



**RESOLUCION DIRECTORAL EJECUTIVA
N° 030 -2011-AG-AGRO RURAL-DE**

Lima, 29 ABR. 2011

VISTO:

El Memorandum N° 073-2011-AG-AGRO RURAL-DSR/SDMR, emitido por la Dirección de Servicios Rurales, Memorandum N° 332-2011-AG-AGRO RURAL-OPLAN-UPPM de la Oficina de Planeamiento y Memorandum N° 1032-2011-AG-AGRO RURAL/DO de la Dirección de Operaciones; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante los documentos de visto se propone la aprobación del documento de gestión denominado "Lineamiento de Gestión de la Calidad Agroalimentaria para Emprendimientos promovidos por AGRO RURAL", instrumento administrativo que permitirá mejorar la competitividad de la producción agroalimentaria desarrollada en los emprendimientos Rurales que tiene el Programa AGRO RURAL, a lograr mejorar las condiciones de vida del poblador altoandino;

Que, ante las exigencias en el mercado actual es necesario contar con un instrumento de gestión, con la finalidad que se consideren la asistencia técnica en los ejes temáticos del lineamiento en la formulación, ejecución, seguimiento de los proyectos productivos agroalimentarios del ámbito rural, y con ello darle sostenibilidad en la operatividad y la inserción del producto al mercado;

Que, de los documentos de vistos se encuentran las opiniones favorables de la Oficina de Planeamiento, Dirección de Operaciones y Servicios Rurales, por lo que resulta amparable aprobarse este documento de gestión;

Que, con Resolución Ministerial N° 1120-2008-AG, de fecha 23 de diciembre de 2008, se aprobó el Manual de Operaciones del Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural- AGRO RURAL, estableciendo en el inciso l) del artículo 2.1.1, la facultad a la Dirección Ejecutiva, emitir Resoluciones en asuntos de su competencia, a fin de garantizar la operatividad del programa.

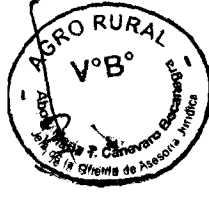
En uso de las atribuciones antes señaladas y con las visaciones de las Oficinas de Planeamiento, Dirección de Operaciones, Servicios Rurales y en uso de las atribuciones conferidas en el Reglamento de Organización y Funciones;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1° Aprobar el documento de gestión denominado: "Lineamiento de Gestión de la Calidad Agroalimentaria para Emprendimientos Promovidos Por AGRO RURAL"; que como anexo en cincuenta y nueve (59) folios, forma parte de la presente Resolución Directoral Ejecutiva.

ARTÍCULO 2° Disponer que la Dirección de Servicios Rurales a través de la Sub Dirección de Desarrollo de Mercados Rurales, realice el monitoreo y seguimiento del Lineamiento de Gestión de la Calidad Agroalimentaria para Emprendimientos Promovidos Por AGRO RURAL, debiendo dar cuenta a la Dirección Ejecutiva de los alcances y avances; sin perjuicio del seguimiento que corresponde ejecutar a la Oficina de Planeamiento.

ARTÍCULO 3° Disponer la publicación de la presente Resolución, en el Portal Electrónico del Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural – AGRO RURAL (www.agrorural.gob.pe).



Regístrese, Comuníquese y Publíquese.
PROGRAMA DE DESARROLLO PRODUCTIVO
AGRARIO RURAL - AGRO RURAL

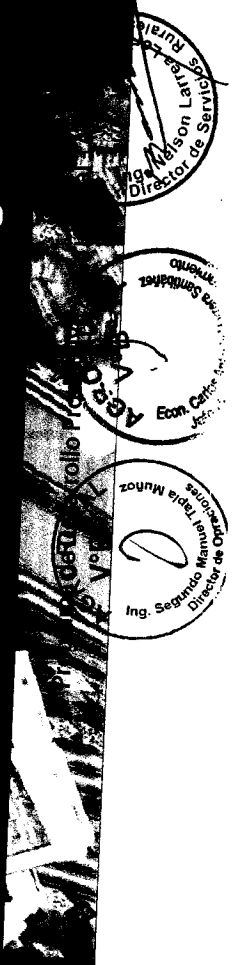
RODOLFO LUIS ELTRAN BRAVO
DIRECTOR EJECUTIVO



PERÚ
Ministerio de Agricultura

Lineamiento de gestión de la calidad agroalimentaria para emprendimientos promovidos por AgroRural

Dirección de Servicios Rurales
Sub Dirección de Desarrollos de Mercados Rurales
Gestión de la Calidad Agroalimentaria

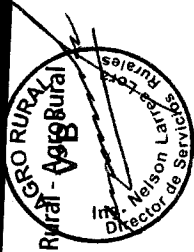




PERÚ

Ministerio
de Agricultura

Lineamiento de gestión de la calidad agroalimentaria para emprendimientos promovidos por AgroRural



**Gestión de la calidad agroalimentaria:
Lineamiento de gestión de la calidad agroalimentaria
para emprendimientos promovidos por AgroRural**

Primera edición: Abril del 2011.

Fotografía: Ing. Alberto Canchari Ortega

Edición, diseño y diagramación: Sr. Jorge Chang

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú Nº 2011-05121

Equipo técnico

Elaboración

Ing. Nelly Rosa Achachao Soto - Especialista en Gestión de la Calidad Agroalimentaria

Revisión

Ing. César Castro Vargas - Sub Director de Desarrollo de Mercados Rurales
Ing. Jacqueline Rocio Quintana Flores

Aprobación

Ing. Nelson Eduardo Larrea Lora - Director de Servicios Rurales
Econ. César Francisco Sotomayor Calderón

Opinión técnica / legal

14.mar.2011 Memorándum Nº 332-2011-AG-AGRO RURAL-OPLAN-LUPPM

08.abr.2011 Memorándum Nº 1032-2011-AG-AGRO RURAL/DO

Econ. Carlos Herrera Santiviáñez
Jefe de la Oficina de Planeamiento
Ing. Manuel Tapia Muñoz
Director de Operaciones

Abog. María Teresa Canevaro Bocanegra
Jefe de la Oficina de Asesoría Jurídica

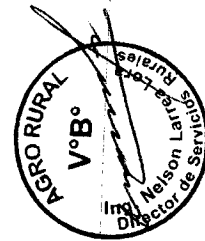
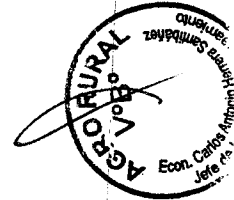
Arq. Rodolfo Luis Beltrán Bravo
Director Ejecutivo

Resolución de Aprobación

Ministerio de Agricultura
Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural – AGRO RURAL
Dirección de Servicios Rurales
Sub Dirección de Desarrollo de Mercados Rurales
Av. Alameda del Corregidor Nº 155- A – La Molina – Lima, Perú
Teléfono: (51 -1)3492713 / 3491406
www.agrorural.gob.pe

Esta publicación puede ser descargada del sitio web.
Distribución gratuita- Prohibida su venta.
Permitida su reproducción total o parcial con mención de la fuente.

Resolución





1. Introducción	7
2. Antecedentes	9
3. Glosario	11
4. Objetivos	19
5. Alcances	21
6. Normatividad	23
7. De las responsabilidades	29
8. Ejes temáticos de la gestión de la calidad agroalimentaria	33
9. Estrategias para el cumplimiento del lineamiento de gestión de la calidad agroalimentaria	35
Anexos	
Anexo N° 1: Conceptualización de los ejes temáticos del componente de gestión de la calidad agroalimentaria	39
Anexo N° 2: Promoción de alianzas estratégicas para el cumplimiento de los lineamientos	57



VERDURA Y FRUTA

El Perú es un país mega diverso, con 84 de las 104 zonas de vida reconocidas en el mundo, la diversidad de sus pisos ecológicos y microclimas nos da la ventaja de poder cultivar alimentos durante todo el año, por lo que tiene condiciones incomparables para hacer agricultura y ofrecer al mundo alimentos de calidad, acorde con las más altas exigencias del mercado.

Hoy en día, el mercado nacional e internacional, exigen ser cada vez más competitivos; por lo que es obligación del Estado brindar las condiciones idóneas para que se desarrolle una agricultura asociada y eficiente, que permita soportar los embates de la globalización de los mercados.

El Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural – AGRO RURAL constituye la estructura funcional del Ministerio de Agricultura que lidera y ejecuta las acciones relacionadas con la promoción del Desarrollo Agrario Rural, en el marco de los lineamientos de política establecidos por el sector Agricultura, una de sus funciones de AGRO RURAL es la de Mejorar el acceso de los productores rurales a mercados de bienes y servicios nacionales e internacionales

La Dirección de Servicio Rurales (DSR) a través de la Sub Dirección de Desarrollo de Mercados Rurales (SDMR), en cumplimiento de sus funciones dispuestos por el Manual Operativo de AGRO RURAL aprobado mediante la Resolución Ministerial N° 1120-2008-AG, emite los presentes lineamientos cuya aplicación permitirá mejorar la competitividad de los Emprendimientos Rurales (ER) – producción agroalimentaria de los usuarios y acceder a los mercados.

El presente documento está dirigido a los funcionarios, profesionales, técnicos de las Direcciones Zonales y unidades operativas de AGRO RURAL, para su cumplimiento a fin de coadyuvar el logro de los objetivos institucionales.





El lineamiento de Gestión de la Calidad Agroalimentaria para los Emprendimientos Rurales de AgroRural se sustenta en la sistematización de los talleres desarrollados de intercambios de experiencias exitosas de los programas y proyectos fusionados a Agrorural para el desarrollo de mercados rurales que se realizaron en Apurímac, Trujillo, Cajamarca y Lima en el año 2009, donde intervinieron profesionales de amplia experiencia en la temática, dicho resultado sirvió para comprender la importancia de introducir en las actividades que se desarrolla con las organizaciones de productores, la construcción de la Política Institucional de la Sub Dirección de Desarrollo de Mercados Rurales que viendo la dinámica y las exigencias del mercado actual es necesario contar con el componente de Gestión de calidad a fin de promover la adopción de los sistemas de Aseguramiento de la calidad en el poblador rural para la obtención de productos competitivos certificados para un mercado cada vez más exigente.

Ing. Seguridad Alimentaria y Nutricional
Jefe de Oficina

AgroRural
Econ. Carlos Ancochea
Jefe de Oficina

Ing. Nelson Latorre
Director de Servicios Rurales



3 Glosario

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. Se aplica igualmente para los piensos.

Alimento

Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

Alimento apto

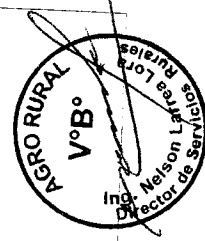
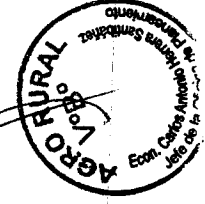
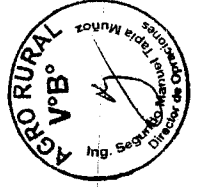
Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la Autoridad Competente.

Alimento elaborado

Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o del precocinado o del cocinado, 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 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.



Aseguramiento de la calidad

Se puede definir como el esfuerzo total para plantear, organizar, dirigir y controlar la calidad en un sistema de producción con el objetivo de dar al cliente productos con la calidad adecuada. Es simplemente asegurar que la calidad sea lo que debe ser. El sistema de calidad debe ser revisado y actualizado regularmente para estar seguro de que se están logrando mejoras valiosas y económicamente viables.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurara la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

Calidad sanitaria

Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Cadena alimentaria

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

Cadena productiva

Es el sistema que agrupa a los actores económicos interrelacionados por el mercado que participan articuladamente en actividades que generan valor, alrededor de un bien o servicio, en las fases de provisión de insumos, producción, conservación, transformación, industrialización, comercialización y consumo final en los mercados internos y externos.

Contaminación cruzada

Propagación de microorganismos de una fuente primaria (materia prima, manipuladores) a otro alimento, ya sea por contacto directo entre la fuente y el alimento receptor o en forma indirecta a través de utensilios, equipamiento, manos, etc.

Codex Alimentarius

Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias – colección de normas alimentarias destinadas a proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

Daño a la salud

Presentación de signos, síntomas síndromes o enfermedades atribuibles al consumo de alimentos o bebidas contaminados, alterados o adulterados.

Emprendimiento Rural

Es una actividad productiva económica rentable donde su producto cuenta con demanda en el mercado local, regional, nacional o de exportación. Los emprendimientos rurales pueden basarse en la producción de productos agroalimentarios de origen animal y vegetal destinada a la alimentación humana. Se implementa sobre la base de planes de negocio.

Estandarización

Es que los productos conserven el mismo sabor, tamaño y color y que el consumidor adquiera un producto con estas condiciones y que su uso sea idóneo, seguro, inocuo para el consumo

Fortalecimiento de capacidades

Consiste en compartir conocimientos y experiencias a través de capacitaciones, asistencia técnica, pasantías donde se brinden conocimientos, datos, prácticas y lecciones aprendidas, y a través de facilitadores, ponentes con amplia experiencia en el tema.

Higiene de alimentos

Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria

Incautación

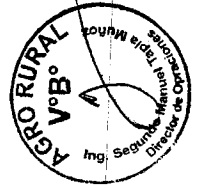
Medida que consiste en la toma de posesión forzosa de los alimentos y piensos en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria por parte de la Autoridad Competente, mientras se determina su situación legal definitiva.

Inmovilización

Medida que consiste en mantener bajo prohibición de traslado, uso o consumo, en condiciones de seguridad y bajo sellos de la autoridad competente, alimentos y piensos de dudosa naturaleza o condición, respecto de los cuales haya antecedentes para estimar que su uso o consumo pueden ser nocivos o peligrosos para la salud, en tanto se realizan las pruebas correspondientes para determinar su naturaleza o condición.

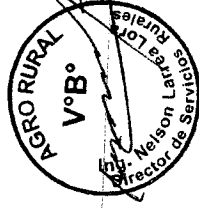
Inspección

Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, la materias primas, su elaboración y distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.



13

12



Inocuidad de los alimentos

La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Manipulador de alimentos

Toda persona que en razón de sus actividades laborales entra en contacto con los alimentos con sus manos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición de alimentos hasta el consumo.

Materia prima

Todo insumo empleado en la fabricación de alimentos y bebidas, excluyendo aditivos alimentarios.

País de origen

País donde se fabrica el producto.

Peligro

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

Pequeña y microempresa alimentaria

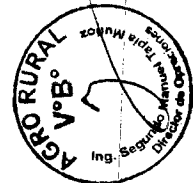
Unidad económica operada por una persona natural o jurídica, bajo cualquier forma de organización o gestión empresarial contemplada en la legislación vigente, con la finalidad de desarrollar actividades de fabricación, transformación y comercialización de alimentos y bebidas, sea industrial o artesanal. Como característica general se establece que el número total de trabajadores de la Microempresa no excede de diez (10) personas, mientras que en la pequeña empresa es mayor de diez (10) pero no excede de cuarenta (40).

Plan HACCP

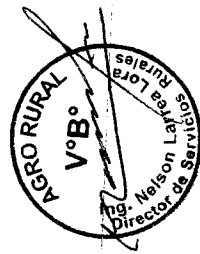
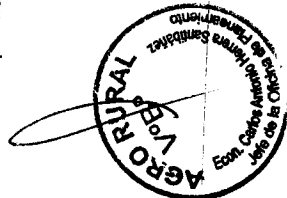
Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Plagas

Infestación de insectos, pájaros, roedores y cualesquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.



15



Proceso

Conjunto de las fases sucesivas en la elaboración o transformación de una sustancia.

Procesamiento primario

Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria, de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelados o descongelado.

Procesamiento primario en el sector pesquero y acuícola

Es el procesamiento de menor escala, que utiliza instalaciones y técnicas simples con el predominio del trabajo manual.

Producción primaria

Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive.

Producto Agroalimentario

Son todos los alimentos de origen animal y vegetal que puedan ser utilizados en la alimentación, tanto humana como animal.

Producto final

Producto terminado, envasado o sin envasar, listo para su consumo.

Producto orgánico

Es todo aquel producto originado en un sistema de producción agrícola orgánico o sistema de recolección sostenible que emplee tecnologías que, en armonía con el medio ambiente y respetando la integridad cultural, optimicen el uso de los recursos naturales y socio económicos, con el objetivo de garantizar una producción agrícola sostenible.

Proveedores

Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.

Rastreabilidad/rastreo de productos en la cadena alimentaria

La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo

Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

Sistema HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos de Control Críticos, del inglés Hazard Analysis and Critical Control Points)

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre análisis del producto final.

Seguridad alimentaria

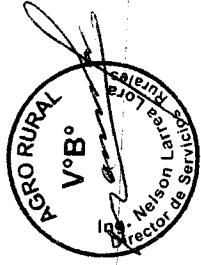
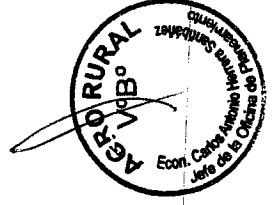
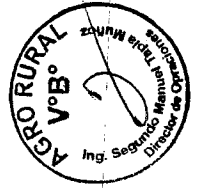
Cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana.

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.

Vigilancia sanitaria

Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.





Promover y difundir la aplicación y uso de normas, procedimientos y herramientas en los pequeños productores del ámbito de acción que les permita garantizar la estandarización continua de calidad e inocuidad de productos agroalimentarios que exigen los mercados.

Para emprendimientos promovidos por AgroRural, se han identificado los siguientes objetivos como base para la formulación de los lineamientos de Gestión de la Calidad Agroalimentaria:

1. Facilitar, promover y difundir la adopción del uso de las diferentes herramientas de aseguramiento de la calidad en los emprendimientos rurales.
2. Facilitar la promoción de la certificación de productos agroalimentarios en los emprendimientos rurales.
3. Facilitar la promoción de signos distintivos en los productos agroalimentarios de los emprendimientos rurales.



El presente lineamiento es de aplicación obligatorio, para los programas y proyectos fusionados a Agrorural, como para la Dirección de Operaciones, Direcciones Zonales y Agencias Zonales que promuevan emprendimientos rurales.

Los proyectos fusionados a Agrorural, la Dirección de Operaciones, Direcciones Zonales y Agencias Zonales, deberán incluir los ejes temáticos del lineamiento en la formulación, ejecución, seguimiento de los proyectos productivos agroalimentarios del ámbito rural.

En nuevos proyectos de inversión referidas a la promoción de emprendimientos rurales agroalimentarios considerará como un componente fundamental los ejes temáticos del lineamiento con la finalidad de darle sostenibilidad en la operatividad y la inserción del producto al mercado.

En los emprendimientos rurales agroalimentarios instalados a nivel nacional por los diversos programas y proyectos de Agro Rural se deberá considerar la Asistencia técnica en los ejes temáticos del lineamiento de Gestión de calidad.

Estos lineamientos están dirigidos a los funcionarios, profesionales y técnicos de las Direcciones Zonales y unidades operativas para su cumplimiento a fin de coadyuvar el logro de los objetivos institucionales.

Subcomisión
Tercera
Segundo
Director de

Comisión
Director de

Director de

6 Normatividad

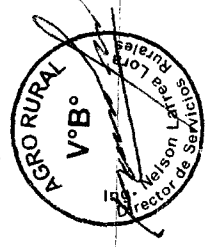
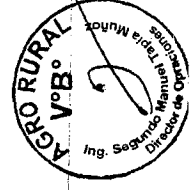
Para la mejor comprensión de los aspectos legales y técnicos se presenta la Normatividad que es el conjunto de leyes, reglamentos, y normas oficiales peruanas referidos a la actividad agroalimentaria que se desarrolla en el medio urbano y rural, a fin de promover las herramientas de aseguramiento de la calidad en el sector rural para que exista una uniformidad, clarificación e higiene legislativa en el productor agropecuario.

6.1. Normatividad Legal Institucional:

- Decreto Legislativo Nº 997, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura, que crea el Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural - AGRO RURAL
- Decreto Supremo Nº 031-2008-AG, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura.
- Decreto Supremo Nº 014-2008-AG, que establece las Entidades que integran AGRO RURAL y su modificatoria el Decreto Supremo Nº 036-2008-AG.
- Ley Nº 27444, del Procedimiento Administrativo General.
- Resolución Ministerial Nº 1120-2008-AG, aprueba el Manual Operativo del Programa AGRO RURAL del Ministerio de Agricultura.

6.2. Normatividad Sectorial

- Resolución Ministerial Nº 0821-2008-AG "Aprobación del Plan Estratégico Sectorial Multianual de Agricultura 2007-2011", publicado el 23 de setiembre del 2008, en el eje estratégico de acceso a mercados en su lineamiento de política Nº 7 donde menciona promover la inocuidad y calidad de la producción agraria y agroindustrial.

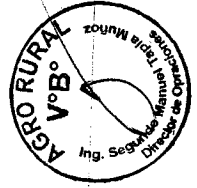


- **Decreto Supremo Nº 072-2006-AG "Lineamientos de políticas de estado para el desarrollo de la agricultura y la vida rural en el Perú"**, cuyos objetivos estratégicos son la competitividad, sostenibilidad, equidad y gobernabilidad.
- **Decreto Supremo Nº 023-2006-AG "Plan Nacional de Desarrollo Ganadero para el periodo 2006-2015"**, considera como una de sus estrategias de acción multisectorial, el establecimiento de un sistema nacional de gestión de la calidad y buenas prácticas pecuarias, que promueva la gestión de calidad en los procesos técnicos y sociales de las cadenas productivas de la actividad ganadera.

6.3. Normatividad de Inocuidad y Calidad

- **Resolución Ministerial Nº 1020-2010/MINSA, que aprueba "Norma sanitaria Nº 088 para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería", publicado el 1 de enero del 2011**, tiene por finalidad de contribuir a proteger la salud de los consumidores disponiendo los requisitos sanitarios que deben cumplir los productos de panificación, galletería y pastelería, así como los establecimientos que los fabrican, elaboran y expendien.
- **Ley Nº 29571 que aprueba el Código de protección y defensa del consumidor, publicado el 2 de setiembre del 2010 y vigente desde el 2 de octubre del 2010**, en el capítulo IV: Salud y seguridad de los consumidores, Sub capítulo II: protección de los consumidores en los alimentos.
- **Decreto Legislativo Nº 1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos, publicada el 28 de junio del 2008; fe de erratas publicado el 3 de julio del 2008 y la aprobación del reglamento de la ley con Decreto Supremo 034-2008-AG publicado el 17 de diciembre del 2008**, tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar 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. Para la aplicación de esta ley se ha creado la Comisión Multisectorial de Inocuidad Alimentaria, constituida por el Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura y Ministerio de la Producción.

- **RM Nº 591-2008/MINSA - Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano, publicado el 29 de agosto del 2008**, la presente norma sanitaria se establece para garantizar la seguridad sanitaria de los alimentos y bebidas destinados al consumo humano, siendo una actualización de la Resolución Ministerial Nº 615-2003-SA/DM que aprobó los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- **RM Nº 495-2008/MINSA - Norma sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano, publicado el 25 de julio de 2008**, tiene como objetivo establecer las condiciones y requisitos sanitarios a los que debe sujetarse la fabricación de los alimentos envasados de baja acidez y acidificados tratados térmicamente, aplicando para su control sanitario, sistemas de reconocimiento internacional, que garanticen su inocuidad.
- **RM Nº 451-2006/MINSA - Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a programas sociales, publicado el 17 de mayo 2006 y modificado el artículo 12 con RM Nº 860-2007/MINSA publicado el 20 de octubre del 2007**, el objeto principal es establecer las normas generales de higiene, requisitos sanitarios aplicables a la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a los Programas sociales de Alimentación, para garantizar su calidad sanitaria e inocuidad.
- **DS Nº 012-2006/SA, Reglamento de la ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes ley Nº 28314, publicado el 25 de junio del 2006**, Se aplica a la harina de trigo de producción nacional, importada o donada que se destine al consumo humano en el territorio nacional. Comprende la harina de trigo de venta directa, así como la utilizada en la fabricación de productos de panadería, pastelería, galletería, pastas alimenticias y otros productos derivados de producción nacional, importados o donados para el consumo interno.
- **Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas" publicada el 17 de mayo de 2006**, establece el procedimiento para la aplicación del Sistema (HACCP), en los establecimientos de fabricación, elaboración, expendio, fraccionamiento, almacenamiento, así como cualquier otra operación en la que se transforme, conserve o transporte alimentos y bebidas de consumo humano a nivel nacional.



25

