



## FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

### PROGRAMA DE CAPACITACION EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EL DEPARTAMENTO DE SAN MARTIN

**Octubre 2021**



*Ing. Paula Ramírez García*  
e-mail: [paularamirezq10@gmail.com](mailto:paularamirezq10@gmail.com)

# MODULO I: REGISTRO SANITARIO

- **Producción primaria.**- Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive.
- **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, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultra congelado o descongelado.

### **Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado):**

se refiere a todos aquellos alimentos **transformados** a partir de materias primas de origen animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

## **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.

## **Artículo 11°.- Certificación Oficial de Inocuidad de Alimentos Agropecuarios de producción o de procesamiento primario**

1. Los alimentos agropecuarios de producción o de procesamiento primario de origen nacional podrán contar con un certificado oficial expedido por la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria o por un organismo de certificación, conforme a los requisitos que establezca el Reglamento Sectorial.
2. Los alimentos agropecuarios de producción o de procesamiento primario procedentes del extranjero deberán contar con un certificado oficial expedido por la Autoridad Competente del país exportador o por un organismo de certificación autorizado, conforme a los requisitos que establezca el Reglamento Sectorial.

## **Artículo 12°.- Registro Sanitario de alimentos elaborados industrialmente**

Todo alimento elaborado industrialmente, de producción nacional o extranjera, sólo podrá expendirse previo Registro Sanitario otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental.

## Registro Sanitario

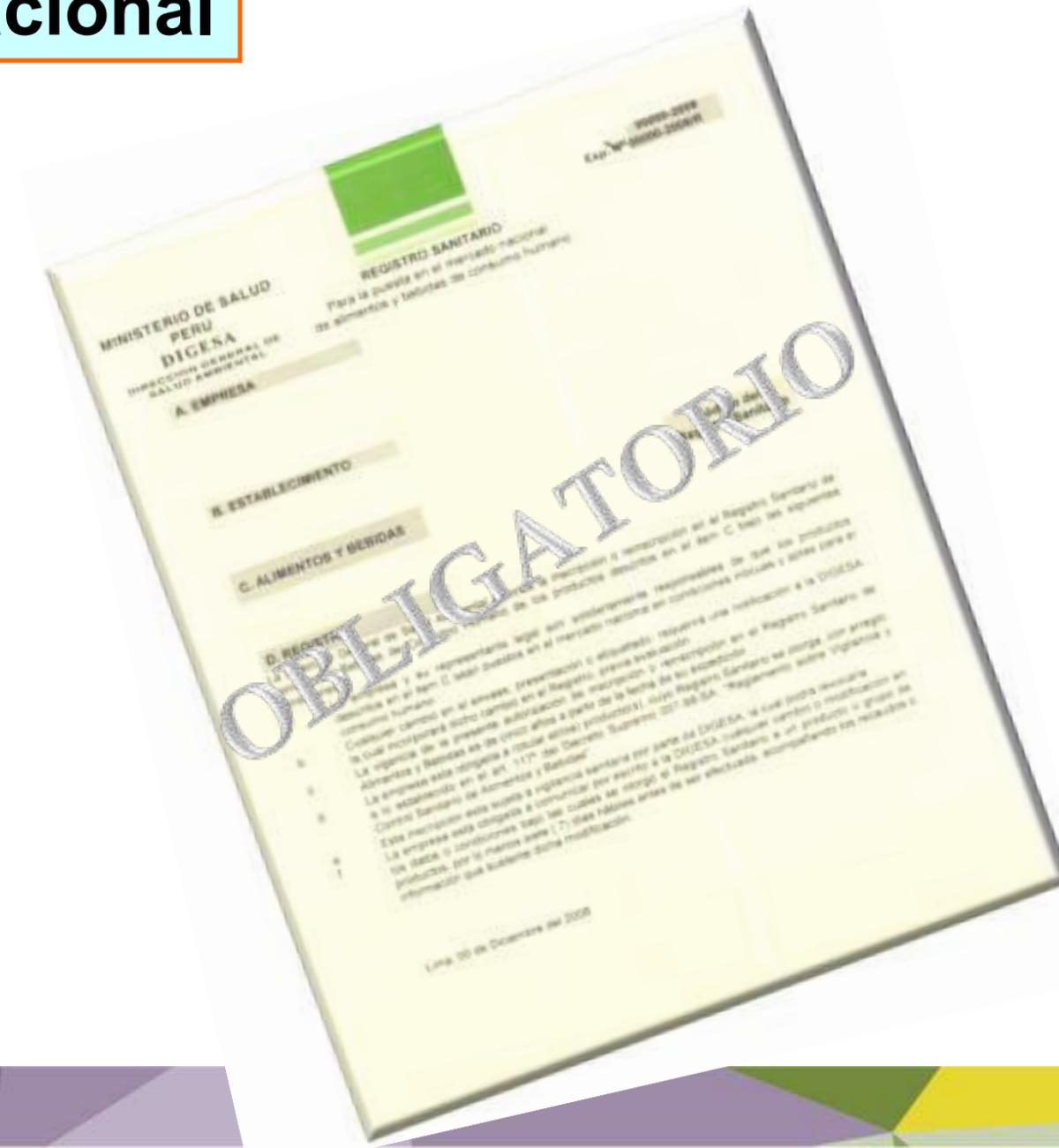
Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado):

**De Producción Nacional**

**Importados**



- Procedimiento automático (7 días)
- Vigencia del R.S.:5 años
- VIGILANCIA POST REGISTRO**



**PERÚ** Ministerio de Salud  
Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

## CAPACITACIONES TUPA VUCE - 2021

INICIO | TUPA | CODEX | COMPIAL | VUCE

30	-	Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano	S/ 290	7 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE. No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extranjero</li> <li>Nacional</li> </ul>
31	-	Modificaciones al Registro Sanitario de Alimentos: a) Actualización de datos del titular del Registro Sanitario de Alimentos (transferencia, cambio de razón social y otros cambios de dato administrativa del titular del producto o productos en el Registro Sanitario). b) Modificaciones sobre las condiciones del producto o productos en el Registro Sanitario de Alimentos.	S/ 619	7 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE. No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transferencias, Fusiones y Absorciones</li> <li>Ampliaciones o Modificaciones (Extranjero)</li> <li>Ampliaciones o Modificaciones (Nacional)</li> </ul>
32	-	Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado.	S/ 300	5 días hábiles	Procedimiento Automático Procedimiento tramitado en la VUCE. No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certificado de Registro Sanitario de Producto Importado</li> </ul>

## Requisitos para la inscripción en el Registro Sanitario:

1. Solicitud Unica de Comercio Exterior (SUCE) la cual incluye la siguiente información:
  - a) Nombre o razon social, domicilio y RUC de la persona que solicita la inscripción o reinscripción
  - b) Nombre que refleje la verdadera naturaleza del producto y marca
  - c) Nombre o razon social, direccion y pais del establecimiento de fabricacion
  - d) Resultados de analisis fisico-quimico y microbiologico del producto terminado**, procesado y emitido por el laboratorio de control de calidad de la fabrica o por un laboratorio acreditado INACAL u otro organismo acreditador de pais extranjero que cuente con reconocimiento internacional, firmante de ILAC o del IAAC
  - e) Relacion de ingredientes y composicion cuantitativa de los **aditivos, identificados** por su nombre generico y codigo SIN (referencia numerica internacional)
  - f) Condiciones de conservacion y almacenamiento.
  - g) Datos sobre el envase utilizado, considerando tipo, material y presentaciones
  - h) Periodo de vida util del producto en condiciones normales
  - i) Sistema de identificacion del lote de produccion
  - j) Declaracion jurada del cumplimiento del contenido de rotulado
2. Certificado de Libre Comercializacion o Certificado de Uso emitido por la autoridad competente del pais del fabricante o exportador si el producto es importado.

## *Registro Sanitario*

### **Requisitos:**

-Llenar Solicitud Única de Comercio Exterior - SUCE [www.vuce.gob.pe](http://www.vuce.gob.pe)

### **Adjuntar:**

-Informe con Resultados de los análisis físico, químico y microbiológico del producto terminado, confirmando Su aptitud de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente, otorgado por un **laboratorio acreditado** o del laboratorio del control de calidad de la fábrica.

-Información que contendrá el rotulado o etiquetado.



## Analisis microbiologicos

### SALUD

**Aprueban “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”**

**RESOLUCIÓN MINISTERIAL  
N° 591-2008/MINSA**

Lima, 27 de agosto del 2008

## Grupos de microorganismos

**Microorganismos indicadores de alteración:** categorías 1, 2, 3 definen los microorganismos asociados con la vida útil y alteración del producto tales como microorganismos aerobios, mesofilos, bacterias heterotróficas, aerobios mesofilos esporulados, mohos, levaduras, levaduras osmófilas, bacterias ácido lácticas, microorganismos lipolíticos.

**Microorganismos indicadores de higiene:** categorías 4, 5 y 6 se encuentran los microorganismos NO patógenos que suelen estar asociados a ellos, como Coliformes (totales), *Escherichia coli.*, anaerobios sulfito reductores, *Enterobacteriaceas* (excepto de Preparaciones en polvo o fórmulas para lactantes donde se los considera patógenos).

**Microorganismos patógenos:** se hallan en las categorías 7 a la 15.

Las categorías 7, 8 y 9 corresponden a *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* cuya cantidad en los alimentos condiciona su peligrosidad para causar enfermedades alimentarias.

A partir de la categoría 10 corresponde a *Salmonella sp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* 0157:H7 y *Vibrio Cholerae*, entre otros patógenos.

## 6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

### 6.1. Grupos de alimentos

Para los efectos de la presente disposición sanitaria, se establecen los grupos de alimentos y bebidas considerando, su origen, tecnología aplicada en su procesamiento o elaboración y grupo consumidor, entre otros; estos son:

- I. Leche y productos lácteos.
- II. Helados y mezclas para helados.
- III. Productos grasos.
- IV. Productos deshidratados: liofilizados o concentrados y mezclas.
- V. Granos de cereales, leguminosas, quenopodiáceas y derivados (harinas y otros).
- VI. Azúcares, mieles y productos similares.
- VII. Productos de confitería.
- VIII. Productos de panadería, pastelería y galletería.
- IX. Alimentos para regímenes especiales.
- X. Carnes y productos cárnicos.
- XI. Productos hidrobiológicos.
- XII. Huevos y ovoproductos.
- XIII. Especies, condimentos y salsas.
- XIV. Frutas, hortalizas, frutos secos y otros vegetales.
- XV. Alimentos preparados.
- XVI. Bebidas.
- XVII. Estimulantes y fruitivos.
- XVIII. Semiconservas.
- XIX. Conservas.

## VII. PRODUCTOS DE CONFITERÍA.

### VII.1 Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tojas y chocotejas) y chocolate sucedáneo.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos (*)	2	3	5	2	$10^2$	$10^3$
<i>Escherichia coli</i>	6	3	5	1	3	10
<i>Salmonella sp.</i>	11	2	10 (**)	0	Ausencia /25 g	—

(\*) Sólo en el caso de chocolates rellenos.  
(\*\*) Hacer compuesto para n = 5.

### VII.5 Cacao en pasta (Licor de cacao/Chocolate) y torta de cacao.

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g ó mL	
					m	M
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia /25 g	—

<b>XVII. ESTIMULANTES Y FRUITIVOS.</b>						
<b>XVII.1 Café (*) y sucedáneos de café.</b>						
Agente microbiano	Categoría	Clases	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	3	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i> (**)	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>

(\*) No incluye el café verde (estado natural).

(\*\*) Para sucedáneos de café.

Categoría: grado de riesgo que representan los microorganismos en relación a las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

"n" (minúscula): Número de unidades de muestra seleccionadas al azar de un lote, que se analizan para satisfacer los requerimientos de un determinado plan de muestreo.

"c": Número máximo permitido de unidades de muestra rechazables en un plan de muestreo de 2 clases o número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre "m" y "M" en un plan de muestreo de 3 clases. Cuando se detecte un número de unidades de muestra mayor a "c" se rechaza el lote.

"m" (minúscula): Límite microbiológico que separa la calidad aceptable de la rechazable. En general, un valor igual o menor a "m", representa un producto aceptable y los valores superiores a "m" indican lotes aceptables o inaceptables.

"M" (mayúscula): Los valores de recuentos microbianos superiores a "M" son inaceptables, el alimento representa un riesgo para la salud.

## Analisis Fisicos y quimicos

- NTP
- Otras normativas

## Laboratorios acreditados por INACAL

<https://www.inacal.gob.pe/acreditacion/categoria/acreditados>

# Aditivos Alimentarios

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/gsfa/es/>



NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

CODEX STAN 192-1995

Adoptado en 1995. Revisión 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,  
2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.

## 05.0 Confitería

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao

05.1.2 Mezclas de cacao (jarabes)

05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao

05.1.4 Productos de cacao y chocolate

05.1.5 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate

05.2 Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.

05.2.1 Caramelos duros

05.2.2 Caramelos blandos

0.5.2.3 Turrón y mazapán

05.3 Goma de mascar

05.4 Decoraciones (p. ej. para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces

06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres, leguminosas y médula o corazón blando de palmera, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0

14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao

14.2 Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol

14.2.1 Cerveza y bebidas a base de malta

14.2.2 Sidra y sidra de pera

CODEX STAN 192-1995

Cuadro II

472

**No. de Categoría de alimento 14.1.5** **Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao**

Aditivo	SIN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
METILETILCELULOSA	465	2014	BPF	160
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	2014	BPF	160
NEOTAMO	961	2007	50 mg/kg	160
NITRÓGENO	941	2015	BPF	59 & 160
OCTENILSUCCINATO SÓDICO DE ALMIDÓN	1450	2015	BPF	160
PECTINAS	440	2014	BPF	160
PROTEASA DE ASPERGILLUS ORYZAE, VAR	1101(i)	2018	BPF	160
PULLULAN	1204	2015	BPF	160
RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO, 5'-	635	2015	BPF	201
SACARINAS	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	160
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	2014	BPF	160
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	2014	BPF	160
SORBATOS	200, 202, 203	2012	500 mg/kg	42 & 160
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSACAROSA)	965	2019	300 mg/kg	160 & 471
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	2018	1000 mg/kg	176, 348
SUCROGLICÉRIDOS	474	2018	1000 mg/kg	176, 348
SUCROSE OLIGOESTERS, TYPE I AND TYPE II	473a	2018	1000 mg/kg	176, 348

**No. de Categoría de alimento 14.2.1** **Cerveza y bebidas a base de malta**

**No. de Categoría de alimento 05.1** **Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate**

Aditivo	SN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACEITE MINERAL DE ALTA VISCOSIDAD	905d	2016	2000 mg/kg	3, XS86, XS87, XS105 & XS141
GALATO DE PROPILO	310	2016	200 mg/kg	15, 130, 303, XS86, XS105 & XS141

**No. de Categoría de alimento 05.1.1** **Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao**

Aditivo	SN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
ACESULFAME DE POTASIO	990	2016	350 mg/kg	97, 188 & XS141
ASPARTAMO	951	2016	3000 mg/kg	97, 191 & XS141
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	2016	5000 mg/kg	97 & XS141
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	2016	2000 mg/kg	97, 123 & XS141
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO	476	2016	5000 mg/kg	97
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	2016	5000 mg/kg	97 & XS141

CODEX STAN 192-1995  
Cuadro II

367

**No. de Categoría de alimento 05.1.1** **Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao**

Aditivo	SN	Año Adoptada	Dosis máxima	Notas
---------	----	--------------	--------------	-------

# Rotulado

## **Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA**

### TITULO VIII

### DEL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS

### CAPITULO II

#### **Artículo 117. Contenido del rotulado.**

El contenido del rotulado debe ceñirse a las disposiciones establecidas en la Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados y contener la siguiente información mínima:

- a) Nombre del producto.
- b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto.
- c) Nombre y dirección del fabricante.
- d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional.
- e) Número de Registro Sanitario.
- f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el Codex Alimentarius o la norma sanitaria peruana que le es aplicable.
- g) Código o clave del lote.
- h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.



a) Nombre del producto.

b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto

c) Nombre y dirección del fabricante

h) Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

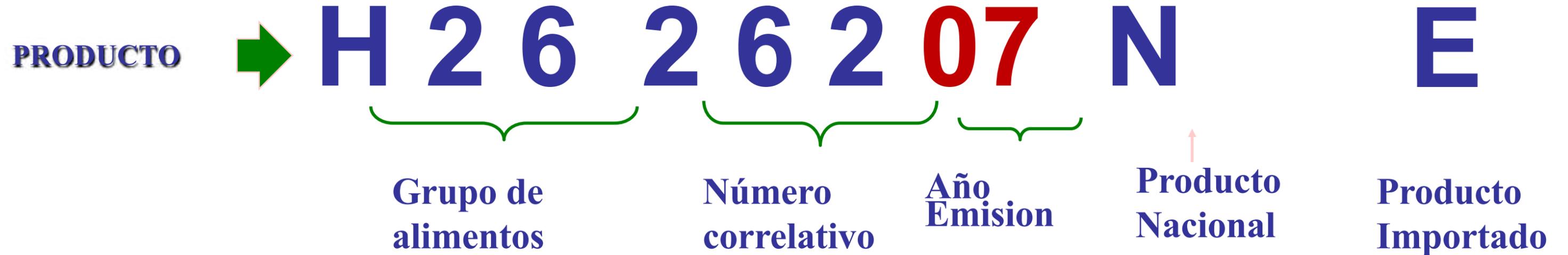
d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional

e) Número de Registro Sanitario

f) Fecha de vencimiento

g) Código o clave del lote

## Registro Sanitario - codificación



# Registro Sanitario de Alimentos

## Grupo de productos:

- A. Leche y productos lácteos
- B. Helados y mezclas para helados
- C. Aceites y grasas
- D. Productos deshidratados liofilizados o concentrados y mezclas
- E. Cereales, leguminosas y derivados
- F. Azúcares, mieles y productos relacionados
- G. Productos de confitería
- H. Productos de panadería, pastelería y galletería
- J. Alimentos para regímenes especiales
- K. Carne y productos cárnicos
- ~~L. Productos hidrobiológicos~~
- M. Huevos y ovo productos
- N. Sal, especias y condimentos
- O. Frutas y otros vegetales
- P. Platos preparados congelados
- Q. Bebidas
- R. Estimulantes y fruitivos
- S. Conservas
- T. Aditivos alimentarios

## Consulta de Registros Sanitarios de Alimentos

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/Expedientes/BusquedaRegSan.aspx>

### Consulta de Registros Sanitarios de Alimentos

A partir de Enero del año 2006 se modifica la terminología en la nomenclatura del Registro Sanitario de Alimentos para productos importados (Ejemplo "Y" por "E", "O" por "E")

Empresa RUC Producto Registro Expediente Departamento

Nombre del Producto:

Estado:

Se encontraron 4460 resultados con el producto 'café'

#### Leyenda:

Vigente Por Vencido Vencido Cancelado Suspendido Suspendido Parcialmente Reanuda en trámite

REGISTRO	CERTIFICADO	EXPEDIENTE	PRODUCTOS	CLASIFICACION	FECHA EMISION	FECHA VENCIMIENTO	EMPRESA	DIRECCION
<a href="#">00227221NNA1PFA</a>	16434-2021	87789-2021-R	CAFÉ TOSTADO MOLIDO - CAFÉ TOSTADO MOLIDO "PERUVIAN FLAVORS COFFEE", en bolsa de polietileno de 20 g hasta 50 kg, bolsa de polipropileno de 20 g hasta 50 kg, bolsa de material laminado de 20 g hasta 50 kg, bolsa de material laminado de 20 g hasta 50 kg, bolsa de material laminado de 20 g hasta 50 kg, saco de polipropileno protegido con saco de yute de 10 kg hasta 50 kg.		01/10/2021	01/10/2026	PERUVIAN FLAVORS COFFEE E.I.R.L.	CAL. CAJAMARCA NRO. 181, URB. CAHUACHE
<a href="#">00227421NNA29CM</a>	18818-2021	80636-2021-R	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO - CAFÉ PARA PASAR Y FILTRAR "AMAZONAS COFFEE", en bolsas de material PET, MET PET, polietileno, papel kraft, BOPP, laminado, laminado, bolsa filtrante de 5 g hasta 1000 g, caja de cartón de 5 g hasta 1000 g.		04/10/2021	04/10/2026	ZURICA GAMARRA DAVID FERNANDO	Av. SAN LUIS NRO. 208 (1 CDRA DEL PARQUE DE PALIAN)
			CHOCOLATE CON CAFÉ - CHOCOLATE CON CAFÉ AL 60% "CHEN", en bolsas de polietileno, PET, polipropileno de alta y baja densidad de 5 g hasta 50 kg, bolsas de material laminado, laminado y laminado de				COOPERATIVA AGRARIA AGRONINDUSTRIAL	NRO. S/N C.R. SAN JUAN DE

### Consulta de Registros Sanitarios de Alimentos

A partir de Enero del año 2006 se modifica la terminología en la nomenclatura del Registro Sanitario de Alimentos para productos importados (Ejemplo "Y" por "E", "O" por "E")

Empresa RUC Producto Registro Expediente Departamento

Nombre del Producto:

Estado:

Se encontraron 5148 resultados con el producto 'cacao'

#### Leyenda:

Vigente Por Vencido Vencido Cancelado Suspendido Suspendido Parcialmente Reanuda en trámite

REGISTRO	CERTIFICADO	EXPEDIENTE	PRODUCTOS	CLASIFICACION	FECHA EMISION	FECHA VENCIMIENTO	EMPRESA	DIRECCION
<a href="#">00002720NNA1PCM</a>	21379-2020	80613-2020-R	CHOCOLATE BLANCO - CHOCOLATE BLANCO ECUADOR 31% "REPUBLICA DEL CACAO", en envase primario: funda de bolsa material transparente de material transparente de 200 g, 1 kg, 2.5 kg, envase secundario: caja cartón corrugado de 200 g, 1 kg, 2.5 kg, bolsa de papel/bolsa metal papel trapo de 200 g		18/12/2020	18/12/2025	IMPORTACIONES Y COMERCIO INTERNACIONAL SOCIEDAD ANONIMA	Calle MANUEL UGARTE Y MOCOSO 450
<a href="#">00002025NNA1SC</a>	21394-2020	81008-2020-R	CACAO EN POLVO DESGRASADO NATURAL - CACAO EN POLVO NATURAL PN112 / POLVO DESGRASADO NATURAL / FAT-REDUCED NAT. COCOA POWDER "1", en envase primario: saco de papel multihojas de 1.00 kg hasta 50 kg.		18/12/2020	18/12/2025	ADIFLUS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - ADIFLUS S.A.C.	Av. GUARDIA CIVIL 1321
<a href="#">00002020NNA1AAD</a>	21402-2020	80290-2020-R	MEZCLA EN POLVO PARA BEBIDA INSTANTÁNEA A BASE DE SACHA INCH, CÚRCUMA, CACAO, REISHI, HOJAS DE ESTEVA - BEBIDA INSTANTÁNEA A BASE DE SACHA INCH, CÚRCUMA, CACAO, REISHI "1" AMAZON ANDES "WELLNES VITA" (TV) en envase primario		20/12/2020	20/12/2025	AMAZON ANDES EXPORT S.A.C.	Calle CAPITAN GUTIERREZ NRO. 123

15612-2021  
Nro. Exp. 57768-2021-R

## REGISTRO SANITARIO

Para la puesta en el mercado nacional  
de alimentos y bebidas de consumo humano  
REGISTRO ACTIVO

### A. EMPRESA

PERUVIAN FLAVORS COFFEE E.I.R.L.  
RUC: 20608391879  
CAL. CAJAMARCA NRO. 181, URB. CAHUACHE, SAN LUIS, LIMA, LIMA  
Teléfono/Fax: -  
Rep. Legal: RAMIREZ GUZMAN VANESSA ESTHER

### B. ESTABLECIMIENTO

PERUVIAN FLAVORS COFFEE E.I.R.L.  
CAL. CAJAMARCA NRO. 181 URB. CAHUACHE, SAN LUIS, LIMA, LIMA

### C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código  
del  
Registro  
Sanitario

1. CAFÉ TOSTADO EN GRANO - CAFÉ TOSTADO EN GRANO "PERUVIAN FLAVORS COFFEE", en bolsa de polietileno de 20 g hasta 50 kg, bolsa de polipropileno de 20 g hasta 50 kg, bolsa de material laminado de 20 g hasta 50 kg, bolsa de material laminado de 20 g hasta 50 kg, bolsa de material laminado de 20 g hasta 50 kg, saco de polipropileno protegido con saco de yute de 10 kg hasta 80 kg.  
Vida Útil del Producto: 1 año
- Q0014821N  
NAPRFA

### D. REGISTRO

La Dirección General de Salud Ambiental autoriza la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano de los productos descritos en el ítem C bajo las siguientes condiciones:

- La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos descritos en el ítem C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inocuas y aptas para el consumo humano.
- El envase del producto debe consignar el Código del Registro Sanitario, el lote de fabricación y la fecha de vencimiento del producto.
- Cualquier cambio o nuevo diseño en el envasado, envase, presentación o etiquetado, sólo requerirá una notificación a DIGESA, la cual incorporará automáticamente dicho cambio en el Registro.
- La vigencia de la presente autorización de inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición.
- Esta inscripción está sujeta a vigilancia y monitoreo sanitario por parte de DIGESA, la cual podrá revocarla.
- La empresa está obligada a comunicar por escrito a la DIGESA cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustente dicha modificación.

Lima, 17 de Septiembre del 2021

empresario

#### ANOTACIONES

El certificado no presenta anotaciones

#### INFRACCIONES

El certificado no presenta infracciones

## ¿QUE ALIMENTOS NO REQUIEREN REGISTRO SANITARIO?

- ✓ Alimentos y bebidas en estado natural, estén o no envasados
- ✓ **Muestras sin valor comercial**
- ✓ **Productos donados por entidades extranjeras**



## FACULTADES Y RESPONSABILIDADES DEL REGISTRO SANITARIO

- ✓ Faculta al titular del registro sanitario a la fabricación, importación y comercialización de los alimentos y bebidas.
- ✓ Responsabiliza al titular del Registro Sanitario de la calidad sanitaria e inocuidad del alimento.



## ¿ EN QUE CASOS DIGESA CANCELA EL REGISTRO SANITARIO?

- ✓ Cuando la información presentada al solicitar el Registro Sanitario es falsa en los documentos o información.
- ✓ Cuando se detecte el uso de aditivos prohibidos o que estando permitidos excedan los LMP .
- ✓ Consignar en el rotulado de los envases un código de RS que no corresponde al producto registrado.
- ✓ Modificar o cambiar las condiciones declaradas para la obtención del RS sin haberlo comunicado a la DIGESA

## *Registro Sanitario*

# ¿ EN QUE CASOS DIGESA CANCELA EL REGISTRO SANITARIO?

- ✓ Cuando las empresas no cuentan con las mínimas condiciones higiénicas para elaborar el producto (vigilancia post registro).
  
- ✓ Cuando se detecte un alimento o bebida cuyos envases estén fabricados con materiales tóxicos.

## Vigilancia sanitaria post registro sanitario

- ✓ **Marco legal**
- ✓ **Entidades encargadas de realizar la vigilancia, frecuencia**
- ✓ **Etapas de la vigilancia sanitaria oficial**
- ✓ **Aspectos a tener en cuenta durante la Inspección visual de la planta (observación in situ)**
- ✓ **Documentos requeridos por la autoridad sanitaria durante la inspección: manual de BPM y sus registros, Plan HACCP validado**

## *Vigilancia Sanitaria – marco legal*

### **D.S. 007/98/SA CAPITULO VI**

Del control de calidad sanitaria e inocuidad

#### **Artículo 58.** Control de calidad sanitaria e inocuidad

Toda fábrica de alimentos y bebidas debe efectuar el control de calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elabora. Dicho control se sustentará en el Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos de Control Críticos (HACCP), el cual será el patrón de referencia para la vigilancia sanitaria.

### **R.M. N° 449-2006/MINSA CAPITULO V**

#### **DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES**

#### **Artículo 36° .- De las Infracciones**

-Cuando no se cuenta con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (Certificación vigente) por la Autoridad Sanitaria responsable de la vigilancia.

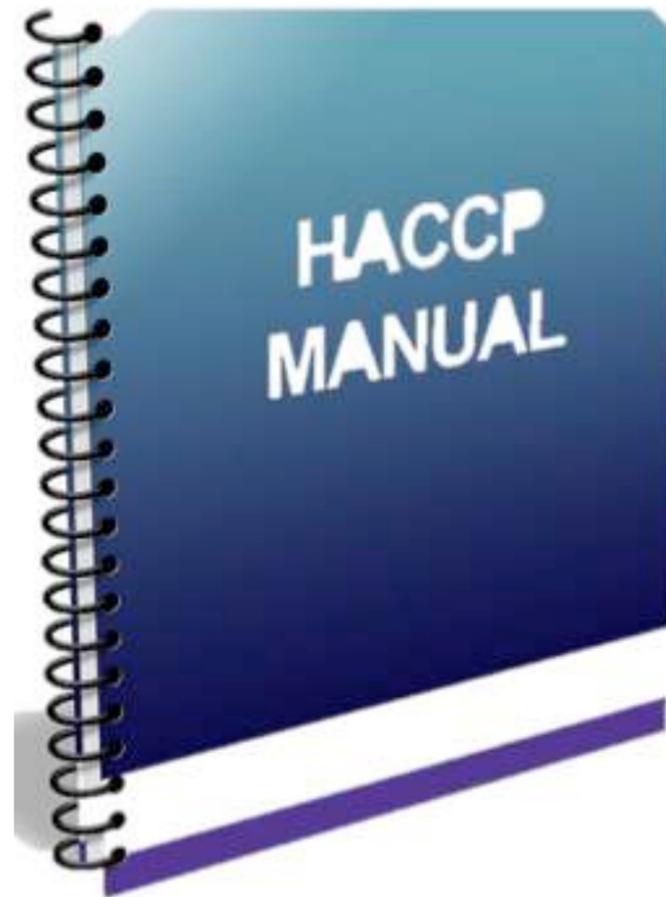
**-Cuando no se cumple con aplicar los requisitos previos al HACCP debidamente documentados, como los programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los programas de Higiene y Saneamiento (PHS), los programas de Capacitación del personal y los registros del control de salud**

## *Vigilancia Sanitaria*

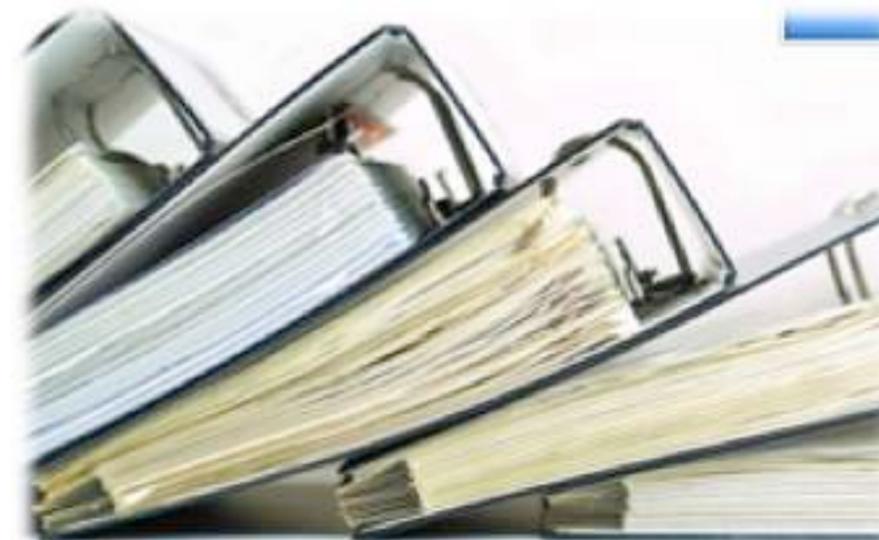
### **Vigilancia Sanitaria Oficial post registro**

Exámenes sistemáticos e independientes que comprenden observaciones in situ, entrevistas y revisiones de documentos y registros, para determinar si los procedimientos y las actividades estipuladas en el Plan de HACCP se están aplicando.

## *Vigilancia Sanitaria*



- Revisión de documentos:
- a. Manual Buenas Prácticas de Manufactura BPM
  - b. Programa de Higiene y Saneamiento
  - c. Plan HACCP validado



## *Vigilancia Sanitaria*

Observaciones in situ: (verificar lo que contiene los documentos)

1. Instalaciones: Proyecto y Construcción
2. Control de las operaciones: Documentación y registros
3. Instalaciones: Mantenimiento y saneamiento
4. Instalaciones: Higiene del personal
5. Transporte
6. Información sobre los productos
7. Capacitación



**Más orientación al usuario**

<b>REGULACIÓN SANITARIA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>» Normas Generales</li><li>» Normas en Consulta</li><li>» Informes Técnicos</li><li>» Convenios y Acuerdos</li></ul> <b>IMPORTORTACION/EXPORTACION DE ALIMENTOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>» Importación de Alimentos</li><li>» <b>Autoridades para emitir CLV</b></li><li>» Exportación de Alimentos</li></ul>	<b>SERVICIOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>» Transparencia y Acceso a la Información</li><li>» <b>Buzón de Quejas/Denuncias</b></li><li>» Libro de reclamaciones</li><li>» Mas Servicios</li></ul> <b>MULTAS Y SANCIONES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>» <b>Resoluciones vinculadas a procedimientos sancionadores</b></li></ul>	<b>CONSULTAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>» <b>EXPEDIENTES EN TRÁMITE</b></li><li>» Autorizaciones Sanitarias de Juguetes y Útiles de Escritorio</li><li>» Registro Sanitario de Alimentos</li><li>» Acreditación en Servicios de Salud Ocupacional</li><li>» Certificación de Principios Generales de Higiene – PGH</li></ul> <a href="#">Mas Consultas</a>
--	--	---

**ATENCIÓN AL CIUDADANO**  
Modalidad Presencial:  
Lunes a viernes 07:30 am - 13:00 pm. y 14:00 pm. - 15:30 pm.  
Modalidad Virtual:  
Las 24 horas del día a través del correo:

**ENLACES DE INTERÉS**  
Ministerio de Salud  
Ministerio del Ambiente  
Ministerio de Agricultura  
SENASA  
SUNAT  
OIT  
OPS  
Portal del Estado Peruano

OLLAS COMUNES  
DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PERÚ - 2021  
Verano Saludable  
Playas y piscinas  
Bolsas



- Laboratorios acreditados
- Vigilancia y fiscalización de empresas alimentarias

Acta de inspección N.6 para la vigilancia sanitaria de establecimientos procesadores de alimentos varios y bebidas:

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RD%20N%20063-2013-DIGESA-SA.PDF>

Lista de Alimentos de alto riesgo:

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM624-2015-MINSA.pdf>

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