

Santiago De Surco, 11 de Octubre del 2019

## RESOLUCION DIRECCION EJECUTIVA N° D000294-2019-MIDIS/PNAEQW-DE



# Resolución de Dirección Ejecutiva

### VISTOS:

El Memorando N° D001169-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP de la Unidad de Organización de las Prestaciones; el Memorando N° D002855-2019-MIDIS/PNAEQW-UUPM y el Informe Técnico N° D000079-2019-MIDIS/PNAEQW-UUPM de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización; el Informe N° D000508-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica; y,

### CONSIDERANDO:

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y normas modificatorias, se crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Programa Social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable para los escolares de las instituciones educativas públicas bajo su cobertura;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba la *"Directiva para la Formulación, Modificación y Aprobación de Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma"*, la cual establece disposiciones para la formulación, revisión, y aprobación de los documentos normativos que requieren los procesos que llevan a cabo los Órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma;

Que, el literal n) del artículo 29 del Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, aprobado por Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, señala como una de las funciones de la Unidad de Organización de las Prestaciones: *"Proponer documentos normativos elaborados y/o actualizados por sus coordinaciones, orientado a los procesos a su cargo"*;

Que, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000235-2019-MIDIS/PNAEQW-DE, se aprueba el Manual del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Atención del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma - Versión N° 03, que tendrá vigencia para el Proceso de Compras 2020;

Que, el numeral 18 del citado Manual, establece que: *"Las unidades de la sede central revisan, y de ser el caso, actualizan los documentos técnicos y normativos (...) en el marco de sus funciones y competencias, de acuerdo al cronograma aprobado por la Dirección Ejecutiva"*;

Firma Digital  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por  
VILLAGÓMEZ IZAGUIRRE Marisa  
Remee FAU 20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 11.10.2019 18:04:23 -05:00

Firma Digital  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por MORI  
ISUISA Willians FAU 20550154065  
hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 11.10.2019 17:53:47 -05:00

Firma Digital  
PROGRAMA NACIONAL  
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
QALI WARMA

Firmado digitalmente por RAMIREZ  
GARRO Jose Aurelio FAU  
20550154065 hard  
Motivo: Doy V° B°  
Fecha: 11.10.2019 17:50:23 -05:00

Que, en atención a lo antes señalado, la Unidad de Organización de las Prestaciones mediante Memorando N° D001169-2019-MIDIS/PNAEQW-UOP, remite el proyecto de “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión N° 05;

Que, mediante Informe Técnico N° D000079-2019-MIDIS/PNAEQW-UPPM la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, señala que la propuesta de modificación de los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión N° 05, presenta mejoras respecto a su versión anterior y cumple con los requisitos y formalidades establecidos en la “Directiva para la formulación, modificación y aprobación de documentos normativos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”; además, es congruente tanto con el MOP vigente como con el POI y no colisiona ni se superpone a otra norma técnica sobre la materia;

Que, la Unidad de Asesoría Jurídica mediante Informe N° D000508-2019-MIDIS/PNAEQW-UAJ, opina que el proyecto de “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión N° 05, presentado por la Unidad de Organización de las Prestaciones y revisado por la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, cumple con las condiciones señaladas en la Directiva para la Formulación, Revisión y Aprobación de los Documentos Normativos en el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, por lo que considera viable su aprobación;

Con el visado de la Unidad de Organización de las Prestaciones, la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización y de la Unidad de Asesoría Jurídica;

En uso de las atribuciones establecidas en el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, la Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS, y la Resolución Ministerial N° 081-2019-MIDIS;

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1. APROBAR** los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión N° 05, que forma parte integrante de la presente resolución, el mismo que tendrá vigencia a partir del Proceso de Compras 2020.

**Artículo 2. DISPONER** que la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 492-2018-MIDIS-PNAEQW, que aprueba los “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión N° 04, se mantendrá vigente hasta la finalización de la prestación del servicio alimentario 2019.

**Artículo 3. DISPONER** que la Unidad de Comunicación e Imagen efectúe la publicación de la presente Resolución y el “Lineamientos para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma”, código de documento LIN-002-PNAEQW-UOP, Versión N° 05, en el Portal Institucional del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ([www.qaliwarma.gob.pe](http://www.qaliwarma.gob.pe)) y su respectiva difusión.

Regístrese y comuníquese.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

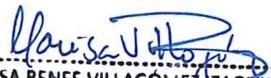
Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA

**LINEAMIENTOS**

| Código de documento Normativo | Versión N° | Total de Páginas | Resolución de aprobación  | Fecha de aprobación |
|-------------------------------|------------|------------------|---|---------------------|
| LIN-002-PNAEQW-UOP            | 05         | 15               | Resolución de Dirección Ejecutiva N° D000 <b>294</b> -2019-MIDIS-PNAEQW | <b>11 OCT. 2019</b> |

**LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA**

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>ELABORADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos<br/>Jefa o Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones<br/>Firma</p> <p></p> <p>MARIISA RENEE VILLAGÓMEZ ZAGUIRRE<br/>Jefa de la Unidad de Organización de las Prestaciones<br/>Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma<br/>Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social</p> | <p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos<br/>Jefa o Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización<br/>Firma</p> <p></p> <p>WILIANIS MORI ISUISA<br/>Jefe de la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización<br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA<br/>MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> | <p>REVISADO POR:</p> <p>Nombres y Apellidos<br/>Jefa o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica<br/>Firma</p> <p></p> <p>JOSE AURELIO RAMÍREZ GARRO<br/>Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica<br/>PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA<br/>MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL</p> |
|--|--|--|

INDICE

I.OBJETIVO.....3

II.ALCANCE.....3

III.BASE NORMATIVA.....3

IV.DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....4

V. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS.....4

VI. ABREVIATURAS Y SIGLAS.....6

VII.ORIENTACIONES GENERALES.....6

7.1 AUTORIDADES COMPETENTES EN EL MARCO REGULATORIO DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA .....6

VIII. ACCIONES PRIORITARIAS.....7

8.1 ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS.....7

8.1.1 El formato de las ESP de los alimentos cuenta con el siguiente encabezado:

8.1.1.1 VERSIÓN.....7

8.1.1.2 CÓDIGO.....8

8.1.2 El formato de las ESP de los alimentos cuenta con la siguiente estructura:

8.1.2.1 CARACTERISTICAS GENERALES.....8

8.1.2.2 CARACTERISTICAS TÉCNICAS.....8

8.1.2.3 PRESENTACIÓN.....10

8.1.2.4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS.....11

8.1.2.5 ANEXOS.....11

8.2 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESP DE ALIMENTOS.....11

IX. ANEXO

9.1 CONTROL DE CAMBIOS.....13

9.2 ESQUEMA DE LA ESP DE LOS ALIMENTOS.....14



---

**LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA**

**I. OBJETIVO**

Establecer las consideraciones generales y específicas para la elaboración y actualización de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos, a efectos de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.

**II. ALCANCE**

El presente lineamiento es de cumplimiento obligatorio para los órganos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma que participan en la elaboración y/o actualización, revisión y aprobación de las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.

**III. BASE NORMATIVA**

- 3.1 Constitución Política del Perú, 1993.
- 3.2 Ley N° 26842, Ley General de Salud
- 3.3 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 3.4 Ley N°30884, Ley que regula el plástico de un solo uso y los recipientes o envases descartables
- 3.5 Decreto Legislativo N°1059, que aprueba la Ley General de Sanidad Agraria.
- 3.6 Decreto Legislativo N°1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.7 Decreto Supremo N°007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- 3.8 Decreto Supremo N°040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas y sus modificatorias
- 3.9 Decreto Supremo N°034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 3.10 Decreto Supremo N°004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- 3.11 Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS y sus modificatorias, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 3.12 Decreto Supremo N°007-2015-SA, que aprueba el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesadas, referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturadas.
- 3.13 Decreto Supremo N°033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- 3.14 Decreto Supremo N°007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos.
- 3.15 Decreto Supremo N°017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.
- 3.16 Decreto Supremo N°012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- 3.17 Decreto Supremo N°015-2019-SA, que modifica el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niña y adolescente, y el Manual de Advertencias Publicitarias.
- 3.18 Resolución Ministerial N°449-2006/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- 3.19 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 y sus modificatorias.



- 3.20 Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en Contacto con Alimentos y Bebidas
- 3.21 Resolución Ministerial N°495-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano.
- 3.22 Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- 3.23 Resolución Ministerial N°1020-2010/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería y sus modificatorias.
- 3.24 Resolución Ministerial N°624-2015/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria que Establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).
- 3.25 Resolución Ministerial N°066-2015/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano".
- 3.26 Resolución Ministerial N°745-2018/MINSA, que aprueba tres (3) Fichas de Homologación de: "Arroz fortificado grado extra", "Arroz fortificado grado superior" y Arroz fortificado grado corriente".
- 3.27 Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE, que aprueba Manual "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación".
- 3.28 Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, que aprueba las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- 3.29 Resolución Directoral N°0043-2017/DIGESA/SA, que aprueba los "Criterios técnicos aplicables para fijar la denominación de los alimentos como leche, productos lácteos y otros productos que contiene leche o productos lácteos sujetos a Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano".

#### IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 4.1 Normas, directrices y códigos de prácticas del Codex Alimentarius.
- 4.2 Normas de la U.S. Food and Drug Administration –FDA.
- 4.3 Normas sanitarias que rige la Unión Europea
- 4.4 Normas y/o lineamientos que emite Flavor and Extractive Manufacturing Association (FEMA).
- 4.5 Normas Técnicas Peruanas – NTP.

#### V. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

- 5.1 **Alimento apto**<sup>1</sup>.- Alimento que cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.
- 5.2 **Alimentos para regímenes especiales**<sup>2</sup>.- Alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares. La composición de esos alimentos es fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza análoga. Están incluidos de uso infantil, destinados a Programas Sociales de Alimentación.
- 5.3 **Alimentos de alto riesgo**<sup>3</sup>.- 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 cuatro (4) criterios generales o básicos:
  - a) Composición y naturaleza del alimento en relación a la contaminación de origen.

<sup>1</sup> Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos-Anexo.

<sup>2</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

<sup>3</sup> Definición extraída de la Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 118-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece la Lista de Alimentos de Alto Riesgo", Lista de Alimentos de Alto Riesgo (AAR).



- b) Factores de riesgo asociados a la conservación y a la forma de procesamiento de los alimentos.
- c) Consumidores vulnerables
- d) Frecuencia de alertas sanitarias y brote de ETA.

Lista de referencia (no limitante):

- Alimentos de origen animal sin tratamiento térmico que requieren cadena de frío (refrigeración/congelación)
- Alimentos de origen animal con algún tratamiento tecnológico (excepto producto grasoso como mantequilla y crema de leche) que requieren cadena de frío.
- Alimentos envasados de baja acidez y acidificados
- Alimentos para lactantes y niños pequeños
- Alimentos para regímenes especiales de reconstitución instantánea
- Alimentos destinados a beneficiarios de programas sociales de alimentación.

**5.4 Calidad sanitaria<sup>4</sup>.**- Es el conjunto de requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado apto para el consumo humano.

**5.5 Codex Alimentarius<sup>5</sup> o Código Alimentario.**- Es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias; fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

**5.6 Embalaje<sup>6</sup>.**- Cualquier cubierta o estructura destinada a contener una o más unidades de productos envasados.

**5.7 Envase<sup>7</sup>.**- Cualquier recipiente o envoltura que contiene y está en contacto con alimentos y bebidas de consumo humano o sus materias primas.

**5.8 Inocuidad<sup>8</sup>.**- Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se fabriquen, preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

**5.9 Materia prima<sup>9</sup>.**- Todo insumo empleado en la fabricación de alimentos y bebidas, excluyendo aditivos alimentarios

**5.10 Peligro<sup>10</sup>.**- Agente biológico, químico, físico, presente en un alimento, o condición de dicho alimento, que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.

<sup>4</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

<sup>5</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>

<sup>6</sup> Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

<sup>7</sup> Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

<sup>8</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

<sup>9</sup> Decreto Supremo 007-98-SA, que aprueba el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Bebidas, Anexo: De las definiciones.

<sup>10</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.



5.11 **Riesgo**<sup>11</sup>.- Función de probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro o peligros en los alimentos.

## VI. ABREVIATURAS Y SIGLAS

- 6.1 **CCA**: Coordinación del Componente Alimentario.
- 6.2 **DIGESA**: Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria
- 6.3 **DE**: Dirección Ejecutiva.
- 6.4 **EA**: Especialista Alimentario.
- 6.5 **ESP**: Especificación(es) Técnica(s).
- 6.6 **HACCP**: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- 6.7 **INACAL**: Instituto Nacional de Calidad.
- 6.8 **JUT**: Jefa o Jefe de la Unidad Territorial
- 6.9 **PNAEQW**: Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.
- 6.10 **SENASA**: Servicio Nacional de Sanidad Agraria.
- 6.11 **SANIPES**: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
- 6.12 **UT**: Unidad Territorial.
- 6.13 **UOP**: Unidad de Organización de las Prestaciones.

## VII. ORIENTACIONES GENERALES

Para la elaboración y actualización de las ESP de los alimentos, se tiene en cuenta el marco normativo vigente nacional, así como las normas de referencia nacional e internacional oficiales.

### 7.1 AUTORIDADES COMPETENTES EN EL MARCO REGULATORIO DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

#### 7.1.1 Alimentos elaborados industrialmente

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA (o la que haga sus veces), es la autoridad de nivel nacional que 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<sup>12</sup>.

Por lo que, corresponde a la DIGESA emitir opinión técnica y realizar la supervigilancia de los alimentos elaborados industrialmente.

#### 7.1.2 Alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA(o la que haga sus veces), es la autoridad nacional en sanidad agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario, destinados al consumo humano, de producción nacional o extranjera<sup>13</sup>.

Por lo que corresponde al SENASA emitir opinión técnica y realizar la vigilancia sanitaria de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario.

<sup>11</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Definiciones operativas.

<sup>12</sup> Artículo 14° del Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.

<sup>13</sup> Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos - Artículo 16°.



### 7.1.3 Alimentos pesqueros y acuícolas

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES (o la que haga sus veces), es la autoridad de sanidad pesquera de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano<sup>14</sup>.

Por lo que corresponde al SANIPES emitir opinión técnica y realizar la vigilancia sanitaria de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano.

### 7.1.4 Calidad nutricional de los alimentos

El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación Nutricional – CENAN del Instituto Nacional de Salud (o la que haga sus veces), es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requieren en el campo nutricional; así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamientos alimentarios nutricionales relacionados a la salud<sup>15</sup>.

Realiza el control de calidad nutricional de alimentos y recomienda la combinación óptima de productos de origen regional o local para la preparación de raciones. En materia de su competencia, realiza la supervisión de las plantas que elaboran alimentos y verifica el cumplimiento de los valores nutricionales mínimos que deben cumplir los alimentos destinados a los diferentes programas de alimentación social.

Por lo que le corresponde al CENAN, emitir opinión técnica en el marco de sus competencias.

### 7.1.5 Acreditación

El Instituto Nacional de Calidad – INACAL, otorga acreditación al Organismo de Evaluación de la Conformidad (Organismo de Inspección, laboratorio de ensayo, entre otros), luego de someterse a una auditoría para demostrar que cumple con las normas y directrices internacionalmente reconocidas<sup>16</sup>. Por ello contar con la acreditación permite disponer de productos con certificados de garantía de calidad e inocuidad.

El PNAEQW establece requisitos de certificación obligatoria relativa a los informes o certificados emitidos por los Organismos de Inspección y Laboratorios de Ensayo, relacionados a las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas.

Por lo que, corresponde a INACAL, emitir opinión técnica en el marco de sus competencias.

## VIII. ACCIONES PRIORITARIAS

### 8.1 ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

<sup>14</sup> Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos - Artículo 18.

<sup>15</sup> Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobado por R.M. 451-2006/MINSA.

<sup>16</sup> <https://www.inacal.gob.pe/acreditacion/categoria/presentacion>



8.1.1 El formato de las ESP de los alimentos cuenta con el siguiente encabezado:

#### 8.1.1.1 VERSIÓN

La versión indica el número de veces que se actualiza una ESP de alimentos. Su abreviatura es VON; siendo N el número de la actualización.

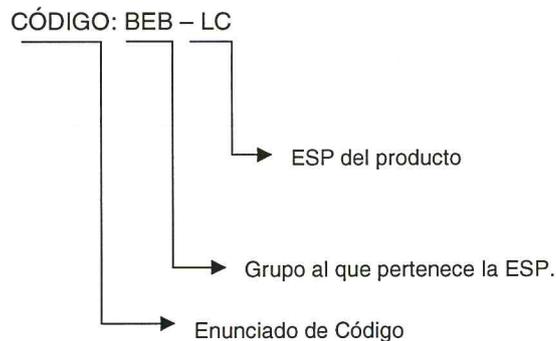
#### 8.1.1.2 CÓDIGO

Es la identificación de la ESP de un producto o un grupo de productos, se basa en metodología propia del PNAEQW.

Esta codificación utilizada está fundamentada en un arreglo jerárquico clasificado por Grupo al que pertenece la ESP:

- tres letras del grupo de alimento y,
- dos letras que identifican la ESP del producto.

Ejemplo: Para establecer el código de la ESP del producto LECHE CON CEREALES, que pertenece al grupo de alimento BEBIBLE, el código es: BEB-LC



En caso la ESP cuente con Anexos para cada alimento específico, además de lo indicado, se considerará dos cifras de números correlativos (BEB-LC-01).

8.1.2 El formato de las ESP de los alimentos cuenta con la siguiente estructura:

#### 8.1.2.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES

Cada Especificación Técnica define las características propias del producto o grupo de productos siguientes:

- **Denominación Técnica:** es el nombre que refleja la verdadera naturaleza del producto o grupo de productos.
- **Tipo de Alimento:** "perecible" o "no perecible".
- **Grupo de Alimentos:** alimentos que comparten similares características nutricionales y otras características propias de la planificación del servicio alimentario.
- **Descripción General:** composición y estructura físico-química como materias primas, ingredientes, aditivos, tipo de tratamiento de conservación u otros.



### 8.1.2.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cada ESP de los alimentos debe definir las características de identidad propia del producto o grupo de productos. Para el caso de las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas debe cumplirse en estricto la definición de calidad sanitaria<sup>17</sup>:

- **Requisitos organolépticos:** Referido a las propiedades sensoriales: color, olor, sabor, aspecto, textura, contenido, forma, contenido del líquido de gobierno, u otros, de acuerdo a la naturaleza del alimento; los que estarán basados en lo establecido por la normativa sanitaria nacional vigente, Codex Alimentarius, Normas FDA, Normas Técnicas Peruanas, y/o requerimientos específicos del PNAEQW, aplicables al alimento.
- **Requisitos físico-químicos:** Análisis proximal del alimento u otras propiedades físico-químicas que sean medibles e importantes respecto a los parámetros de calidad sanitaria del alimento, de acuerdo a la normatividad vigente. Incluye la información nutricional dependiendo de la naturaleza del alimento y, en cumplimiento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes; Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos-CODEX STAN 193-1995; Decreto Supremo N° 033-2016-SA, Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente; así como las Normas Técnicas Peruanas.
- **Requisitos Microbiológicos:** Se debe tener en cuenta que el Criterio Microbiológico exige que: *“Los alimentos y bebidas deben cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos correspondientes a su grupo o sub grupo para ser considerados aptos para el consumo humano”*<sup>18</sup>, establecidos en la Norma Sanitaria vigente dispuesta por la autoridad sanitaria competente; así como otros criterios microbiológicos que el PNAEQW establezca, en función del riesgo que necesite ser evaluado.

Para los alimentos elaborados industrialmente aplican las siguientes normas sanitarias:

- Decreto Supremo N° 007-2017-MINAGRI, que aprueba el Reglamento de la leche y productos lácteos.
- 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 y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”.
- Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria para la Fabricación, elaboración y expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería y sus modificatorias.

<sup>17</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Definiciones operativas.

<sup>18</sup> Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano” - Numeral 6.2 - Criterios microbiológicos.



Para los Alimentos de origen hidrobiológico y acuícolas, aplican las siguientes normas sanitarias:

- Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesquera y Acuícolas.
- Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación".

Para los Alimentos de producción y procesamiento primario, aplica la siguiente norma sanitaria:

- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica Sanitaria N° 071-MINSA/DIGESA, "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 8.1.2.3 PRESENTACIÓN

- **Capacidad:** Se declara el contenido neto en unidades del sistema métrico ("Systeme International"), en volumen para los alimentos líquidos; en peso para los alimentos sólidos; en peso o volumen para los alimentos semisólidos o viscosos. Se debe considerar los tipos de presentaciones en gramos, kilogramos, mililitros o litros.
- **Envase primario:** Se describe el material utilizado, que va a estar en contacto directo con el alimento.
- **Envase secundario:** Se considera el tipo de material utilizado como envase secundario, que protejan al producto y permita la correcta manipulación, estiba y transporte del mismo.
- **Embalaje:** Material de primer uso que facilita la agrupación, estiba y transporte de los productos, de ser el caso.
- **Tiempo de vida útil:** Establecida por el fabricante y/o procesador de corresponder ante la autoridad sanitaria competente.
- **Rotulado:** El rotulado, de acuerdo al tipo de alimento, debe ajustarse a lo establecido en las siguientes normas:
  - Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias, (artículo 117° para productos industrializados).
  - Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas (productos pesqueros);
  - CODEX STAN -1- 1985 "Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Pre envasados" *del Codex Alimentarius*.

Asimismo, respecto de los requisitos nutricionales, el rotulado debe considerar el detalle de dichos requisitos, dentro de los parámetros establecidos en la Ley N° 30021, Ley de la Promoción de Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.



Para el caso de productos importados solo se permite etiqueta adicional para especificar el nombre o razón social, dirección de la empresa importadora y el código del registro sanitario, la misma que no debe reemplazar ni ocultar ninguna información obligatoria del rotulado original.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara; no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipulación, la información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor.

No se permite en ningún caso, el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado, que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, salvo pronunciamiento expreso de la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.

Además, debe tenerse en cuenta la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente en cada sector.

#### 8.1.2.4 REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Los requisitos de certificación son de cumplimiento obligatorio, por parte de los proveedores que brindan el servicio alimentario del PNAEQW. Se establecen de acuerdo a la exigencia de la normativa sanitaria vigente, en materia de inocuidad de los alimentos según corresponda, por cada sector; con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los productos durante la prestación del servicio alimentario del PNAEQW.

Teniendo en cuenta que la acreditación emitida por el INACAL es el reconocimiento formal de la competencia técnica, que recibe un Organismo de Evaluación de la Conformidad (Organismo de inspección, laboratorio de ensayo, entre otros), cada ESP establece los requisitos de certificación obligatoria para las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas sustentados en los informes o certificados emitidos por los Organismos de Inspección y Laboratorios de Ensayo, en función a las características propias de los alimentos.

#### 8.1.2.5 ANEXOS

Donde se menciona el nombre del alimento que cuentan con la conformidad del PNAEQW, de ser el caso.

## 8.2 ACTUALIZACIÓN DE LAS ESP DE LOS ALIMENTOS

Se realiza en las siguientes etapas:

### 8.2.1 Actos Preparatorios del Proceso de Compra

Es la etapa donde se realiza la propuesta de ESP de los alimentos para el Proceso de Compra.

La UOP revisa las normativas nacionales e internacionales vigentes, los parámetros técnicos de los alimentos, entre otras, con el fin de elaborar la propuesta de las ESP de los alimentos.

Como parte de la elaboración de la propuesta de las ESP de los Alimentos se realiza las siguientes actividades:



- a. La propuesta de las ESP de los alimentos se pre publica en el portal web institucional del PNAEQW, durante un periodo no menor a quince (15) días hábiles; este plazo puede ser ampliado a fin de recoger los aportes del público en general, fabricantes, proveedores, instituciones u otros los cuales deben estar debidamente sustentados.
- b. Se remite la propuesta de las ESP de los alimentos a las autoridades sanitarias (DIGESA, SENASA Y SANIPES), CENAN e INACAL y otras instituciones a fin de emitan sus opiniones técnicas sobre el referido documento.
- c. Al culminar el periodo de pre publicación, se evalúa los aportes del público en general, fabricantes, proveedores, instituciones u otros y de considerarlo pertinente los acoge.
- d. La UOP a la propuesta de ESP de los alimentos que contiene todos los aportes, podrá realizar modificaciones y/o incorporaciones sin realizar pre publicación, de presentarse las siguientes situaciones:
  - Actualización de las normativas.
  - Precisiones acordes a las normativas.
  - Situaciones presentadas en la prestación del servicio alimentario que amerite realizar modificaciones.
  - Incorporación de nuevos alimentos.

La propuesta de ESP de los alimentos forma parte del requerimiento para la contratación de los bienes y/o servicios necesarios para la prestación del servicio alimentario, es elaborado por la UOP en coordinación con las UT y aprobado con Resolución de Dirección Ejecutiva, de acuerdo al numeral 43 del Manual del Proceso de Compras del modelo de cogestión para la prestación del servicio alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

### 8.2.2 Integración de bases del Proceso de Compra

Es la etapa donde se integra las bases del Proceso de Compras, incorporando de ser el caso, las modificaciones que resulten de la absolución de consultas y del acogimiento parcial o total de las observaciones formuladas a las ESP de los alimentos.

De acuerdo al numeral 68 del manual de Compras, el PNAEQW integra las bases del proceso de Compras, incorporando, de ser el caso, las modificaciones que resulten de la absolución de las consultas y del acogimiento parcial o total de las observaciones formuladas, las cuales también serán de aplicación a las convocatorias en curso, pendientes de integración.

Las bases integradas del Proceso de Compras son aprobadas mediante Resolución de Dirección Ejecutiva y publicadas en el portal web del PNAEQW, según el cronograma establecido en las bases del proceso de compras. En caso de no existir consultas u observaciones o estas no sean acogidas, no será necesario la emisión de una Resolución de dirección Ejecutiva.

### 8.2.3 Prestación del servicio alimentario

Es la etapa donde se monitorea, supervisa y brinda asistencia técnica permanente durante toda la prestación del servicio alimentario.

La actualización de las ESP de los Alimentos se produce por cuatro (4) situaciones: i) cuando exista modificación de la normativa sanitaria, ii) ante el ajuste de un parámetro técnico de un producto, iii) ante una propuesta de carácter intersectorial o de cooperación internacional con el debido sustento técnico, cuyo fin se encuentre



enmarcado en los objetivos del PNAEQW, (iv) otros casos que se den en la prestación del servicio alimentario, con evidencia científica o sustento técnico validada por el Programa.

Luego de actualizar las ESP de los alimentos por las referidas situaciones, se realiza:

La Coordinación del Componente Alimentario elabora el informe técnico que sustenta la propuesta de actualización de las ESP de los alimentos y lo remite a la Jefa o Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones.

La Jefa o Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones remite la propuesta de actualización de las ESP de los alimentos a la Unidad de Planeamiento, Presupuesto y Modernización para que emita su opinión, de ser esta favorable la deriva a la Unidad de Asesoría Jurídica, caso contrario devuelve la propuesta a la Unidad de Organización de las Prestaciones para la subsanación.

La Jefa o Jefe de la Unidad de Asesoría Jurídica emite opinión legal favorable a la Dirección Ejecutiva y adjunta al informe el proyecto de Resolución de Dirección Ejecutiva, la propuesta de actualización de las ESP y los antecedentes respectivos, en caso encuentre observaciones devuelve la propuesta a la Unidad de Organización de las Prestaciones para la subsanación.

La ESP de los alimentos actualizada se aprueba mediante la emisión de la Resolución de Dirección Ejecutiva.

## IX. ANEXO

### 9.1 Control de cambios.

#### CONTROL DE CAMBIOS

| Versión N° | Numeral del texto vigente    | Cambio realizado                              | Justificación del cambio  |
|------------|------------------------------|---|---|
| 5          | NOMBRE DEL DOCUMENTO         | Se modificó el nombre del documento           | Alinear la mejor redacción.                                       |
| 5          | INTRODUCCIÓN                 | Se elimina del documento.                     | Alinear al documento normativo D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE.      |
| 5          | JUSTIFICACIÓN                | Se elimina del documento.                     | Alinear al documento normativo D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE.      |
| 5          | I. OBJETIVO                  | Se modificó el texto.                         | Alinear la redacción de acuerdo a la actualización del documento. |
| 5          | II. ALCANCE                  | Se modificó el texto                          | Establecer el límite de aplicación del documento normativo.       |
| 5          | III. BASE NORMATIVA          | Se incorporan normas sanitarias vigentes.     | Actualizar la base legal.   |
| 5          | IV. DOCUMENTOS DE REFERENCIA | Se actualiza los documentos de la referencia. | Alinear la redacción del <i>Codex Alimentarius</i> .              |
| 5          | VI. ABREVIATURAS Y SIGLAS    | Se actualiza las siglas.                      | Alinear la redacción.   |
| 5          | RESPONSABLES                 | Se elimina del documento.                     | Alinear al documento normativo D000289-2019-MIDIS/PNAEQW-DE.      |
| 5          |                              | Se mejora la redacción                        | Alinear la redacción  |



|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | VII.ORIENTACIONES GENERALES<br>7.1AUTORIDADES COMPETENTES EN EL MARCO REGULATORIO DE CALIDAD E INOCUIDAD   |  |   |
| 5 | VIII.ACCIONES PRIORITARIAS<br>8.1 ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS<br>8.1.1 El formato de la ESP de los alimentos cuenta con el siguiente encabezado.<br>8.1.2 El formato de las ESP de los alimentos cuenta con la siguiente estructura. | Se actualiza y mejora la redacción.<br>Se actualiza la codificación de las ESP de alimentos.   | Alinear a lo requerido en las Especificaciones Técnicas de los Alimentos.             |
| 5 | VIII.ACCIONES PRIORITARIAS<br>8.2 Actualización de las ESP de los Alimentos.   | Se modificó texto (cuerpo).<br>Incluyendo tres etapas:<br>Actos Preparatorios del Proceso de Compra, Integración de bases del Proceso de Compra, Prestación del servicio alimentario | Alinear la correcta redacción de las etapas de actualización de las ESP de alimentos. |
| 5 | VIII.ACCIONES PRIORITARIAS<br>8.1.2.5 Anexos   | Se ha incluido anexos  | Alinear a lo requerido en las Especificaciones Técnicas.                              |



9.2 Esquema de la ESP de los alimentos.

|   |                            |   |   |  |
|---|----------------------------|---|---|--|
|  <b>PERÚ</b> |                            | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social | Viceministerio de Prestaciones Sociales | Programa Nacional de Alimentación Escolar QALI WARMA |
| Version: N°   | <b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b> |   | ESP-003-PNAEQW-UOP-FOR-001              |  |
|   | CÓDIGO:                    |   | Pág. 1 de 2                             |  |

|  |                  |                       |          |          |                      |          |
|--|------------------|-----------------------|----------|----------|----------------------|----------|
| <b>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>        |                  |                       |          |          |                      |          |
| 1.1 Denominación técnica                   |                  |                       |          |          |                      |          |
| 1.2 Tipo de alimentos                      |                  |                       |          |          |                      |          |
| 1.3 Grupo de alimentos                     |                  |                       |          |          |                      |          |
| 1.4 Descripción General                    |                  |                       |          |          |                      |          |
| <b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>         |                  |                       |          |          |                      |          |
| <b>2.1 Características Organolépticas</b>  |                  |                       |          |          |                      |          |
| <b>Requisito</b>                           |                  | <b>Especificación</b> |          |          | <b>Referencia</b>    |          |
| Olor                                       |                  |                       |          |          | Requisito del PNAEQW |          |
| Color                                      |                  |                       |          |          |                      |          |
| Sabor                                      |                  |                       |          |          |                      |          |
| Aspecto                                    |                  |                       |          |          |                      |          |
| <b>2.2 Características Físico Químicas</b> |                  |                       |          |          |                      |          |
| <b>Característica</b>                      |                  | <b>Especificación</b> |          |          | <b>Referencia</b>    |          |
|  |                  |                       |          |          | NTP                  |          |
|  |                  |                       |          |          | -                    |          |
|  |                  |                       |          |          | -                    |          |
|  |                  |                       |          |          | -                    |          |
| <b>2.3 Características Microbiológicas</b> |                  |                       |          |          |                      |          |
| <b>Agente microbiano</b>                   | <b>Categoría</b> | <b>Clase</b>          | <b>n</b> | <b>c</b> | <b>Límite por g</b>  |          |
|  |                  |                       |          |          | <b>m</b>             | <b>M</b> |
|  |                  |                       |          |          |                      |          |
|  |                  |                       |          |          |                      |          |
|  |                  |                       |          |          |                      |          |

Fuente: Criterio () de la NTS N° 071-MINSA/DIGESA, aprobada por R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".



| <b>3. PRESENTACIÓN</b>  |      |          |                               |
|---|------|----------|-------------------------------|
| <b>3.1 Presentación y envases</b>   |      |          |                               |
|   |      |          |                               |
| Envase  | Tipo | Material | Capacidad                     |
| Envase primario   |      |          | Kg o L                        |
| Envase secundario   |      |          | Establecido por el fabricante |
| Embalaje (opcional)   |      |          |                               |
| El material utilizado debe ser de primer uso  |      |          |                               |
| <b>Requisitos del envase</b>  |      |          |                               |
| De ser el caso para los envases metálicos y envases de multilaminado flexible.  |      |          |                               |
| <b>3.2 Vida útil</b>  |      |          |                               |
| Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente, lo cual tiene que estar sustentada por un estudio de vida útil del producto.   |      |          |                               |
| <b>3.3 Rotulado</b>   |      |          |                               |
| El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la información mínima. |      |          |                               |
| <b>4. REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN OBLIGATORIOS</b>  |      |          |                               |
| Certificaciones, autorizaciones sanitarias y certificados o informes de ensayo de las características organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y requisitos del envase   |      |          |                               |
| <b>5. ANEXOS</b>  |      |          |                               |
| Se mencionan los alimentos que cuentan con la conformidad del PNAEQW.   |      |          |                               |

