



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

MÓDULO
I

REGULACIÓN NACIONAL E
INTERNACIONAL EN INOCUIDAD
ALIMENTARIA

CLASE 02

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera

REGULACIÓN NACIONAL



PIRAMIDE DE KELSEN





REGULACIÓN NACIONAL

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

DL Nro. 1062 (Ley de Inocuidad de Alimentos)

DS Nro. 034-2008 AG (Reglamento de la ley de inocuidad de Alimentos)

DS Nro. 007-98 SA (Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)

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

DS N°031-2010 SA (Reglamento de Calidad de Agua para Consumo Humano)

RM Nro.1020-2010 (NS para Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería")

RM Nro. 591-2008/MINSA (NS Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano)

RM Nro. 449-2006/MINSA (Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas)

RM 822-2018 MINSA (NTS para Restaurantes y Servicios Afines)

RM Nro. 461-2007/MINSA (Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas)

RM 066-2015 MINSA (NTS 114 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano)

CAC/RCP-1(1969) Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Resoluciones Directoriales (Normas Metrológicas Peruanas)

Codex Alimentarius

Normas Técnicas Peruanas (Voluntarias)



REGULACIÓN NACIONAL

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.



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 interesaradamente equivoca 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

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

Artículo 30º: 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.



REGULACIÓN NACIONAL

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

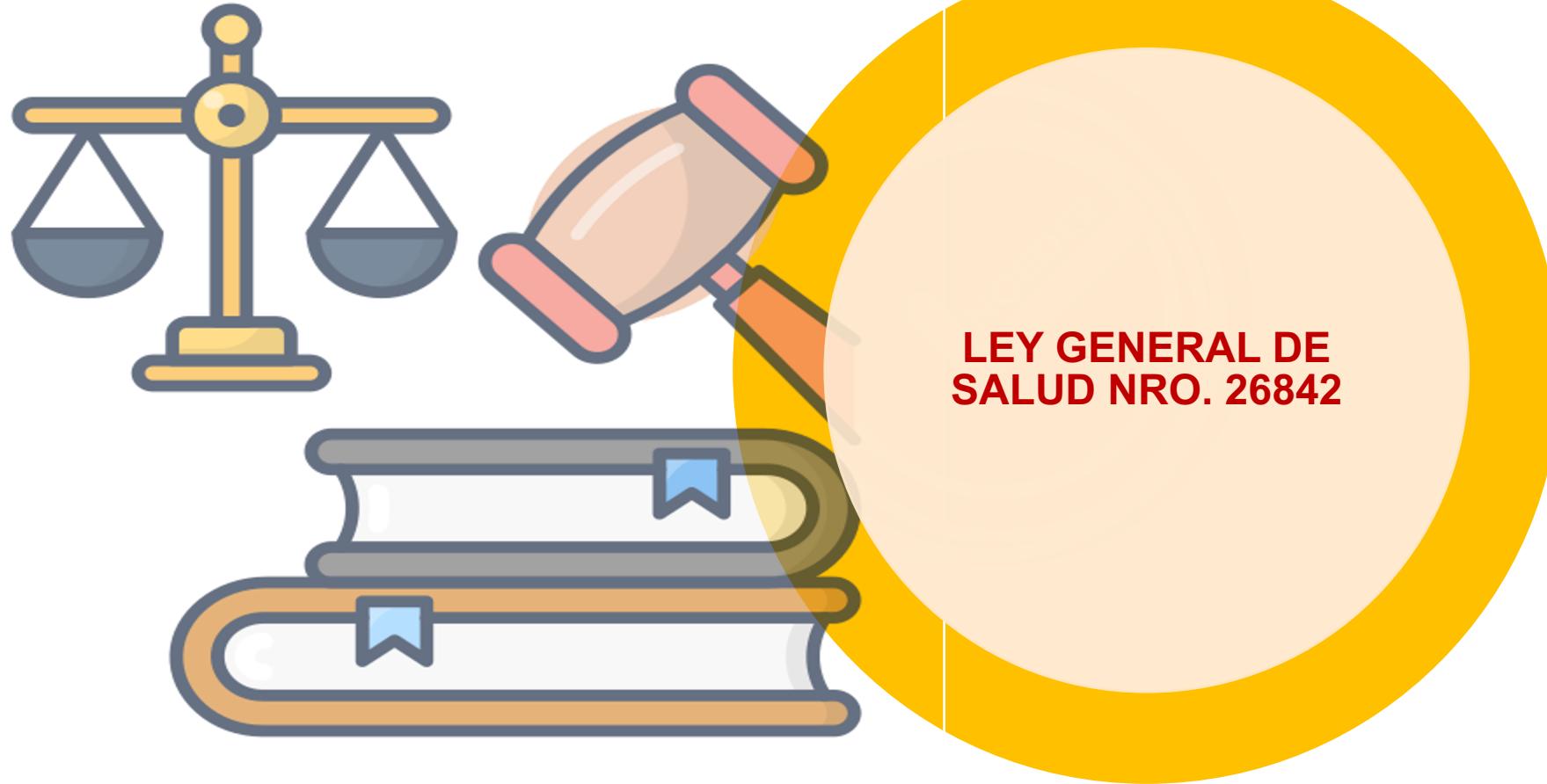
Los proveedores que ofrezcan alimentos orgánicos deben ser debidamente certificados y deben identificarlos claramente en las etiquetas, envases y los medios de información directos o indirectos.

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

REGULACIÓN NACIONAL





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 expendérse 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



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



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

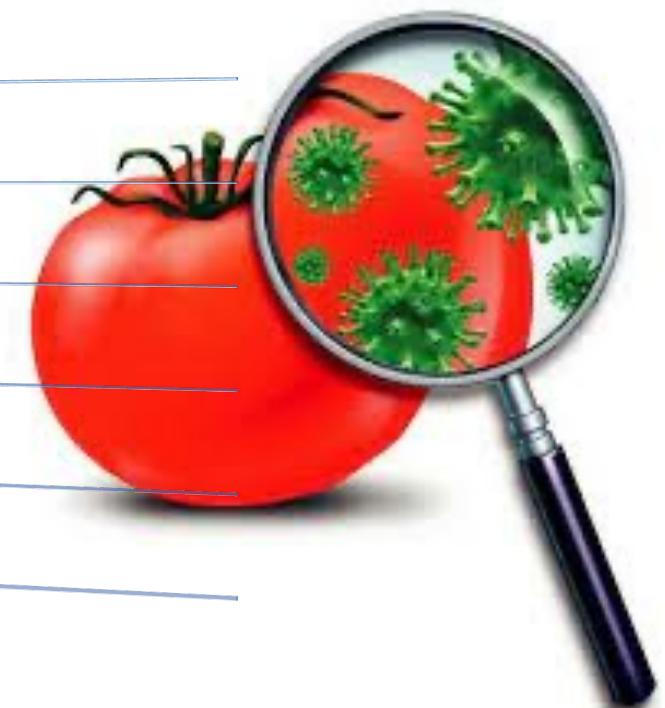
1.6. Principio de decisiones basadas en evidencia científica

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.



REGULACIÓN NACIONAL

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 PGH 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



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.



REGULACIÓN NACIONAL

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 [] basado en el HACCP.



Artículo 11°.- Certificado Oficial de Inocuidad de Alimentos Agropecuarios de producción o de procesamiento primario

1. Origen nacional= Certificado oficial expedido por ANSA conforme a Reglamento Sectorial.
2. Del extranjero= Contar con certificado oficial expedido por la Autoridad Competente del país exportador por organismo de certificación autorizado.

Artículo 12°.- RSA elaborados industrialmente

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.





REGULACIÓN NACIONAL

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

[] 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 []

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

[] 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. *Nº 007-2014-PRODUCE*

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

[] 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.



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 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

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

REGULACIÓN NACIONAL



**DECRETO SUPREMO
NRO. 004-2011-AG
(REGLAMENTO DE
INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA)**

REGULACIÓN NACIONAL



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.



REGULACIÓN NACIONAL

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.



REGULACIÓN NACIONAL

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.



REGULACIÓN NACIONAL

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 destinan a la exportación, además de cumplir con la normatividad nacional, deben cumplir con lo establecido en las regulaciones del país de destino.



REGULACIÓN NACIONAL

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



**DECRETO SUPREMO
Nº031-2010 –
(REGLAMENTO DE
CALIDAD DE AGUA
PARA CONSUMO
HUMANO)**



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 Helmintos, quistes y ooquistas 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 ORGANOLEPТИCA

Parámetros	Unidad de medida	Límite máximo permisible
1. Olor	---	Aceptable
2. Sabor	---	Aceptable
3. Color	UCV escala Pt/Co	15
4. Turiedad	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⁻¹	1 000
8. Cloruros	mg Cl⁻ L⁻¹	250
9. Sulfatos	mg SO₄²⁻ L⁻¹	250
10. Dureza total	mg CaCO₃ L⁻¹	500
11. Amoniaco	mg N L⁻¹	1,5
12. Hierro	mg Fe L⁻¹	0,3
13. Manganeso	mg Mn L⁻¹	0,4
14. Aluminio	mg Al L⁻¹	0,2
15. Cobre	mg Cu L⁻¹	2,0
16. Zinc	mg Zn L⁻¹	3,0
17. Sodio	mg Na L⁻¹	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 ⁻¹	0,020
2. Arsénico (nota 1)	mg As L ⁻¹	0,010
3. Bario	mg Ba L ⁻¹	0,700
4. Boro	mg B L ⁻¹	1,500
5. Cadmio	mg Cd L ⁻¹	0,003
6. Cianuro	mg CN ⁻ L ⁻¹	0,070
7. Cloro (nota 2)	mg L ⁻¹	5
8. Clorito	mg L ⁻¹	0,7
9. Clorato	mg L ⁻¹	0,7
10. Cromo total	mg Cr L ⁻¹	0,050
11. Flúor	mg F ⁻ L ⁻¹	1,000
12. Mercurio	mg Hg L ⁻¹	0,001
13. Níquel	mg Ni L ⁻¹	0,020
14. Nitratos	mg NO ₃ L ⁻¹	50,00
15. Nitritos	mg NO ₂ L ⁻¹	3,00 Exposición corta 0,20 Exposición larga
16. Plomo	mg Pb L ⁻¹	0,010
17. Selenio	mg Se L ⁻¹	0,010
18. Molibdeno	mg Mo L ⁻¹	0,07
19. Urano	mg U L ⁻¹	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 ⁻¹	0,01

REGULACIÓN NACIONAL



RM NRO.1020-2010 (NS PARA FABRICACIÓN, ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, GALLETERÍA Y PASTELERÍA")





REGULACIÓN NACIONAL

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

DL Nro. 1062 (Ley de Inocuidad de Alimentos)

DS Nro. 034-2008 AG (Reglamento de la ley de inocuidad de Alimentos)

DS Nro. 007-98 SA (Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas)

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

DS Nº031-2010 SA (Reglamento de Calidad de Agua para Consumo Humano)

RM Nro.1020-2010 (NS para Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería")

RM Nro. 591-2008/MINSA (NS Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano)

RM Nro. 449-2006/MINSA (Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas)

RM 822-2018 MINSA (NTS para Restaurantes y Servicios Afines)

RM Nro. 461-2007/MINSA (Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas)

RM 066-2015 MINSA (NTS 114 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano)

CAC/RCP-1(1969) Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Resoluciones Directoriales (Normas Metrológicas Peruanas)

Codex Alimentarius

Normas Técnicas Peruanas (Voluntarias)



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRACIAS

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera