

## **ORIENTACION SOBRE NORMAS DE ALIMENTOS PARA ADMINISTRADOS DE EMPRESAS**

Para el rubro de plantas, almacenes, MYPES y alimentación colectiva/social, estas son las normas críticas:

### **1.- Para Plantas de Proceso y Almacenes de Alimentos (PGH y HACCP)**

- **Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (CXC 1-1969):** Es la referencia internacional obligatoria que exige el Perú para el diseño de los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Decreto supremo 007-98/SA “Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”** norma que establece las reglas de juego legales y técnicas para garantizar que todo alimento o bebida fabricado, almacenado o comercializado en el país sea seguro para la salud de las personas.
- **R.M. N° 449-2006/MINSA - Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP:** Obligatoria para medianas y grandes empresas, y opcional/progresiva para algunas MYPES (quienes deben priorizar el PGH).
- **R.M. N° 624-2015/MINSA - Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR):** Clasifica los alimentos procesados con mayor probabilidad de causar daño si fallan los controles (crucial para saber el nivel de rigurosidad técnica exigido).

### **2.- Para Servicios de Alimentación, (Programas Sociales y Hospitales)**

- **R.M. N° 822-2018/MINSA - Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios de Alimentación Colectiva:** Regula la infraestructura, manipulación, temperaturas de cocción, vestimenta del personal y control de plagas en comedores, concesionarios y servicios de alimentación de pacientes.
- **R.M. N° 142-2014/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Autocares y Servicios de Alimentación en Medios de Transporte.**
- **NTS N° 205-MINSA/DIGESA - Norma Sanitaria para Mercados de Abasto de Alimentos:** Regula las condiciones de comercialización de carnes, menudencias, frutas y verduras en puestos fijos.

### **3.- Para Transporte y Distribución de Alimentos Elaborados**

- **NTS N° 234-MINSA/DIGESA (R.M. 646-2025/MINSA) - Norma Sanitaria para el Transporte de Alimentos:** Regula las condiciones de transporte a granel, preenvasados y elaborados culinariamente (delivery y catering), estableciendo límites de tiempo (máximo 2 horas para comida preparada) y control estricto de temperaturas de frío.

### **4.- Normas Microbiológicas y de Calidad del Agua**

Ningún plan de inocuidad funciona sin análisis de laboratorio que lo respalden:

- **R.M. N° 591-2008/MINSA - Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para Alimentos y Bebidas:** Es el "diccionario" de laboratorio. Te

dice qué bacterias (Salmonella, E. coli, Listeria, etc.) están permitidas o prohibidas y en qué cantidades para cada tipo de alimento.

- **D.S. N° 031-2010-SA - Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano:** El agua es el insumo principal de limpieza y proceso. Esta norma obliga a medir el cloro libre residual diario y realizar análisis físico-químicos y microbiológicos periódicos.

## **5.- Normas de Alimentos de Interés Sectorial (Otros Organismos de Alimentos)**

- **Sector Lácteo y Agropecuario (MIDAGRI / SENASA):**
  - **D.S. N° 007-2017-MINAGRI - Reglamento de la Leche y Productos Lácteos:** Crucial para plantas queseras, establos y pasteurizadoras.
  - **D.S. N° 004-2011-AG - Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.**
- **Sector Pesquero y Acuícola (SANIPES):**
  - **D.S. N° 040-2001-PE - Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.** Regula desde la captura hasta el procesamiento de congelados, conservas y curados hidrobiológicos.

## **GUÍA DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO DIARIO PARA MYPES DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA**

Si eres una MYPE dedicada a la alimentación colectiva o proveedora de programas sociales (como alimentación escolar, comedores populares, Qali Warma, etc.), estás obligada a cumplir diariamente con la siguiente normativa según tu actividad:

### **1. Infraestructura y Saneamiento (Base General)**

- Norma: *Codex Alimentarius* – Principios Generales de Higiene (PGH).
- Aplicación diaria: Debes garantizar de forma estricta las condiciones sanitarias de tu infraestructura, así como los procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de la jornada.

### **2. Operaciones y Procesos (Según tu Actividad)**

- Si cocinas / preparas alimentos: Debes cumplir con la R.M. 822-2018/MINSA (Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines).
- Si transportas / distribuyes alimentos: Debes cumplir con la R.M. 646-2025/MINSA (Norma Sanitaria para el Transporte de Alimentos).

### **3. Control de Calidad y Seguridad Alimentaria**

- Norma: R.M. 591-2008/MINSA (Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas).
- Aplicación diaria: Tus buenas prácticas de manufactura diarias deben asegurar que, al realizarse los análisis microbiológicos, los alimentos resulten aptos para el consumo humano y libres de contaminación.

💡 Nota clave para la gestión: El cumplimiento de estas normas no es intermitente; se evalúa y registra todos los días para garantizar la inocuidad y proteger la salud de los beneficiarios.

**NOTA:** Si la empresa ya cuenta con registros sanitarios o los va a tramitar para alimentos industrializados, está obligada a certificar con principios generales de higiene la planta de proceso. emitido por GERESA cusco