



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

CARMEN LUNA FLORES
Fedatario de la Sede Central - MINSA

Resolución Ministerial

Lima, 5 de ABRIL del 2016

Visto, el Expediente N° 16-008822-002, que contiene el Informe N° 164-2016/DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria y el Informe N° 304-2016-OGAJ/MINSA, de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, los artículos 88 y 89 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud establecen que la producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano están sujetas a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud, y que 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, respectivamente;

Que, el artículo 14 del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos dispone que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (hoy Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria), es la Autoridad de Salud a nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo, y supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;

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, el artículo 4 de la precitada Ley, señala que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tiene impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, los literales a) y b) del artículo 5 del Decreto Legislativo N° 1161 disponen como funciones rectoras del Ministerio de Salud, formular, planear, dirigir, coordinar,



A. Velásquez



S. RUIZ Z.



M. SAAVEDRA



J. Zavala

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, entre otros;

Que, por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, se aprobó la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", con la finalidad de contribuir a proteger la salud de los consumidores y disponiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos de panificación, galletería y pastelería y los establecimientos que los fabrican, elaboran y expenden, la cual fue rectificadora a través de la Resolución Ministerial N° 315-2012/MINSA;

Que, el artículo 86 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud aprobado por Decreto Supremo N° 007-2016-SA, señala que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que constituye Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable, entre otros, del aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia y fiscalización en materia de inocuidad alimentaria de los alimentos destinados al consumo humano elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;

Que, la Cuarta Disposición Complementaria Final del precitado Decreto Supremo establece que toda referencia a la Dirección General de Salud Ambiental se entenderá referida a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA;

Que, en ese sentido, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ha elaborado modificatorias a la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", aprobada por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, con el objeto de perfeccionar las disposiciones de la citada Norma Sanitaria;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Salud;

Que, mediante Informe N° 304 -2016-OGAJ/MINSA, la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud ha emitido opinión favorable;

Con el visado de la Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministerio de Salud Pública; y,

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Modificar la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería", aprobada por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, conforme al Anexo adjunto que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.



A. Velásquez



S. RUIZ Z



M. SAAVEDRA



J. Zavala



Resolución Ministerial

Lima, 5 de ABRIL del 2016

Artículo 2.- Derogar la Tercera Disposición Final, el Anexo N° 1 – Ficha para la evaluación sanitaria de fábricas de panificación, galletería y pastelería y el Anexo N° 2 - Ficha para la Evaluación Sanitaria de Panaderías y Pastelerías, de la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”, aprobada por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.

Artículo 3.- Dejar subsistentes las demás disposiciones contenidas en la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”, aprobada por Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA.

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/index.asp?op=115>.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



F. MAYAYA



S. RUIZZ



M. SAAVEDRA



J. Zavala

Aníbal Velásquez Valdivia

ANÍBAL VELÁSQUEZ VALDIVIA
Ministro de Salud



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

Carmen Luna Flores
CARMEN LUNA FLORES
Fedatario de la Sede Central - MINSA

ANEXO

MODIFICATORIA DE LA NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN, ELABORACIÓN Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN, GALLETERÍA Y PASTELERÍA", APROBADA POR RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 1020-2010/MINSA

(...)

4. BASE LEGAL Y TÉCNICA

4.1. Base legal

(...)

- Decreto Supremo N° 007-2016-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.

(...)

- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, modificado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

(...)"

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.1.2. Criterios físico químicos

PRODUCTO	PARÁMETRO	LÍMITES MÁXIMOS
Pan de molde (blanco, integral y tostados)	Humedad	40% (blanco e integral) 6% (tostado)
Pan común o de labranza (francés, baguette, similares)		35%
Galletas con y sin relleno		12%
Bizcochos y similares con y sin relleno (Panetón, chancay, panes dulces, pan de pasas, pan de camote, pan de papa, pan con cereales andinos, tortas, tartas, pasteles y similares)		40%
Obleas y similares (barquillos) con y sin relleno		9%

6.1.3. Criterios microbiológicos

(...)

b) Productos de panificación galletería y pastelería.



Productos que no requieren refrigeración, con o sin relleno y/o cobertura (pan, galletas, panes enriquecidos o fortificados, tostadas, bizcochos, panetón, queques, obleas, pizzas, otros)						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i> (*)	6	3	5	1	3	20
<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i> (**)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp. (*)	10	2	5	0	Ausencia/25g	-----
<i>Bacillus cereus</i> (***)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴

(*) Para productos con relleno
 (**) Adicionalmente para productos con rellenos de carne y/o vegetales
 (***) Para aquellos elaborados con arroz, maíz y sus derivados.

Productos que requieren refrigeración con o sin relleno y/o cobertura (pasteles, tortas, tartas, empanadas, pizzas, otros)						
Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10 ²	10 ³
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	10	20
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Clostridium perfringens</i> (*)	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella</i> sp.	10	2	5	0	Ausencia/25g	-----
<i>Bacillus cereus</i> (**)	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴

(*) Para aquellos productos con carne, embutidos y otros derivados cárnicos y/o vegetales.
 (**) Para aquellos elaborados con arroz, maíz y sus derivados.

(...)"

6.2. Condiciones sanitarias del establecimiento

(...)

6.2.2. Instalaciones y estructura física

(...)

Los establecimientos, en las áreas o ambientes donde se realizan operaciones con alimentos deben contar con:

(...)

- Techos que impidan el traspaso de la humedad, la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar; debiéndose prevenir la condensación de humedad, la formación de costras y mohos, así como el desprendimiento de partículas.
- Ventanas fáciles de limpiar y desinfectar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales.
- Puertas de superficie lisa, impermeables, con cierre hermético en el área de producción.



- *Pasadizos con una amplitud que permita el tránsito fluido del personal y de los equipos.*
- *Instalaciones eléctricas formales, protegidas y seguras.*
- *Medios de ventilación natural o mecánica, para controlar la temperatura ambiente e impedir la acumulación de humedad. Los sistemas de ventilación deben proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de las zonas contaminadas a las zonas limpias, y mantenerse en buen estado de funcionamiento y limpieza”.*

“6.4. Operaciones no relacionadas con alimentos: Higiene y Saneamiento

6.4.1. Abastecimiento de agua

Sólo se autoriza el uso de agua que cumple con los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos por el Ministerio de Salud para el consumo humano. El sistema de abastecimiento de agua debe ser de la red pública, el almacenamiento debe estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua. La provisión de agua debe ser permanente y suficiente para todas sus instalaciones y actividades operacionales. En caso de que el abastecimiento no sea de la red pública, la empresa debe contar con un sistema para el tratamiento del agua autorizado por la DIGESA y llevar registros analíticos emitidos por laboratorios con métodos acreditados, a fin de asegurar que el agua es apta para consumo humano”.

6.4.3. Servicios Higiénicos y Vestuario

(...)

En los ambientes en los cuales sea necesario, se debe contar con gabinete de higienización de manos (agua potable, jabón, producto desinfectante y sistema de secado de manos), con avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos y el procedimiento del mismo”.

“6.5. Operaciones relacionadas con alimentos: Buenas Prácticas en el proceso productivo, distribución y expendio

(...)

6.5.4 Procesamiento de cocidos

El homeado es una etapa en la que se disminuye el riesgo por la presencia de peligros biológicos y en la que debe evitarse el riesgo de contaminación cruzada con peligros físicos y químicos, por lo cual los hornos, equipos y materiales utilizados en la cocción, deben estar en buen estado de conservación y limpios.

Los elementos utilizados como combustibles, sean sólidos o fluidos, no deben originar ningún tipo de contaminación física o química a las masas en cocción que están en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión. La presencia de combustibles en la sala de cocidos debe ser estrictamente ceñida a las necesidades de uso y por ningún motivo se almacenará en ella, ni en ningún otro ambiente donde se manipulen alimentos.



Asimismo, todo utensilio para retirar los productos cocidos de los hornos debe ser de material no tóxico, estar en buen estado de conservación y limpieza”.

“8. DISPOSICIONES FINALES

(...)

Segunda.- La DIGESA aprueba las fichas para la evaluación sanitaria de fábricas de panificación, galletería y pastelería, así como para la evaluación sanitaria de panaderías.

(...)”.

