



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

Requisitos Sanitarios para la Exportación de Alimentos

Ing. Erick Arones Quiroz

earones@minsa.gob.pe

Seminario Miércoles del Exportador – PROMPERÚ

18 de setiembre de 2019

Lima, Perú



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

Contenido

- Competencias de las autoridades sanitarias
- Prelación de normas
- Certificaciones y autorizaciones
- Certificaciones para el comercio nacional e internacional
 - Validación Técnica Oficial del Plan HACCP
 - Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano
 - Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano
 - Certificado de Libre Comercialización de Alimentos de Consumo Humano Fabricados y/o Elaborado en El País
-

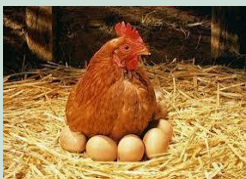


Competencia de las Autoridades Sanitarias

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO

SENASA

PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO PRIMARIO



MINISTERIO DE SALUD

DIGESA

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE



MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN

SANIPES

PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS



Competencia de las Autoridades Sanitarias

MINISTERIO DE SALUD

DIGESA

ALIMENTOS ELABORADOS INDUSTRIALMENTE



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 estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano

Procesamiento Primario: Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: **dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelados o descongelado.**

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO

SENASA

PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO PRIMARIO



Competencia de las Autoridades Sanitarias

COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - COMPIAL

- DIGESA

- SENASA

- SANIPES

	ALIMENTO (nombre y descripción)	DIFICULTAD PRESENTADA	ANÁLISIS TÉCNICO Y BASE LEGAL	COMPETENCIA
13	Papa con sulfito (cortada para uso en pollos a la brasa)	<p>SENASA expone que el Sulfito, bisulfito, metabisulfito (sal de sodio o de potasio) es usado como aditivo con función de antioxidante del alimento, pero no ocasionaría un cambio sustancial al mismo.</p> <p>La DIGESA expone que el uso de dicho aditivo quedaría incorporado al producto toda vez que no es retirado previo a su elaboración (fritura).</p>	<p>El Sulfito, bisulfito, metabisulfito (sal de sodio o de potasio) es un aditivo incluido en la lista del Codex para uso en papas como antioxidante y queda incorporado al producto a ser consumido, en tal sentido es competencia de la DIGESA. Se toma de referencia la norma Codex específica para papas para freír. www.codexalimentarius.org/input/download/standards/281/CXS_114s.pdf</p>	DIGESA

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/archivos/acta31.pdf>

Competencia de las Autoridades Sanitarias

www.digesa.minsa.gob.pe



PERÚ Ministerio de Salud | Dirección General de Salud Ambiental | **80 años**

LOGROS Y RECONOCIMIENTOS

INICIO | TUPA | CODEX | **COMPIAL** | VUCE

Institucional | Saneamiento Básico | Ecología y Protección del Ambiente | Higiene Alimentaria y Zoonosis | Salud Ocupacional | Laboratorio de Control Ambiental

ORIENTACIÓN

- » [Digesa alerta sobre Juquetes y Lintres de Escritorio No Saludables en el Perú](#)
- » [Formulario de Solicitud para Certificación de Principios Generales de Higiene](#)
- » [Registro de Acreditación de Servicios de Apoyo al Médico Ocupacional](#)
- » [Autoridades Competentes para Emitir el CV y el Certificado de Uso para el Trámite de Registro Sanitario](#)




INICIO | TUPA | CODEX | **COMPIAL** | VUCE

DIGESA (SALUD)	Mg. Mirtha Rosario Trujillo Almandoz (mtrujilloa@minsa.gob.pe)	Ing. Maria Eugenia Niewa Muzurrieta (mniewa@minsa.gob.pe)
Secretaria Técnica: M.V. Bertha Muñoz Veneros, (DIGESA) (normalim@minsa.gob.pe)		

ACTAS E INFORMES DE COMPIAL

- [Ver Actas](#)
- [Ver Informes](#)
- [Ver Designaciones anteriores](#)

TEMAS TRABAJADOS:

- ANISAKIASIS-ANISAKIDOSIS.
- INFOSAN.
- INDECOPI- Competencia desleal (casos sobre alimentos)- Dra. Rossana Bautista- Dirección de Fiscalización de la Competencia Desleal
- INDECOPI- Sistema de Alerta al Consumidor frente a productos y servicios peligrosos- Dra. Wendy Ledesma Orbeogo- Directora Autoridad Nacional de Protección al Consumidor.
- Acuerdo sobre Facilitación del Comercio de la OMC
- Conrial-Plan Estratégico 2014-2017.

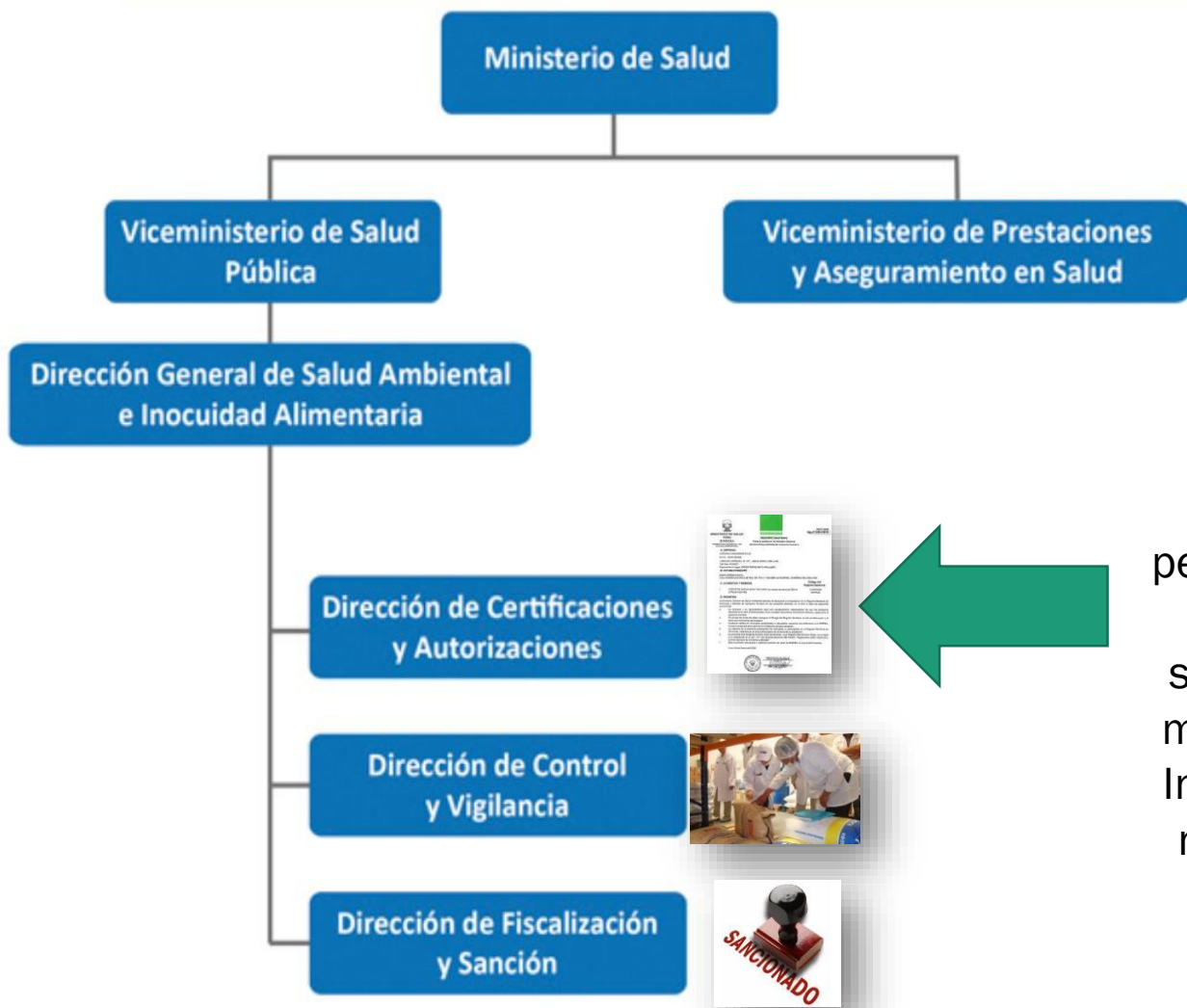
Dirección
Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince (Lima 14) Lima - Perú

Teléfonos
(511) 631-4430

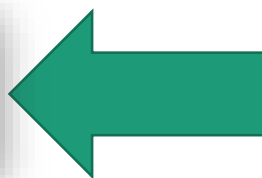
Correo Electrónico
consultas@digesa.minsa.gob.pe

Página Web
http://www.digesa.sld.pe
http://www.digesa.minsa.gob.pe

Competencia de las Autoridades Sanitarias

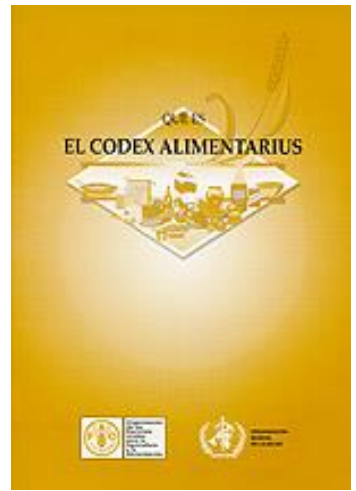
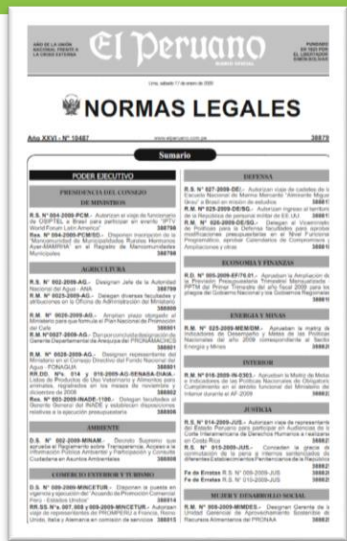


Otorgar certificaciones, autorizaciones sanitarias, permisos, buenas prácticas de manufactura, habilitación sanitaria, registros y otros en materia de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, a nivel nacional y en el marco de la normatividad vigente



Prelación de Normas

D.S. N° 007-98-SA:
 Cuarta DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS,
 TRANSITORIAS Y FINALES





Que
certificaciones
existen??



Comercio Internacional



EXPORTACIÓN

LOS REQUISITOS DE EXPORTACIÓN
LOS PONE EL PAÍS DE DESTINO:

1. Certificado Oficial de Exportación
2. Certificado de Libre Venta.



Certificaciones

1. Validación técnica Oficial del plan HACCP.
2. Certificado de principios generales de Higiene.
3. Registro sanitario de alimentos de consumo humano.
4. Certificado oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano
5. Certificado de Uso
6. Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país.
7. Autorización Sanitaria para Aditivos



Certificaciones

1. **Validación técnica Oficial del plan HACCP.**
2. Certificado de principios generales de Higiene.
3. **Registro sanitario de alimentos de consumo humano.**
4. **Certificado oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano**
5. Certificado de Uso
6. **Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país.**
7. Autorización Sanitaria para Aditivos



Certificaciones

Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano

- Validación Técnica Oficial del Plan HACCP



PERÚ DIGESA
 DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

REGISTRO SANITARIO
 Para la puesta en el mercado nacional de alimentos y bebidas de consumo humano

A. EMPRESA
 Nombre: _____
 RUC: _____
 Domicilio: _____
 Teléfono: _____

B. ESTABLECIMIENTO
 Nombre: _____
 Domicilio: _____
 Teléfono: _____

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS Código del Registro Sanitario: _____
 1. Descripción: _____
 2. _____
 3. _____

D. REGISTRO
 La Dirección General de Salud Ambiental autoriza la inscripción o renovación en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano de los productos descritos en el ítem C bajo las siguientes condiciones:
 1. La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos inscritos en el ítem C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inocuas y aptas para el consumo humano.
 2. Cualquier cambio en el empaque, presentación o etiquetado, requerirá una notificación a la DIGESA, la cual incorporará dicho cambio en el Registro, previa evaluación.
 3. La vigencia de la presente autorización de inscripción o renovación en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición.
 4. La empresa está obligada a notificar dicho producto, cuyo Registro Sanitario se otorga, con anticipación a la entidad en el art. 117 del Decreto Supremo 007-96-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 5. Esta inscripción está sujeta a vigilancia sanitaria por parte de DIGESA, la cual podrá inspeccionar.
 6. La empresa está obligada a comunicar por escrito a DIGESA cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuado, acompañando los resultados o información que sustente dicho modificación.

LIMA, _____ de _____ de 20__

MINISTERIO DE SALUD

Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país

- Registro sanitario de alimentos de consumo humano



PERÚ DIGESA
 DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

REGISTRO SANITARIO
 Para la puesta en el mercado nacional de alimentos y bebidas de consumo humano

A. EMPRESA
 Nombre: _____
 RUC: _____
 Domicilio: _____
 Teléfono: _____

B. ESTABLECIMIENTO
 Nombre: _____
 Domicilio: _____
 Teléfono: _____

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS Código del Registro Sanitario: _____
 1. Descripción: _____
 2. _____
 3. _____

D. REGISTRO
 La Dirección General de Salud Ambiental autoriza la inscripción o renovación en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano de los productos descritos en el ítem C bajo las siguientes condiciones:
 1. La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos inscritos en el ítem C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inocuas y aptas para el consumo humano.
 2. Cualquier cambio en el empaque, presentación o etiquetado, requerirá una notificación a la DIGESA, la cual incorporará dicho cambio en el Registro, previa evaluación.
 3. La vigencia de la presente autorización de inscripción o renovación en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición.
 4. La empresa está obligada a notificar dicho producto, cuyo Registro Sanitario se otorga, con anticipación a la entidad en el art. 117 del Decreto Supremo 007-96-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
 5. Esta inscripción está sujeta a vigilancia sanitaria por parte de DIGESA, la cual podrá inspeccionar.
 6. La empresa está obligada a comunicar por escrito a DIGESA cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuado, acompañando los resultados o información que sustente dicho modificación.

LIMA, _____ de _____ de 20__

MINISTERIO DE SALUD



PROCEDIMIENTO PARA CERTIFICAR LA VALIDACIÓN TÉCNICA DEL PLAN HACCP

PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VENTANILLA UNICA DE COMERCIO EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL ESTABLECIMIENTO



ELABORACION DE INFORME



ELABORACION DE RESOLUCION DE HABILITACION SANITARIA

30 DIAS HABILES



PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE
 LOS REQUISITOS
 EN LA VENTANILLA
 UNICA DE
 COMERCIO
 EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL
 ESTABLECIMIENTO



ELABORACION DE
 INFORME



ELABORACION DE
 RESOLUCION DE
 HABILITACION
 SANITARIA

30 DIAS HABILES



PROCEDIMIENTO

www.digesa.minsa.gob.pe



A screenshot of the website www.digesa.minsa.gob.pe. The browser's address bar shows the URL. The website header includes the logo of the Ministry of Health and the text "Ley del Código de Ética de la Función Pública Ley 27815". A navigation menu contains the following items: INICIO, **TUPA**, CODEX, COMPIAL, and VUCE. Below the menu, there are six categories with corresponding images: Institucional, Saneamiento Básico, Ecología y Protección del Ambiente, Higiene Alimentaria y Zoonosis, Salud Ocupacional, and Laboratorio de Control Ambiental. A red callout box with the text "TUPA" and a yellow arrow points to the "TUPA" menu item. The main content area features a large image of a store interior and several news items: "Compial realiza taller de Planificación Estratégica en Inocuidad de los Alimentos", "Digesa comprueba que el Centro Comercial Larcomar está 100% libre de humo de tabaco", and "Comerciantes preparaban turronec entre heces de roedores, moscas y cucarachas". On the right side, there is a section titled "ORIENTACIÓN" with links to "RENOVACIONES - RJU", "COMUNICADO DE CONSULTAS JUGUETES", "LEVANTAMIENTO DE ALERTA SANITARIA - PLAYAS DEL LITORAL PERUANO", and "COMUNICADO - INSCRIPCIÓN EN".

PROCEDIMIENTO

						Procedimiento Automático
32	-	Certificado de Libre Comercialización de alimentos, bebidas y de productos naturales fabricados y/o elaborados en el país, por despacho o lote de embarque y país de destino.	10.00%	S/. 365	cinco (5) días hábiles (3)	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación
33	-	Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos y bebidas para consumo humano.	0.75% hasta 20 TM. Por cada TM adicional 0.05%	S/. 27.38 hasta 20 TM. Por cada TM adicional S/. 1.825	2 (dos días hábiles)	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación
34	6475	Habilitación Sanitaria de Fábrica de Alimentos y Bebidas, Suplementos y Complementos Naturales con propiedades nutricionales y de servicio de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, destinados al consumo humano.	24.00%	S/. 876	30 días hábiles	Para ampliaciones: 13.9% UIT
35	6475	Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	23.98%	S/. 875.27	30 días hábiles	Para ampliaciones: 13.88% UIT
36	6459	Autorización Sanitaria de Funcionamiento de Cementerios.	27.11%	S/. 989.51	30 días hábiles	
37	6515	Aprobación de Estudio de Impacto Ambiental (EIA) o Programa de Adecuación de Manejo Ambiental (PAMA) para actividades inherentes al Sector Salud.	27.07%	S/. 988.05	30 días hábiles	
38	6515	Evaluación de riesgos para la salud humana por Plaguicidas de Uso Agrícola.	100.00%	S/. 3650	30 días hábiles	

PROCEDIMIENTO



Texto Único de Procedimientos Administrativos - (TUPA)

Procedimiento

Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Base Legal

. D.S. Nº 007-98-SA, Arts. 58º y 59º, del 25/09/98

Inicio del Procedimiento

Trámite Documentario DIGESA - Las Amapolas Nº 350 - Lince

Requisitos

1. Solicitud dirigida al Director Ejecutivo de Higiene Alimentaria y Zoonosis, con carácter de Declaración Jurada, que contenga Nº de RUC, firmada por el Representante Legal.
2. Última versión del Plan HACCP por línea de producto actualizado.
3. Comprobante de Pago de Derecho de Trámite.

Descarga de Formularios:

1. [Formulario de validación técnica oficial del plan HACCP](#) 

Un solo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

Ventanilla Única de Comercio Exterior
VUCE
Perú



Mercancías Restringidas



Certificado Origen



Portuario



Herramienta de Business Intelligence



Zonas Económicas Especiales

Home

Acerca de la VUCE

Marco Normativo

Mercancías Restringidas

Servicios Portuarios

Catálogo de Servicios

Noticias

Comunicados

Material de Apoyo

Enlaces de Interés

Ventanilla Única de Comercio Exterior

La Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE es un instrumento estratégico para la facilitación del comercio exterior, administrado por el MINCETUR, el cual es importante porque implica mejorar la colaboración entre los organismos gubernamentales vinculados con el comercio exterior, así como aumentar la competitividad del Sector Comercio Exterior.

La VUCE fue creada mediante Decreto Supremo N° 165-2006-MEF, otorgándose rango de Ley a su creación, a través de la Primera Disposición Complementaria del Decreto Legislativo N° 1036.

La VUCE funciona como un sistema integrado que permite a las partes involucradas en el comercio y transporte internacional gestionar, a través de medios electrónicos, los trámites requeridos por las diversas entidades competentes, de acuerdo a la normatividad vigente, o solicitados por dichas partes para el tránsito, ingreso o salida del territorio nacional de las mercancías.

Comunicados

2019.08.03 DIGEMID - Procedimientos administrativos eliminados y deshabilitados temporalmente, R.M. 668-2019/MINSA

2019.07.06 MINAM - Procedimientos administrativos de Residuos Sólidos inician operación en VUCE, R.M. 241-2019-MINCETUR

2019.08.02 Comunicado SUCAMEC - TUPA 2018

2019.03.14 Comunicado SANIPES - TUPA 25

2019.02.28 Comunicado de Desactivación de TUPA CVI-05 SNS015 SENASA

[Ver más >>](#)

Capacitaciones

Cronograma de capacitaciones Lima - 2019

[Inscripciones >>](#)

Cronograma de capacitaciones

DGS032 - Validacion Tecnica Oficial Del Plan Haccp (TUPA: 35)

Mensajes

La información ha sido grabada con éxito.

[Ingresar datos del Detalle](#)

[Ingresar al menos un Producto.](#)

[Adjuntar por lo menos la Documentación Obligatoria](#)

DATOS DE LA SOLICITUD

Número de Solicitud: Fecha de Registro: Fecha de Actualización:

[Transmitir](#)
[Crear Modificación](#)
[Desistir Trámite](#)
[Más Información](#)
[Regresar](#)
[Datos del Solicitante](#)
[Detalle](#)
[Productos](#)
[Requisitos Adjuntos](#)

DOCUMENTOS A ADJUNTAR

OBLIGATORIO	DESCRIPCIÓN	ADJUNTOS
No	Las empresas en liquidación deben adjuntar el documento que acredite su liquidación y la razón social de la empresa liquidadora	0
No(*)	Copia simple del contrato de servicios o alquiler celebrado entre ambas partes con vigencia mínima de un año.	0
Si	Croquis de ubicación del establecimiento de fabricación.	0
Si	Licencia de Funcionamiento del establecimiento sea provisional o definitiva para la condición que solicita la habilitación	0
Si	Última versión del Plan HACCP por línea de producto actualizado.	0
Si	Programa de higiene y saneamiento	0
Si	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	0

NOTA:

(*) Obligatorio si el Tipo de Establecimiento es Utilización de servicios ó Alquilado

PROCEDIMIENTO



- a) Solicitud con carácter de Declaración Jurada, firmada por el Representante Legal, conforme al formato que establezca la Autoridad de Salud de nivel nacional.
- b) Manuales de Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- c) Última versión del Plan HACCP por línea de producto.
- d) Pago por derecho de tramitación.

PROCEDIMIENTO

DURANTE LA INSPECCION

1. Condiciones generales del establecimiento
2. (superficies, mantenimiento, ventilación, iluminación, abastecimiento de agua, sistema de sumideros, disposición de desechos).
3. Almacenes
4. Vehículos de transporte
5. Registros de distribución
6. Rotulado de los productos
7. Equipos
8. Empleados y operarios
9. Instalaciones para empleados



PROCEDIMIENTO

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

10. Personal (capacitación, estado de salud)
11. Materias primas, insumos, aditivos, material de empaque
12. Empleo y almacenamiento de insumos químicos.
13. Control de plagas
14. Mantenimiento de registros



PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VENTANILLA UNICA DE COMERCIO EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL ESTABLECIMIENTO



ELABORACION DE INFORME



ELABORACION DE RESOLUCION DE HABILITACION SANITARIA

30 DIAS HABILES



PROCEDIMIENTO

Comprende la evaluación de las actas con la normativa sanitaria vigente

Revisión Julio 2010

ACTA FICHA N° 6 ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE ALIMENTOS VARIOS Y BEBIDAS	NUMERO DE EXPEDIENTE 28095-2012 B.
--	--

HABILITACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO
 VIGILANCIA SANITARIA

En la ciudad de Callao, siendo las 10:16 horas, del día 18 del mes de Octubre del año 2012
 El personal de la DIGESA, DESA ^{CALLAO}, UTEC, RED, efectuo una inspección a la empresa abajo mencionada a fin de verificar las condiciones técnico sanitarias del establecimiento procesador de alimentos de consumo humano directo, de conformidad a lo establecido por la Ley General de Salud N° 26842 y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social: Castoria Alimentos S.A.C RUC: 20536727524
 Responsable del establecimiento: Jorge Miraveta Vela Cargo: Gerente General
 Responsable de control de calidad: Karina Pérez Rosales Formación: Inj. Alimentaria
 Dirección (calle/Av./Jirón/Carretera/Paseo): Calle Duro N° 134 Urb/AAH/Sector: 06. Batangra
 Distrito: Callao Provincia: Callao Departamento: Lima
 (La dirección debe ser verificada por el inspector) Teléfono / fax: 5742232
 Fecha de la última inspección: 14/07/2011
 N° última R.D.: 2131-2011/DIGESA Fecha de emisión: 16/08/11 Fecha de expiración: 16/08/12
 Productos consignados en la R.D.: R.D. 2131-2011/DIGESA/15A y 15B
 Productos para los cuales solicita la habilitación sanitaria: Arroz y arroz con leche
 Días trabajados al mes: 20 días Número de operarios: Hombres: 29 Mujeres: 20
 Número de turnos: 03 turnos en compañía y el turno normal.

REQUISITOS CANCELATORIOS

- El establecimiento se encuentra procesando SI NO
- La construcción e instalación del establecimiento está debidamente concluido y equipado SI NO

El responsable de la empresa manifestó:

.....

.....


OBSERVACIONES FINALES:

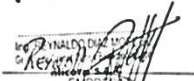
.....

.....

Participaron como representante de la empresa el Sr(a) Reynalda Díaz Mosca en calidad de Gerente de Calidad y el Sr(a) Y por la AUTORIDAD SANITARIA el Sr. o Srs. Inj. Freddy Baldesin.

Siendo las horas del día 18 del mes de Octubre del año 2012, se concluye la presente, siendo suscrita por los participantes en dos ejemplares, una de las cuales es entregada al representante de la empresa.


DIRESA CALLAO
 Nombre del Inspector:
Freddy Baldesin de la Riva
 DNI. N° 06065925


DIRESA CALLAO
 Nombre del Representante de la Empresa:
Reynalda Díaz Mosca
 Cargo Gerente de Calidad
 DNI N° 08642448

DIRESA CALLAO
 Nombre del Inspector:
 DNI. N°

EMPRESA
 Nombre del Representante de la Empresa:
 Cargo
 DNI N°

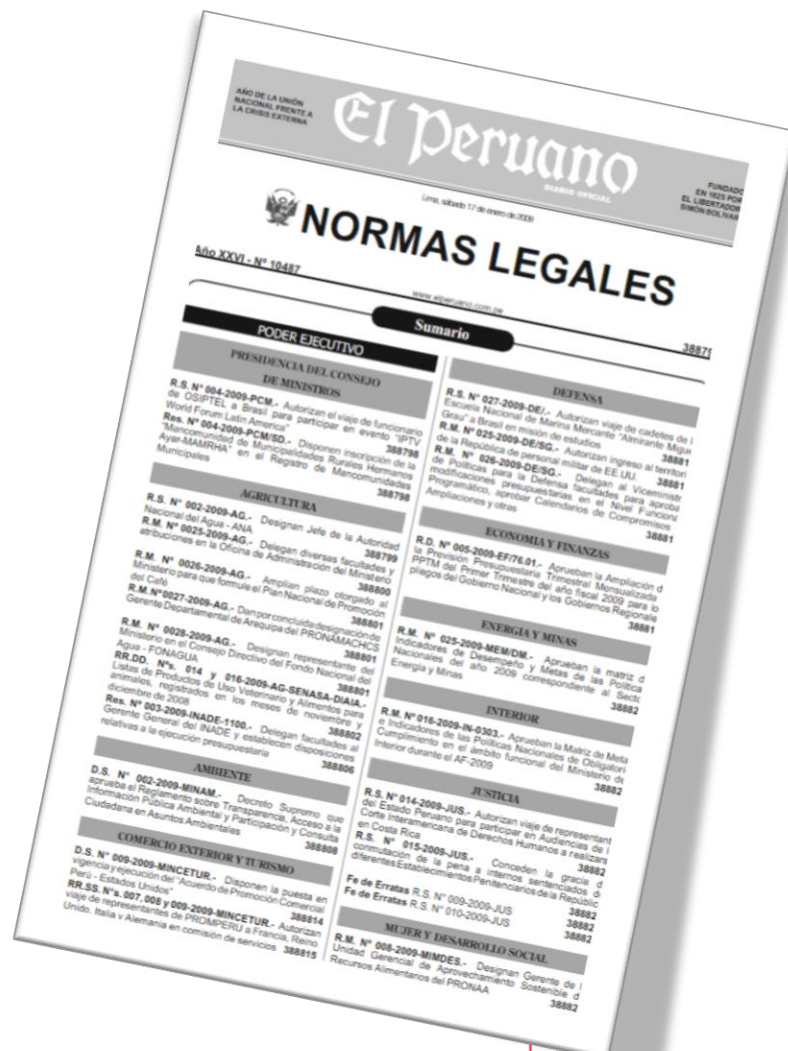
www.diresacallao.gob.pe
desa@oresacallao.gob.pe

Jr. Colina N° 879 - Bellavista - Callao
 Teléfono 4650048 anexos 168 - 211-245

PROCEDIMIENTO

Normativa sanitaria vigente relacionada:

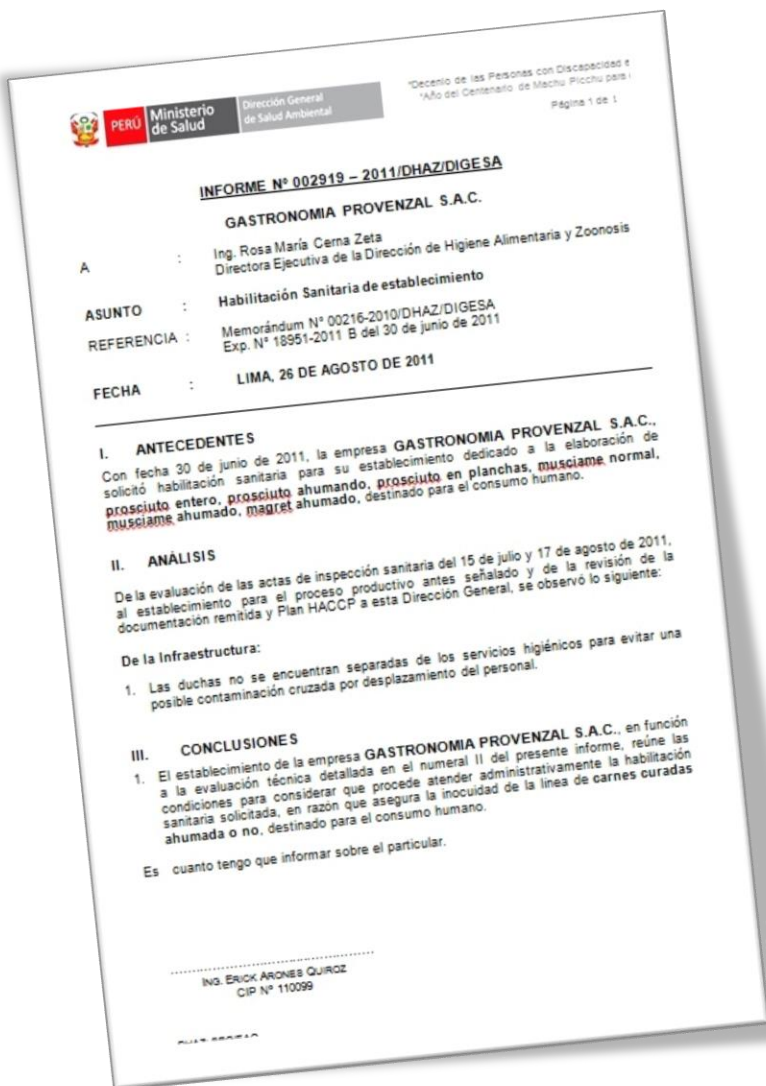
- **D.L. N° 1062** “Ley de Inocuidad de los Alimentos”
- **D.S. N° 007-98-SA** “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”
- **R.M. N° 449-2006/MINSA** “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”



PROCEDIMIENTO

También se evalúan normas específicas según el producto:

- **R.M. N°591-2008-SA/DM** “Criterios Micro-biológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano
- **D.S. N 031-2010-SA** reglamento de la calidad del agua para consumo humano
- **R.M N° 495-2008/MINSA** “Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano”



PROCEDIMIENTO



PRESENTACION
 DE LOS
 REQUISITOS EN
 LA VENTANILLA
 UNICA DE
 COMERCIO
 EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL
 ESTABLECIMIENTO



ELABORACION
 DE INFORME

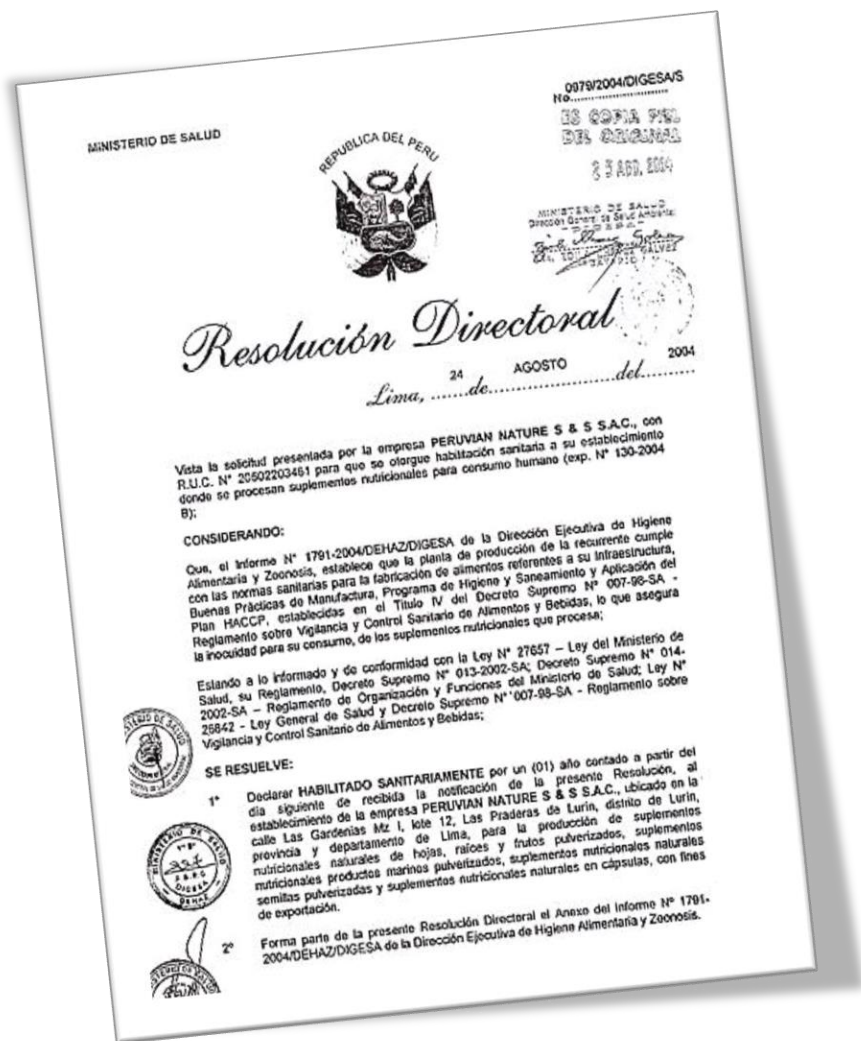


ELABORACION
 DE RESOLUCION
 DE HABILITACION
 SANITARIA

30 DIAS HABILES



PROCEDIMIENTO



En base al Informe Técnico que esta basado en las actas de inspección se procede a elaborar la Resolución Directoral



Resolución Directoral

Lima, 25 de NOVIEMBRE del 2013

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a la empresa XYZXYZS.A., ubicada en la Av. Venezuela N°123 , distrito, provincia y departamento de Lima, para el proceso productivo de la línea de helados: a base de agua, a base de crema con agregados o no, salsas: de tomate, mostaza, ketchup; sazonadores líquidos y deshidratados: sazonadores; caldos; mezclas en polvo, cremas y mezclas para apanar; pasta pasteurizada: de tomate; envasado de bebidas instantáneas: café; cebada, malta, cacao; gramíneas (maíz), quenopodiáceas (quinua, kiwicha y cañihua); raíz (maca) y sus mezclas o no; destinados para consumo humano.



PROCEDIMIENTO PARA REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

Consideraciones



**¿QUÉ
ALIMENTOS NO
REQUIEREN
REGISTRO
SANITARIO?**

Consideraciones

- Alimentos y bebidas en estado natural, estén o no envasados
- Muestras sin valor comercial
- Productos donados por entidades extranjeras





Consideraciones

“El Registro Sanitario se otorga por producto o grupo de productos y fabricante. Se considera grupo de productos aquellos elaborados por un mismo fabricante, que tienen la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que identifica al grupo y que comparten los mismos aditivos”.

PRODUCTO	INGREDIENTES		
Producto- 1	Uva borgoña (99%)	Bisulfito (0.1%)	
Producto- 2	Uva Italia (98%)	Bisulfito (0.2%)	
Producto- 3	Uva Italia (97%)	Bisulfito (0.2%)	CO2 (2.8%)



Consideraciones

- ✓ Si los productos están compuestos por diferentes ingredientes, aditivos y aromatizantes y/o saborizantes, se considera diferentes grupos de productos.
- ✓ Si los productos están compuesto por los mismos ingredientes y aditivos y solo difieren de los aromatizantes y/o saborizantes, se considera UN solo grupo.

PRODUCTO	INGREDIENTES			
Producto- 1	Leche descremada	Pulpa de fresa	Color rojo (200mg/Kg) rojo Allura SIN 129	Maltodextrina (1.0 %)
Producto- 2	Leche descremada	Pulpa de durazno	Color amarillo (90mg/Kg) Amarillo Ocaso SIN 110	Maltodextrina (1.0 %)
Producto- 3	Leche descremada	Pulpa de lúcuma	Color amarillo (90mg/Kg) Amarillo Ocaso SIN 110	Maltodextrina (1.0 %)

PROCEDIMIENTO



PRESENTACION
DE LOS
REQUISITOS
EN LA VUCE



EVALUACIÓN
DEL
EXPEDIENTE



PUBLICACIÓN

07 DIAS HABILES



PROCEDIMIENTO

www.digesa.minsa.gob.pe



← → ↻ ☆

Visitante N° 962888
[Volver al Inicio](#) | [Contáctenos](#) | [Intranet](#) | [Correo Web](#)

TUPA



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

Ley del Código de Ética de la Función Pública Ley 27815

INICIO
TUPA
CODEX
COMPIAL
VUCE



Institucional



Saneamiento Básico



Ecología y Protección del Ambiente



Higiene Alimentaria y Zoonosis



Salud Ocupacional



Laboratorio de Control Ambiental



Compial realiza taller de Planificación Estratégica en Inocuidad de los Alimentos

Digesa comprueba que el Centro Comercial Larcomar está 100% libre de humo de tabaco

Comerciantes preparaban turronec entre heces de roedores, moscas y cucarachas

ORIENTACIÓN

- » [RENOVACIONES - RJU](#)
- » [COMUNICADO DE CONSULTAS JUGUETES](#)
- » [LEVANTAMIENTO DE ALERTA SANITARIA - PLAYAS DEL LITORAL PERUANO](#)
- » [COMUNICADO - INSCRIPCIÓN EN](#)

PROCEDIMIENTO

28	-	Cambio de Titular de la Autorización Sanitaria de Desinfectantes y Plaguicidas de Uso Doméstico Industrial y en Salud Pública.	S/ 98.6	20 días hábiles	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	
29	-	Certificado de Libre Comercialización de Desinfectantes y Plaguicidas de uso Doméstico, Industrial y en Salud Pública.	S/ 107.8	20 días hábiles	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> Certificado de Libre Comercialización de Desinfectantes y Plaguicidas de uso Doméstico, Industrial y en Salud Pública. 
30	-	Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano:	S/ 390	7 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> Extranjero  Nacional 
31	-	Modificaciones al Registro Sanitario de Alimentos: a) Actualización de datos del titular del Registro Sanitario de Alimentos (transferencia, cambio de razón social y otros cambios de data administrativa del titular del producto o productos en el Registro Sanitario). b) Modificaciones sobre las condiciones del producto o productos en el Registro Sanitario de Alimentos.	S/ 63.9	7 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> Transferencias, Fusiones y Absorciones  Ampliaciones o Modificaciones(Extranjero)  Ampliaciones o Modificaciones(Nacional) 
32	-	Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado.	S/ 390	5 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco	<ul style="list-style-type: none"> Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado. 



PROCEDIMIENTO

Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE) www.vuce.gob.pe. Para Obtener N° de SUCE deberá tramitarlo con su Código de Pago Bancario (CPB), esta solicitud tiene carácter de Declaración Jurada e incluye la siguiente información:

- a.1) Nombre o razón social, domicilio y número de Registro Único de Contribuyente de la persona natural o jurídica que solicita la inscripción o reinscripción.
- a.2) Nombre que refleje la verdadera naturaleza del producto y marca del producto.
- a.3) Nombre o razón social, dirección y país del establecimiento de fabricación.
- a.4) **Resultados análisis físico-químico y microbiológicos del producto terminado, procesado y emitido por el laboratorio de control de calidad de la fabrica o por un laboratorio acreditado INACAL u otro organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento Internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).** [Mayor Informacion](#).
- a.5) **Resultado de Análisis bromatológico procesado y emitido por laboratorio acreditado por el Instituto Nacional de Calidad - INACAL u otro organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation), para los Alimentos de regímenes especiales, los mismos que deberán señalar sus propiedades nutricionales.**
- a.6) **Relación de ingredientes y composición cuantitativa de los aditivos, identificando a estos últimos por su nombre genérico y su referencia numérica internacional. (Código SIN)**
- a.7) Condiciones de conservación y almacenamiento.
- a.8) Datos sobre el envase utilizado, considerando tipo, material y presentaciones.
- a.9) Periodo de vida útil del producto en condiciones normales de conservación y almacenamiento.
- a.10) Sistema de identificación del Lote de producción.
- a.11) **Declaracion jurada del contenido de rotulado conforme a lo dispuesto en el Artículo 117 “Contenido del rotulado” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.)**

PROCEDIMIENTO

- I. Leche y productos lácteos.
- II. Helados y mezclas para helados.
- III. Productos grasos.
- IV. Productos deshidratados: liofilizados o concentrados y mezclas.
- V. Granos de cereales, leguminosas, quenopodiáceas y derivados (harinas y otros).
- VI. Azúcares, mieles y productos similares.
- VII. Productos de confitería.
- VIII. Productos de panadería, pastelería y galletería.
- IX. Alimentos para regímenes especiales.
- X. Carnes y productos cárnicos.
- XI. Productos hidrobiológicos.
- XII. Huevos y ovoproductos.
- XIII. Especias, condimentos y salsas.
- XIV. Frutas, hortalizas, frutos secos y otros vegetales.
- XV. Alimentos preparados.
- XVI. Bebidas.
- XVII. Estimulantes y fruitivos.
- XVIII. Semiconservas.
- XIX. Conservas.

Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Técnica Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano N° 071-MINSA/DIGESA-V.01.



Criterios microbiológicos



II. HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS.

II.1 Helados a base de leche.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g	
					m	M
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Coliformes	5	3	5	2	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	8	3	5	1	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	---
<i>Listeria monocytogenes</i>	10	2	5	0	< 100	---

Criterios microbiológicos

PRODUCTOS DE PANADERÍA

NTS N° 088 - MINSA/DIGESA-V.01 "NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACION, ELABORACION Y EXPENDIO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, GALLETERIA Y PASTELERIA" aprobada por RM N° 1020 – 2010 / MINSA.

6.1.2 Criterios físico químicos y 6.1.3 Criterios microbiológicos. Asimismo Aplica adicionalmente el requisito relacionado al Bromato de potasio establecido en la **acápite 6.1.1**



Crterios microbiológicos



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- REGLAMENTO DE LA LEY N° 29632 - LEY PARA ERRADICAR LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS INFORMALES, ADULTERADAS O NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. **Artículo 42° incisos a) y b).**
- En el caso del PISCO, aplica adicionalmente los requisitos establecidos en el **REGLAMENTO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PISCO. Acápite 7.2 Requisitos Físicoquímicos.**

Criterios microbiológicos

AGUAS ENVASADAS CARBONATADAS Y NO CARBONATADAS

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS
<ul style="list-style-type: none"> • NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO" aprobado por RM N° 591-2008/MINSA. <u>Criterios microbiológico XVI.3 .</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • "REGLAMENTO DE LA CALIDAD DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO", aprobada con DS No 031-2010 SA. Anexo II Límites máximos permisibles de parámetros de Calidad Organoléptica, Límites máximos permisibles de <u>parámetros químicos inorgánicos.</u>



AGUA MINERAL: NORMA CODEX PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES
 CODEX STAN 108-1981. Acápite 3.2. Limite de determinadas sustancias en relación con la salud, Y NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 .

Aditivos Alimentarios



OJO!!! Existen aditivos no permitidos

Colorante:

AMARANTO con código SIN 123

En la *Información sobre el (los) grupo(s) de aditivos alimentarios del GSFA actualizado hasta el 2019 del Codex Alimentarius*, actualmente no existen disposiciones para su uso en alimentos.

Aditivos Alimentarios

También los aditivos que están permitidos para alimentos específicos como el colorante AZORRUBINA

numero SIN 122



AZORRUBINA (CARMOISINA)

No. Cat. alim	Categoría de alimento	Dosis máxima	Notas	Año Adoptada
12.5	Sopas y caldos	50	99	2015

PROCEDIMIENTO




**PRESENTACION
DE LOS
REQUISITOS
EN LA VUCE**

07



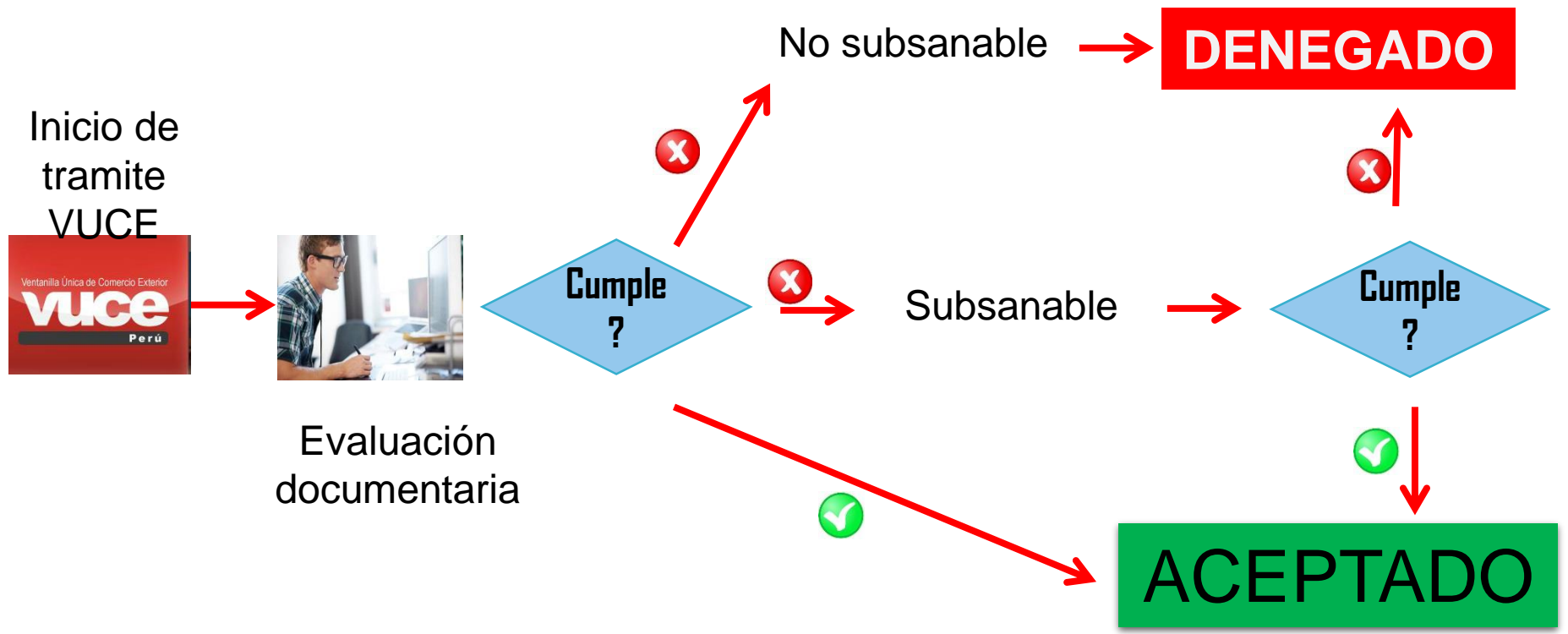

**EVALUACIÓN
DEL
EXPEDIENTE**

DIAS HABILES

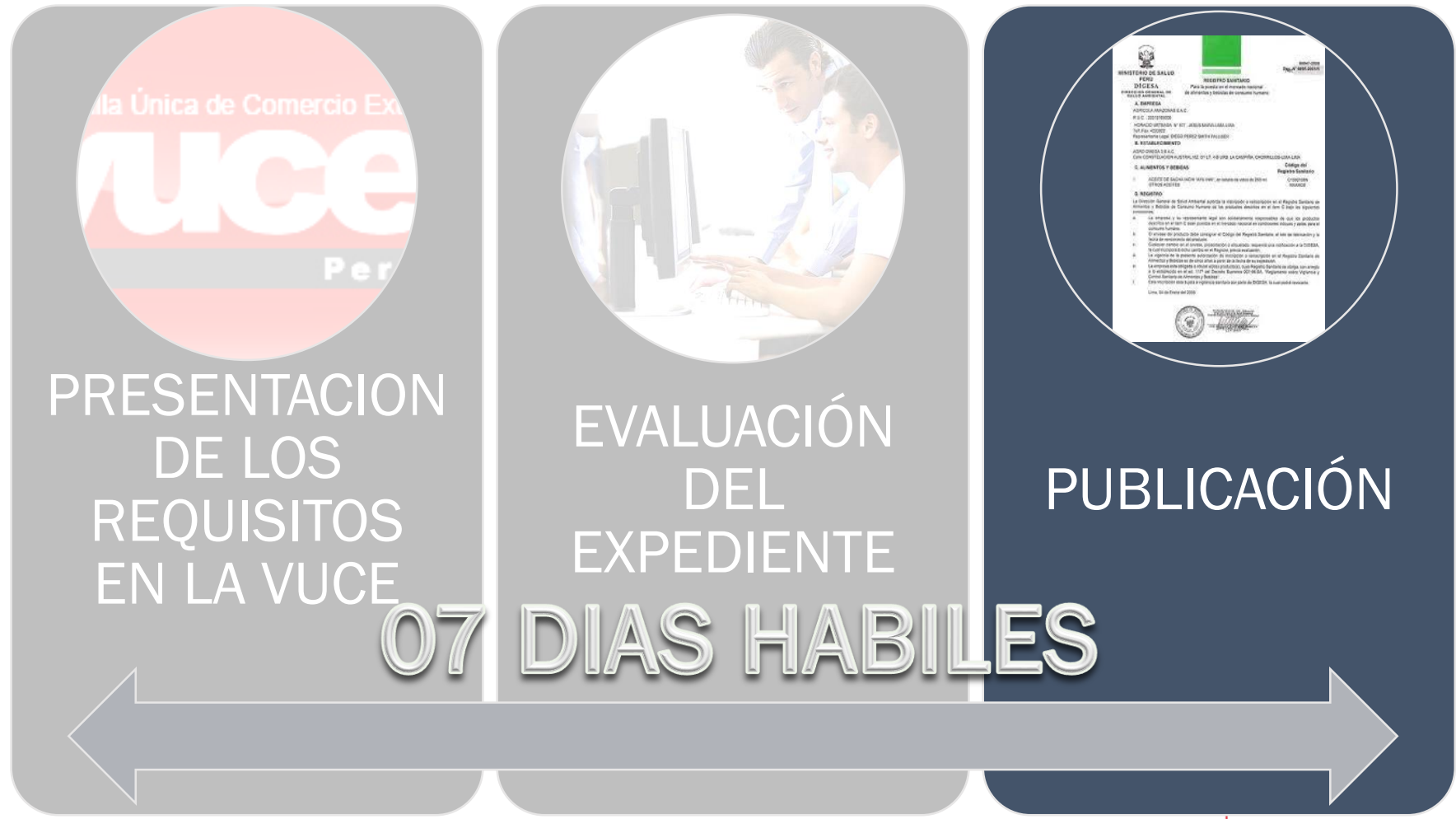



PUBLICACIÓN

PROCEDIMIENTO



PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VUCE

07



EVALUACIÓN DEL EXPEDIENTE

07 DIAS HABILES



PUBLICACIÓN

PROCEDIMIENTO



**MINISTERIO DE SALUD
PERU
DIGESA**
DIRECCION GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL



REGISTRO SANITARIO
Para la puesta en el mercado nacional
de alimentos y bebidas de consumo humano

N°: 02241-2012
Exp. N° 10629-2012-R

A. EMPRESA

DIPOSANA E.I.R.L.
RUC: 20456279695
Jr. VICTORIA 207, URB. MANUEL PRADO - PAUCARPATA - AREQUIPA - AREQUIPA
Teléfono/Fax: -
Rep. Legal: VARGAS CANAZA DAVID ESTEBAN

B. FABRICACION

BOLIVIA
EMP. LAURA HILDA SORIA SALAZAR

B.1. ALMACENAMIENTO

DIPOSANA E.I.R.L.
Jr. VICTORIA 207, URB. MANUEL PRADO - PAUCARPATA - AREQUIPA - AREQUIPA

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

1 STEVIA REBADIANA "LA BOLIVIANITA", en bolsa de polietileno de alta densidad de 1.0 a 1,000 g, frasco de plástico polipropileno de 40 g, frasco de plástico polipropileno de 80 g. Vida Útil del Producto: 3 años OTROS AZUCARES

Código del Registro Sanitario

F4900712E
DADPEI

D. REGISTRO

La Dirección General de Salud Ambiental autoriza la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano de los productos descritos en el ítem C bajo las siguientes condiciones:

- La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos descritos en el ítem C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inocuas y aptas para el consumo humano.
- Cualquier cambio en el envase, presentación o etiquetado, requerirá una notificación a la DIGESA, la cual incorporará dicho cambio en el Registro, previa evaluación.
- La vigencia de la presente autorización de inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición.
- La empresa está obligada a rotular el(los) producto(s), cuyo Registro Sanitario se otorga, con arreglo a lo establecido en el art. 117° del Decreto Supremo 007-98-SA, "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
- Esta inscripción está sujeta a vigilancia sanitaria por parte de DIGESA, la cual podrá revocarla.
- La empresa está obligada a comunicar por escrito a la DIGESA cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustente dicha modificación.

Lima, 22 de mayo del 2012



Lic. Miguel Salcedo Figueroa
DIRECTORA REGIONAL

02241

Consulta de Registros Sanitarios de Alimentos

A partir de Enero del año 2006 se modifica la terminología en la nomenclatura del Registro Sanitario de Alimentos para productos importados (Ejemplo "I" por "E"; "O" por "E")

Empresa
RUC
Producto
Registro
Expediente
Departamento

Nombre de la Empresa:

Estado: --Todos--

[Exportar](#)

Legenda:

Vigente	Por Vencer	Vencido	Cancelado	Suspendido	Suspendido Parcialmente	Reinscripción en tramite
---------	------------	---------	-----------	------------	-------------------------	--------------------------



PROCEDIMIENTO CERTIFICADO SANITARIO OFICIAL DE EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO - CS

Certificado sanitario oficial de exportación

- Documento oficial emitido por la Autoridad Competente – DIGESA, donde se garantiza por escrito que un determinado lote (s) de alimento (s) a exportar es apto para consumo humano y cumple con los requisitos sanitarios.
- Emitido a solicitud de parte.



PROCEDIMIENTO



PRESENTACION
DE LOS
REQUISITOS
EN LA VUCE



EVALUACIÓN
DEL
EXPEDIENTE



PUBLICACIÓN

02 DIAS HABILES



PROCEDIMIENTO

www.digesa.minsa.gob.pe



← → ↻ ☆

Visitante N° 962888
[Volver al Inicio](#) | [Contáctenos](#) | [Intranet](#) | [Correo Web](#)



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

Ley del Código de Ética de la Función Pública Ley 27815

|
|
|
|
|

TUPA



Institucional



Saneamiento Básico



Ecología y Protección del Ambiente



Higiene Alimentaria y Zoonosis



Salud Ocupacional



Laboratorio de Control Ambiental



Compiál realiza taller de Planificación Estratégica en Inocuidad de los Alimentos

Digesa comprueba que el Centro Comercial Larcomar está 100% libre de humo de tabaco

Comerciantes preparaban turrones entre heces de roedores, moscas y cucarachas

ORIENTACIÓN

- » [RENOVACIONES - RJU](#)
- » [COMUNICADO DE CONSULTAS JUGUETES](#)
- » [LEVANTAMIENTO DE ALERTA SANITARIA - PLAYAS DEL LITORAL PERUANO](#)
- » [COMUNICADO - INSCRIPCIÓN EN](#)

TUPA

PROCEDIMIENTO

		UJ	MODIFICACIONES SOBRE las condiciones del producto o productos en el Registro Sanitario de Alimentos.			MODIFICACIONES y/o valores
32	-		Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado.	S/ 390	5 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación <ul style="list-style-type: none"> Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado.
33	-		Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país	S/ 70.8	5 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación <ul style="list-style-type: none"> Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país.
34	-		Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano.	S/ 70.8	2 días hábiles	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación <ul style="list-style-type: none"> Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano.
35	-		Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	S/ 985.3	30 días hábiles	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación
36	6459		Autorización Sanitaria de Funcionamiento de Cementerios.	S/ 1063.2	15 días hábiles	

Aprobación de Estudio de Impacto Ambiental Semidetallado (EIA-sd), o Programa de Adecuación y Manejo Ambiental (PAMA) para proyectos

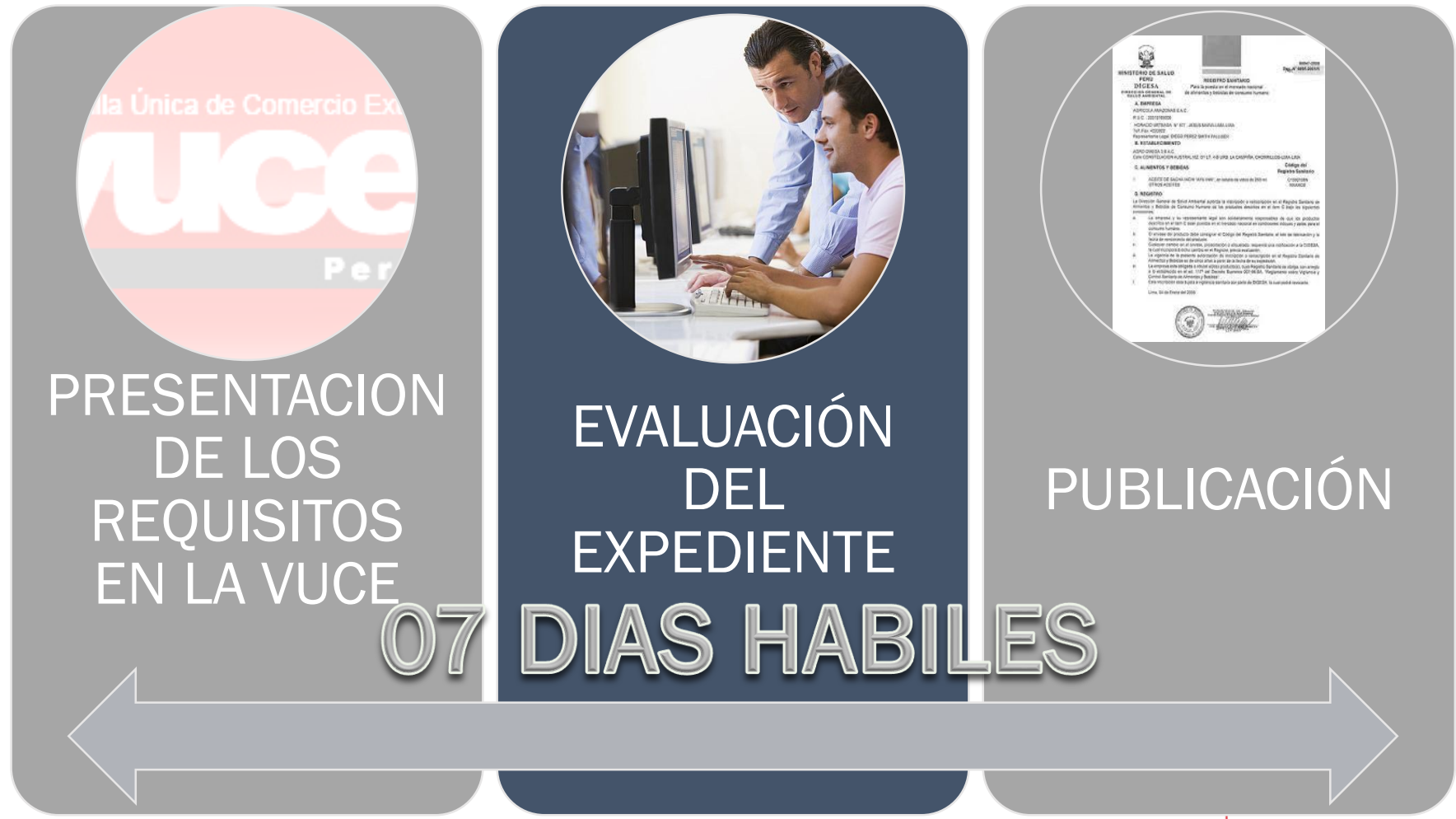
Procedimiento tramitado en



Requisitos

1. Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE) www.vuce.gob.pe. Para Obtener N° de SUCE deberá tramitarlo con su Código de Pago Bancario (CPB).
2. Contar con habilitación sanitaria vigente a la fecha de la producción del lote a exportar. La habilitación debe comprender las líneas de producción y el producto a exportar.
3. Informe de la evaluación higiénico sanitaria del producto a embarcarse en lo que respecta a las condiciones de almacenamiento, envase y embalaje expedido por un organismo de inspección acreditado por el INACAL u otro organismo acreditador de país extranjero, que cuente con reconocimiento internacional, es decir, sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation)
4. Informe de análisis emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL, u otro organismo acreditador de país extranjero, que cuente con reconocimiento internacional, es decir, sea firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation), relativo a las muestras seleccionadas y tomadas del respectivo lote de embarque.

PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VUCE

07



EVALUACIÓN DEL EXPEDIENTE

DIAS HABILIS



PUBLICACIÓN

Evaluación

Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE)

- a) Nombre o razón social y dirección del exportador.
- b) Identificación del producto:
 - 1. Nombre Científico.
 - 2. Tratamiento.
 - 3. Código del lote
 - 4. Tipo de embalaje.
 - 5. Número de unidades
 - 6. Peso neto.
 - 6. Temperatura de almacenamiento y transporte
- c) Origen del producto:
 - 1. Nombre y número de habilitación de la fábrica.
- d) Destino del producto:
 - 1. Lugar de procedencia o embarque.
 - 2. País, puerto de arribo y lugar de destino.
 - 3. Medio de transporte.
 - 4. Nombre del destinatario, dirección y lugar de destino.
- e) Idiomas en que se expedirá el Certificado (español o inglés)

Evaluación

habilitación sanitaria vigente

Se verifica la vigencia y que el producto a exportar este comprendido en el alcance de la certificación

MINISTERIO DE SALUD



No.....

3966- 2013/DHAZ/DIGESA/SA

Resolución Directoral

Lima, 25 de NOVIEMBRE del 2013

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a la empresa XYZ XY ZS.A., ubicada en la Av. Venezuela N°123 , distrito, provincia y departamento de Lima, para el proceso productivo de la línea de helados; a base de agua, a base de crema con agregados o no, salsas: de tomate, mostaza, ketchup; sazonadores líquidos y deshidratados; sazonadores; caldos; mezclas en polvo, cremas y mezclas para apanar; pasta pasteurizada: de tomate; envasado de bebidas instantáneas: café; cebada, malta, cacao; gramíneas (maíz), quenopodiáceas (quinua, kiwicha y cañihua); raíz (maca) y sus mezclas o no; destinados para consumo humano.

Evaluación

Informe de la evaluación higiénico sanitaria

Se verifica la Identificación del producto:

1. Nombre del producto
2. Código del lote
3. Tipo de embalaje.
4. Número de unidades
6. Peso neto.
5. Temperatura de almacenamiento y transporte

Tel +51 3990940
www.intertek.com.pe

INFORME DE INSPECCIÓN Y/O MUESTREO N° 2100/2019/A

ITS REF.: **PER: 9330-19** FECHA DEL INFORME: 23/07/2019
 CLIENTE: **PERU S.A.**
 PRODUCTO: **LECHE EVAPORADA 48X400g CL**
 PRODUCTOR: **PERU S.A.**
 PROCEDENCIA: **PERU** DESTINO: **---**
 LOTE: **3180 CAJAS** TAMAÑO DEL LOTE: **152640 UNIDADES**
 IDENTIF. DEL LOTE: **92030107** PRESENTACION: **Latas x 400 g en cajas x 48 unidades**
 FECHA PROD.: **22/07/2019** FECHA DE VENC.: **22/07/2020**
 MARCAS: **LECHE EVAPORADA / CONT. NETO 400g**

DATOS DE LA INSPECCIÓN

NAVE O TRANSPORTE: **NA** FECHA: **23/07/2019**
 BODEGA: **NA** HORA INICIO/TERMINO: **14:30 - 17:00 HRS**
 LUGAR DE INSPECCION: **Nestle Fabrica - Calle alberto Reyes N° 1808-Lima**

ESTADO DEL PRODUCTO:

ENVASE: MUY BUENO BUENO REGULAR MALO
 EMPAQUE: MUY BUENO BUENO REGULAR MALO
 TEMPERATURA: DEL PRODUCTO: DE LA CAMARA:
 OBSERVACIONES: **Se inspeccionaron 200 Und. para verificar el cierre e hinchamiento. No se encontraron dichos defectos.**

ESTADO DEL ALMACEN:

LIMPIEZA: MUY BUENO BUENO REGULAR MALO
 ESTIBA: MUY BUENO BUENO REGULAR MALO
 OBSERVACIONES: **Almacen limpio, ventilado con techo y piso de concreto.**

DATOS DEL MUESTREO

MUESTREO: TOMA DE MUESTRA:
 NORMA DE MUESTREO: **NTP 202.002 - 2019**
 PLAN DE MUESTREO: **Específico de la norma**
 N° DE EMPAQUES MUESTREADOS: **10 Cajas x 48 unidades c/u**
 CANTIDAD Y PESO/VOL. POR MUESTRA: **20 Muestras x 400 g c/u (10 muestras para laboratorio y 10 muestras para dirimencia)**

N° PRECINTOS:

MUESTRA ENSAYOS: **0480354** MUESTRA CLIENTE: **NA**
0480355 MUESTRA OTROS: **NA**

La muestra será enviada al laboratorio en: Cajas Bolsas Empaque Original Otros:

OBSERVACIONES:

codigo	F PRODUC.	F VENCIM.	N° CAJAS	N° UNID.	n	d
SAP 8401904	92030107	22/07/2019	22/07/2020	3180	152640	10 10





Solicitud N° 70

TOTAL	3180	152640	10	10
-------	------	--------	----	----

NOTAS:

- El Precinto de la muestra dirimiente no debe ser alterado.
- La muestra (contramuestra) dejada por nuestros inspectores no tiene validez si el precinto es abierto.
- La Muestra de Dirimencia es la que queda en custodia **INTERTEK**. Si el cliente no está satisfecho con los resultados emitidos en este documento puede presentar una solicitud de Dirimencia por escrito a Intertek Testing Services Perú S.A. hasta 10 días antes de la finalización del periodo de custodia de la muestra dirimiente.


NOMBRE Y FIRMA DE LAS PARTES INVOLUCRADAS:

 **INTERTEK** CLIENTE
 ALMACEN
 COMPRADOR
 VVP. JEFE DE DIVISION ADMINISTRATIVA

Evaluación

Informe de análisis emitido

Se verifica cumplimiento de criterio microbiológico y fisicoquímico

LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR EL ORGANISMO PERUANO DE ACREDITACIÓN INACAL


INFORME DE ENSAYO Nº 24088A/19

CLIENTE (a) : **PERÚ S.A**
DIRECCIÓN : Cal. Luis Galvani Nro. Urb. Lotización Industrial Santa Rosa (Antes: Av. Los Castillos C.3 Z.I Sta. Rosa) Lima - Lima - Ate
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA
PRODUCTO : **LECHE EVAPORADA**
IDENTIFICACIÓN :

Producto	Lote	F. Prod.	F. Vencim.	Cajas	Vías
Evaporada (48 x 400 g) CL	92030107	22-Jul-19	22-Jul-20	3 180	1 a/ 5

CANTIDAD : 01 Muestra (10 unidades)
PRESENTACIÓN : Envase de Hojalata
PROCEDENCIA : Muestreado por Jefatura de Certificaciones
DATOS DE MUESTREO
FECHA DE MUESTREO : 23 de Julio de 2019
NORMA DE MUESTREO : NTP 202.002: 2019
INFORME DE MUESTREO : 2100/2019/A
TAMAÑO DE LOTE : 3 180 Cajas
PRESENTACIÓN : Latas x 400 g, en cajas x 48 unidades
PRECINTO Nº : 0480354
FECHA DE RECEPCIÓN EN EL LAB. : 23 de Julio de 2019
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS : 23 de Julio de 2019
FECHA DE TÉRMINO DE ANÁLISIS : 05 de Agosto de 2019
REFERENCIA DEL LABORATORIO : 14803A/19
REFERENCIA DEL CLIENTE : PER/09330-19; SC/0023A/19

MEDIOS DE CULTIVO	Tº DE INCUBACIÓN	RESULTADOS				
		Vía N° 1	Vía N° 2	Vía N° 3	Vía N° 4	Vía N° 5
Medio PE-2	Anaerobios Mesófilos 35°C x 3 días	Estéril Comercialmente	Estéril Comercialmente	Estéril Comercialmente	Estéril Comercialmente	Estéril Comercialmente
Medio triptona	Aerobios Mesófilos 35°C x 3 días	Estéril Comercialmente	Estéril Comercialmente	Estéril Comercialmente	Estéril Comercialmente	Estéril Comercialmente

MÉTODOS DE ENSAYO


Esterilidad Comercial*

(a) Los datos del cliente final y de la información de la muestra son registradas líneas arriba como parte de una solicitud del cliente interno - JEFATURA DE CERTIFICACIONES. El muestreo no forma parte de la acreditación del laboratorio de ensayo.

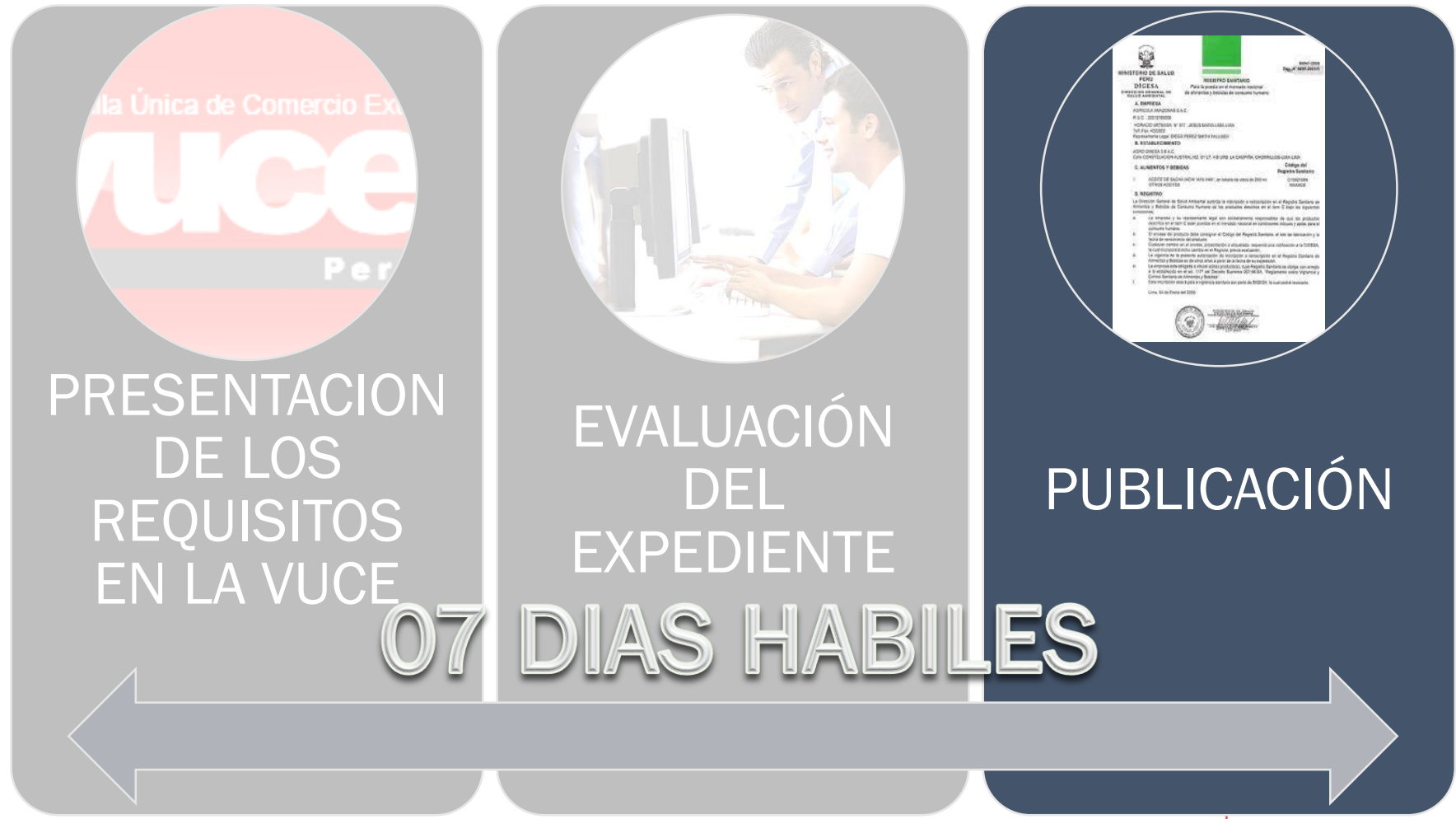
(*) Las muestras se incubaron durante 10 días a 30 °C previamente, luego son sembradas en los medios descritos en la tabla. En este caso no fue necesario sembrar a 55 °C x 3 días.

Notas:

Lima, 06 de Agosto de 2019.

Lic. Blgo. 
SIGNATARIO AUTORIZADO
 Supervisor de Microbiología
 CBI

PROCEDIMIENTO



PRESENTACION
DE LOS
REQUISITOS
EN LA VUCE

07

EVALUACIÓN
DEL
EXPEDIENTE

DIAS HABILES

PUBLICACIÓN





MINISTERIO DE SALUD PERU DIGESA
 DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

CERTIFICADO SANITARIO
 Relativo a los Espárragos en Conserva destinados a la Unión Europea -

No: 00000-2008

Pais Expedidor: PERU
 Autoridad Competente: Ministerio de Salud, Dirección General de Salud Ambiental

SELO DE AGUA MINISTERIO DE SALUD (DIGESA)

Embalaje:
 Presentación:
 Peso neto:

2. Nombre y Código del Establecimiento:

3. Destino de los Productos:
 Puerto de envío:
 Puerto de destino:
 Medio de transporte:
 Fecha de embarque:
 Nombre y Dirección del Expedidor:
 Lugar de destino:

SELOS RESPECTIVOS AUTORIZADO

NUMERADOR CORRELATIVO EN CADA HOJA

PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESCRITOS EN EL ITEM 1:
 a) Establecimiento cuyas instalaciones, están habilitadas, saneadas y cumplen con los requisitos de Higiene y Saneamiento Legales.
 b) Proceden de un Establecimiento cuyos procesos están siendo controlados por la aplicación del Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos.
 c) Han pasado por un Sistema de Estandarización controlada y son aptos para el consumo humano.

LIMA, ABRIL 00, 2008

MINISTERIO DE SALUD
 Dirección General de Salud Ambiental
 Dirección General de Higiene Alimentaria e Inocuidad Alimentaria "DIGESA"

ING. PAULA RAMÍREZ GARCÍA
 DIRECTORA REGIONAL
 C.I.P. 75611



PROCEDIMIENTO CERTIFICADO DE LIBRE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO FABRICADOS Y/O ELABORADO EN EL PAÍS- CLV

Certificado de libre Comercialización

- Documento oficial emitido por la Autoridad Competente – DIGESA, donde se indica que un producto es de libre venta en el país.



PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VUCE

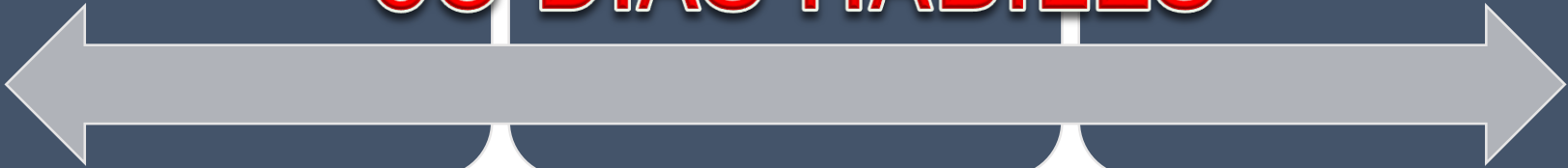


EVALUACIÓN DEL EXPEDIENTE



PUBLICACIÓN

05 DIAS HABILES



PROCEDIMIENTO

www.digesa.minsa.gob.pe



← → ↻ ☆

Visitante N° 962888
[Volver al Inicio](#) | [Contáctenos](#) | [Intranet](#) | [Correo Web](#)

TUPA



PERÚ Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

Ley del Código de Ética de la Función Pública Ley 27815

INICIO
TUPA
CODEX
COMPIAL
VUCE



Institucional



Saneamiento Básico



Ecología y Protección del Ambiente



Higiene Alimentaria y Zoonosis



Salud Ocupacional



Laboratorio de Control Ambiental



Compial realiza taller de Planificación Estratégica en Inocuidad de los Alimentos

Digesa comprueba que el Centro Comercial Larcomar está 100% libre de humo de tabaco

Comerciantes preparaban turronec entre heces de roedores, moscas y cucarachas

ORIENTACIÓN

- » [RENOVACIONES - RJU](#)
- » [COMUNICADO DE CONSULTAS JUGUETES](#)
- » [LEVANTAMIENTO DE ALERTA SANITARIA - PLAYAS DEL LITORAL PERUANO](#)
- » [COMUNICADO - INSCRIPCIÓN EN](#)

PROCEDIMIENTO

31	-	<p>Modificaciones al Registro Sanitario de Alimentos: a) Actualización de datos del titular del Registro Sanitario de Alimentos (transferencia, cambio de razón social y otros cambios de data administrativa del titular del producto o productos en el Registro Sanitario). b) Modificaciones sobre las condiciones del producto o productos en el Registro Sanitario de Alimentos.</p>	S/ 63.9	7 días hábiles	<p>Procedimiento Automático</p> <p>Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Transferencias, Fusiones y Absorciones  • Ampliaciones o Modificaciones(Extranjero)  • Ampliaciones o Modificaciones(Nacional) 
32	-	Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado.	S/ 390	5 días hábiles	<p>Procedimiento Automático</p> <p>Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado. 
33	-	Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país	S/ 70.8	5 días hábiles	<p>Procedimiento Automático</p> <p>Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Libre Comercialización de alimentos de Consumo Humano fabricados y/o elaborado en el país. 
34	-	Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano.	S/ 70.8	2 días hábiles	<p>Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado Sanitario Oficial de Exportación de Alimentos de Consumo Humano. 
35	-	Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	S/ 985.3	30 días hábiles	<p>Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación</p>	



Requisitos

1. Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE) www.vuce.gob.pe. Para Obtener N° de SUCE deberá tramitarlo con su Código de Pago Bancario (CPB).

PROCEDIMIENTO

MINISTERIO DE SALUD
PERÚ

470-2019
EXP. N° : 626-2019-CLV

DIGESA
DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL
E INOCUIDAD ALIMENTARIA

CERTIFICADO DE LIBRE COMERCIALIZACION

Expedidor : PERU
Autoridad Competente : Ministerio de Salud, Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

1. Identificación de la Empresa

Nombre y dirección de la Empresa:

PERU S.A - RUC: 20397E
CAR. PANAMERICANA NORTE KM. 5 SALAVERRY - TRUJILLO - LA LIBERTAD

2. Identificación del Producto

Descripción del Producto:

- 1. ESPÁRRAGOS BLANCOS EN CONSERVA - ESPÁRRAGOS BLANCOS EXTRA CIDACOS "CIDACOS", EN ENVASES DE HOJALATA DE LATA DE 160G - 2500G, FRASCO DE VIDRIO DE 185G - 1620G.

Código de Registro Sanitario del Producto:

- 1. 500919N/LAGEPR (EL REGISTRO SANITARIO VENCE EL 22/03/2024)

3. Identificación de la Fábrica

Nombre y dirección del establecimiento autorizado por la DIGESA para la comercialización del Producto :

PERU S.A
CAR. PANAMERICANA NORTE KM. 5 CHAVIMOCHIC, SALAVERRY - TRUJILLO - LA LIBERTAD

4. Destino del producto

Pais de destino: COLOMBIA

5. Certificado Sanitario

La DIGESA certifica que :

- a) El producto cuenta con la autorización sanitaria expedida por el Ministerio de Salud del Perú y tiene libre comercialización en el territorio Peruano.

EN LIMA A MAYO 07, 2019
(Lugar) (Fecha)

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
DIGESA
ING. MARIA EUGENIA NIEVA MUZZORRIETA
Directora Ejecutiva
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones



MUCHAS GRACIAS

Ing. Erick Arones Quiroz

earones@minsa.gob.pe

www.digesa.minsa.gob.pe

- Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince
- Telf. 442 8353 (4480)