



Resolución Ministerial

Lima, ...6... de FEBRERO... del...2015

Visto, el Expediente N° 13-091003-003, que contiene los Informes N°s 001142-2014/DHAZ/DIGESA y 005793-2014/DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que la protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el numeral 4) del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud establece que el Ministerio de Salud es competente en salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, asimismo, el literal a) del artículo 5 de la precitada Ley dispone que es función rectora del Ministerio de Salud formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de Promoción de la Salud, Prevención de Enfermedades, Recuperación y Rehabilitación en Salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; así como "Dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales, (...)", conforme se desprende del literal b) del artículo 5 de la precitada Ley;

Que, mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se modificó, entre otros, el artículo 58 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, que establece que: "Para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria. (...)";

Que, conforme a lo previsto en el artículo 14 del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental, es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo, y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al



A. Velásquez



P. MINAYA



M. SAAVEDRA



J. Zavala S.



S. RUIZ Z.

consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;

Que, la Dirección General de Salud Ambiental es el órgano técnico normativo en los aspectos relacionados al saneamiento básico, salud ocupacional, higiene alimentaria, zoonosis y protección del ambiente, conforme a lo previsto en el artículo 48 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA y sus modificatorias;

Que, la Dirección General de Salud Ambiental ha propuesto la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, cuya finalidad es contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo las condiciones sanitarias que debe cumplir el almacenamiento de los alimentos terminados destinados al consumo humano;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental;

Con el visado de la Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministro de Salud Pública;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la NTS N° 114 -Minsa/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano", la misma que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Encargar a la Dirección General de Salud Ambiental, la difusión y supervisión del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución Ministerial.

Artículo 3.- Disponer que las Direcciones de Salud, Direcciones Regionales de Salud, las Gerencias Regionales de Salud o las que hagan sus veces en el ámbito regional, sean responsables de difundir, implementar y supervisar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución Ministerial, dentro de sus respectivas jurisdicciones.

Artículo 4.- Encargar a la Oficina General de Comunicaciones la publicación de la presente Resolución Ministerial en el Portal Institucional del Ministerio de Salud, en la dirección electrónica: http://www.minsa.gob.pe/transparencia/dge_normas.asp.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



J. Zavala S.


ANÍBAL VELÁSQUEZ VALDIVIA
Ministro de Salud



NTS N° 1124 -MINSA/DIGESA – V.01
**NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO**

1. FINALIDAD

Contribuir a proteger la salud de la población estableciendo las condiciones sanitarias que debe cumplir el almacenamiento de los alimentos terminados destinados al consumo humano.

2. OBJETIVO

Establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los almacenes y las operaciones de almacenamiento de alimentos elaborados industrialmente, en su condición de productos terminados destinados al consumo humano.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma sanitaria es de aplicación a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que operan almacenes internos y externos, de establecimientos de: fabricación, fraccionamiento y distribución de alimentos elaborados industrialmente en su condición de productos terminados destinados al consumo humano.

En lo que corresponde, aplica para el almacenamiento de envases de producto terminado destinado al consumo humano.

4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud. Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

Para fines de aplicación de la presente norma sanitaria se consideran las siguientes definiciones:

Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado): Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de éstos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

Alimento terminado: Se refiere al alimento elaborado industrialmente envasado en el mismo proceso de fabricación o fraccionamiento y destinado al consumo final.

Alimentos perecibles: Son aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.

Alimentos no perecibles: Son aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque sí pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante.



Autoridad Sanitaria: Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional, y a través de las Direcciones de Salud o el que haga sus veces en el ámbito de Lima Metropolitana; en el nivel regional, la Dirección Regional de Salud (DIRESA), Gerencia Regional de Salud (GERESA) o el que haga sus veces en el Gobierno Regional o la que haga sus veces; y en el nivel local, el Gobierno Local a través de las municipalidades.

Cadena alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.

Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias añadidas no intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.

Envase: Cualquier recipiente destinado a contener alimentos elaborados industrialmente en su condición de producto terminado destinado al consumo final, que los cubre total o parcialmente, incluidos embalajes, envolturas y tapas, para evitar o disminuir los riesgos de contaminación cruzada. Un envase puede contener varias unidades de producto. No están considerados los envases utilizados para el despacho de alimentos directamente al consumidor en la venta o expendio.

Estiba: Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o vehículo de transporte.

Fila: Es una serie de rumas de alimentos ordenada en línea recta.

Fraccionamiento: Es una fase de la cadena alimentaria que consiste en el envasado en presentaciones de menor volumen o peso, a partir de volúmenes mayores de alimentos en su condición de producto terminado, a granel o envasados. Ej. Fraccionamiento de azúcar en presentaciones de 8 gramos para uso individual a partir de sacos de 50 kilos o a granel.

No incluye el dividido en porciones con fines de expendio o venta directa al consumidor. Ej. Dividir una torta o un embutido en porciones para su expendio en punto de venta.

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

Inspector sanitario de alimentos: Es el funcionario autorizado por la autoridad competente, debidamente capacitado y facultado para realizar la vigilancia sanitaria de conformidad con la legislación vigente.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que tenga contacto directo o indirecto con los alimentos y que se espera por tanto, no represente riesgo de contaminar los productos alimenticios.

Medida sanitaria de seguridad: Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública.

Principios Generales de Higiene (PGH): Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del Programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM), que destinadas al almacenamiento se consideran Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).



M. SAAVEDRA



P. SALAS

Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL): Conjunto de procedimientos aplicadas en el almacenamiento de los alimentos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos. El Programa de BPAL se formula en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.

PEPS: Siglas que corresponden al principio que enuncia "Los primeros alimentos que entren al almacén tienen que ser los primeros en salir". Principio que se sigue en la rotación de los alimentos almacenados.

PVPS: Siglas que corresponden al principio que enuncia "Los primeros alimentos que se vencerán tienen que ser los primeros en salir". Principio que se sigue en la rotación de los alimentos almacenados.

Plagas: Animales tales como insectos, roedores, pájaros y cualquier otro capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Programa de Higiene y Saneamiento (PHS): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos), así como para la prevención y control de plagas. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.

Rastreabilidad/rastreo de los productos en la cadena alimentaria: Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Ruma: Es la estiba ordenada de alimentos en forma vertical o en columna (apilamiento)

Vigilancia sanitaria del almacenamiento de alimentos: Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente a fin de prevenir y/o eliminar peligros y riesgos en el almacenamiento de los alimentos.

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES

Las siguientes condiciones sanitarias generales aplican para los almacenes de alimentos perecibles y no perecibles:

5.2.1. Exclusividad: Los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos deben ser exclusivos para tal fin.

5.2.2. Ubicación: La ubicación de los almacenes debe ser tal que no implique riesgo de contaminación cruzada a los alimentos que contiene. Los almacenes deben ubicarse respetando el principio de la "circulación en un solo sentido" en el proceso de la producción de alimentos.

5.2.3. Estructura: Debe garantizar la protección de los alimentos de toda posible contaminación externa, ser construidos en lugares, o contar con mecanismos, que prevengan riesgos de contaminación (zona fácilmente inundable, sin sistema de evacuación de aguas de lluvia, tener riesgo de humedad, materiales de fácil acceso a los roedores, entre otros).

5.2.4. Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas: Deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios. La unión entre piso y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.



- 5.2.5. Protección contra plagas:** Los almacenes deben contar con mecanismos de protección necesarios para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros.
- 5.2.6. Iluminación:** Los almacenes deben contar con suficiente iluminación natural o artificial, distribuida de tal forma que permita la inspección de los productos almacenados. Las luminarias deben estar protegidas con mecanismos que impidan que en caso de rotura, puedan constituirse en peligros físicos para los alimentos almacenados.
- 5.2.7. Ventilación:** Cuando los alimentos lo requieran, los almacenes deben contar con mecanismos de ventilación forzada que permitan mantener las condiciones de calidad sanitaria e inocuidad de los productos almacenados. Dichos sistemas de ventilación, deben proporcionar aire limpio, inhibir la condensación y mantener condiciones libres de humo, vapor o malos olores y estar diseñados de manera tal que se impida el ingreso de plagas y otros animales.

5.3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

Los almacenes de alimentos deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH) que comprende el Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), debiendo llevar los registros de la información que demuestre dicha aplicación, la cual debe estar disponible a solicitud de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.

En los establecimientos de fabricación que aplican el sistema HACCP y que cuenten con almacén de productos terminados, las BPAL deben considerarse inmersas en el programa de pre requisitos con los correspondientes registros de verificación de dicho sistema, no requiriendo un programa específico para el almacén. De igual modo las MYPES que elaboran alimentos que no son de alto riesgo que cuenten con almacenes de productos terminados, en la certificación de PGH obligatoria estarían incluidos sus almacenes.



M. SAAVEDRA

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)

6.1.1. Generalidades

Con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada, los almacenes deben contar por escrito con un Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) en el cual se describan por lo menos, los procedimientos vinculados a cada fase de la cadena alimentaria que corresponda desde el ingreso de los productos al almacén hasta su salida y distribución. Dicho programa incluirá, cuando corresponda, el almacenamiento de envases destinados a contener alimentos terminados. El programa de BPAL estará disponible a requerimiento de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.

Las siguientes buenas prácticas aplican para el almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles y serán verificadas por la Autoridad Sanitaria:

a) Ingreso al almacén: El ingreso del producto terminado al almacén debe ser en el menor tiempo posible y en condiciones que permitan prevenir riesgos de contaminación cruzada o interrupción de la cadena de frío.

b) Verificación de empaques: Los productos terminados deben verificarse en sus empaques antes del almacenamiento, para evitar que su ingreso al almacén constituya riesgo de contaminación cruzada para otros productos almacenados. En caso que los alimentos terminados presenten envases rotos, oxidados, dañados, con signos de plagas, entre otros, serán separados de inmediato y se aplicará la medida correctiva de acuerdo a lo establecido en el Programa de Higiene y Saneamiento del almacén, llevando los registros correspondientes.



P. SALAS

c) Estiba: La disposición de los alimentos debe organizarse agrupando aquellos de un mismo tipo, de manera que las etiquetas que los identifican sean visibles fácilmente. Aquellos alimentos que requieren ser extraídos de sus envases para su almacenamiento y conservación, deben estar debidamente etiquetados a fin de identificar el producto y fecha de ingreso al almacén.

El ordenamiento y apilamiento debe hacerse de acuerdo a las especificaciones del producto o empaque a almacenar, a fin de evitar derrame o salida de los alimentos. No está permitido estibar directamente sobre el piso, debiendo mantenerse espacios libres para permitir la circulación de aire y la inspección para la detección de insectos y roedores.

d) Rotación de productos: Debe mantenerse una correcta identificación de los alimentos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario "primero en vencer, primero en salir" (PVPS) o "primero en entrar, primero en salir" (PEPS).

No deben mantenerse en el almacén productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas. Para el caso de productos que se encuentren en trámite de eliminación notarial por fecha de caducidad vencida, éstos podrán mantenerse al interior del almacén, debidamente identificados y en un lugar destinado para productos bloqueados hasta su destrucción. Asimismo, para los productos bajo la aplicación de alguna medida sanitaria de seguridad por parte de la autoridad competente.

e) Prevención de la contaminación cruzada: No deben almacenarse materias primas en el almacén de productos terminados, a excepción cuando el almacén permita identificar ambientes separados, a fin de evitar riesgo de contaminación cruzada. Los alimentos se almacenarán por tipo, según riesgo, a fin de evitar la contaminación entre ellos.

No deben mantenerse en el interior de los almacenes de alimentos, productos químicos que favorezcan la contaminación cruzada, tales como los destinados a limpieza, desinfección, control de plagas, combustibles, entre otros, así como tampoco implementos de limpieza, objetos en desuso (botellas, bolsas, cajas, entre otros), entre otros. Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo para el almacén de productos terminados, estar en buen estado de conservación, limpios y ser ubicados en un área contigua al almacén a fin de facilitar su uso.

f) Vehículos de transporte:

Los vehículos de transporte que no estén vinculados con la estiba de los productos en el interior del almacén, no deben ingresar al mismo, a fin de prevenir la contaminación cruzada hacia los alimentos.

Los vehículos utilizados para la disposición de los productos al interior del almacén, tales como montacargas, deben estar en buen estado de conservación e higiene a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada.

6.1.2. Almacenamiento de alimentos no perecibles.

a) Temperatura y humedad: Los alimentos que requieran condiciones de almacenamiento controlado en cuanto a temperatura, humedad u otros, deben sujetarse a las indicaciones específicas del fabricante o en su defecto a lo señalado en la norma del *Codex Alimentarius* del producto específico.

Se debe evitar el goteo debido a la condensación de la humedad, por lo cual los almacenes deberán estar ventilados.

Los instrumentos de control deben estar calibrados y mantenerse en buen estado de funcionamiento. Se llevarán los registros de la calibración así como de los controles de la temperatura y humedad.



La estiba de los productos, cualquiera sea el método (parihuelas, tarimas, pallets, racks, estantes, entre otros) debe mantener espacios libres suficientes para permitir la circulación de aire, la limpieza y la inspección.

b) Estiba de productos no perecibles:

La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:

- Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes): 0.20 m o estándar internacional.
- Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m.
- Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m.
- Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m.
- Espacio libre entre filas de ruma y pared no menor de 0.50 m.
- En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0.30 m.

6.1.3. Almacenamiento de alimentos perecibles.

a) Condiciones sanitarias de las cámaras frigoríficas (refrigeración / congelación).

La cantidad de cámaras frigoríficas y la capacidad de las mismas, deben estar acordes al volumen de alimentos a almacenar, propiciando que la disposición de los productos permita la circulación del aire para una refrigeración o congelación uniforme.

El sistema de refrigeración y congelación garantizará la temperatura de conservación y la no contaminación de los alimentos allí almacenados. Las cámaras deben tener dispositivos para controlar y registrar la temperatura, los que deben estar calibrados y en buen estado de funcionamiento.

Las cámaras de refrigeración en general, deben mantener los alimentos a temperaturas no mayores de 5°C y las cámaras de congelación mantenerlos a una temperatura de - 18°C o a un nivel más frío. Los alimentos que cuenten con Normas Codex específicas pueden considerar las temperaturas en ellas establecidas.

Las cámaras frigoríficas deben mantenerse limpias y en buen estado de conservación, debiendo contar con un sistema que facilite la evacuación de las aguas residuales de limpieza hacia el sistema de desagüe, con mecanismos que eviten el refluo de las mismas e ingreso de plagas hacia su interior a fin de reducir al mínimo el riesgo de contaminación cruzada. El cierre de las cámaras debe ser hermético y de ser el caso, contar con otros mecanismos destinados a evitar en lo posible la infiltración de aire externo. Asimismo, las cámaras frigoríficas deben contar con un sistema que permita su apertura desde el interior como medida de seguridad para el personal.

Se debe contar con un programa escrito de mantenimiento preventivo e higiene de los equipos en el marco del PHS.

b) Estiba de productos perecibles

- Los alimentos perecibles se almacenarán protegidos en sus correspondientes envases y embalajes, a fin de evitar la exposición del producto en la cámara.
- La estiba debe mantener al menos los siguientes espacios libres:
- Espacio libre al piso: no menor de 0.15 m.
- Espacio libre a la pared: no menor de 0.15m.



- Espacio libre al techo: no menor de 0.50 m.

6.2. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada, los almacenes deben contar por escrito con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), en el cual se describan por lo menos, los procedimientos para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, medios de almacenamiento, utensilios, entre otros; condiciones de almacenamiento de productos tóxicos; programas para la prevención y control de insectos, roedores, entre otros. Dicho programa incluirá el almacenamiento de envases destinados a contener alimentos terminados. El PHS estará disponible a requerimiento de la Autoridad Sanitaria que realiza la vigilancia.

Las siguientes disposiciones aplican para el almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles y serán verificados por la Autoridad Sanitaria:

6.2.1. Medios de almacenamiento

Los medios de almacenamiento utilizados en el interior del almacén que entren en contacto con los alimentos, tales como estantes, tarimas, equipos de rodamiento, entre otros, utilizados para la disposición, apilamiento o transportación de los alimentos, deben mantenerse en buen estado de conservación, ser de fácil limpieza y desinfección y no podrán ser utilizados en otras operaciones que impliquen riesgo de contaminación cruzada. El diseño de los mismos, cuando aplique, debe facilitar que en el apilamiento, el peso descansa sobre ellos y no sobre el producto.

Cuando no se utilizan deben guardarse en buen estado de conservación e higiene en un área específica para tal fin, la que puede estar ubicada en el almacén sin generar riesgo de contaminación cruzada.

6.2.2. Agua

El agua que se utilice en las operaciones de limpieza e higiene debe cumplir con las especificaciones de la regulación del Ministerio de Salud sobre la materia.

La higiene periódica del sistema de almacenamiento del agua debe estar contemplada en el PHS del almacén.

6.2.3. Residuos sólidos

Los residuos sólidos deben estar ubicados en una zona específica para tal fin y disponerse en receptáculos o contenedores, de tal forma que no implique riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados, debiendo retirarse todas las veces que sea necesario.

Los recipientes, deben estar en buen estado de conservación e higiene, ser de material de fácil limpieza y desinfección, asimismo mantenerse adecuadamente tapados.

6.2.4. Sistema de desagüe

Los sistemas de desagüe no deben constituir un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados, ni para el agua de uso en las instalaciones.

6.2.5. Animales domésticos:

No debe haber presencia de animales domésticos en el establecimiento donde se manipulan alimentos por representar un riesgo de contaminación cruzada, lo cual debe ser verificado como parte del PHS.

6.2.6. Almacenamiento de sustancias peligrosas

Los plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, deben estar debidamente etiquetados con rótulo en el que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en lugares específicos, ser



mantenidos en forma segura y sólo podrán ser empleados por personal autorizado y debidamente capacitado para tal fin.

6.2.7. Prevención y control de plagas

El PHS del almacén debe incluir un programa de medidas para la prevención y control de insectos, roedores y otras plagas que sean consideradas como tales, a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos.

a) Medidas preventivas

Son las medidas destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al almacén, las que deben estar descritas, documentadas y debidamente supervisadas. Asimismo, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco que atraiga plagas hacia el almacén.

b) Medidas de control

Las medidas destinadas al control y erradicación de plagas utilizando productos o métodos físicos, químicos y biológicos deben aplicarse de forma inmediata cuando existen evidencias de su presencia. La aplicación de productos químicos se realizará sólo cuando no sea posible eliminar la infestación de plagas por otros métodos y/o cuando la magnitud de la misma así lo requiera. El uso de estos productos debe ceñirse a las indicaciones del fabricante, respetándose el tiempo recomendado como período residual, con el fin de prevenir riesgos para la inocuidad de los alimentos.

Los productos químicos destinados al control de plagas deben guardarse bajo estrictas medidas de seguridad, evitando el acceso a ellos por parte de personas no autorizadas, así como no implicar riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos. Estos productos al igual que las empresas prestadoras de servicios para el control de plagas deben estar autorizados por la Autoridad Sanitaria correspondiente.

Las medidas de control deben constar por escrito y estar documentadas incluyendo información que se considere de importancia, tal como la información sobre el producto que se utiliza, la frecuencia de aplicación, dosis aplicada, período residual, responsables de la aplicación, entre otras.

c) Señales de infestación de roedores

Si bien éstas no son las únicas señales, contribuyen a identificar el grado de infestación de roedores en los almacenes de alimentos con fines de tomar las medidas de control por parte de los establecimientos así como las medidas sanitarias de seguridad durante las inspecciones de vigilancia que realiza la Autoridad Sanitaria:

Señales	Alta	Baja	Sin infestación
Excrementos	Presencia en estado fresco	Presencia en estado seco que se desmorona a la presión.	Ausencia
Mordidas en pisos, zócalos, tarimas, puertas, entre otras.	Presencia	Ausencia	Ausencia
Huellas	Presencia	Ausencia	Ausencia
Manchas o presencia de orina.	Presencia	Ausencia	Ausencia
Sendas entre la madriguera y lugar donde se manipulan alimentos.	Presencia	Ausencia	Ausencia
Roce en zócalos (marcas de grasa)	Presencia de mancha grasosa	Manchas secas o descascaradas	Ausencia
Roedores vivos (también pueden considerarse la presencia de roedores muertos)	Presencia diurna	Ausencia diurna (puede haber en la noche)	Ausencia
Madrigueras	En uso, presencia de restos de alimentos frescos	Presencia sin signos de estar en uso.	Ausencia



6.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal que realiza las operaciones vinculadas al almacenamiento de alimentos terminados debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

6.3.1. Salud

No presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan de cualquiera de estas señales, no debiendo tener contacto con los alimentos y ser sometidos a examen médico.

Los documentos que cautelen el estado de salud de los manipuladores por parte del empleador (certificados, carnés, constancia), según corresponda, deben estar disponibles para el control que realice la autoridad de salud competente.

6.3.2. Higiene

Tener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio y corto o debidamente sujetado, tener las manos con uñas cortas, sin adornos personales y limpias. No fumar ni comer durante las operaciones con alimentos.

6.3.3. Vestimenta

Los manipuladores que operan en el almacén de alimentos elaborados industrialmente en su condición de producto terminado destinado al consumo humano, deben mantener un grado elevado de aseo personal y aquellos que tengan contacto directo con los alimentos o envases destinados al producto terminado, llevar ropa protectora que cubra el cuerpo y el cabello, usar calzado cerrado y de uso exclusivo para el trabajo, así como otra indumentaria que se considere necesaria para la actividad. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación. El personal que tenga contacto con las temperaturas bajas de las cámaras frigoríficas deberá portar vestimenta de protección térmica apropiada.

6.3.4. Capacitación sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas naturales especializadas, conforme a lo indicado en la regulación vigente. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos una vez al año o con una mayor frecuencia si la empresa lo considera necesario. Los registros de las mismas deben estar disponibles para la Autoridad Sanitaria.

6.4. ALMACENAMIENTO DE ENVASES DESTINADOS A CONTENER ALIMENTOS

En el ambiente donde se almacenan los envases destinados a contener alimentos terminados, destinados al consumo final, no debe guardarse ningún insumo, producto u objeto que implique riesgo de contaminación cruzada. Los pisos, paredes, techos y puertas deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. Dicho ambiente debe estar en buen estado de mantenimiento e higiene debiendo incluirse en el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Se debe garantizar la protección de los envases, incluidas las tapas, de toda posible contaminación externa.

6.5. REGISTROS DE CONTROL O VERIFICACIÓN

Los almacenes de productos terminados destinados al consumo final, según corresponda, llevarán registros por lo menos de:



- a) Las condiciones de almacenamiento de los alimentos que requieren indicaciones controladas como temperatura, humedad, otras.
- b) La aplicación de los programas de prevención y control de roedores.
- c) La aplicación de los programas de limpieza y desinfección de almacenes y cámaras.
- d) El mantenimiento de equipos de refrigeración y congelación.
- e) Los controles médicos del personal.
- f) Las capacitaciones del personal.
- g) La información que facilite la rastreabilidad de los productos.

Para efectos de la rastreabilidad, todo establecimiento de almacenamiento debe contar con información debidamente registrada, que permita la identificación de los alimentos que se reciben, almacenan y distribuyen en el mercado, el lugar de origen o procedencia y, toda vez que sea posible, la localización precisa en el mercado, que facilite su retiro ante situaciones de alerta sanitaria, eventos epidemiológicos, prevención de peligros u otros. Dicha información estará disponible a requerimiento de la autoridad competente.

Para el caso de almacenes de productos terminados destinados al consumo final que se encuentran dentro de los establecimientos de fabricación, se darán por válidos los registros de verificación o control que aplica la fábrica referidos a dichos almacenes.

6.6. VIGILANCIA SANITARIA

Los almacenes del ámbito de la presente norma están sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la Autoridad Sanitaria de nivel nacional, regional o local según las competencias establecidas en la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.

La vigilancia sanitaria puede responder, entre otros, a una fiscalización del cumplimiento de la presente norma sanitaria, a un proceso de rastreabilidad por motivos sanitarios, en atención a quejas o denuncias, a intervenciones con el Ministerio Público, a eventos epidemiológicos, así como ante eventos por situaciones de riesgo para la salud de la población.

En todos los casos, la vigilancia sanitaria debe ser realizada por inspectores sanitarios oficiales debidamente identificados. El responsable del establecimiento o almacén permitirá el ingreso del inspector sanitario y brindará las facilidades para el acceso a la información disponible relacionada a la vigilancia sanitaria, así como para la toma de muestras de ser el caso, y para toda acción que permitan el cumplimiento de su labor. Los inspectores sanitarios para realizar la inspección a las instalaciones, deben cumplir con las mismas condiciones de higiene y de vestimenta que las exigidas a los manipuladores de alimentos con el fin de no constituirse en riesgo de contaminación para los alimentos que inspecciona.

Una vez concluida la inspección, el Acta de Inspección debe ser firmada por la Autoridad Sanitaria y por quien esté de responsable del establecimiento durante la misma, debidamente identificados. El inspector hará entrega de una copia del Acta al responsable del establecimiento y en caso que éste se niegue a firmar dicha acta, se dejará constancia del hecho en la misma, lo cual no la invalida.

7. RESPONSABILIDADES

7.1. NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) es responsable de difundir la presente disposición, así como de realizar la asistencia técnica necesaria en el nivel regional, y la supervigilancia o supervisión del cumplimiento de la presente Norma Sanitaria.



7.2. NIVEL REGIONAL

Las Direcciones de Salud (DISA) de Lima y las Direcciones Regionales de Salud (DIRESAS) o las que hagan sus veces en el ámbito regional, son responsables de difundir la presente norma sanitaria y supervisar su cumplimiento mediante la vigilancia sanitaria en los almacenes de su jurisdicción, incluyendo los vinculados a fábricas y a fraccionadoras.

7.3. NIVEL LOCAL

Las municipalidades son responsables de difundir la presente norma sanitaria y supervisar su cumplimiento mediante la vigilancia sanitaria en los almacenes mayoristas y minoristas vinculados a establecimientos de comercialización de alimentos de su jurisdicción.

8. DISPOSICIÓN FINAL

El formato de Acta para la Verificación de las Condiciones Sanitarias del Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano (Anexo), es referencial y contiene información de conformidad con lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria, pudiendo ser utilizada en forma ampliada o sólo en lo que aplica, según las características particulares del almacenamiento que se va a verificar. La misma queda sujeta a modificaciones y actualizaciones por parte del Ministerio de Salud.

9. ANEXO

Formato de Acta para la Verificación de las Condiciones Sanitarias del Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.

10. BIBLIOGRAFÍA

- 1) *Codex Alimentarius*. Código Internacional de Prácticas Recomendado: Principios General de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP 1-1969.Revisión 2003. Cuarta edición, Roma, 2009.
- 2) *Codex Alimentarius*. Código de Prácticas de Higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén. CAC/RCP 46 (1999).
- 3) *Codex Alimentarius*. Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos. CAC/GL 60-2006.
- 4) Guía sobre Almacenamiento. Requisitos y recomendaciones para el almacenamiento de alimentos agropecuarios primarios y piensos- Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).Portal web visitado el 29 mayo 2013.Disponible en: <http://www.senasa.gob.pe/RepositorioAPS/0/3/JER/-1/GUIA%20ALMACENAMIENTO.pdf>
- 5) OPS/OMS, portal web visitados el 4 de julio de 2013
<http://www.bvsde.ops-oms.org/bvsacd/eco/000647/0647-09.pdf>
<http://www.bvsde.paho.org/bvsapud/e/fulltext/control/control.htm#Infestaciones>



FORMATO DE ACTA PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

En la ciudad de, siendo las horas del día del mes del año, el inspector de (indicar institución y jurisdicción sanitaria), de la Región, efectuó una inspección sanitaria al almacén de alimentos terminados abajo mencionado a fin de verificar las condiciones sanitarias en conformidad con la Ley General de Salud, Ley N° 26842, la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada por Decreto Legislativo N° 1062 y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la normativa sanitaria sobre alimentos vigente.

Nombre o razón social:
RUC:

El almacén corresponde a un (indicar con una X):

- a) Establecimiento de Fabricación () c) Establecimiento de Distribución ()
b) Establecimiento de Fraccionamiento () d) Establecimiento de Comercialización ()
e) Otro () Especificar

Ubicación:

Distrito: Provincia: Departamento:

Responsable del establecimiento:

Cargo:

Responsable del control de calidad:

N° de manipuladores: hombres mujeres TOTAL

Cuenta con Certificación de Prácticas de Higiene vigente (si aplica) : ☐ SI ☐ NO

Indicar fecha de vencimiento:

Otras observaciones:



III. EVALUACIÓN SANITARIA

N°	ASPECTO A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1.	CONDICIONES SANITARIAS GENERALES			
1.1	Uso exclusivo para la actividad con alimentos. (5.2.1)			
1.2	Ubicación que no implica riesgo de contaminación cruzada desde fuentes de contaminación. (5.2.2)			
1.3	Estructura física que permite la protección de los alimentos, en buen estado de conservación e higiene. (5.2.3)			
1.4	Pisos, paredes, techo, puertas bien conservadas y limpias, de material no absorbente (impermeable). (5.2.4)			
1.5	Cuenta con protección que impide el ingreso de vectores. (5.2.5)			
1.6	Iluminación natural o artificial suficiente para realizar la inspección, bien distribuida y luminarias protegidas. (5.2.6)			
1.7	Ventilación natural o forzada. (5.2.7)			
2	PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)			
2.1	BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO (BPAL)			
2.1.1	Los alimentos son ingresados al almacén en tiempo y condiciones que no implica riesgo de contaminación cruzada e interrupción de la cadena de frío (esta última en caso aplique). (6.1.1 a)			
2.1.2	Los empaques están íntegros, limpios y bien identificados. (6.1.1.b)			
2.1.3	Correcta rotación de productos (PEPS-PVPS) (6.1.1.d)			
2.1.4	No hay presencia de insumos, productos o elementos que favorecen la contaminación cruzada. (6.1.1.e)			
2.1.5	Los vehículos de transporte no ingresan al almacén. (6.1.1.f)			
2.1.6	Las condiciones de almacenamiento son acordes con las indicaciones del fabricante o en su defecto con el Codex. (6.1.2.a)			
2.1.7	Estiba de productos no perecibles (6.1.2.b): <ul style="list-style-type: none"> • Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas): no menor de 0.20 m o estándar internacional. () • Espacio libre al techo: no menor de 0.60 m. () • Espacio libre entre filas de rumas: no menor de 0.50 m. () • Espacio libre entre rumas: no menor de 0.20 m. () • Espacio libre entre filas de ruma y pared no menor de 0.50 m. () • En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no deberá ser menor de 0.30 m. () 			
2.1.8	Condiciones de almacenamiento de productos perecibles en refrigeración (no mayor de 5°C) o congelación (de -18°C o más frías) según corresponda. Puertas con cierre hermético. (6.1.3.a)			



NTS N° -MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TERMINADOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

2.1.9	Estiba de productos perecibles (6.1.3.b): Espacio libre al piso: no menor de 0.15 m. Espacio libre a la pared: no menor de 0.15m. Espacio libre al techo: no menor de 0.50 m.			
2.2	HIGIENE Y SANEAMIENTO			
2.2.1	Los medios de almacenamiento están limpios, en buen estado de conservación y son exclusivos para el uso en el almacén de alimentos. (6.2.1)			
2.2.2	Las operaciones de limpieza se realizan con agua potable o segura según las especificaciones del MINSA (evidenciar control del nivel de cloro libre residual). (6.2.2)			
2.2.3	Manejo y disposición de residuos sólidos no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados. (6.2.3)			
2.2.4	El sistema de evacuación de aguas residuales no implica riesgo de contaminación cruzada para los alimentos almacenados. (6.2.4)			
2.2.5	Ausencia de animales domésticos y silvestres. (6.2.5)			
2.2.6	Las sustancias peligrosas se almacenan en forma segura sin riesgo para los alimentos. (6.2.6)			
2.2.7	Cuenta con programa de prevención y control de plagas efectivo. (6.2.7)			
3	MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
3.1	Los manipuladores que operan en el almacén no presentan signos asociados a enfermedades transmitidas por los alimentos, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta con fiebre, o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. (6.3.1)			
3.2	Los manipuladores han recibido capacitación sanitaria vinculada a la actividad que realizan. (6.3.4)			
3.3	Aseo personal y vestimenta apropiada a la actividad. (6.3.2 y 6.3.3)			
4	ALMACENAMIENTO DE ENVASES			
4.1	El almacén de envases está limpio, en buen estado de conservación, sin presencia de elementos que favorecen la contaminación cruzada. (6.4)			
4.2	Los envases, incluidas las tapas, se hallan protegidos de la contaminación. (6.4)			
5	REGISTROS DE CONTROL			
5.1	Indicar (X) los registros en lo que procede (6.5): a) Condiciones de almacenamiento de los alimentos que requieran condiciones controladas como temperatura y humedad. () b) Aplicación de los programas de prevención y control de roedores. () c) Aplicación de los programas de limpieza y desinfección de almacenes y cámaras. () d) Mantenimiento de equipos de refrigeración y congelación. () e) Controles médicos del personal. () f) Capacitaciones del personal. () g) Información que facilita la rastreabilidad de los productos. ()			



IV. OTRAS OBSERVACIONES

V. RECOMENDACIONES

VI. EL RESPONSABLE DEL ALMACÉN MANIFESTÓ:

VII. PLAZO PERENTORIO

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días útiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia para los numerales:

VIII. CIERRE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA OFICIAL

Siendo las _____ horas del día ____ de _____ de _____ se da por concluida la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares, una de los cuales es entregada al representante de la empresa. Firman el Acta:

Por la Autoridad Sanitaria	Representante del establecimiento donde se encuentra el almacén de alimentos	Responsable del almacén de alimentos
Firma	Firma	Firma
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI



P. SALAS