



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

CARMEN LUNA FLORES
Fedatario de la Sede Central - MINSA

Resolución Ministerial

Lima, 5 de Octubre del 2015

Visto, el Expediente N° 15-009264-001, que contiene el Informe N° 659-2015-DHAZ/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental y el Informe N° 1107-2015-OGAJ/MINSA, de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, el numeral II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud dispone que la protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, los artículos 79 y 88 de la precitada Ley, faculta a la Autoridad de Salud a dictar medidas de prevención y control para evitar la aparición y propagación de enfermedades transmisibles, quedando obligadas todas las personas naturales o jurídicas, dentro del territorio al cumplimiento de dichas medidas, bajo sanción; estando la producción y comercio de alimentos y bebidas para consumo humano, sujetas a vigilancia higiénica y sanitaria en protección de la salud;

Que, los numerales 1) y 4) del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establece como ámbito de competencia del Ministerio de Salud, la salud de las personas y la salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, asimismo, el literal b) del artículo 5 de la norma antes referida dispone que es función rectora del Ministerio de Salud, dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales, la gestión de los recursos del sector, así como para el otorgamiento y reconocimiento de derechos, fiscalización, sanción y ejecución coactiva en materia de su competencia;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, garantiza la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;

Que, el artículo 8 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado con Decreto Supremo N° 034-2008-AG, dispone que los proveedores son responsables directos de la inocuidad de los alimentos y piensos que suministran. En este sentido, los proveedores deben cumplir con la normativa sanitaria sustentada en la aplicación de los Principios Generales de Higiene, como las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de



A. Velásquez



P. MAYA



M. SAAVEDRA



S. RUIZ Z.



J. Zavala S.

Pesca y Acuícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y otras normas establecidas por las autoridades competentes;

Que, mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, cuya Cuarta Disposición Complementaria Final, dispone que la Autoridad de Salud de nivel nacional, aprobará mediante Resolución Ministerial la lista de alimentos y bebidas de alto riesgo;

Que, en el marco de sus competencias funcionales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 48 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 023-2005-SA, la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, al ser el órgano técnico normativo en los aspectos relacionados al saneamiento básico, salud ocupacional, higiene alimentaria, zoonosis y protección del ambiente, en concordancia con lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria Final, del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, ha propuesto el proyecto de Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR);

Que, mediante Informe N° 1107-2015-OGAJ/MINSA, la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud emitió opinión favorable;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental;

Con el visado de la Directora General de la Dirección General de Salud Ambiental, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y del Viceministro de Salud Pública; y,

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

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la NTS N° 118 -MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR)", que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- La Dirección General de Salud Ambiental, a través de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis se encargará de la difusión, monitoreo y supervisión de la presente Norma Técnica de Salud.

Artículo 3.- Las Direcciones Regionales de Salud y las Gerencias Regionales de Salud o las que hagan sus veces a nivel regional son responsables de la difusión, implementación, monitoreo y supervisión de la presente Norma Técnica de Salud, dentro del ámbito de sus respectivas jurisdicciones.

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

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

CARMEN LUNA FLORES
Fedataria de la Sede Central - MINSA

ANÍBAL VELÁSQUEZ VALDIVIA
Ministro de Salud



P. MINAYA



M. SAAVEDRA



S. RUIZ Z.



J. ZAVELA S.

NTS N° 118 -Minsa/DIGESA – V.01
NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LA LISTA DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (AAR)

I. FINALIDAD

Contribuir a la gestión de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano para la certificación sanitaria que emite la Autoridad de Salud

II. OBJETIVO

Establecer la relación de grupos de alimentos considerados de alto riesgo en materia de inocuidad, para efectos de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para las micro y pequeñas empresas (MYPE) de alimentos, según lo dispuesto en la Cuarta Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo N° 004-2014-SA que "Modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA".

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

La presente Norma Sanitaria es de obligatorio cumplimiento en todo el territorio nacional por parte de la Autoridad de Salud del nivel nacional y regional, para efectos de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para las micro y pequeñas empresas (MYPE) de alimentos bajo su competencia.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 023-2005-SA, Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 004-2014-SA que Modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA.
- Decreto Supremo N° 009-2006-SA, que aprueba el Reglamento de Alimentación Infantil.
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Procedimiento de Atención de Alertas Sanitaria de Alimentos y Bebidas de consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la 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.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 451-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación



M. SAAVEDRA



V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

Para efectos de aplicación de la presente Norma Sanitaria se consideran las siguientes definiciones operativas ordenadas alfabéticamente:

Alimento: Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos

Alerta sanitaria: Situación en la cual la autoridad sanitaria competente declara que un alimento es de riesgo para el consumo humano y que implica la toma de decisiones sobre las medidas correctivas y preventivas a ser aplicadas para evitar la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) y/o daño para la salud del consumidor.

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.

Alimento elaborado: Son todos aquellos preparados culinariamente en crudo, precocinados o cocinados, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no, y dispuesto para su consumo.

Alimento infantil complementario: Todo alimento industrializado, de origen lácteo y no lácteo que reúne condiciones para complementar a la leche materna, o los preparados localmente destinados a los lactantes con fin de satisfacer las necesidades nutricionales del lactante

Alimentos para regímenes especiales de reconstitución instantánea: Se entienden como los alimentos de reconstitución instantánea aquellos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o enfermedades o trastornos específicos y que se presentan como tales. La composición de los alimentos para regímenes especiales debe ser fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza análoga en caso de que tales alimentos existan.

Alimentos de reconstitución instantánea: Alimentos que fueron concentrados o condensados y han sido devueltos a su consistencia original por la adición de agua para consumo directo.

Autoridad de Salud: Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional, las Direcciones de Salud (DISA), las Gerencias Regionales de Salud (GERESA), Direcciones Regionales de Salud (DIRESA) o las que hacen sus veces en el nivel regional.

Brotos: Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.

Cadena alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.

Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH): Es la verificación que hace la Autoridad de Salud, de la aplicación del Programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en la cadena productiva, por parte de la MYPE con el fin de que los alimentos sean inocuos para el consumo humano.



Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP: Es la constatación que hace la Autoridad de Salud de que los elementos del Plan HACCP son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento de alimentos y del proceso productivo

Contaminación: Introducción o presencia de uno o más contaminantes en los alimentos o en el medio ambiente alimentario. La contaminación puede ser una contaminación de origen o una contaminación cruzada.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos para el consumo humano.

Contaminación de origen o inicial: Es aquella que ocurre en la producción primaria de los alimentos como por ejemplo, cultivo de hortalizas con presencia de residuos de plaguicidas o presencia de micotoxinas en cereales, crianza de animales de abasto (ej. presencia de residuos de fármacos veterinarios en pollos, *mycobacterium bovis* en leche de vacuno, E coli O157: H7 en vacunos), peces y mariscos en sus medios naturales y acuicultura (ej. presencia de metales pesados, toxinas de los moluscos bivalvos)

Contaminación cruzada: Ocurre en cualquier etapa de la cadena alimentaria a partir de factores o fuentes externas de contaminación tales como peligros biológicos que provienen de: las manos de los manipuladores, aguas de lavado, superficies y utensilios de contacto, plagas, basura, entre otros.

Enriquecido lácteo: Alimento en polvo, cocido, de reconstitución instantánea, que contiene proteínas de origen animal provenientes de la leche de vaca y/o derivados lácteos.

Factores de riesgo: Son todas aquellas causas que facilitan la contaminación cruzada y/o la proliferación de peligros biológicos en los alimentos, debidas a malas prácticas de manipulación, de higiene y de saneamiento, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos si no se controlan apropiadamente.

Fórmula de seguimiento: Es la leche o alimento similar, indicado o de otro modo presentados como adecuados para lactantes mayores de seis meses, niñas y niños pequeños, fabricada industrialmente de conformidad con las exigencias de las normas nacionales y las del *Codex Alimentarius*

Fórmula infantil (preparación para lactantes): Es un producto sucedáneo de la leche materna fabricado industrialmente con fines de satisfacer las necesidades nutricionales del lactante desde el nacimiento y adaptado a sus características fisiológicas, incluyendo las fórmulas especiales de conformidad con las exigencias de las normas nacionales y las del *Codex Alimentarius*.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se elaboren o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Lactante: Una niña o un niño de cero (0) a veinticuatro (24) meses de edad cumplidos.

Mezcla fortificada: Alimento cocido, de reconstitución instantánea a base de proteínas de origen vegetal (granos u otros), que contiene un mínimo de 20% de proteínas de origen animal en el producto final.

Micro y Pequeña Empresa (MYPE): Las micro y pequeñas empresas deben ubicarse en alguna de las siguientes categorías empresariales, establecidas en función de sus niveles de ventas anuales, según el Art. 11°, Ley 30056, Ley que modifica diversas leyes para facilitar la inversión, impulsar el desarrollo productivo y el crecimiento empresarial:

- Microempresa. ventas anuales hasta el monto máximo de 150 Unidades Impositivas Tributarias (UIT)

- Pequeña empresa: ventas anuales superiores a 150 UIT y hasta el monto máximo de 1700 Unidades Impositivas Tributarias (UIT).



Niños pequeños: Se entienden los niños desde la edad de 24 meses (2 años) hasta la edad de 36 meses (3 años).

Peligro: Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plan HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

Riesgo: Función de la probabilidad de que se produzca un efecto adverso o nocivo para la salud y la gravedad de dicho efecto, como consecuencia a uno o más peligros presentes en los alimentos.

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - Sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points por sus siglas en inglés): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final.

Sucedáneo de la leche materna: Todo alimento comercializado o de otro modo presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin.

Sustituto lácteo: Alimento a base de granos, cocido, de reconstitución instantánea, que contiene proteínas de origen animal diferentes a las de la leche de vaca (Ej. proteínas aisladas de albúmina de huevo, de globulinas, de pescado, entre otras).

Transformación: Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

5.2. Criterios generales para la determinación de los alimentos de alto riesgo (AAR).

La determinación de alimentos de alto riesgo (AAR) o potencialmente peligrosos, en referencia a peligros asociados a Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA), se basa en la consideración de 4 criterios generales o básicos.

- 1) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.
- 2) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos
- 3) Consumidores vulnerables.
- 4) Frecuencia de alertas sanitarias y brotes de ETA

5.3. Descripción de los criterios generales o básicos

Criterio 1: Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.

Se debe tener en cuenta los riesgos de ETA por presencia de peligros asociados comúnmente al origen de un alimento, sea en el Perú (en todo el país, zonas o regiones) o en el exterior (para el caso de alimentos importados). Por ejemplo.

- Agentes zoonóticos (biológicos) como la Salmonella asociada a la carne y huevos de aves de abasto.
- Agentes biológicos (bacterias, virus) y químicos (biotoxinas) como las aflatoxinas asociadas a cereales o la toxina del *Clostridium botulinum* asociada a conservas de baja acidez.
- Agente biológicos como la *E. coli* O157:H7 asociado a carnes de ganado bovino importada de algunos países.



Criterio 2: Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos

Se debe tener en cuenta los riesgos asociados a aquellos alimentos que por sus características propias o intrínsecas tienen requerimientos especiales de conservación para su uso o consumo, que de no observarse, resultarían más riesgosos de causar una ETA, principalmente por la proliferación de peligros ya presente en el alimento (contaminación de origen o inicial), o bien por la introducción de algún peligro o contaminante por contaminación cruzada. Por ejemplo.

- Mantener la cadena de frío en embutidos como jamón o paté o en productos lácteos como queso fresco.
- Presencia de *Listeria monocytogenes* en salas de procesamiento de bajas temperaturas.

Criterio 3: Los consumidores vulnerables

Se debe tener en cuenta al consumidor a quien va dirigido el alimento, ya que los niños pequeños, ancianos, personas enfermas, hipersensibles a alérgenos, que tienen requerimientos de regímenes especiales, entre otros, son más vulnerables de adquirir una ETA. Por ejemplo:

- Fórmulas de seguimiento al período de lactancia
- Papillas infantiles de reconstitución instantánea de consumo directo
- Fórmulas para nutrición enteral de reconstitución instantánea para pacientes que no pueden alimentarse vía oral

Criterio 4: Frecuencia de alertas sanitarias y brotes de ETA

Se debe tener en cuenta la información referida principalmente a los brotes de ETA y alertas por riesgo de ETA, obtenida de la vigilancia de peligros en los alimentos de consumo interno (nacionales e importados) y de los alimentos exportados que son notificados por presencia de peligros en países de destino, derivados de lotes de producción que podrían estar circulando también para el consumo interno. Cada caso debe ser analizado particularmente, ya que un alimento bajo este criterio puede ser considerado de alto riesgo en forma temporal por motivos de precaución. Por ejemplo:

- Lotes de panetones con aditivos no permitidos.
- Presencia de micotoxinas en pprika en lotes rechazados en el país de destino.

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. LISTA DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

La presente lista de alimentos de alto riesgo (AAR) es descriptiva y est referida a los alimentos fabricados tal y como se destinan a la comercialización o expendio para consumo final.

La Autoridad de Salud, ante situaciones de alertas sanitarias por presencia de peligros identificados vinculados a ETA, puede considerar, en forma temporal, como de alto riesgo un alimento que no lo es (no comprendido en la presente lista), y tomar las medidas sanitarias del caso de conformidad con la normativa sanitaria vigente

Los alimentos especificados en la lista tienen por finalidad servir de referencia y no limitan la lista descriptiva



Grupo	Alimentos de Alto Riesgo (AAR)	Ejemplos de AAR
1	Alimentos de origen animal sin tratamiento térmico que requieren cadena de frío (refrigeración/congelación).	Carnes, aves e hidrobiológicos; vísceras, apéndices sean crudos, marinados, envasados al vacío o no; embutidos crudos, con aditivos, sazonados, como chorizos y salchichas elaboradas con carne molida cruda.
2	Alimentos de origen animal con algún tratamiento tecnológico (*) que requieren cadena de frío (refrigeración/congelación). (* No comprende a los productos grasos (como mantequilla y crema de leche).	Leche pasteurizada, postres a base de leche no acidificados listos para el consumo, quesos no madurados como el queso "fresco", carnes y vísceras procesadas industrialmente (precocidas, marinadas, envasadas al vacío, empanizadas), embutidos (pre cocidos, curados), ovoproductos líquidos pasteurizados.
3	Alimentos envasados de baja acidez y acidificados.	Conservas de vegetales, de cárnicos, de preparaciones culinarias, entre otras.
4	Alimentos para lactantes y niños pequeños.	Fórmulas infantiles, fórmulas de seguimiento, sucedáneo de la leche materna, alimento infantil complementario (papillas).
5	Alimentos para regímenes especiales de reconstitución instantánea. (Incluye los destinados a la alimentación de grupos vulnerables como pacientes que requieren alimentación enteral o por sonda).	Fórmulas para nutrición enteral, enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, mezclas en seco de uso instantáneo.
6	Alimentos destinados a beneficiarios de programas sociales de alimentación.	Los siguientes alimentos contemplados en la normativa sanitaria para programas sociales de alimentación: Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, papilla (destinada a niños entre 6 y 36 meses), otros similares. Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares

6.2. CERTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

Las MYPE que elaboran alimentos no comprendidos en la presente Norma Sanitaria son responsables de obtener la certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) de conformidad con la normativa sanitaria vigente.



M. SAAVEDRA

VII. RESPONSABILIDADES

7.1. AUTORIDAD DE SALUD

Nivel nacional

El Ministerio de Salud, a través de la DIGESA y las Direcciones de Salud (DISA) de Lima, son responsables de la difusión de la presente Norma Sanitaria, así como de su aplicación en el marco del Decreto Supremo N°004-2014-SA que "Modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA"

Nivel regional

Las Direcciones Regionales de Salud (DIRESA) o las que hagan sus veces, son responsables de la difusión de la presente Norma Sanitaria, así como de su aplicación en el marco del Decreto Supremo N°004-2014-SA que "Modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98 SA".

7.2. MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS DE ALIMENTOS (MYPE)

Las MYPE que elaboran alimentos de alto riesgo indicados en la presente Norma Sanitaria son responsables de obtener la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP de conformidad con la normativa sanitaria vigente sobre la materia.

VIII. DISPOSICIÓN FINAL

En relación al grupo 6 de la Lista de Alimentos de Alto Riesgo de la presente Norma Sanitaria, que comprende a los alimentos destinados a beneficiarios de programas sociales de alimentación, descritos en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N°451-2006/MINSA, se consideran de alto riesgo sujetos a la aplicación del Sistema HACCP (Artículo 6 de la RM N° 451-2006/MINSA) los siguientes:

- a. Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, papilla (destinada a niños entre 6 y 36 meses), otros similares.
- b. Productos cocidos de consumo directo como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares.



M. SAAVEDRA