



**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE SALUD Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA
POBLACIÓN**

**SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD DE AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE PROTECCION DE ALIMENTOS**

**INFORME DE LOGROS
NOVIEMBRE 2017- OCTUBRE 2018**

Avances en la elaboración del Sistema Informático (base de datos) de la Sección de Registro Sanitario. Depuración y ordenamiento de los expedientes que reposan en la oficina de archivo, actualizado hasta el año 2018.

Finalización de la revisión del decreto que modifica el Decreto Ejecutivo N° 331 del 22 de julio de 2008, donde se actualizan y detallan los requisitos y procedimientos del trámite de registro sanitario.

Finalización de actualización del RTCA de Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, el cual establece los parámetros microbiológicos para registro sanitario y vigilancia sanitaria.

Desarrollo de seminarios y cursos para el personal que labora en las plantas pertenecientes al Programa Nacional de Productos Lácteos, además a los que realizan las inspecciones en estas plantas. Se reinician las reuniones interinstitucionales para cumplir con el procedimiento y cumplimiento del Programa Nacional de Residuos Tóxicos de Productos Lácteos y sus derivados.

Se reorganizo el estatus sanitario y muestreo de las plantas procesadoras de productos lácteos a nivel nacional.

Se confeccionan los proyectos de Decreto Ejecutivo que modifican los Decretos Ejecutivos 331 de 22 de julio de 2008 y 333 de 12 de agosto de 1997.

Consensuamos los aportes relacionados con los alimentos para la modificación del Decreto Ejecutivo 856 de 4 de agosto de 2015 y la Resolución 631 de 11 de agosto de 2004.

Cuatro (4) establecimientos obtuvieron Permiso Sanitario de Operación de Artesanales

Mediante un esfuerzo interinstitucional se logró obtener datos de los establecimientos que importan y cumplen con las autorizaciones correspondientes de MINSA, AUPSA y ADUANA.

Capacitación, Seminarios, Orientaciones, reuniones y aplicación de los formularios de Inspecciones Sanitarias de los RTCA de productos procesados y no procesados para la aplicación de la obtención de los permisos sanitarios de operación y Certificación de Planta de alimentos y bebidas, a funcionarios del Departamento de Protección de Alimentos a nivel nacional.

Implementación del Programa Nacional de control de patógenos residuos químicos y contaminantes en carnes y productos cárnicos bovinos y porcinos basada en las normas existentes.

Se realiza exitosamente el primer monitoreo y control de Residuos Tóxicos, Biológicos contaminantes en Carnes de Bovinos y Porcinos, Análisis Físicos, Químicos y Microbiológicos en esfuerzo conjunto con el Laboratorio Gerardino Medina del MIDA. Este monitoreo tiene duración de sesenta días de manera consecutiva de lunes a jueves.

Se realizan los trámites para la consecución de un laboratorio especializado en análisis físico químicos para agua y análisis microbiológicos al agua, hielo y producto para el Monitoreo de Productos Pesqueros y Acuicultura.

Curso del sistema Traces, exportación a Europa a la empresa privada e instituciones competentes.

Implementación de la Resolución 747 del 26 de julio de 2017 sobre requisitos a los alimentos artesanales, con los tramites e inspecciones a nivel regional para otorgar los carnets de artesanos del MICI, la certificación de Agroindustria y los permisos de operaciones de los alimentos artesanales otorgados por el MINSA/DEPA



**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE SALUD Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA
POBLACIÓN**

**SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD DE AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE PROTECCION DE ALIMENTOS**

Como parte de la organización de la 50° sesión de Comité del Codex sobre Higiene de Alimentos (CCFH50), se llevó a cabo la organización de cuatro subcomités del CODEX coordinados por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud: Contaminantes de Alimentos, Aditivos alimentarios, Nutrición y Regímenes Especiales y Etiquetado de los Alimentos. Las palabras de inauguración del evento fueron realizadas por la Dra. Anarella Jaén de Merón, Jefa del Departamento de Protección de Alimentos.

Capacitación en HACCP pesqueros para el personal del Departamento de Protección de Alimentos a nivel nacional y la empresa privada.

Inspección Interinstitucional de 23 fincas acuícolas (MIDA-MINSA-ARAP)

Inspección Interinstitucional de 5 puertos (AMP-MINSA-ARAP)

Aumento de la certificación de naves pesqueras, 156 en 2018 (73 más que en el 2014)

Monitoreo de Residuos Tóxicos en 24 fincas acuícolas

Monitoreo de Residuos Tóxicos en 22 plantas

REUNION PRODUCTORES ARTESANALES

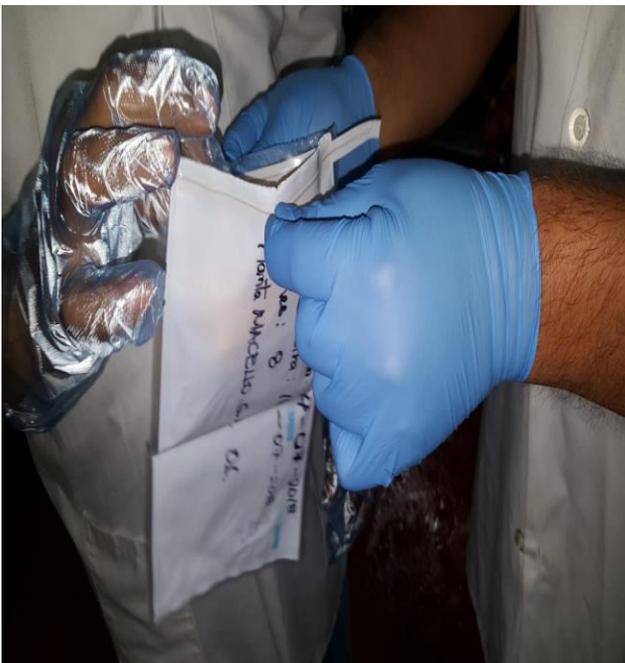
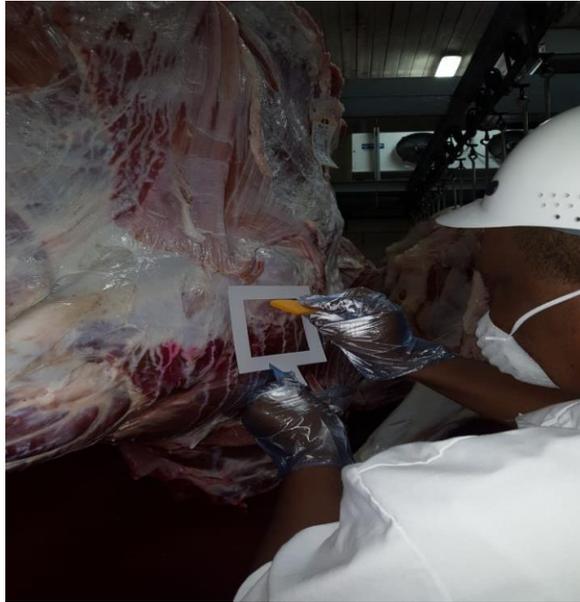




**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE SALUD Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA
POBLACIÓN**

**SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD DE AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE PROTECCION DE ALIMENTOS**

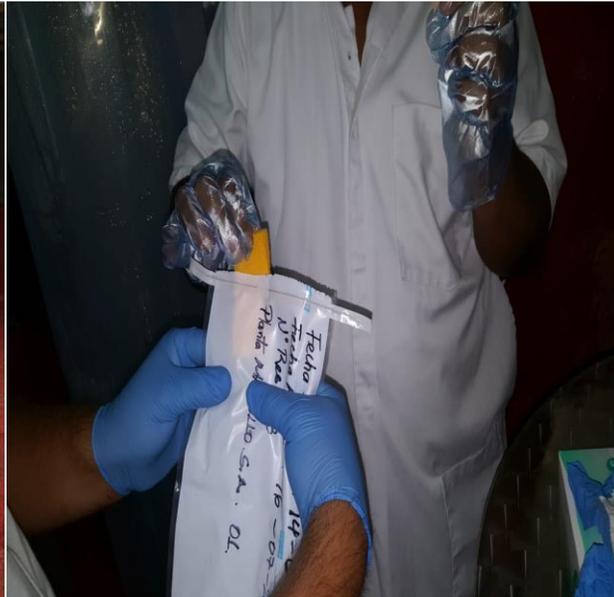
*PRIMER MONITOREO Y CONTROL DE RESIDUOS TÓXICOS, BIOLÓGICOS CONTAMINANTES EN
CARNES DE BOVINOS Y PORCINOS, ANÁLISIS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS*





**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE SALUD Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA
POBLACIÓN**

**SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD DE AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE PROTECCION DE ALIMENTOS**





**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE SALUD Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA
POBLACIÓN**

**SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD DE AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE PROTECCION DE ALIMENTOS**

Lanzamiento de los subcomités del Codex organizados por el Departamento de Protección de Alimentos



HACC EN PRODUCTOS PESQUEROS





**MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE SALUD Y ATENCIÓN INTEGRAL A LA
POBLACIÓN**

**SUBDIRECCION GENERAL DE SALUD DE AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE PROTECCION DE ALIMENTOS**



TRACES