



Centro de
Especializaciones
Noeder

Diploma de Especialización Internacional

GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CLASE 01

**REGULACIÓN NACIONAL E
INTERNACIONAL EN INOCUIDAD
ALIMENTARIA**

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

INOCUIDAD

Inocuidad: Exento de riesgo para la salud humana.

DECRETO SUPREMO N.º 007-98-SA.

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto.

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969.

Seguridad Alimentaria: Aseguramiento de que un alimento no causará daños al consumidor cuando se prepara o consume de conformidad con su uso previsto.

NORMA BRCS Versión 09.

Inocuidad: Concepto que implica que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto.

ISO 22000





CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

Inocuidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra circunstancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud con carácter agudo o crónico.

Concepto relacionado con la ocurrencia de peligros para la inocuidad de los alimentos NO incluye otros aspectos de salud humana como la malnutrición.

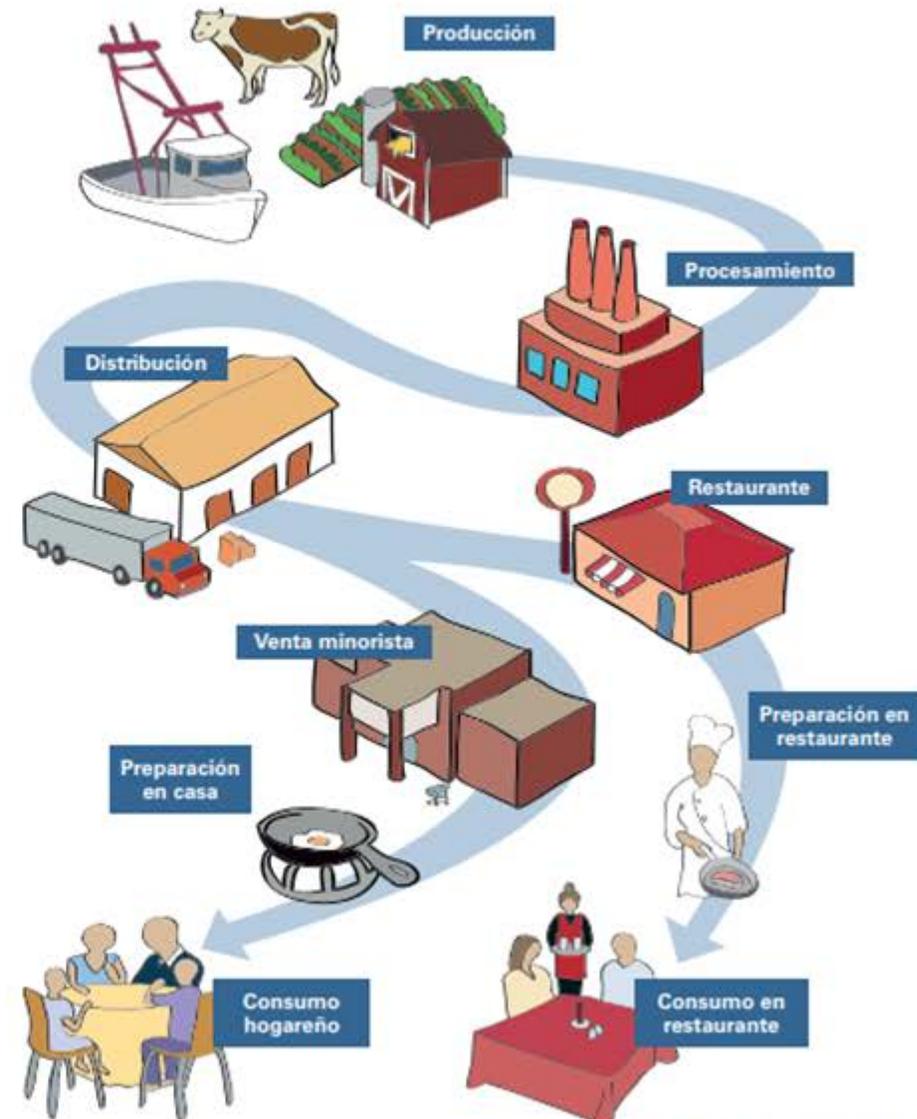




CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD

- Fabricantes de alimentos para animales.
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Medicamentos veterinarios.
- Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Agroquímicos.
- Agricultores.
- Productores.
- Transportistas de alimentos
- Distribuidores de alimentos
- Comercializadores de alimentos
- Manipuladores de Alimentos
- Autoridades competentes nacionales y extranjeros
- Consumidores.





CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL



Organización
Mundial de la Salud

Cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas — casi 1 de cada 10 habitantes— por ingerir alimentos contaminado.

420 000 mueren por esta misma causa.

Pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad.

Todos los años se pierden US\$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos.

Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs)



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

2023

Rapid Alert System for Food and Feed

Durante el año 2023 el número de notificaciones y alertas en alimentos recibidas a través del Sistema de Información Rápida europeo (RASFF) ha

ascendido a un total de **4.205**, de las cuales el 28% han sido alertas (1.177), el 38,5% notificaciones de información (1.614) y el 33,5% rechazos en frontera (1.414).

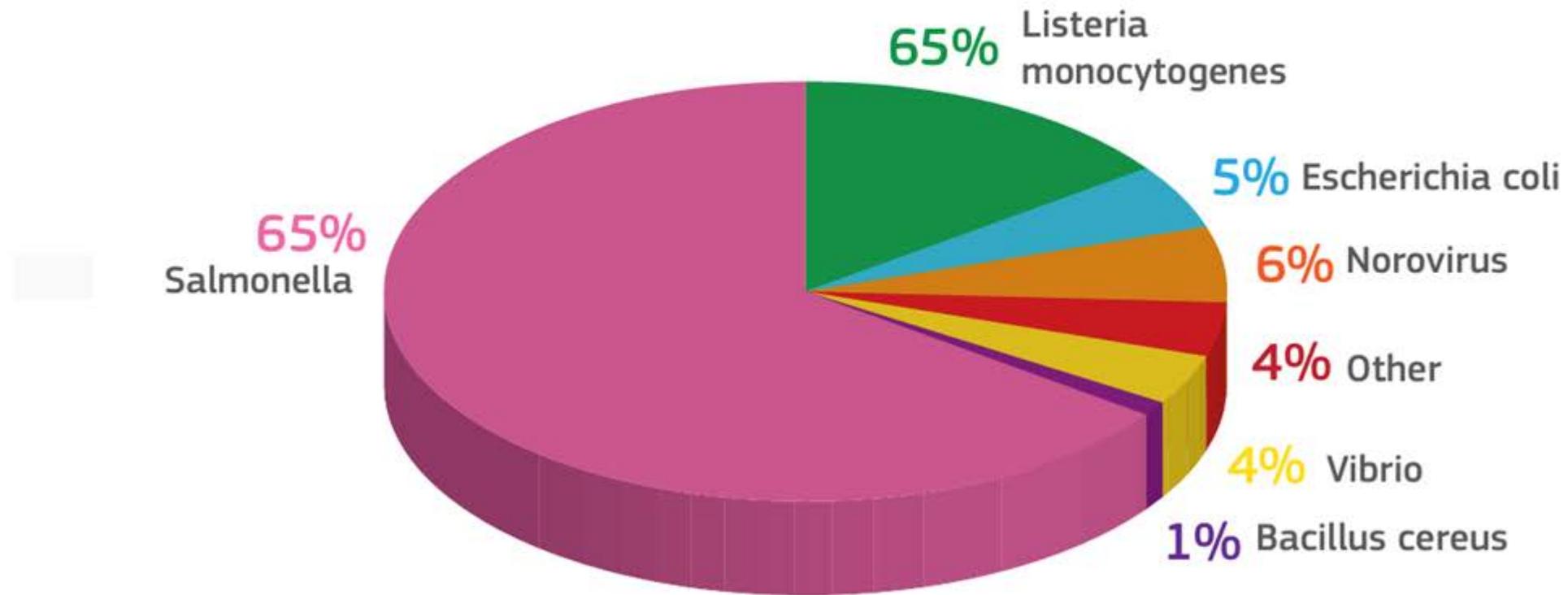
Table 1: Top 10 count of recurrent RASFF notifications

HAZARD	PRODUCT CATEGORY	ORIGIN	NOTIFICATIONS
Pesticide residues	Fruits and vegetables	Türkiye	168
Salmonella	Poultry and poultry products	Poland	153
Migration	Food contact materials	China	92
Aflatoxins	Nuts, nut products and seeds	United States	85
Pesticide residues	Fruits and vegetables	Egypt	84
Pesticide residues	Herbs and spices	India	51
Pesticide residues	Cereals and bakery products	India	48
Salmonella	Nuts, nut products and seeds	Nigeria	38
Vibrio	Crustaceans and crustacean products	Ecuador	36
Pesticide residues	Cereals and bakery products	Pakistan	34



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

Figure 7: RASFF notifications on pathogenic microorganisms in food





CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

“

Se producen cuando se ingieren alimentos (o agua) altamente contaminados. Frecuentemente se asocian al consumo de un alimento deficientemente preparado o mal conservado.

”

- ✓ **La infección transmitida por alimentos** ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.
- ✓ **La intoxicación causada por alimento** ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

- ✓ El patógeno debe estar presente en cantidad suficiente.
- ✓ El alimento debe ser capaz de sustentar el crecimiento de los patógenos- características intrínsecas.
- ✓ El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente.
- ✓ Otras condiciones extrínsecas deben prevalecer para que esta multiplicación y/o producción de toxina sea favorecida.
- ✓ Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento conteniendo el agente.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

GRUPOS VULNERABLES O DE RIESGO

- Niños.
- Ancianos.
- Mujeres embarazadas.
- Grupos inmunodeprimidos.

¡Precauciones a extremarse!





CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

SALMONELOSIS

- Ocasionada por la ingesta de un alimento contaminado por la bacteria *Salmonella*.
- Los síntomas aparecen entre 6 y 72 horas después de la ingesta de la bacteria y la enfermedad dura de 2 a 7 días.
- En niños pequeños y en ancianos, la deshidratación causada por la enfermedad puede ser grave y poner en peligro la vida.
- Por el consumo de alimentos contaminados como huevos, carne, aves y leche.
- Tipos de *Salmonella*: **Entérica** (la de mayor preocupación para la salud pública) y **Bongori**.
- Dependiendo de su serotipo producen dos tipos de enfermedades: Salmonelosis no tifoidea o fiebre tifoidea.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

SHIGELOSIS

- Es ocasionada por la bacteria Shigella.



- Transmisión de persona a persona por ruta fecal-oral. Por falta de higiene del manipulador de alimentos.
- Los síntomas aparecen generalmente de 8 a 50 horas después de comer.
- La enfermedad puede durar de 5 a 7 días.

- Por consumo de alimentos crudos (por ejemplo, lechuga, patatas, atún, camarón), leche y productos lácteos, y aves de corral.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓCICA

- Causada por enterotoxinas termoestables preformadas por una cepa toxigénica de *Staphylococcus aureus*.
- El hombre es el principal depósito de *S. aureus*. Se encuentra en la piel, heridas, fosas nasales, boca y cuero cabelludo.
- Por contacto directo con la piel del manipulador portador o indirecto a través de las microgotas salivales o el uso de utensilios contaminados.

- Comúnmente los brotes provocados se relacionan con un alto nivel de manipulación durante el proceso y preparado de los alimentos y/o falta de una refrigeración adecuada.
- Alimentos vinculados: carne y productos cárnicos, aves de corral y huevos, ensaladas, productos de panadería (pasteles rellenos de crema, pasteles de crema y pasteles de chocolate), leche y productos lácteos.



BOTULISMO

- La bacteria *Clostridium botulinum* produce esporas termorresistentes que en ausencia de oxígeno germinan, crecen y producen las toxinas. Existen siete formas diferentes de toxina botulínica, cuatro de ellas pueden causar botulismo humano.

- Los síntomas no son provocados por la bacteria, sino por la toxina que esta produce. Se manifiestan por lo general entre 12 y 36 horas después de la ingesta.

Incidencia Baja
Mortalidad Alta

- La bacteria produce esporas presentes en el medio ambiente: tierra, los ríos y los mares.
- Su crecimiento y la formación de toxinas tienen lugar en productos con bajo contenido de oxígeno y poco ácidos (pH superior a 4,6), como conservas de arvejas, cebollas, palmitos, hongos y morrones.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

LISTERIOSIS

- Ocasionada por la bacteria *Listeria monocytogenes*, tolerante a temperaturas frías. Existen dos tipos de enfermedad en los seres humanos: La gastrointestinal no invasiva y la invasiva, que puede causar septicemia y meningitis.
- Las personas sanas presentan síntomas leves o ningún síntoma, mientras que otros pueden desarrollar fiebre, dolores musculares, náuseas y vómitos, y diarrea.
- Cuando la forma más grave de la infección se desarrolla y se propaga al sistema nervioso, los síntomas pueden incluir dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones.
- La listeriosis puede provocar abortos en mujeres embarazadas.
- Alimentos involucrados: quesos sin pasteurizar (especialmente blandos), leche no pasteurizada, pescado, camarones cocidos, mariscos ahumados, carnes, embutidos y verduras crudas.



CONTEXTO DE LA INOCUIDAD GLOBAL

CULTURA DE LA INOCUIDAD

Es el conjunto de percepciones individuales y grupales de valores, comportamientos, actitudes y creencias hacia la cultura de inocuidad alimentaria.

Los valores

- Expectativas de lo que la empresa quiere lograr.

Los comportamientos

- Son las acciones, ej. "hacer lo correcto aun cuando nadie esté mirando".

La actitud

- Visión mental de una persona con respecto a cómo se siente acerca de la Cultura.

Las creencias

- La aceptación de los procesos.



Equipo gerencial

- Demostrar su compromiso con este proceso
- Establecer objetivos inteligentes para la inocuidad alimentaria
- Educar a sus empleados.

Cultura de
**INOCUIDAD
ALIMENTARIA**





REGULACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

“La inocuidad alimentaria es esencial para proteger la salud pública. **La regulación** garantiza la seguridad de los alimentos que consumimos”



REGULACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

MARCO LEGAL Y NORMATIVO

El marco legal y normativo de la inocuidad alimentaria está compuesto por un conjunto de leyes, reglamentos y normas.

Leyes:

Legislación general que define los principios y objetivos de la inocuidad alimentaria.

Reglamentos:

Normas específicas que establecen requisitos para la producción, procesamiento y comercialización de alimentos.

Normas:

Estándares técnicos que proporcionan directrices para la aplicación de las leyes y reglamentos.



REGULACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

MARCO LEGAL Y NORMATIVO



Ecuador

- La Ley Orgánica de Salud en Ecuador es fundamental para proteger la salud pública.
- Lineamientos para la producción y comercialización de alimentos, asegurando que se mantengan estándares de calidad e inocuidad.
- Los requisitos de etiquetado en Ecuador.



Colombia

- El Código Sanitario en Colombia establece las regulaciones necesarias para la producción y comercialización de alimentos, asegurando que se mantengan estándares de calidad e inocuidad.
- Las normativas colombianas son comparables a las de Perú, lo que facilita el comercio y la confianza entre los consumidores de ambos países.



Guatemala

- El Código Alimentario de Guatemala establece los lineamientos para la producción y comercialización de alimentos
- Los requisitos de etiquetado son esenciales para informar al consumidor sobre los productos que adquiere, promoviendo la transparencia y la confianza en el mercado alimentario.



Honduras

- La Ley de Protección al Consumidor en Honduras es fundamental para garantizar que los productos alimentarios sean seguros y de calidad, protegiendo así a los consumidores.
- Los requisitos de etiquetado en Honduras son similares a los establecidos en Perú.



ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERU

- Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad de los Alimentos- COMPIAL





ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERU

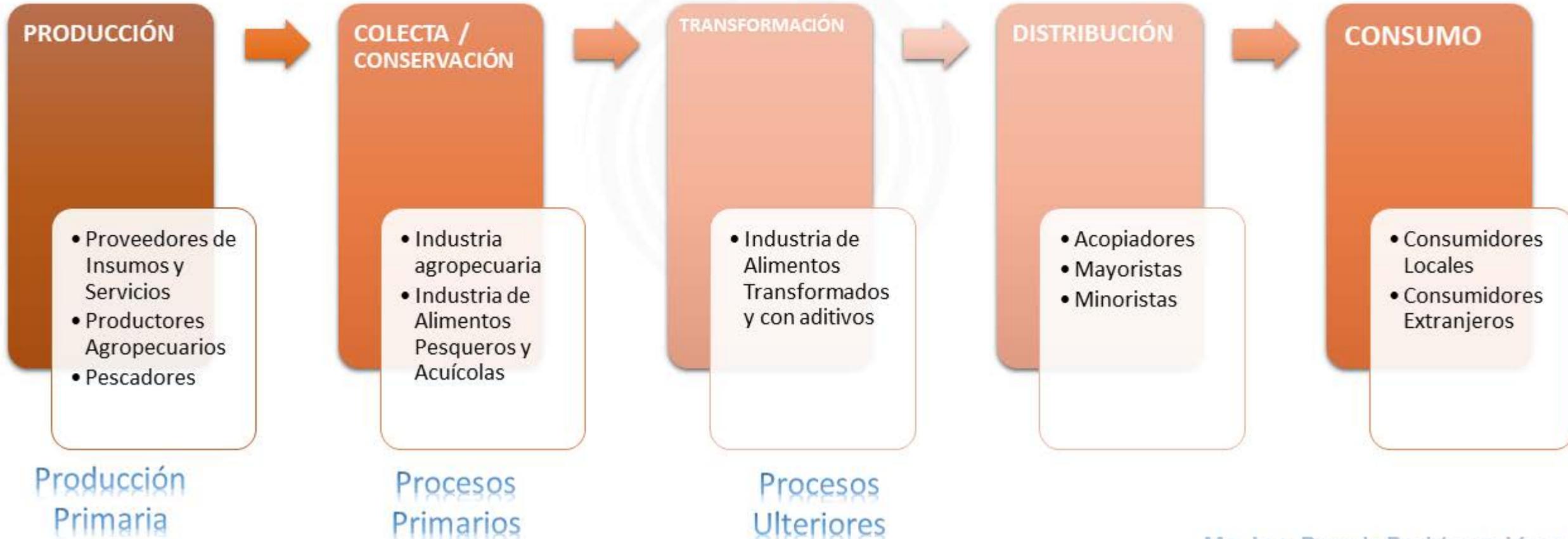
ALCANCE

- **COMPIAL:** Integrada por DIGESA, SANIPES y SENASA.
- **SENASA:** Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos.
- **DIGESA:** Alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano.
- **SANIPES:** Alimentos pesqueros elaborados industrialmente destinados al consumo humano.
- **Gobierno Regional y Local:** Difundir política de inocuidad y coordinar y colaborar con autoridades nacionales.
- **Gobierno Local:** Control y vigilancia del comercio interno, transporte, establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos.



ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERU

¿CÓMO SE EJECUTA LA VIGILANCIA?





ORGANISMOS REGULADORES EN EL PERU

¿CÓMO SE EJECUTA LA VIGILANCIA?



MUNICIPALIDADES

Vigilancia sanitaria de los establecimientos de comercialización y de elaboración y expendio de alimentos y bebidas.

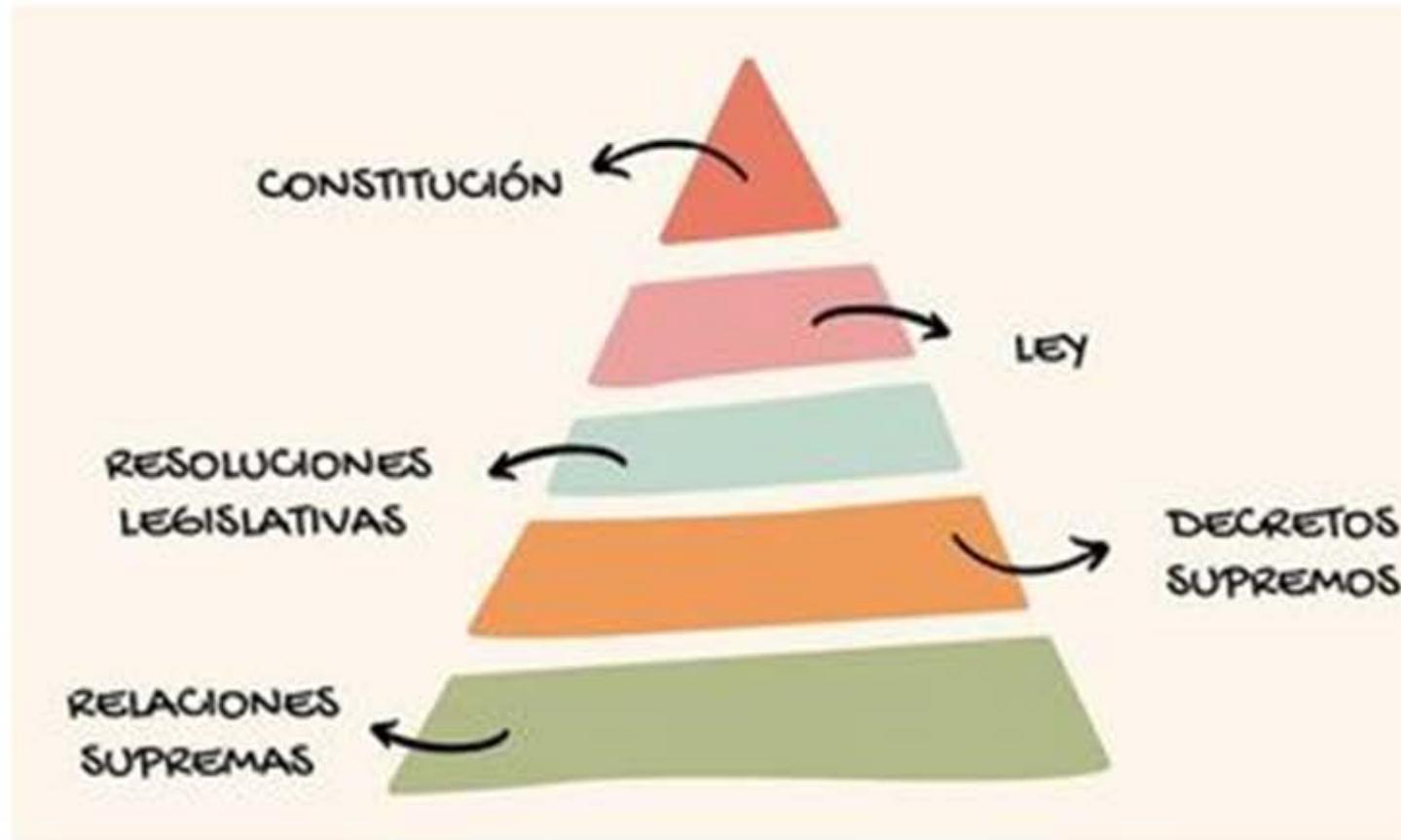


INDECOP

Vigilancia en materia de rotulado y publicidad de alimentos y bebidas.

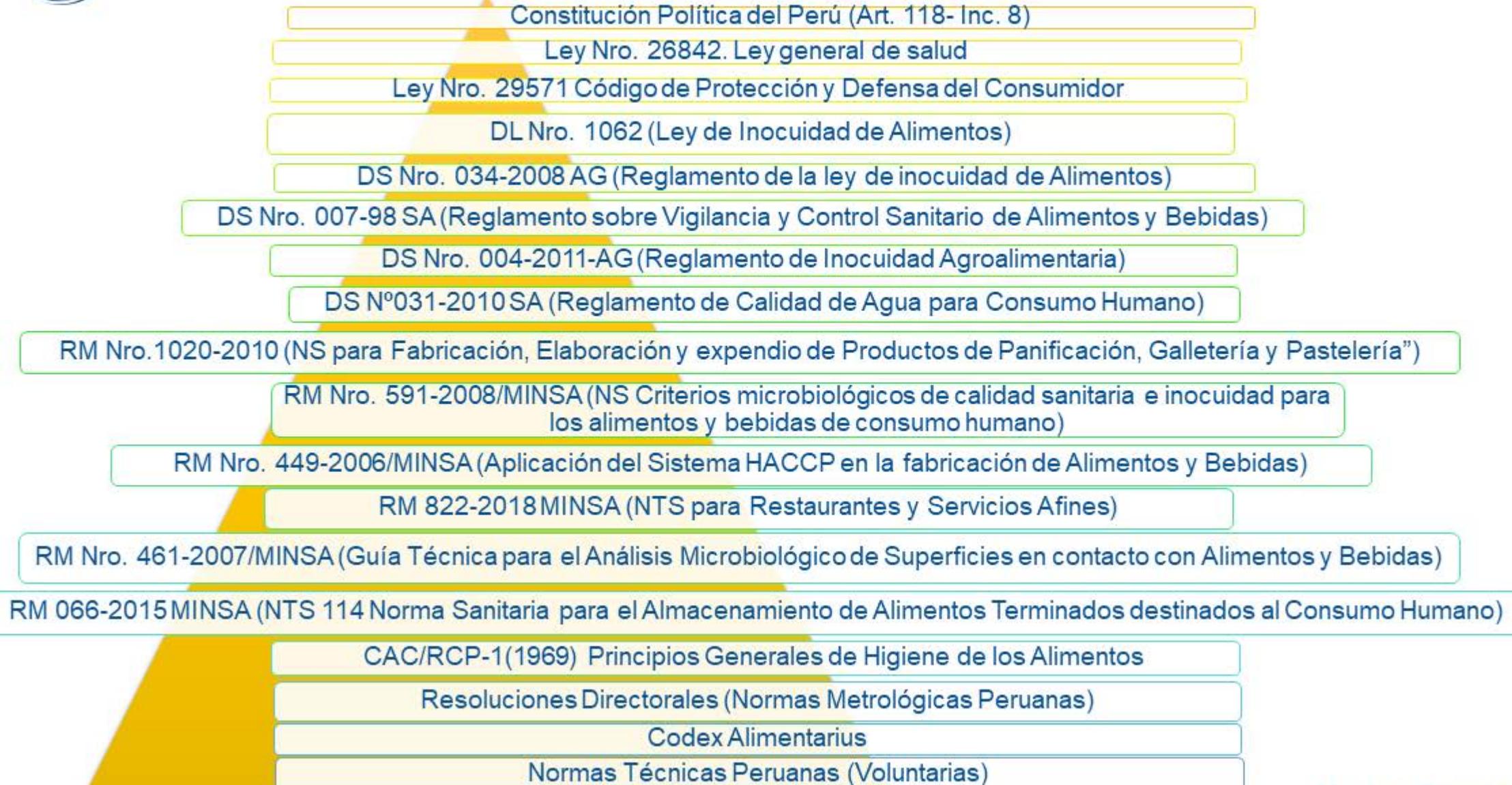


PIRAMIDE DE KELSEN



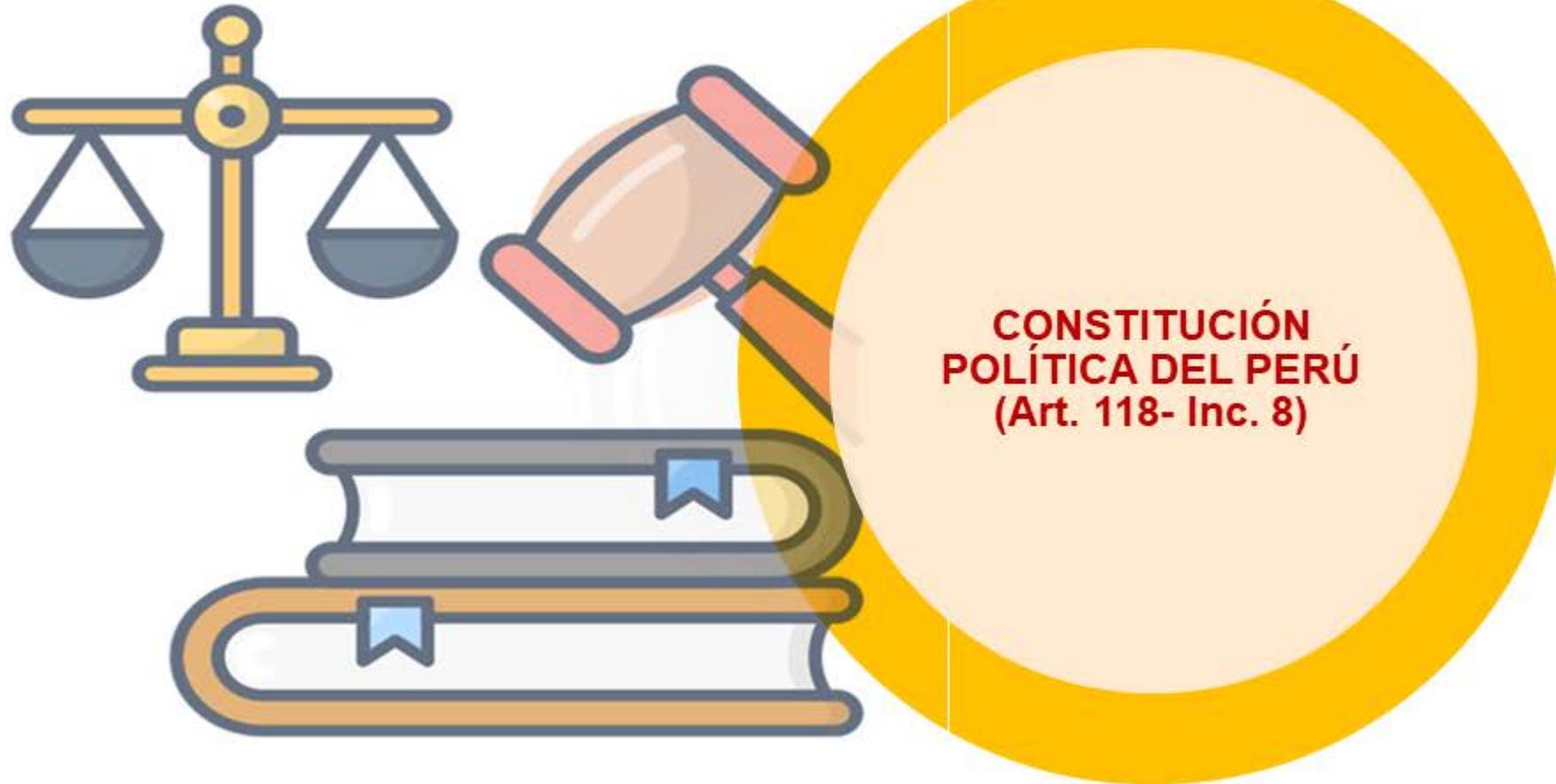


REGULACIÓN NACIONAL





REGULACIÓN NACIONAL



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.



REGULACIÓN NACIONAL

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 RELACION 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, celeres 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.



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



**LEY GENERAL DE
SALUD NRO. 26842**



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 al 95)

- (88) Sujetos a vigilancia Higiénica y Sanitaria.
- (89) Legalmente apto cuando cumple con características establecidas por normas sanitarias y de calidad.
- (90) Prohibido importar, fabricar, fraccionar, elaborar, comerciar, traspasar a título gratuito, distribuir y almacenar alimentos y bebidas alterados, contaminados, adulterados o falsificados.
- (91) Registro Sanitario.



REGULACIÓN NACIONAL

LEY GENERAL DE SALUD NRO. 26842



Verificación!

- El Registro Sanitario de alimentos y bebidas [...] será automático con la sola presentación de una solicitud con carácter de declaración jurada [...]
- 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.
- 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.



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.



REGULACIÓN NACIONAL

DECRETO LEGISLATIVO 1062 (LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS)





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



REGULACIÓN NACIONAL



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



REGULACIÓN NACIONAL

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





REGULACIÓN NACIONAL



**DECRETO SUPREMO
N°031-2010 –
(REGLAMENTO DE
CALIDAD DE AGUA
PARA CONSUMO
HUMANO)**



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 ⁻¹	1 000
8. Cloruros	mg Cl ⁻ L ⁻¹	250
9. Sulfatos	mg SO ₄ ²⁻ L ⁻¹	250
10. Dureza total	mg CaCO ₃ L ⁻¹	500
11. Amoníaco	mg N L ⁻¹	1,5
12. Hierro	mg Fe L ⁻¹	0,3
13. Manganeseo	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. Uranio	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



**RESOLUCIÓN
MINISTERIAL NRO.
591-2008/MINSA
(NS CRITERIOS
MICROBIOLÓGICOS
DE CALIDAD
SANITARIA E
INOCUIDAD PARA
LOS ALIMENTOS Y
BEBIDAS DE
CONSUMO HUMANO)**



REGULACIÓN NACIONAL

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

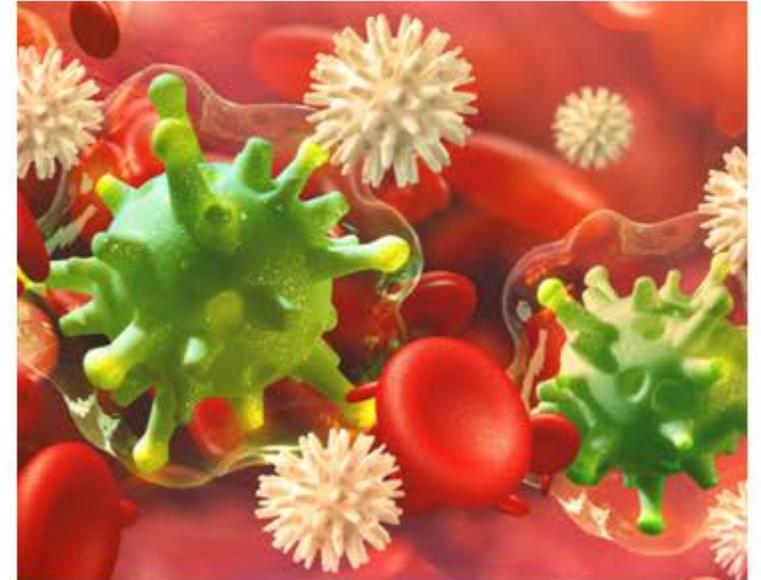
5.2. Conformación de los criterios microbiológicos

Los criterios microbiológicos están conformados por:

- a. El grupo de alimento al que se aplica el criterio.
- b. Los agentes microbiológicos a controlar en los distintos grupos de alimentos.
- c. El plan de muestreo que ha de aplicarse al lote o lotes de alimentos.
- d. Los límites microbiológicos establecidos para los grupos de alimentos.

5.3. Aptitud microbiológica para el consumo humano

Los alimentos y bebidas serán considerados microbiológicamente aptos para el consumo humano cuando cumplan en toda su extensión con los criterios microbiológicos establecidos en la presente norma sanitaria para el grupo y subgrupo de alimentos al que pertenece.





REGULACIÓN NACIONAL

Resolución Ministerial Nro. 591-2008/MINSA

1. Leche y productos lácteos
2. Helados y mezclas para helados
3. Productos grasos
4. Productos deshidratados
5. Granos de cereales, leguminosas
6. Azúcares, mieles y productos similares
7. Productos de confitería
8. Productos de panadería, pastelería y galletería
9. Alimentos para regimenes especiales
10. Carnes y productos cárnicos
11. Productos hidrobiológicos
12. Huevos y ovoproductos
13. Especies, condimentos y salsas
14. Frutas, hortalizas, frutos secos y otros vegetales.
15. Alimentos preparados.
16. Bebidas
17. Estimulantes y fruitivos
18. Semiconservas
19. Conservas



REGULACIÓN NACIONAL

BÚSQUEDA DE NORMATIVA NACIONAL

PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

CAPACITACIONES TUPA VUCE - 2023

INICIO | TUPA | CODEX | COMPIAL | VUCE

Institucional | Dirección de Fiscalización y Sanción | Dirección de Control y Vigilancia | Dirección de Certificaciones y Autorizaciones | Laboratorio Análisis

iRecuerda!
Si vas usar un recipiente para almacenar el agua, (que no es de uso alimentario) asegúrate NO se hayan usado previamente para almacenar:
Sustancias químicas tóxicas
Líquidas o sólidas (olor, pesticidas, etc.)
Digesa recomendó almacenar agua en depósitos de primer uso, no reciclados, de polietileno y con tapa hermética.
Digesa brinda recomendaciones para el cuidado del agua
Digesa te ayuda a reconocer un camión cisterna autorizado para abastecer de agua para consumo humano
Mas Noticias > Comunicados >

ORIENTACIÓN
COVID-19
NO baje la guardia ANTE LA COVID-19
Mas orientaciones

PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

Busqueda de Normas

Texto a Buscar: agua
Seleccione Dirección: Salud Ambiental
Opciones de Búsqueda: Descripción Número Tipo
Rango de Fechas: 01/01/1965 y 06/10/2023
Buscar

Se encontraron 19 resultados con la descripción 'agua' en 'Salud Ambiental'

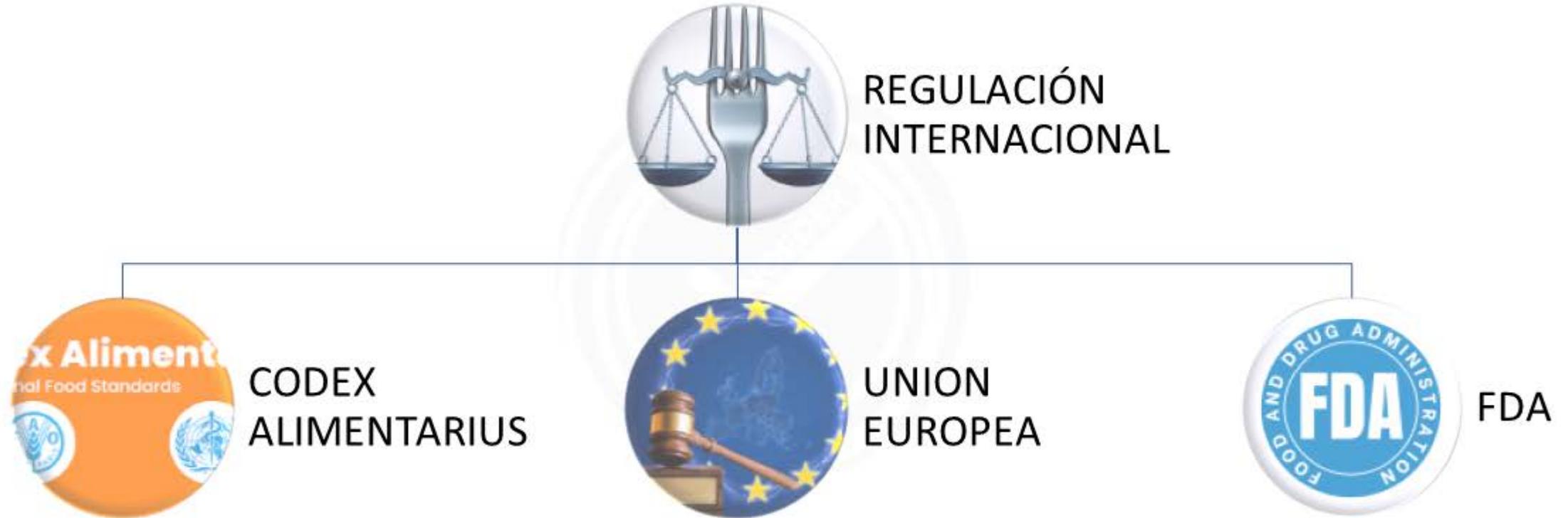
Dirección	Fecha Publicación	Tipo	Numero	Año	Descripción	Documento
DIRECCION DE SALUD AMBIENTAL	24/09/2015	RESOLUCION DIRECTORAL	160	2015	Protocolo de procedimientos para la toma de muestras, preservación, transporte, almacenamiento y recepción de agua para consumo humano	Descargar
DIRECCION DE SALUD AMBIENTAL	24/11/2014	RESOLUCION MINISTERIAL	908	2014	Directiva Sanitaria para la Formulación, Aprobación y Aplicación del Plan de Control de Calidad (PCC) por los Proveedores de Agua para Consumo Humano	Descargar
DIRECCION DE SALUD AMBIENTAL	17/10/2010	DECRETO SUPREMO	3	2010	Aprueban Límites Máximos Permisibles para los efluentes de Plantas de Tratamiento de Aguas residuales domésticas municipales.	Descargar
DIRECCION DE SALUD AMBIENTAL	13/09/2010	RESOLUCION	570	2010	Aprueban Reglamento de Procedimientos para el otorgamiento de Derechos de Uso de	Descargar

REGULACIÓN SANITARIA | SERVICIOS | CONSULTAS

» Normas Generales | » Buscador de normativa impo/expo de | » Transparencia y Acceso a la Información | » EXPEDIENTES EN TRÁMITE | » Autorizaciones Sanitarias



REGULACIÓN INTERNACIONAL





REGULACIÓN INTERNACIONAL

CODEX ALIMENTARIUS

- La finalidad es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.
- El comercio internacional de alimentos existe desde hace miles de años, pero hasta no hace mucho los alimentos se producían, vendían y consumían principalmente en el ámbito local.
- Son un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobadas por la Comisión, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover las prácticas legales en el comercio alimentario.





REGULACIÓN INTERNACIONAL

CXC 1-1969
Principios generales de higiene de los alimentos

CXS 193-1995

Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos

CXS 1-1985

Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados

CXS 192-1995

Norma general para los aditivos alimentarios

CXM 2

Límites máximos de residuos (LMR) y recomendaciones sobre la gestión de riesgos (RGR) para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos



REGULACIÓN INTERNACIONAL

BUSQUEDA DE NORMAS

codex alimentarius



Todos

Imágenes

Noticias

Libros

Más

Herramientas

Cerca de 7,080,000 resultados (0.24 segundos)



Codex Alimentarius

Libro de Codex Alimentarius Commission

Resumen

Opiniones

Obtene



Food and Agriculture Organization

<https://www.fao.org/about-codex>

[Acerca del Codex | CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO](#)

La finalidad del C O D E X A L I M E N T A R I U S es garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

[El Codex y la ciencia](#) · [Secretaría del Codex](#) · [Fondo Fiduciario del Codex...](#)



REGULACIÓN INTERNACIONAL

BUSQUEDA DE NORMAS

العربية 中文 English Français Русский Español

CODEx ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

support **World Food Safety Day** 2023

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

Home Acerca del Codex Textos del Codex Temas Comités Reuniones Recursos Publicaciones Noticias y Eventos Login

codexalimentarius > Acerca del Codex

- Textos del Codex
- Normas Oficiales
- Directrices
- Códigos de prácticas
- Límites máximos de residuos (LMR)
- Miscellaneous
- Base de datos en línea del Codex

La finalidad del CODEx ALIMENTARIUS es garantizar que los alimentos sean seguros y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar.

El comercio internacional de alimentos ha crecido exponencialmente y, hoy en día, el volumen de alimentos comercializados a escala internacional ha crecido mucho más rápido de lo que nunca antes imaginada recorre todo el planeta.

El Codex y los alimentos que consumimos



Conectarse con el Codex



REGULACIÓN INTERNACIONAL

BUSQUEDA DE NORMAS

Referencia	Título	Comité	Última modificación	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CXS 1-1985	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados	CCFL	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 3-1981	Norma para el salmón en conserva	CCFFP	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 12-1981	Norma para la miel	CCS	2022	✓	⊖	⊖	✓	✓	✓
CXS 13-1981	Norma para los tomates en conserva	CCPFV	2022	✓	⊖	⊖	✓	✓	✓
CXS 17-1981	Norma para la compota de manzanas en conserva	CCPFV	2022	✓	⊖	⊖	✓	✓	✓
CXS 19-1981	Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	CCFO	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 33-1981	Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	CCFO	2021	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 36-1981	Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	CCFFP	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 37-1991	Norma para los camarones en conserva	CCFFP	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 38-1981	Norma para los hongos comestibles y sus productos	CCPFV	2022	✓	⊖	⊖	✓	✓	✓
CXS 39-1981	Norma para los hongos comestibles desecados	CCPFV	2022	✓	⊖	⊖	✓	✓	✓
CXS 40R-1981	Norma para los hongos frescos "cantarelos"	CCEURO	2022	✓	⊖	⊖	✓	✓	✓
CXS 52-1981	Norma para las fresas congeladas rápidamente	CCPFV	2022	✓	⊖	⊖	✓	✓	✓



REGULACIÓN INTERNACIONAL

NORMAS UE



Unión Europea

- Los países de la UE aplican estas normas armonizadas y establecen controles para garantizar que se cumplan.
- La UE audita la aplicación y la eficacia de las normas y controles, además de impartir formación tanto a las administraciones competentes de la UE como a las autoridades internacionales.

- La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ofrece asesoramiento científico y evaluaciones de riesgo independientes que contribuyen a la elaboración de las normas de seguridad alimentaria de la UE.



REGULACIÓN INTERNACIONAL

NORMAS DE LA UNION EUROPEA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Higiene alimentaria:
de la granja a la mesa, las empresas alimentarias, incluidas las importadoras de alimentos, deben cumplir la legislación de la UE.

Salud animal:
los controles y medidas sanitarias para animales de compañía, animales de granja y animales silvestres controlan y gestionan las enfermedades y rastrean los movimientos de todos los animales de granja.

Sanidad vegetal:
la detección y erradicación de plagas en fase temprana impide su propagación y garantiza la salud de las semillas.

Contaminantes y residuos:
los controles mantienen a los contaminantes lejos de los alimentos y piensos. Se aplican límites máximos aceptables a los alimentos y piensos tanto nacionales como importados.

- Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales (RASFF)
- Sistema integral de trazabilidad animal (SITRAN)
- Base de datos de plaguicidas de la UE
- Sistema de notificaciones e intercepciones fitosanitarias (EUROPHYT)



REGULACIÓN INTERNACIONAL

BUSQUEDA DE NORMAS

Web oficial de la Unión Europea ¿Lo sabías? ▾



Español **ES** Mi EUR-Lex

Funciones experimentales

EUROPA > EUR-Lex Inicio > Derecho de la UE

En este momento no es posible acceder íntegramente a algunas funciones de búsqueda del Diario Oficial.

BÚSQUEDA RÁPIDA

BUSCAR

Consejos de búsqueda

¿Necesita más opciones de búsqueda? Utilice la [Búsqueda avanzada](#)

**El Diario Oficial ha cambiado
a la publicación por actos**



Derecho de la UE

Jurisprudencia de la Unión

Derecho y jurisprudencia
nacionales

Diario Oficial

DO, serie L: 06/10/2023 (12 actos)

DO, serie C: 06/10/2023 (10 actos)



▾ Buscar resultados por número de documento

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



REGULACIÓN INTERNACIONAL

BUSQUEDA DE NORMAS

An official website of the European Union How do you know? ▾



EN English

Search

Search

Search Pesticide Residues

European Commission > Food Safety > Plants > Pesticides > EU Pesticides database > MRLs

Search options

Product(s)

Select product(s)



Legislation

Select legislation(s)



Footnote

Select footnote(s)



Pesticide Residues (693 matching records)

Display selected items >

Filter results...

- 1,1-dichloro-2,2-bis(4-ethylphenyl)ethane (F)
- 1,2-dibromoethane (ethylene dibromide) (F)
- 1,2-dichloroethane (ethylene dichloride) (F)

<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



REGULACIÓN INTERNACIONAL





REGULACIÓN INTERNACIONAL

En general, la FDA regula:

Alimentos, incluyendo:

- suplementos dietéticos
- agua embotellada
- aditivos alimentarios
- fórmulas para bebés
- otros productos alimenticios (aunque el Departamento de Agricultura de los EE. UU. juega un papel principal en la regulación de ciertos aspectos de la carne, ave de corral y algunos productos de huevo)



Los reglamentos de la FDA puede encontrarse en Title 21 of the Code of Federal Regulations (CFR)



REGULACIÓN INTERNACIONAL



Code of Federal Regulations

A point in time eCFR system



- El código de regulaciones federales contiene las leyes aprobadas por el gobierno federal de EEUU.
- Contiene leyes sobre alimentos, medicamentos y cosméticos.
- Los fabricantes deben cumplir con las directrices de fabricación. Comercialización y etiquetado.
- El CFR proporciona la base jurídica para la regulación FDA.



REGULACIÓN INTERNACIONAL

BUSQUEDA DE NORMAS



Code of Federal Regulations

A point in time eCFR system



eCFR

 **New Agency Features:** It is now possible to filter **search results** and **recent changes** by agency or agencies. It is also possible to subscribe to the eCFR changes from single or multiple agencies. Consult the **reader aid pages** to learn more. 

READER AIDS

Welcome to the new eCFR! Check out our [Getting Started](#) guide to make the most of the new site.

Enter a search term or CFR reference (eg. fishing or 1 CFR 1.1)



<https://www.ecfr.gov/>

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



REGULACIÓN INTERNACIONAL

BUSQUEDA DE NORMAS

ECFR CONTENT		Part / Section
▼ Title 21	Food and Drugs	
▼ Chapter I	Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services	1 – 1299
Subchapter A	General	1 – 99
Subchapter B	Food for Human Consumption	100 – 199
Subchapter C	Drugs: General	200 – 299
Subchapter D	Drugs for Human Use	300 – 499
Subchapter E	Animal Drugs, Feeds, and Related Products	500 – 599
Subchapter F	Biologics	600 – 680
Subchapter G	Cosmetics	700 – 799
Subchapter H	Medical Devices	800 – 898
Subchapter I	Mammography Quality Standards Act	900
Subchapter J	Radiological Health	1000 – 1040
Subchapter K	Tobacco Products	1100 – 1150
Subchapter L	Regulations Under Certain Other Acts Administered by the Food and Drug Administration	1210 – 1299
▶ Chapter II	Drug Enforcement Administration, Department of Justice	1300 – 1399
▼ Chapter III	Office of National Drug Control Policy	1400 – 1499
	<i>Part 1400 [Reserved]</i>	
Part 1401	Public Availability of Information	1401.1 – 1401.24
Part 1402	Mandatory Declassification Review	1402.1 – 1402.7
	<i>Parts 1403–1499 [Reserved]</i>	

<https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-170>

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conócenos más haciendo clic en cada botón

