



Resolución Directoral

Lima, 12 de Junio del 2019

Vistos, el expediente número 19-061119-001, el Informe N° 00116-2019-NSAI-DG/DIGESA de fecha 05 de junio de 2019 del Área Técnica de Políticas, Normas Sanitarias y Asuntos Internacionales, y el Informe N° 170-2019/DG/DIGESA, de fecha 06 de junio de 2019 del Área Legal de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria;

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo señalado en la Ley N° 27658 – Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado, se declara al Estado peruano en proceso de modernización en sus diferentes instancias, dependencias, entidades, organizaciones y procedimientos, con la finalidad de mejorar la gestión pública y construir un Estado democrático, descentralizado y al servicio del ciudadano;

Que, de acuerdo a lo señalado en el numeral I del Título Preliminar de la Ley N° 26842 – Ley General de Salud, señala que: “La salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo”;

Que, siguiendo en este contexto, el artículo 92° de la precitada Ley General de Salud señala que: “La Autoridad de Salud de nivel nacional es la encargada del control sanitario de los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, así como de insumos, instrumental y equipo de uso médico- quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica (...);”;

Que, asimismo, el artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece que: “El Ministerio de Salud, a través de la **Dirección General de Salud Ambiental** es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas” (el resaltado es nuestro); facultad que en concordancia con lo señalado en el artículo 78° y el literal b) del artículo 79° del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Ministerio de Salud, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, tiene entre sus funciones el: “Proponer normas, lineamientos, metodologías, protocolos y procedimientos en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria (...);”;



R. MONTES



J. DESMÉ

Que, del mismo modo, el numeral 3, del artículo 15° del precitado estamento normativo, establece como una de la funciones de la Autoridad de Salud a nivel nacional, el **establecer normas** para la vigilancia sanitaria, medidas de seguridad, infracciones y sanciones de los establecimientos de fabricación, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos de consumo humano, y de los servicios de alimentación colectiva, hospitales y de pasajeros en los medios de transporte, con excepción de los dedicados al procesamiento de productos hidrobiológicos;

Que, siguiendo esta línea, el artículo 2° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; señala que: *“Todo alimento y bebida, o materia prima destinada a su elaboración, deberá responder en sus caracteres organolépticos, composición química y condiciones microbiológicas a los estándares establecidos en la norma sanitaria correspondiente”*;

Que, en este sentido, el 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, establece en su artículo 2° la incorporación del artículo 58°-A en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, el mismo que detalla en su último párrafo: *Los establecimientos que fabriquen o elaboren alimentos y bebidas de alto riesgo, deben contar obligatoriamente con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP*; contexto, en el cual, el Ministerio de Salud mediante la emisión de la Resolución Ministerial N° 020-2015-MINSA de fecha 13 de enero de 2015, aprueba la Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR), considerando en su lista de alimentos de origen animal con algún tratamiento tecnológico que requiera cadena de frío, al queso fresco;

Que, en este marco, el Área Técnica de Políticas, Normas Sanitarias y Asuntos Internacionales de la DIGESA, mediante la emisión del Informe N° 00116-2019-NSAI-DG/DIGESA de fecha 05 de junio de 2019, concluye la necesidad de aprobar el Plan para el Fortalecimiento de las Capacidades Técnicas en la Cadena Productiva de Queso Fresco y Semimadurado, en las Pequeñas y Micro Empresas – MYPES, el mismo que tiene como objetivo principal fortalecer las capacidades de los distintos actores involucrados en toda la cadena productiva del queso fresco y Semimadurado, en las principales cuencas lecheras del país, con miras a la obtención de su respectiva Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP;

Que, asimismo, el precitado Plan para el Fortalecimiento de las Capacidades Técnicas en la Cadena Productiva de Queso Fresco y Semimadurado, en las Pequeñas y Micro Empresas – MYPES, el mismo que se encuentra adjunto al presente informe, tendrá como ámbito de aplicación en las regiones que están consideradas como principal cuenca lechera y que cuenten con establecimientos MYPES que elaboren quesos frescos y semimadurados, entre las que están Cajamarca, Puno, Ayacucho y San Martín; teniendo una duración de 18 meses, a partir de su aprobación;

Que, ahora bien, de lo mencionado y a fin de proceder conforme a lo establecido en el marco jurídico expuesto en el presente análisis y teniendo en cuenta que una de las funciones que posee la Autoridad Sanitaria es la de proponer normas, lineamientos, metodologías, protocolos y procedimientos en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria; resulta necesario aprobar el Plan para el Fortalecimiento de las Capacidades Técnicas en la Cadena Productiva de Queso Fresco y Semimadurado, en las Pequeñas y Micro Empresas – MYPES; el mismo que no generará gasto alguno a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, ya que las diferentes actividades descritas en el mismo plan, serán asumidas por personal existente de las Direcciones Ejecutivas competentes; aprobación que coadyuvará a un fortalecimiento del contexto normativo institucional que actualmente garantiza el cumplimiento de los parámetros de calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos de alto riesgo;





Resolución Directoral

Lima, 12 de Junio del 2019

Que, finalmente, y en atención que esta Autoridad Sanitaria goza de la facultad y competencia nacional de regular el aspecto técnico y normativo en materia de inocuidad alimentaria; es necesario resaltar que, la realización de la intervención precitada en la industria de alimentos de alto riesgo, tiene como finalidad optimizar las gestiones y tiempos de su incorporación total al 100% al Sistema HACCP; asimismo, vale decir que culminado el desarrollo del Plan para el Fortalecimiento de las Capacidades Técnicas en la Cadena Productiva de Queso Fresco y Semimadurado, en las Pequeñas y Micro Empresas – MYPES, y de subsistir rezagados en la obtención de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, la vigencia del precitado plan deberá ser extendida bajo las coordinaciones correspondientes a efectos que el 100% de la industria alimentaria de las zonas intervenidas, logren el cumplimiento normativo sanitario que garantice la inocuidad alimentaria.



J. DESMÉ

Que, de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, la Ley General de Salud, y del Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley Organización y Funciones del Ministerio de Salud;

SE RESUELVE:

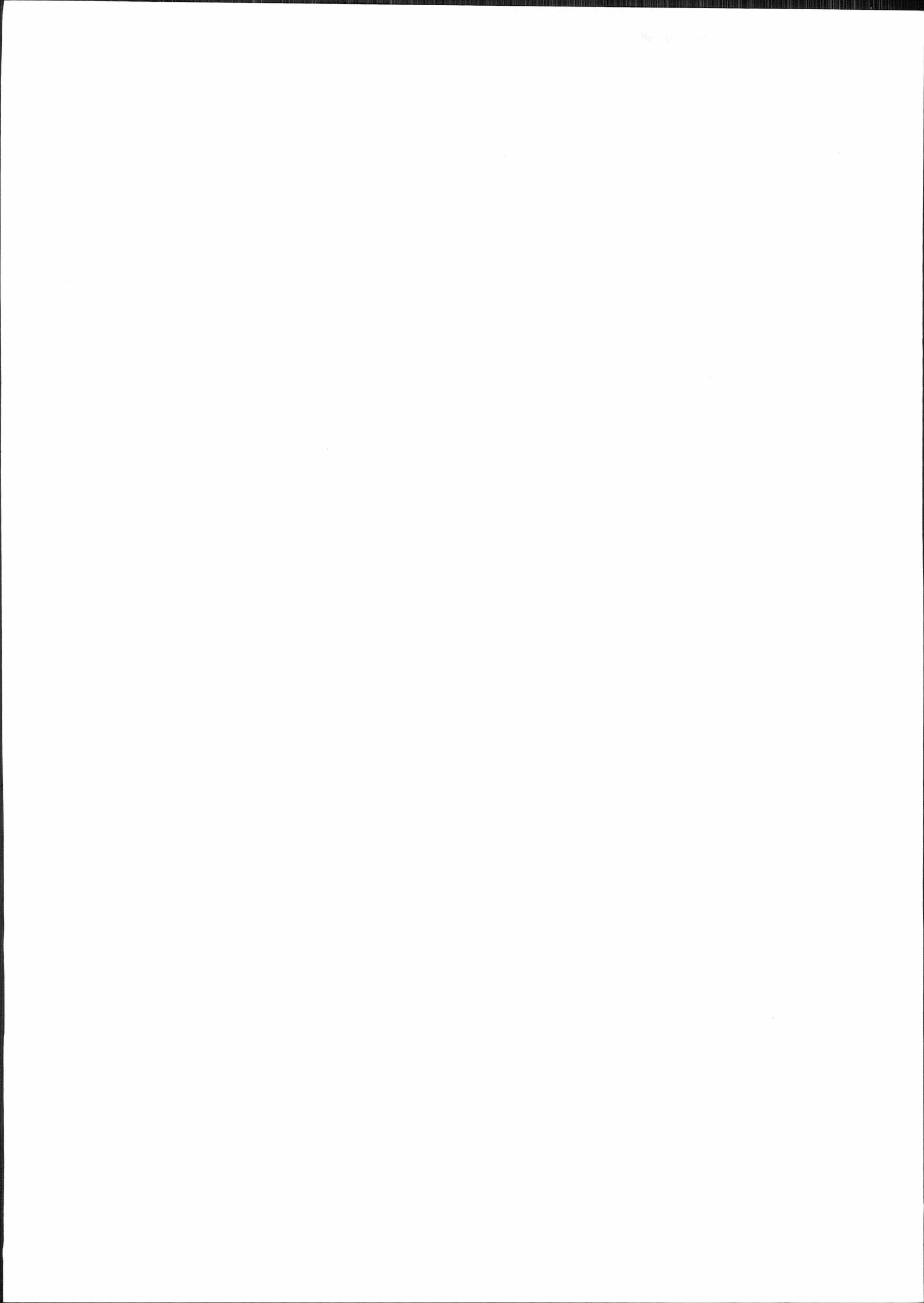
Artículo Primero. – **APROBAR** el Plan para el Fortalecimiento de las Capacidades Técnicas en la Cadena Productiva de Queso Fresco y Semimadurado, en las Pequeñas y Micro Empresas – MYPES, el mismo forma parte integrante de la presente resolución directoral.

Regístrese y Notifíquese

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

[Handwritten Signature]

MC. PERCY MONTES RUEDA
 DIRECTOR GENERAL





PLAN PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES TECNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE QUESO FRESCO Y SEMIMADURADO, EN LAS MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS 2019-2020

1. INTRODUCCIÓN

El mercado lácteo peruano se caracteriza por una alta concentración de la industria, un fuerte consumo de leche evaporada y un crecimiento del consumo local, como resultado de las mejores condiciones económicas de los últimos años. Dentro de esta expansión, el queso y el yogur son dos segmentos en crecimiento. De acuerdo al Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI, la producción nacional creció en un 2.09% en el mes de febrero del presente 2019, siendo favorable la producción del subsector pecuario, dentro del que destaca la producción de leche fresca, la que alcanza 3.2% de crecimiento al primer trimestre del año, encontrándose Cajamarca con el 3.09% y Puno 5.63%¹.

Se estima que el 64.9% de los hogares peruanos consume quesos frescos artesanales², siendo el 86% de procedencia local, los cuales se consumen en los desayunos y en preparación de comidas. La fuente principal de esta leche (insumo para preparar el queso fresco artesanal) proviene de las vacas de ordeño, quienes representan al 10% del total de cabezas de ganado vacuno en el país. Estas se encuentran en las regiones de Cajamarca, Arequipa, Puno, Ayacucho y San Martín, que en su conjunto concentran cerca del 70% de la producción total, cuyo principal destino son las plantas procesadoras, programas sociales, venta a queseros y porongueros, venta directa al público, autoconsumo y teneraje.

La cadena productiva de los quesos frescos, desde la producción de la leche hasta su consumo, conlleva el riesgo de ser contaminada con residuos de medicamento de uso veterinario y microorganismos patógenos para el hombre. En primer lugar, el ganado lechero, comúnmente se ve afectado por distintas patologías, principalmente la mastitis (75%) del total de casos, y otras enfermedades bacterianas, parasitarias y fúngicas. En general, debido al pobre manejo sanitario, lo que conduce al uso masivo de antimicrobianos. En segundo lugar, los peligros se dan a través de la contaminación cruzada de la leche y en donde no se ha realizado la limpieza y desinfección de los porongos, las cámaras frigoríficas de transporte, los equipos, utensilios y empaques empleados en las plantas de elaboración del queso fresco, los centros de acopio de la leche, centros de distribución del queso y en los centros de expendio, condicionan la presencia de peligros asociados a la cadena productiva de los quesos frescos.

El uso irracional de los medicamentos veterinarios, sin la debida prescripción médica origina uno de los principales problemas que están relacionados con la Resistencia Antimicrobiana – RAM, esto se relaciona con las malas prácticas sanitarias de los ganaderos en el periodo de su retiro, lo que ha conllevado a la presencia de estos y otros antimicrobianos en el producto final, es decir en la leche cruda.

De acuerdo a la normativa nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA del Ministerio de Agricultura-MINAGRI, se ha prohibido el uso de los antimicrobianos: **furazolidona, metronidazol, nitrofurazona, olanquindox, dimetridazol**³, ya que han demostrado ser carcinogénicos y mutagénicos. Así mismo, en el contexto nacional e



P. MONTES

¹ Informe Técnico Producción Nacional – INEI – Abril 2019, al 11 06 2019 disponible en <https://www1.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/04-informe-tecnico-n-04-produccion-nacional-feb2019.pdf> al

² http://infolactea.com/wp-content/uploads/2016/06/8_Estudio_mercado_lacteos_-res.pdf

³ www.senasa.gob.pe/senasa/wp.../12/SUSTANCIAS-PROHIBIDAS.pdf



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

internacional, se encuentran una serie de estudios, sobre la resistencia actual de diversos tipos de antibióticos, así como evidencias científicas que demuestran los peligros y riesgos a la salud pública.

Con la finalidad de disminuir el riesgo sanitario que implica la resistencia a los antimicrobianos en el país, como parte de las acciones de respuesta ante esta problemática, el Ministerio de Salud propone el "Plan Multisectorial para enfrentar la Resistencia a los Antimicrobianos en el Perú", el cual se aprueba mediante Decreto Supremo N° 010-2019-SA.

En el mismo sentido, en el año 2016, el Área Técnica de Normas Sanitarias de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, desarrolló el "Plan para la Identificación y Prevención de Peligros Microbiológicos y de Residuos de Medicamentos Veterinarios Asociados al Consumo de Quesos Frescos Artesanales" a fin de identificar los peligros y riesgos relacionados a los residuos de medicamentos de uso veterinario y microbiológicos presentes en los quesos frescos, los cuales se llevaron a cabo en las regiones de Cajamarca y San Martín.

Defínase a los **quesos frescos** como productos lácteos en los que la elaboración consiste únicamente en cuajar y deshidratar la leche por lo general sin tratamiento térmico previo. A estos quesos no se les aplican técnicas de conservación adicional, por lo no tienen mucho tiempo de vida útil, es necesario conservarlos en lugares refrigerados.

El Ministerio de Salud a través de la DIGESA, tiene la competencia en temas de inocuidad de los alimentos industrializados a excepción de los pesqueros y acuícolas, así lo establece el Decreto Legislativo N°1062 "Ley de Inocuidad de los Alimentos", precisando que, 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 Puntos Críticos de Control- APPCC (HACCP, por sus siglas en inglés). Contar con la implementación de este sistema obedece al tipo de alimentos que se fabrica, es decir, si es un alimento de bajo riesgo (chocolates, mermeladas, galletas, entre otros) el establecimiento debe implementar sus Principios Generales de Higiene – PGH, y si es un alimento de alto riesgo (lácteos, cárnicos, entre otros) estos deben implementar el sistema HACCP.

De acuerdo a la Resolución Ministerial N°624-2015/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece la lista de alimentos de alto riesgo, incluye a la cadena productiva del queso, ya que cumple con los cuatro criterios para ser considerados como tal:

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 asociado a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos.*
- 3) *Consumidores vulnerables.*
- 4) *Frecuencia de alertas sanitarias y brotes de ETA.*





En ese sentido, los establecimientos que elaboran quesos deben implementar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – APPCC, en el caso de la micro y pequeña empresa, contarán con la asistencia técnica de la DIGESA a través de las instituciones que promueven la competitividad como el Programa Sierra y Selva Exportadora del Ministerio de Agricultura, Ministerio de la Producción-PRODUCE, lo cual debe generar un reconocimiento (Incentivo).

Es preciso señalar que en el marco de la Ley N° 28015, Ley de promoción y formalización de la micro y pequeña empresa (MYPE), donde se establece que estas tienen como objeto desarrollar actividades de extracción, transformación, producción, comercialización de bienes o prestación de servicios. Asimismo, esta Ley dispone que el Estado promueve un entorno favorable para la creación, formalización, desarrollo y competitividad de las MYPE y el apoyo a los nuevos emprendimientos, a través de los Gobiernos Nacional, Regionales y Locales.

De otro lado, es necesario iniciar intervenciones que fortalezcan la cadena productiva de queso, principalmente a las MYPE que fabrican este producto en las regiones como Cajamarca, Puno, Ayacucho y San Martín, con la finalidad de garantizar su inocuidad por ser de alto consumo.

A la fecha se cuenta con 1,197 Registros Sanitarios vigentes en el país para diversos tipos de quesos de fabricación nacional, entre ellos, mozzarella, duros, blandos, con especias, también, quesos frescos de vacuno y cabra, entre otros, otorgado a un aproximado de 500 empresas.

En las cuatro (04) regiones antes mencionadas, se tiene la siguiente información respecto al número de registros sanitarios vigentes:

| Región | Total Quesos | | Quesos Frescos/Semimaduros | |
|--------------|--------------|--------------|----------------------------|--------------|
| | Nro. RS | Nro Empresas | Nro. RS | Nro Empresas |
| AYACUCHO | 62 | 29 | 31 | 27 |
| CAJAMARCA | 199 | 67 | 52 | 35 |
| SAN MARTIN | 30 | 16 | 11 | 10 |
| PUNO | 121 | 57 | 11 | 11 |
| Total | 412 | 169 | 105 | 83 |

Fuente: Web DIGESA (entiéndase como el universo para este Plan es de 83 empresas)



P. MONTES

2. OBJETIVO GENERAL:

Fortalecer las capacidades de los distintos actores involucrados en toda la cadena productiva del queso fresco y semimadurado, en las regiones de Cajamarca, Puno, Ayacucho y San Martín, con miras a la Validación Técnica Oficial del HACCP.

3. OBJETIVO ESPECIFICO:

3.1 Sensibilizar a la micro y pequeña empresa que elabora quesos frescos y semimadurados la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), en el proceso de fabricación de sus productos.

3.2 Brindar apoyo técnico para la elaboración de los planes HACCP (Manuales), su validación técnica y su aplicación en el proceso de fabricación de sus productos.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

3.3 Lograr que el 20 % de las fabricas seleccionadas obtengan su Validación Técnica Oficial del HACCP - VTO - HACCP.

4. AMBITO DE APLICACIÓN.

El presente plan tendrá una duración de 18 meses y se aplicará en las regiones de Cajamarca, Puno, Ayacucho y San Martín con producción lechera y micro y pequeñas empresas que elaboran quesos frescos y semimadurados.

5. CRITERIOS DE SELECCIÓN

5.1. De las Regiones

Regiones seleccionadas con producción lechera y cuentan con micro y pequeñas empresas quesera

- Cajamarca
- Puno
- Ayacucho
- San Martín

5.2. De las Empresas

20% de las micro y pequeña empresa de cada región seleccionada, que elaboran queso fresco y semi madurado y que cuenten con registro sanitario vigente.

6. DESARROLLO DEL PLAN:

6.1 ESTRATEGIAS:

6.1.1. Coordinaciones extra sectoriales con actores involucrados: Sierra y Selva Exportadora, Agro Rural, SENASA, Dirección General de Ganadería del MINAGRI, Universidad, Gobiernos Regionales y Locales, micro y pequeñas empresas.

6.1.2. Coordinaciones intra sectoriales: Instituto Nacional de Salud-INS, Laboratorio Ambiental de DIGESA, Dirección Regional de Salud -DIRESAS/Dirección de Salud Ambiental-DESA.

6.2 METAS A ALCANZAR

6.2.1. A diciembre del 2019, el 10% de las plantas productoras de queso fresco y semi-madurados de las regiones seleccionadas, solicitan la validación Técnica Oficial del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC (HACCP por sus siglas en inglés) ante la DIGESA.

6.2.2. A junio del 2020, el 10% de las plantas productoras de queso fresco y semi-madurados de las regiones seleccionadas cuentan con la Certificación de validación Técnica Oficial del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC (HACCP por sus siglas en inglés).

6.2.3. A junio del 2020 el 10% de las plantas productoras de queso fresco y semi-madurados de las regiones seleccionadas, solicitan la validación Técnica Oficial del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC (HACCP por sus siglas en inglés) ante la DIGESA.



P. MONTES



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

6.2.4. A diciembre del 2020, el 20% de las plantas productoras de queso fresco y semimadurados de las regiones seleccionadas cuentan con la Certificación de validación Técnica Oficial del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC (HACCP por sus siglas en inglés).

6.3 ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

6.3.1 Para Objetivo Especifico 3.1 Sensibilizar a la micro y pequeña empresa que elabora quesos fresos y semimadurados la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), en el proceso de fabricación de sus productos:

- a) Reunión Técnica con Sierra y Selva Exportadora, SENASA, Dirección General de Ganadería del MINAGRI, y otros actores involucrados.
- b) Coordinación con DIRESA para la implementación del Plan.
- c) Presentación del Plan de trabajo, a todas las DIRESA y micro y pequeñas empresas seleccionadas.
- d) Visitas de coordinación a las micro y pequeñas empresas seleccionadas, a fin de determinar los factores de riesgo que favorecen la presencia de peligros biológicos, físicos y químicos en la cadena productiva del queso fresco y semi madurado.
- e) Convocar a reunión a los propietarios de las micro y pequeñas empresas a fin de asumir compromisos, para la obtención de la validación técnica oficial del HACCP.

6.3.2 Para Objetivo Especifico 3.2 Brindar apoyo técnico para la elaboración de los planes HACCP (Manuales), su validación técnica y su aplicación en el proceso de fabricación de sus productos:

- a) Desarrollo de capacitaciones con los diferentes actores de la cadena productiva de quesos frescos/semi madurados: ganaderos, acopiadores, fabricantes, distribuidores y comercializadores, en base a los manuales elaborados por la OPS.
- b) Brindar asistencia técnica para la elaboración de sus manuales de pre requisitos, Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- c) Validación y aplicación de los manuales elaborados en las empresas correspondientes.

6.3.3 Para Objetivo Especifico 3.3 Lograr que el 20 % de las fabricas seleccionadas obtengan su Validación Técnica Oficial del HACCP – VTO - HACCP:

- a) Conformar equipos evaluadores, los cuales estarán integrados por personal del SENASA, Dirección General de Ganadería (Sierra y Selva Exportadora y Agro Rural), DIGESA y un representante del Ministerio de la Producción. Estos equipos pueden ser del nivel nacional o regional.
- b) Realizar visitas de evaluación, a las micro y pequeñas empresas certificadas que participan en el proyecto. En esta visita se verificará condiciones



R. MONTES



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

sanitarias, si cuentan con manuales de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), lista de proveedores.

- c) Otorgar un reconocimiento a los participantes que han obtenido VTO - HACCP.

6.4 PRESUPUESTO

Los gastos que demande el presente Plan para el desplazamiento para las coordinaciones y capacitaciones de los profesionales de la DIGESA hacia las regiones seleccionadas están considerados en el Plan Operativo Institucional 2019 – 2020.

6.5 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

| Objetivo / Actividades | | jul a set 2019 | oct - dic 2019 | ene - mar 2020 | abr - jun 2020 | jul - dic 2020 |
|---|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 3.1 Sensibilizar a la micro y pequeña empresa que elabora quesos frescos y semimadurados la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), en el proceso de fabricación de sus productos | | | | | | |
| a) | Reunión Técnica con Sierra y Selva Exportadora, SENASA, Dirección General de Ganadería del MINAGRI, y otros actores involucrados. | X | | | | |
| b) | Coordinación con DIRESA para la implementación del Plan. | X | X | | | |
| c) | Presentación del Plan de trabajo, a todas las DIRESA y micro y pequeñas empresas seleccionadas. | X | X | | | |
| d) | Visitas de coordinación a las micro y pequeñas empresas seleccionadas, a fin de determinar los factores de riesgo que favorecen la presencia de peligros biológicos, físicos y químicos en la cadena productiva del queso fresco y semi madurado. | X | X | | | |
| e) | Convocar a reunión a los propietarios de las micro y pequeñas empresas a fin de asumir compromisos, para la obtención de la validación técnica oficial del HACCP | X | X | | | |
| 3.2 Brindar apoyo técnico para la elaboración de los planes HACCP (Manuales), su validación técnica y su aplicación en el proceso de fabricación de sus productos. | | | | | | |
| a) | Desarrollo de capacitaciones con los diferentes actores de la cadena productiva de quesos frescos/semi madurados: ganaderos, acopiadores, fabricantes, distribuidores y comercializadores, en base a los Manuales elaborados por la OPS. | | X | X | | |
| b) | Brindar asistencia técnica para la elaboración de sus manuales de pre requisitos, Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). | | X | X | | |
| c) | Validación y aplicación de los manuales elaborados en las empresas correspondientes. | | X | X | | |
| 3.3 Lograr que el 20 % de las fabricas seleccionadas obtengan su Validación Técnica Oficial del HACCP – VTO - HACCP | | | | | | |
| a) | Conformar equipos evaluadores, los cuales estarán integrados por personal del SENASA, Dirección General de Ganadería (Sierra y Selva Exportadora y agro Rural), DIGESA y un representante del Ministerio de la Producción. Estos equipos pueden ser del nivel nacional o regional | | | X | | |
| b) | Realizar visitas de evaluación, a las micro y pequeñas empresas certificadas que participan en el proyecto. En esta visita se verificará condiciones sanitarias, si cuentan con manuales de Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), lista de proveedores. | | | | X | X |
| c) | Otorgar un reconocimiento a los participantes que han obtenido VTO – HACCP. | | | | | X |



P. MONTES



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

7. RESPONSABLES

7.1 DE LA CONDUCCIÓN. -

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, a través del Área Técnica de Políticas, Normas Sanitarias y Asuntos Internacionales, conducen la ejecución del presente Plan.

7.2 DE LA IMPLEMENTACIÓN. -

El presente plan será implementado a través de las Direcciones Regionales implementan en coordinación con la DIGESA.



P. MONTES

Carmen E. Puémape Vallejo

CMVP N° 3065

Q.F. Carmen T. Ponce Fernández

CQFP 02742