



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° 0240- 2011/HAZ/DESA/DIRESA

AL : Blgo. Walter Holgado Jordán
 Director Ejecutivo Salud Ambiental

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

ASUNTO : Informe de Intervención a C. E. en el distrito de Tapayrihua

FECHA : 17 de Octubre de 2011

Es grato dirigirme a usted por medio del presente para informarle sobre las actividades desarrolladas sobre el 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 ispeccionados son:

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

2. En los centros educativos se observar lo siguiente:

- Centro educativo Jose Antonio de Ensinas de Tapayrihua se intervino el 14 de octubre del 2011 a horas 08:45 am, donde se verifico las condiciones sanitarias de los alimentos como son quinua, arroz, lenteja, aceite vegetal, de los cuales todos los productos se encantaraban con vencidos excepto el aceite el cual se vencía el 15 de octubre del 2011, se verifico el producto lenteja en el cual se pudo observar la presencia de **eses de rata** en el producto cabe mencionar que el saco de lenteja se encontraba herméticamente serrado sin presencia de ningún tipo de deterioro del saco se realizo la toma de muestra de la lenteja donde se hace la presencia de ese de rata, por lo cual se apertura el saco en presencia del Director del centro educativo, el Gobernador de Tapayrihua, la encargada del centro de salud de Tapayrihua, y los Inspectores de salud según **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 NORMA SANITARIA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE GRANOS Y OTROS, DESTINADOS A PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN, 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 realizar una rastreabilidad para efectos epidemiológicos ante accidentes alimentarios o intoxicaciones. Por





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"



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., en tal sentido se toma muestra de dos (02) unidades de aceite.

- Municipalidad Distrital de Tapayrihua, se intervino el 14 de octubre del 2011 a horas 09:45 am, donde se verifico las condiciones sanitarias del almacén de la municipalidad donde se pudo observar que no cuenta con un almacén para productos destinados a programas sociales, el responsable del almacén menciona que los alimentos se almacenan en el pasadizo de la municipalidad en el suelo directamente, el responsable del almacén junto a la encargada de programas sociales de la municipalidad de Tapayrihua mostraron el almacén general el cual estaba ubicado en el centro cívico de la municipalidad, donde se observo la presencia de semillas de habas, papa, forraje, los cuales se encontraban almacenados en el suelo directamente, dentro del almacén se pudo observar la presencia de galoneras utilizadas para el almacenaje de gasolina, pinturas esmalte, acumulación de materiales de construcción, las paredes tenían presencia de desprendimiento de pinturas y hongos de color negro la inspección se realizo en presencia del Gobernador de Tapayrihua, la encargada del centro de salud de Tapayrihua, y los Inspectores de salud.
- Centro educativo Albert Einstein de Socco se intervino el 14 de octubre del 2011 a horas 11:15 am, donde se verifico las condiciones sanitarias de los alimentos como son quinua, arroz, lenteja, aceite vegetal, de los cuales todos los productos se encantaraban con vencidos excepto el aceite el cual se vencía el 15 de octubre del 2011, se verifico el producto lenteja en el cual se pudo observar la presencia de **eses de rata** en el producto cabe mencionar que el saco de lenteja se encontraba herméticamente cerrado sin presencia de ningún tipo de deterioro del saco se realizo la toma de muestra de la lenteja donde se hace la presencia de ese de rata, por lo cual se apertura el saco en presencia del Director del centro educativo, la encargada del centro de salud de Socco, y los Inspectores de salud según lo dispuesto anteriormente se realizo la inmovilización de la lenteja de 03 sacos y el muestreo del aceite de dos (02) unidades

3. Los participantes en dicha intervenciones fueron:

Nº	NOMBRE	CARGO
01	Ing. Tino Aristides Meza Félix	JAHA
02	MVZ. Dario León Pereyra	JAZ
03	TAP. Eulogio Pérez Saavedra	DEPA
04	Doc. Karina Cortes Bustos	JPST
05	Victor Serrano Saavedra	Gobernador

4. Los establecimientos del distrito de Tapayrihua fueron intervenidos según lo estipulado en la Norma D.S. 007-98 "Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas para el consumo humano", Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales de alimentación".
5. Se recomienda realizar la verificación del levantamiento de observaciones en un plazo de siete (07) días.

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

Atentamente,



Ing. Tino Aristides Meza Felix
Responsable Área de Higiene Alimentaria - DESA
C.I.P. N° 117999

Cc Archivo
DHAZ

AV. DANIEL ALCIDES CARRION S/N
Abancay-Apurímac

Teléfonos : (083) 321117- 323690

www.diresaapurimac.gob.pe