



GOBIERNO REGIONAL DE APURIMAC

DIRECCION REGIONAL DE SALUD APURIMAC

"Año del Centenario de Machu Picchu para el Mundo"

"Año del Centenario del Nacimiento de José María Arguedas Altamirano"



INFORME N° 0245- 2011/HAZ/DESA/DIRESA

AL : Blgo. Walter Holgado Jordán
Director Ejecutivo Salud Ambiental

DE : Ing. Tino Arístides Meza Félix
Jefe Del Área De Higiene Alimentaria Y Zoonosis

ASUNTO : Informe de Inmovilización y recolección de alimentos

FECHA : 17 de Octubre de 2011

Es grato dirigirme a usted por medio del presente para informarle sobre las actividades desarrolladas sobre la intervención a Centro Educativos secundarios los cuales son beneficiarios de programas sociales por parte de la municipalidad Provincial de Aymaraes:

En las fechas del 14 de Octubre del 2011 se llevó a cabo la intervención a Centro Educativos secundarios a petición de la encargada. Doc. Karina Cortes Bustos

1. Los establecimientos inspeccionados son:

- Centro educativo Jose Antonio de Ensinas de Tapayrihua
- Municipalidad Distrital de Tapayrihua.
- Centro educativo Albert Einstein de Socco - Tapayrihua

PRIMERO

Los alimentos intervenidos en los distritos de Tapayrihua correspondientes al programa complementario de alimentación como son:

Nº	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	CONDICIÓN DEL PRODUCTO
01	Aceite vegetal comestible	15/10/2011	A4221010	No apto para consumo humano
02	Lenteja	15/09/2011	1509	No apto para consumo humano
03	Arroz extra	15/09/2011	1509	No apto para consumo humano
04	Trigo entero	15/09/2011	1509	No apto para consumo humano
05	Quinua	15/09/2011	1509	No apto para consumo humano

SEGUNDO

En tal sentido estos alimentos se encuentran vencidos y **no son aptos para el consumo humano** debido a que no reúnen las condiciones higiénicas sanitarias del caso de acuerdo a la **Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA en el Artículo 45°.- Inmovilización** *Cuando en la inspección del establecimiento de producción y/o almacenamiento, la autoridad responsable de la vigilancia sanitaria o de la vigilancia nutricional, tenga indicios de contaminación del producto o de que la composición no corresponda a la declarada para obtención del Registro sanitario, debe inmovilizar los lotes y separarlos del resto, debiendo ser encintados empleando sellos, etiquetas adhesivas o cualquier otro medio que permita identificarlos fácilmente como una sola unidad y que además, asegure su inviolabilidad.*, en el caso del aceite el producto se encuentra sin consignación del rotulado correspondiente ni el registro sanitario, de acuerdo al **DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas**, de acuerdo al **Artículo 105.** Declaración Jurada para el Registro Sanitario y **Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA, según el Artículo 14°.- Rotulado** y el **Artículo 109.** Modificaciones al Registro Sanitario los productos fueron modificados en la información correspondiente del productor y de tal forma según la **Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA menciona en el Artículo 37°.- Fraccionamiento** *Queda prohibido el fraccionamiento y reenvasado posterior, de productos ya envasados en sus envases de origen, dado el riesgo de contaminación cruzada y la imposibilidad de*





GOBIERNO REGIONAL DE APURIMAC

DIRECCION REGIONAL DE SALUD APURIMAC

"Año del Centenario de Machu Picchu para el Mundo"

"Año del Centenario del Nacimiento de José María Arguedas Altamirano"



realizar una rastreabilidad para efectos epidemiológicos ante accidentes alimentarios o intoxicaciones. Por lo cual la empresa debe proveer el producto en presentaciones de uso directo y final para preparación y consumo. Asimismo, las entidades adquirientes o receptoras deben solicitar los productos en presentaciones que permitan estrictamente el uso directo para la preparación y consumo final, con el objeto de evitar al máximo la contaminación del producto y el riesgo consecuente para la salud de los beneficiarios., y según la **LEY GENERAL DE SALUD N° 26842, Capítulo V:** De los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica, **Artículo 88o.-** La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano así como de bebidas alcohólicas están sujetos a **vigilancia higiénica y sanitaria**, en protección de la salud.

Según el **DECRETO LEGISLATIVO N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos CAPITULO II de la vigilancia y control de la inocuidad de los alimentos, Artículo 10° Vigilancia y control de la inocuidad de alimentos**, los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción de alimentos podrán ser objeto, en cualquier momento de **vigilancia y control sanitario** para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP), **Artículo 15°, Funciones de la autoridad competente de nivel nacional en salud, 9.** Conducir la vigilancia sanitaria de los establecimientos de fraccionamiento de alimentos de consumo humano y de los medios de transporte de pasajeros, con excepción de los dedicados al procesamiento de los productos hidrobiológicos., de acuerdo al **TITULO II DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CAPITULO I DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES Y OBLIGACIONES** que según el **artículo 5°.- obligaciones de los proveedores, inciso 1.-** Cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la autoridad de salud de nivel nacional, las normas de la presente ley, su reglamento y disposiciones complementarias y en lo que corresponda, las normas de rotulado, **inciso 4.-** Garantizar y responder , en el caso de alimentos elaborados industrialmente envasados, por el contenido y la vida útil del producto indicando en el envase. Dichos envases deben ser inocuos., **inciso 6.-** Adoptar , en caso que se coloque al mercado alimentos en los que posteriormente se detecte la existencia de peligros no previstos, las medidas razonables para eliminación o reducir el peligro, tales como notificar a las autoridades competentes esta circunstancia, retirar los alimentos, disponer sus sustitución, e informar a los consumidores oportunamente las advertencias del caso.

TERCERO

En tal sentido se recomienda a la municipalidad provincial de de Aymaraes que comunique a sus beneficiarios que los alimentos los cuales fueron repartidos en todo el ámbito del sector de Aymaraes de los productos mencionados anteriormente **no son aptos para el consumo humano** y que se disponga el levantamiento de estos para evitar posibles brotes de Enfermedades de Transmisión alimentaria y se dispongan según la **Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA** en el cual menciona en el **Artículo 48°.- De la disposición final** Para la disposición final de los productos decomisados por no ser aptos para consumo humano, se deberá formular el acta respectiva con las formalidades señaladas para proceder a su destino final según lo siguiente:

- a. Podrá ser dispuesto para consumo animal previa autorización del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).
- b. Si el SENASA no lo autoriza para consumo animal deberá ser destruido.

Se recomienda comunicar a los beneficiarios y realizar el levantamiento de los alimentos de inmediato.

Es todo cuanto tengo que informarle para su conocimiento y fines consiguientes.

Cc Arch
DHAZ



Atentamente

GOBIERNO REGIONAL APURIMAC
DIRECCION REGIONAL SALUD APURIMAC
Ing. Tino Aristides Meza Felix
 Responsable Área de Higiene Alimentaria - DESA
 C.P. N° 117999
 Telefonos : (083) 321117- 323690

AV. DANIEL ALVARO CARRION S/N
Abancay-Apurímac

www.diresaapurimac.gob.pe