general de salud Nro. 26842

Menor Jerarquía

# REGULACIÓN NACIONAL



## LEY GENERAL DE SALUD Nro. 26842

### CAPITULO V

#### DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS, PRODUCTOS COSMETICOS Y SIMILARES, INSUMOS, INSTRUMENTAL Y EQUIPO DE USO MEDICO-QUIRURGICO U ODONTOLOGICO, PRODUCTOS SANITARIOS Y PRODUCTOS DE HIGIENE PERSONAL Y DOMESTICA

**Artículo 88.-** La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano así como de bebidas alcohólicas **están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria**, en protección de la salud.

**Artículo 89.-** Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad **aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional.**

**Artículo 90.-** Queda estrictamente prohibido importar, fabricar, fraccionar, elaborar, comerciar, traspasar a título gratuito, distribuir y almacenar alimentos y bebidas alterados, contaminados, adulterados o falsificados.

**Artículo 91.-** Todo alimento y bebida elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, sólo podrán expendirse previo **Registro Sanitario.**



# REGULACIÓN NACIONAL



## LEY GENERAL DE SALUD Nro. 26842

**Artículo 92.-** La Autoridad de Salud de nivel nacional es la encargada del control sanitario de los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, así como de insumos, instrumental y equipo de uso médico- quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica. **El Registro Sanitario de alimentos y bebidas** [...] será automático con la sola presentación de una **solicitud con carácter de declaración jurada** [...]

La inscripción en el referido Registro Sanitario es automática, con la sola presentación de los documentos establecidos en la presente disposición, teniendo la autoridad de salud un plazo máximo de 7 días útiles para expedir el documento que acredite el número de registro. El mencionado Registro Sanitario es temporal y renovable [...]

**Artículo 94.-** El personal que intervenga en la producción, manipulación, transporte, conservación, almacenamiento, expendio y suministro de alimentos está obligado a realizarlo en condiciones higiénicas y sanitarias para evitar su contaminación.

**Artículo 95.-** La fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos y bebidas debe realizarse **en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitariamente adecuadas**, y cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento que dicta la Autoridad de Salud de nivel nacional. La Autoridad de Salud de nivel nacional o a quien ésta delegue, verificará periódicamente el cumplimiento de lo establecido en la presente disposición.



# REGULACIÓN NACIONAL



Mayor jerarquía

Decreto Legislativo 1062 (Ley de Inocuidad de Alimentos)

Menor Jerarquía

# REGULACIÓN NACIONAL



## DECRETO LEGISLATIVO 1062 (LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS)

Tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.

*(Revisión del documento)*

# REGULACIÓN NACIONAL



## DECRETO LEGISLATIVO 1062 (LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS)

- 1.1. Principio de alimentación saludable y segura
- 1.2. Principio de competitividad
- 1.3. Principio de colaboración integral
- 1.4. Principio de responsabilidad social de la industria
- 1.5. Principio de transparencia y participación
- 1.6. Principio de decisiones basadas en evidencia científica
- 1.7. Principio de cautela o de precaución
- 1.8. Principio de facilitación del comercio exterior
- 1.9. Principio de simplicidad
- 1.10. Principio de enfoque preventivo





## Artículo 4º.- Derechos de los consumidores

- 1. Consumir alimentos inocuos.** En el caso de alimentos de procedencia extranjera, únicamente se permitirá la importación de aquellos cuya producción, comercialización y consumo estén permitidos en el país de origen por no constituir riesgo para la salud.
2. Recibir de los proveedores la información necesaria para tomar una decisión o realizar una elección adecuadamente informada en la adquisición de alimentos, así como para efectuar un uso o consumo adecuado de éstos.
3. Recibir protección contra las prácticas fraudulentas o engañosas.
4. Recibir protección contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.
5. La reparación por daños y perjuicios, como consecuencia del consumo de los alimentos que se ofrecen en el mercado.



## Artículo 5º.- Obligaciones de los proveedores

1. Cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, las normas de la presente Ley, su Reglamento y disposiciones complementarias y, en lo que corresponda, las normas de rotulado.
2. Asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius
3. Asegurar que el manejo poscosecha, la fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas, conforme a los PGH del Codex Alimentarius.
4. Garantizar y responder, en el caso de alimentos elaborados industrialmente envasados, por el contenido y la vida útil del producto indicado en el envase. Dichos envases deben ser inocuos.
5. Brindar información, en el caso de alimentos elaborados industrialmente de manufactura nacional, en términos comprensibles en idioma castellano y de conformidad con el sistema legal de unidades de medida. Tratándose de alimentos elaborados industrialmente de manufactura extranjera, deberá brindarse en idioma castellano la información relacionada con el producto, las condiciones de las garantías, las advertencias y riesgos previsibles, así como los cuidados a seguir en caso se produzca un daño.
6. Adoptar, en caso que se coloque en el mercado alimentos en los que posteriormente se detecte la existencia de peligros no previstos, las medidas razonables para eliminar o reducir el peligro, tales como notificar a las autoridades competentes esta circunstancia, retirar los alimentos, disponer su sustitución, e informar a los consumidores oportunamente las advertencias del caso.





## **Artículo 10°.- Vigilancia y Control de la Inocuidad de Alimentos**

Los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción de alimentos podrán ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP).

## **Artículo 11°.- Certificación Oficial de Inocuidad de Alimentos Agropecuarios de producción o de procesamiento primario**

1. Los alimentos agropecuarios de producción o de procesamiento primario de origen nacional podrán contar con un certificado oficial expedido por la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria o por un organismo de certificación, conforme a los requisitos que establezca el Reglamento Sectorial.
2. Los alimentos agropecuarios de producción o de procesamiento primario procedentes del extranjero deberán contar con un certificado oficial expedido por la Autoridad Competente del país exportador o por un organismo de certificación autorizado, conforme a los requisitos que establezca el Reglamento Sectorial.

## **Artículo 12°.- Registro Sanitario de alimentos elaborados industrialmente**

Todo alimento elaborado industrialmente, de producción nacional o extranjera, sólo podrá expendirse previo Registro Sanitario otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental.

## DS-034-2008- REGLAMENTO DE LA LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- Inocuidad de los alimentos
- Derechos de los consumidores y obligaciones de los proveedores.
- Vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos.
- Inocuidad de los alimentos y piensos en el comercio internacional.
- Autoridades competentes.
- Infracciones y sanciones.

*(Revisión del documento)*



# REGULACIÓN NACIONAL



## **Artículo 10°.- Vigilancia sanitaria de alimentos de producción y procesamiento primario de origen animal y vegetal y de piensos**

La vigilancia sanitaria de los alimentos de producción y procesamiento primario de origen agropecuario, así como la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos para el consumo humano, la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos, que puedan afectar a estos alimentos y piensos, además de la vigilancia de las aguas para riego agrícola, están a cargo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, que se encargará de formular la normativa específica.

## **Artículo 11°.- Vigilancia sanitaria de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola**

La vigilancia sanitaria de los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola que se desarrolla en todas las fases de la cadena alimentaria, lo que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos y piensos, está a cargo del Instituto Tecnológico Pesquero – ITP a través de la Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Dicha autoridad se encargará de formular la normativa específica.



## **Artículo 12°.- Vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente (fabricados)**

La vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente (fabricados), que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos, de acuerdo al artículo 6° y los numerales 3, 5 y 9 del artículo 15° de la Ley, están a cargo del Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.

## **Artículo 13°.- Vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados, de los establecimientos de comercialización y expendio de alimentos y piensos.**

13.1. Corresponde a los Gobiernos Locales ejercer la vigilancia sanitaria de:

- a. Los alimentos elaborados de consumo humano;
- b. El transporte de alimentos y piensos;
- c. Los establecimientos de comercialización y expendio de alimentos y piensos; y
- d. La comercialización, elaboración y expendio de alimentos en la vía y espacios públicos.

13.2. Los Gobiernos Locales deben informar a las autoridades competentes sobre situaciones de alerta sanitaria con fines de rastreabilidad, y otros de interés en salud pública.

## **Artículo 14°.- Vigilancia en materia de rotulado, información y publicidad de alimentos y piensos**

En materia de inocuidad alimentaria, la vigilancia de rotulado, información y publicidad de alimentos y piensos, así como de prácticas fraudulentas o engañosas, está a cargo de las Autoridades Competentes.

## **Artículo 15°.- Vigilancia Sanitaria de los alimentos destinados a programas sociales y poblaciones de alto riesgo**

15.1. Las autoridades competentes priorizarán la vigilancia sanitaria de los alimentos y establecimientos de alimentos destinados a los programas sociales en apoyo a las poblaciones de alto riesgo sanitario.

15.2. Las entidades administradoras de programas sociales de alimentación, están obligadas a notificar oportunamente a la autoridad competente cualquier irregularidad en materia de inocuidad en el suministro de estos alimentos que implique un riesgo para la salud pública, adoptando las acciones inmediatas a fin de mitigar el riesgo correspondiente.

# REGULACIÓN NACIONAL



Mayor jerarquía

Decreto Supremo Nro. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)

Menor Jerarquía



## DS 004-2011-AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

### CAPÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

##### **Artículo 1º.- Objeto**

El presente Reglamento tiene por objeto establecer disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de 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.

##### **Artículo 3º.- Ámbito de Aplicación**

El presente Reglamento es de aplicación a toda persona natural o jurídica, con o sin fines de lucro, que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios y piensos en todo el territorio nacional.

##### **Artículo 4º.- Excepciones**

Se exceptúa de la aplicación del presente Reglamento a los alimentos agropecuarios primarios provenientes de la producción doméstica destinada al consumo propio, así como la producción y procesamiento primario de piensos para alimentación de animales destinados al consumo propio.



## DS 004-2011-AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

### Artículo 5º.- Del Sistema Nacional de Inocuidad Agroalimentaria

El Sistema Nacional de Inocuidad Agroalimentaria – SINIA, está conformado por:

1. La Autoridad Competente de Nivel Nacional, ejercida por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, como órgano rector del Sistema
2. Los Gobiernos Regionales,
3. Los Gobiernos Locales (Municipalidades),
4. Los usuarios del sistema; y,
5. Los consumidores.

### Artículo 6º.- Elementos del SINIA

Los elementos del SINIA son:

1. La legislación agroalimentaria
2. La gestión de la inocuidad agroalimentaria
3. La vigilancia sanitaria.
4. Los servicios de laboratorio.
5. Los programas de acción conjunta.





## DS 004-2011-AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

### Artículo 7º.- Medidas Sanitarias de Seguridad

Las personas naturales o jurídicas están obligadas a cumplir las medidas sanitarias de seguridad que el SENASA dicte en cualquiera de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios y piensos, siendo estas:

- a. Inmovilización;
- b. Retiro del mercado;
- c. Suspensión de actividades;
- d. Cierre temporal del establecimiento;
- e. Comiso o decomiso; y
- f. Disposición final.

### Artículo 8º.- Apoyo a la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria

Para la aplicación de las disposiciones del presente reglamento, la Autoridad Nacional de Aduanas, la Policía Nacional del Perú, la Autoridad Portuaria Nacional, las Autoridades en Transportes y Comunicaciones, las instituciones o empresas operadoras de puertos, aeropuertos, terminales terrestres, servicios postales y demás instituciones públicas o privadas, autoridades civiles, políticas, militares, municipales, regionales y judiciales, deben brindar apoyo a la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria en el ejercicio de sus funciones, entre otros, permitiendo el acceso a sus instalaciones y brindando las facilidades de infraestructura; bajo responsabilidad administrativa, civil y penal.



## DS 004-2011-AG REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

### ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

#### Artículo 14º.- 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 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.

#### Artículo 15º.- Límites máximos permisibles de contaminantes

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, fijados en la norma nacional o en ausencia de ésta, los establecidos por el Codex Alimentarius. 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.





## **Artículo 16º.- Implementación del Plan Interno de Rastreabilidad**

Para asegurar la rastreabilidad en todas las etapas de la producción y procesamiento primario, transporte, distribución y comercialización de alimentos agropecuarios primarios y piensos, los usuarios del sistema, según corresponda, deberán implementar un Plan Interno de Rastreabilidad según los Lineamientos y plazos que establecerá el SENASA, basado en el Codex Alimentarius. El SENASA les otorgará un Código de Rastreabilidad.

## **Artículo 17º.- Transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

El transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos debe realizarse en vehículos que mantengan las condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos. Cuando se transporten alimentos agropecuarios primarios y piensos embalados, debe garantizarse que el o los materiales que los contienen, garanticen la inocuidad de éstos. El SENASA establecerá el procedimiento para tal fin.

## **Artículo 18º.- Almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos**

Las instalaciones y equipos utilizados en el almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos deben estar diseñados y adaptados de tal forma que garanticen las operaciones que se llevan a cabo y prevean la contaminación o alteración de los mismos, según lo establecido en el Codex Alimentarius.

## **Artículo 19º.- Ubicación de establecimientos de almacenamiento**

Los almacenes destinados a alimentos agropecuarios primarios 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.

# REGULACIÓN NACIONAL



Mayor jerarquía

Decreto Supremo N°031-2010 – (Reglamento de Calidad de Agua para Consumo Humano)

Menor Jerarquía

# REGULACIÓN NACIONAL



<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/244805-031-2010-sa>



# REGULACIÓN NACIONAL



## DS-031-2010- REGLAMENTO DE LA CALIDAD DE AGUA PARA CONSUMO

### ANEXO I LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y PARASITOLÓGICOS

Parámetros	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Bacterias Coliformes Totales.	UFC/100 mL a 35°C	0 (*)
2. <i>E. Coli</i>	UFC/100 mL a 44,5°C	0 (*)
3. Bacterias Coliformes Termotolerantes o Fecales.	UFC/100 mL a 44,5°C	0 (*)
4. Bacterias Heterotróficas	UFC/mL a 35°C	500
5. Huevos y larvas de Helminths, quistes y ooquistes de protozoarios patógenos.	Nº org/L	0
6. Virus	UFC / mL	0
7. Organismos de vida libre, como algas, protozoarios, copépodos, rotíferos, nemátodos en todos sus estadios evolutivos	Nº org/L	0

UFC = Unidad formadora de colonias

(\*) En caso de analizar por la técnica del NMP por tubos múltiples = < 1,8 /100 ml

### ANEXO II LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE PARÁMETROS DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA

Parámetros	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Olor	---	Aceptable
2. Sabor	---	Aceptable
3. Color	UCV escala Pt/Co	15
4. Turbiedad	UNT	5
5. pH	Valor de pH	6,5 a 8,5
6. Conductividad (25°C)	µmho/cm	1 500
7. Sólidos totales disueltos	mgL <sup>-1</sup>	1 000
8. Cloruros	mg Cl <sup>-</sup> L <sup>-1</sup>	250
9. Sulfatos	mg SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> L <sup>-1</sup>	250
10. Dureza total	mg CaCO <sub>3</sub> L <sup>-1</sup>	500
11. Amoníaco	mg N L <sup>-1</sup>	1,5
12. Hierro	mg Fe L <sup>-1</sup>	0,3
13. Manganeseo	mg Mn L <sup>-1</sup>	0,4
14. Aluminio	mg Al L <sup>-1</sup>	0,2
15. Cobre	mg Cu L <sup>-1</sup>	2,0
16. Zinc	mg Zn L <sup>-1</sup>	3,0
17. Sodio	mg Na L <sup>-1</sup>	200

UCV = Unidad de color verdadero

UNT = Unidad nefelométrica de turbiedad

# REGULACIÓN NACIONAL



## DS-031-2010- REGLAMENTO DE LA CALIDAD DE AGUA PARA CONSUMO

### ANEXO III

#### LÍMITES MÁXIMOS PERMISIBLES DE PARÁMETROS QUÍMICOS INORGÁNICOS Y ORGÁNICOS

Parámetros Inorgánicos	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Antimonio	mg Sb L <sup>-1</sup>	0,020
2. Arsénico (nota 1)	mg As L <sup>-1</sup>	0,010
3. Bario	mg Ba L <sup>-1</sup>	0,700
4. Boro	mg B L <sup>-1</sup>	1,500
5. Cadmio	mg Cd L <sup>-1</sup>	0,003
6. Cianuro	mg CN L <sup>-1</sup>	0,070
7. Cloro (nota 2)	mg L <sup>-1</sup>	5
8. Clorito	mg L <sup>-1</sup>	0,7
9. Clorato	mg L <sup>-1</sup>	0,7
10. Cromo total	mg Cr L <sup>-1</sup>	0,050
11. Flúor	mg F L <sup>-1</sup>	1,000
12. Mercurio	mg Hg L <sup>-1</sup>	0,001
13. Niquel	mg Ni L <sup>-1</sup>	0,020
14. Nitratos	mg NO <sub>3</sub> L <sup>-1</sup>	50,00
15. Nitritos	mg NO <sub>2</sub> L <sup>-1</sup>	3,00 Exposición corta 0,20 Exposición larga
16. Plomo	mg Pb L <sup>-1</sup>	0,010
17. Selenio	mg Se L <sup>-1</sup>	0,010
18. Molibdeno	mg Mo L <sup>-1</sup>	0,07
19. Uranio	mg U L <sup>-1</sup>	0,015
Parámetros Orgánicos	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Trihalometanos totales (nota 3)		1,00
2. Hidrocarburo disuelto o emulsionado; aceite mineral	mgL <sup>-1</sup>	0,01

# REGULACIÓN NACIONAL



Mayor jerarquía

Constitución Política del Perú (Art. 118- Inc. 8)
Ley general de salud Nro. 26842
Ley Nro. 29571 Código de Protección y Defensa del Consumidor
Decreto Legislativo 1062 (Ley de Inocuidad de Alimentos)
Decreto Supremo 034-2008 (Reglamento del DL 1062 )
Decreto Supremo 007-98 (Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)
Decreto Supremo Nro. 004-2014-SA (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria)
Decreto Supremo N°031-2010 – (Calidad de Agua para Consumo)
Resolución Ministerial 1020-2010 (Pastelería y Galletería)
Resolución Ministerial 591-2008/MINSA (Criterios Microbiológicos)
Resolución Ministerial 449-2006 (Aplicación del Sistema HACCP)
CAC/RCP-1(1969) Principios Generales de Higiene de los Alimentos
Resoluciones Directorales (Normas Metrológicas Peruanas)
Codex Alimentarius
Normas Técnicas Peruanas (Voluntarias)

Menor Jerarquía



<https://www.inacal.gob.pe/cid>

## Normas Técnicas Peruanas

Búsqueda avanzada

Tipo de Norma	<input type="text" value="..."/>
Buscar por	<input type="text" value="Texto"/>
	<input type="text"/>

No se encontraron registros





Centro de  
Especializaciones  
Noeder

*Diploma de Especialización*

# **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

# **GRACIAS**

**Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera**