



Resolución Ministerial

Lima, 31 de MARZO del 2025

Visto, el Expediente N° DIGESA20250000146, que contiene la Nota Informativa N° D000206-2025-DIGESA-MINSA, el Memorándum N° D000513-2025-DIGESA-MINSA y los Informes N° D000004-2025-DIGESA-AGER-BMV-MINSA y N° D000004-2025-DIGESA-AGER-MINSA de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria; y, el Informe N° D000251-2025-OGAJ-MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla. El Capítulo V del Título II de la citada Ley regula lo relativo a los alimentos y bebidas;

Que, el numeral 4) del artículo 3 y el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1161, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establecen que el Ministerio de Salud es competente en salud ambiental e inocuidad alimentaria, y que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, los literales b) y h) del artículo 5 del mencionado Decreto Legislativo establecen que son funciones rectoras del Ministerio de Salud, formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de promoción de la salud, vigilancia, prevención y control de las enfermedades, recuperación, rehabilitación en salud, tecnologías en salud y buenas prácticas en salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; y dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de la política nacional y políticas sectoriales de salud, la gestión de los recursos del sector, así como para el otorgamiento de derechos, fiscalización, sanción y ejecución coactiva en las materias de su competencia, entre otras funciones;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, 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, incluidos los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;

Que, el subnumeral 1.1 del numeral 1 del artículo II del Título Preliminar del citado Decreto Legislativo regula el Principio de alimentación saludable y segura, por el cual las Autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Códex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud;

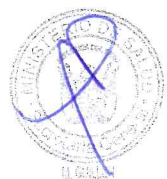
Que, el numeral 19.1 del artículo 19 del Reglamento que establece disposiciones sobre publicación y difusión de normas jurídicas de carácter general, resoluciones y proyectos normativos, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2024-JUS, establece que, sin perjuicio de la aplicación de los mecanismos de consulta pública previstos en el Reglamento que desarrolla el Marco Institucional que rige el Proceso de Mejora de la Calidad Regulatoria y establece los Lineamientos Generales para la aplicación del Análisis de Impacto Regulatorio Ex Ante, aprobado por Decreto Supremo N° 063-2021-PCM, o norma que lo sustituya, los proyectos de normas jurídicas de carácter general deben ser publicados en las sedes digitales de la Administración Pública a cargo de su elaboración o en otro medio, asegurando su debida difusión y fácil acceso;

Que, el literal c) del artículo 20 del mencionado Reglamento dispone que la publicación de proyectos normativos debe contener, como mínimo, entre otros elementos, el plazo para la recepción de los comentarios, aportes u opiniones, que no debe ser menor a quince (15) días calendario contados desde el día siguiente de su publicación, salvo disposición normativa de rango superior que establezca lo contrario;

Que, de otro lado, el artículo 78 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado con Decreto Supremo N° 008-2017-SA, refiere que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgo físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental, la cual comprende: i) Calidad de agua para consumo humano, agua de uso poblacional y recreacional (playas y piscinas); características sanitarias de los sistemas de abastecimiento y fuentes de agua para consumo humano; agua de uso poblacional y recreacional; aire (ruido); ii) Juguetes y útiles de escritorio; iii) Manejo de residuos sólidos de establecimientos de salud, servicios médicos de apoyo y de los generados en campañas sanitarias; iv) Cementerios; crematorios; traslado de cadáveres y restos humanos; exhumación, inhumación y cremación; así como en materia de inocuidad alimentaria, la cual comprende: i) Los alimentos y bebidas destinados al consumo humano; y, ii) Aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales;

Que, con los documentos del visto, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria propone la publicación del proyecto de Norma Sanitaria para el transporte de alimentos, para sugerencias, comentarios o recomendaciones de los interesados, durante el plazo de quince (15) días calendario;

Con el visado de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, de la Oficina General de Asesoría Jurídica, de la Secretaría General, y del Despacho Viceministerial de Salud Pública;





Resolución Ministerial

Lima, 31 de MARZO del 2025

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por la Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud, y por el Decreto Legislativo N° 1504, Decreto Legislativo que fortalece al Instituto Nacional de Salud para la prevención y control de las enfermedades; y el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado mediante los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Disponer que la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General efectúe la publicación del proyecto de Norma Sanitaria para el transporte de alimentos y del proyecto de Resolución Ministerial que la aprueba en la sede digital del Ministerio de Salud (<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales>), a efecto de recibir las sugerencias, comentarios o recomendaciones de las entidades públicas o privadas, y de la ciudadanía en general, a través del correo electrónico: webmaster@minsa.gob.pe, o presentadas en la mesa de partes presencial, ubicada en la Avenida Salaverry N° 801 - Jesús María, de lunes a viernes de 8:30 horas a 16:30 horas, durante el plazo de quince (15) días calendario, contados a partir del día siguiente de la publicación de la presente Resolución Ministerial en el Diario Oficial El Peruano.

Artículo 2.- Encargar a la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria la recepción, procesamiento y sistematización de las sugerencias y comentarios que se presenten, así como la elaboración de la propuesta final de documento normativo.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

CÉSAR HENRY VÁSQUEZ SÁNCHEZ
Ministro de Salud



NORMA SANITARIA PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

I. FINALIDAD

Contribuir a proteger la vida y salud de los consumidores, a través de medidas que permitan mantener la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano.

II. OBJETIVO

Establecer las condiciones sanitarias que debe cumplir el transporte de alimentos, a fin de protegerlos de posibles fuentes de contaminación.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN:

La presente Norma Sanitaria es de aplicación obligatoria a nivel nacional, y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en el transporte de alimentos industrializados y elaborados, según lo siguiente:

- Transporte de alimentos destinados a establecimientos de distribución (almacenes) y de comercialización (mercados, bodegas, restaurantes y afines, autoservicios, y tiendas de conveniencia, entre otros);
- Transporte de alimentos elaborados destinados a servicios de alimentación colectiva que operan en establecimientos de salud, programas de alimentación, organizaciones civiles, comedores escolares, empresas, fábricas, entre otros.
- Transporte de alimentos industrializados a granel dispuestos en contenedores, destinados a la industria alimentaria y al fraccionamiento.
- Reparto de alimentos (llamado en inglés "delivery") desde establecimientos de elaboración y de comercialización hasta el consumo final.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 008-2017-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba las Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N° 106-2023/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 147-MINSA/DIGESA-2023, "Rastreabilidad para la inocuidad de los alimentos".



V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES

Para fines de aplicación de la presente Norma Sanitaria se consideran las siguientes definiciones:

- **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.
- **Alimento a granel:** Alimento sin envasar que entra en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos, así como con la atmósfera (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos).
- **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o 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. Puede presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Alimento fabricado o elaborado industrialmente:** Se refiere a todos los 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.
- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico, químico o físico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos que puedan comprometer la inocuidad o la idoneidad de los alimentos.
- **Estiba:** Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o vehículo de transporte.
- **Higiene de los 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.
- **Ingredientes tecnológicos:** Sustancias de origen natural o sintetizadas químicamente que pueden emplearse en la producción de alimentos por las diferentes funciones tecnológicas que desarrollan. Comprenden los aditivos alimentarios, aromas alimentarios, enzimas alimentarias y coadyuvantes tecnológicos.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Inspector sanitario:** Es el personal autorizado por la autoridad sanitaria competente, debidamente capacitado y facultado para realizar la vigilancia sanitaria de alimentos, conforme a la normativa vigente.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que tenga contacto directo o indirecto con los alimentos, y que se espera, por tanto, no represente riesgo de contaminar los productos alimenticios.
- **Medida sanitaria de seguridad:** Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública.
- **Medio de transporte:** Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera o pluvial que moviliza mercancías, incluidos



los remolques o semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo de motor.

- **Plagas:** Animales, tales como insectos, roedores, pájaros y cualquier otro capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de prácticas aplicadas en la cadena alimentaria del mercado de abastos, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM se formula en forma documentada, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios y superficies, con el propósito de eliminar materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y otros peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos y líquidos), así como para la prevención y control de plagas. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- **Rastreabilidad/rastreo de los productos en la cadena alimentaria:** Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.
- **Riesgo:** Probabilidad de un efecto nocivo para la salud y su gravedad, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.
- **Vigilancia sanitaria del transporte de alimentos:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente a fin de prevenir, eliminar o reducir riesgos en el transporte de los alimentos.



5.2. ASPECTOS SANITARIOS GENERALES DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

5.2.1. El transporte de alimentos forma parte de la cadena de alimentos; comprende todo el proceso desde el acondicionamiento de los alimentos para cargar en el medio de transporte hasta su descarga para la entrega.

5.2.2. Los operadores que intervienen en el transporte de los alimentos deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), tanto a los medios de transporte como en la manipulación de los productos, a fin de reducir los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.

5.2.3. El cumplimiento de los PGH implica, entre otros aspectos, elaborar dos manuales, uno conteniendo las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y otro conteniendo el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). Estos deben estar actualizados y disponibles a solicitud de la autoridad sanitaria competente para la verificación de su aplicación y cumplimiento.

5.2.4. Los operadores que intervienen en el transporte, tanto los que participan en la higiene de los medios de transporte como en la manipulación de los alimentos, deben

estar capacitados para realizar dichas actividades, conforme a lo establecido en los manuales de PGH (BPM y PHS).

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

6.1.1. Los medios de transporte de alimentos deben contar con medidas de protección contra la contaminación externa.

6.1.2. Los dispositivos de apertura, cierre, ventilación y circulación de aire no deben permitir acumulación de suciedad que origine contaminación y facilitar la higienización.

6.1.3. Los medios de transporte deben estar en adecuadas condiciones de higiene antes de cargar los alimentos. Los operadores deben llevar un programa de limpieza y desinfección de los vehículos que garantice dicha condición sanitaria. Este programa debe indicar al menos lo siguiente: Objetivo, alcance, frecuencia de limpieza y de desinfección, productos químicos (incluidas concentraciones de uso) y materiales que utiliza, responsable, procedimientos de ejecución, incluidos procedimientos ante derrames de alimentos, medidas de supervisión, medidas de corrección y registros.

6.1.4. Se permite transportar alimentos con otros productos no alimenticios de primer uso que no impliquen riesgo de contaminación cruzada para los alimentos, debiendo estar debidamente separados e identificados. Asimismo, el vehículo debe permitir una separación física cuando sea necesario. Ejemplos: Vajilla, útiles de escritorio, textiles y artefactos eléctricos, entre otros.

6.1.5. Se permite transportar alimentos con otros productos alimenticios alérgenos, siempre y cuando el acondicionamiento del producto en el medio de transporte permita una separación física, sin riesgo de contaminación.

6.1.6. No está permitido transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias, elementos o productos que, por su naturaleza, representen riesgo de contaminación cruzada. Ejemplo: Plaguicidas, abonos, pinturas y combustible, entre otros.

6.1.7. Los vehículos de transporte deben disponer de medios que aseguren que los alimentos no se acondicionen directamente sobre el piso. Sólo los alimentos dispuestos en embalajes que no permiten el contacto con el piso pueden ser acondicionados directamente en el piso del vehículo.

6.1.8. Los alimentos que requieren condiciones de refrigeración o congelación deben ser transportados en vehículos exclusivos que permitan mantener los alimentos a las temperaturas indicadas por el fabricante.

6.1.9. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben garantizar el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos, contando con indicadores y sistemas de registro de temperaturas durante el transporte.

6.1.10. Los alimentos a granel, en forma de líquido, granulado, polvo, pastas o cremas, entre otros, destinados a la industria alimentaria y al fraccionamiento, deben disponerse y transportarse en contenedores, cisternas, receptáculos o similares, que protejan los productos de la contaminación cruzada.



6.2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

6.2.1. Los materiales de embalaje deben garantizar la protección de los alimentos de la contaminación cruzada.

6.2.2. La carga y descarga de los alimentos deben efectuarse en el menor tiempo posible, utilizando los medios necesarios para su traslado al vehículo (carga) o al almacén o lugar de acopio (descarga), evitando el contacto con el piso o suelo.

6.2.3. El personal encargado de la carga, acondicionamiento en el vehículo y descarga de los alimentos debe asegurar que estos:

- No sean golpeados.
- No tengan derrames.
- Mantengan la integridad del embalaje, empaque y envase, según corresponda.
- No tengan presencia o indicios de plagas.
- No estén directamente sobre el piso del vehículo, con excepción de aquellos dispuestos en embalajes que impiden el contacto con el piso.
- Estén protegidos y separados de otros productos no alimenticios que no implican riesgo de contaminación cruzada.

6.2.4. En la modalidad de reparto de alimentos al consumidor final:

- Las personas que realizan el reparto (repartidores) deben mantener en buen estado de conservación y limpieza las cajas donde se transportan los alimentos. Asimismo, al recibir los alimentos, verifican que se encuentren debidamente protegidos o cerrados en sus respectivos empaques o envases; debiendo entregarlos en las mismas condiciones.
- El alimento empacado debe cerrarse de forma segura para evitar que sea abierto durante el transporte. Para su traslado, debe acondicionarse en el contenedor o caja para reparto, que debe permanecer cerrado durante el trayecto hasta su entrega al consumidor final.
- El reparto de alimentos preparados culinariamente debe realizarse en un tiempo breve, preferentemente no mayor a dos (2) horas a partir de su elaboración, a fin de conservar, en la medida de lo posible, la temperatura de elaboración y reducir el riesgo de proliferación microbiana en el alimento.
- Los alimentos industrializados deben llegar íntegros al consumidor final, cerrados, sin abolladuras ni deterioro físico, sin pérdida de contenido, estar dentro de su fecha de vigencia y con la autorización vigente.

6.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Las personas que participan en la manipulación de alimentos en el transporte (quienes cargan y descargan los alimentos, quienes los acondicionan en los medios de transporte, y los repartidores de alimentos al consumidor final) deben cumplir con lo siguiente:

6.3.1 Salud e higiene personal

- No presentar signos vinculados con enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios (secreciones nasales, estornudos) fiebre, tener heridas infectadas o abiertas, o infecciones cutáneas en oídos, ojos o nariz. De aparecer cualquiera de estas



señales, de corresponder, se debe comunicar oportunamente al empleador o quien haga sus veces.

- Deben mantener una adecuada higiene personal, cabello limpio, recogido, mantener higiene de las manos, mantener uñas limpias y cortas, sin sortijas, pulseras o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipulen alimentos, y no fumar, ni comer durante las operaciones con alimentos.

6.3.2. Vestimenta

La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación. El uso de vestimenta que cubra la ropa de uso diario se aplica para los manipuladores de alimentos preparados destinados a servicios de alimentos dirigidos a colectividades.

6.3.3. Capacitación sanitaria

- El personal que interviene en el transporte de los alimentos (transportista, cargadores, los que participan en las operaciones de limpieza y desinfección, repartidores) deben estar capacitados para la correcta aplicación de la presente norma sanitaria y sus manuales de PGH (BPM y PHS). Los contenidos de la capacitación se desarrollan conforme a la actividad que se realiza, y de acuerdo con los riesgos relacionados a los alimentos.

6.4. LA VIGILANCIA SANITARIA DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

6.4.1. La vigilancia sanitaria se realiza mediante la inspección basada en riesgos, verificando el cumplimiento de los PGH.

6.4.2. Los inspectores sanitarios que realizan la vigilancia pueden aplicar las medidas sanitarias de seguridad cuando los alimentos que se transportan representan un riesgo para la salud de los consumidores.

6.4.3. La autoridad de salud de nivel nacional establece los instrumentos de inspección sanitaria acorde a las precisiones que requieren las principales modalidades de transporte de alimentos.

6.4.4. La vigilancia sanitaria del transporte de alimentos destinados a establecimientos bajo competencia de la autoridad de salud (fábricas de alimentos elaborados industrialmente, fraccionadoras, establecimientos que realizan actividad de exportación de estos productos, servicios de alimentación colectiva, y almacenes de productos importados, entre otros) es ejercida por la autoridad de salud del nivel nacional (DIGESA), regional (DIRESA/GERESA) o por la DIRIS, en el marco de sus competencias y control de la rastreabilidad de los productos.

6.4.5. La vigilancia sanitaria del transporte de alimentos destinados a establecimientos de comercialización bajo competencia de la autoridad sanitaria municipal (autoservicios, mercados, restaurantes y similares, panaderías, bodegas, entre otros) es ejercida por la municipalidad en el marco de sus competencias y control de la rastreabilidad de los productos.

La vigilancia sanitaria del transporte para reparto de alimentos destinado al consumo final (llamado en inglés "delivery") es ejercida por las municipalidades.



7. RESPONSABILIDADES

7.1. NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), es el responsable de la difusión de la presente Norma Sanitaria hasta el nivel regional, así como de la asistencia técnica para su implementación y aplicación, y supervisa su cumplimiento por las Direcciones Regionales de Salud/Gerencias Regionales de Salud (DIRESA/GERESA) o las que hagan sus veces a nivel regional, y las Direcciones de Redes Integradas de Salud (DIRIS) a nivel de Lima Metropolitana.

7.2. NIVEL REGIONAL

Las Direcciones Regionales de Salud/Gerencias Regionales de Salud (DIRESA/GERESA) o las que hagan sus veces a nivel regional, y las Direcciones de Redes Integradas de Salud (DIRIS) a nivel de Lima Metropolitana se encargan de la difusión, asistencia técnica y supervisión de la presente Norma Sanitaria por parte de las Municipalidades, y de su aplicación en el marco de sus competencias.



7.3. NIVEL LOCAL

Corresponde a las municipalidades, en el marco de sus competencias, difundir y supervisar el cumplimiento de la presente Norma Sanitaria.

Las personas naturales o jurídicas que transportan y distribuyen alimentos de acuerdo al ámbito de aplicación de la presente Norma Sanitaria, son responsables de aplicar lo dispuesto en la misma, en lo que sea pertinente.

VIII. BIBLIOGRAFIA

8.1. Codex Alimentarius, Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados CAC/RCP 47-2001

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B47-2001%252FCXP_047s.pdf

8.2. FAO. 2023. Transportation – Section 9. FAO Good Hygiene Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Toolbox for Food Safety. Rome.

<https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/ghp/transportation/es>

8.3. Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). Guía de Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos. Inocuidad Agroalimentaria SENASA, 2016.

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2016/03/GUIA-DE-TRANSPORTE-DE-ALIMENTOS-WEB.pdf>

PROYECTO

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla. El Capítulo V del Título II de la citada Ley regula lo relativo a los alimentos y bebidas;

Que, el numeral 4) del artículo 3 y el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1161, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establecen que el Ministerio de Salud es competente en salud ambiental e inocuidad alimentaria, y que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, los literales b) y h) del artículo 5 del mencionado Decreto Legislativo establecen que son funciones rectoras del Ministerio de Salud, formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de promoción de la salud, vigilancia, prevención y control de las enfermedades, recuperación, rehabilitación en salud, tecnologías en salud y buenas prácticas en salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; y dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de la política nacional y políticas sectoriales de salud, la gestión de los recursos del sector, así como para el otorgamiento de derechos, fiscalización, sanción y ejecución coactiva en las materias de su competencia, entre otras funciones;

Que, el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, 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, incluidos los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico;

Que, el subnumeral 1.1 del numeral 1 del artículo II del Título Preliminar del citado Decreto Legislativo regula el Principio de alimentación saludable y segura, por el cual las Autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del Códex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud;

Que, de otro lado, el artículo 78 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado con Decreto Supremo N° 008-2017-SA, refiere que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgo físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de salud ambiental, la cual comprende: i) Calidad de agua para consumo humano, agua de uso poblacional y recreacional (playas y piscinas); características sanitarias de los sistemas de abastecimiento y fuentes de agua para consumo humano; agua de uso poblacional y recreacional; aire (ruido); ii) Juguetes y útiles de escritorio; iii) Manejo de residuos sólidos de establecimientos de salud, servicios médicos de apoyo y de los generados en campañas sanitarias; iv) Cementerios; crematorios; traslado de cadáveres y restos humanos; exhumación, inhumación y cremación; así como en materia de inocuidad alimentaria, la cual comprende: i) Los alimentos y bebidas destinados al consumo humano; y, ii) Aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales;

Que, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria propone la aprobación de la Norma Sanitaria para el transporte de alimentos;

Con el visado de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, de la Oficina General de Asesoría Jurídica, de la Secretaría General, y del Despacho Viceministerial de Salud Pública;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por la Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud, y por el Decreto Legislativo N° 1504, Decreto Legislativo que fortalece al Instituto Nacional de Salud para la prevención y control de las enfermedades; y el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado mediante los Decretos Supremos N° 011-2017-SA y N° 032-2017-SA;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la NTS N° _____ -MINSA/DIGESA-2025, Norma Sanitaria para el transporte de alimentos, que como Anexo forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General la publicación de la presente Resolución Ministerial y su Anexo en la sede digital del Ministerio de Salud (www.gob.pe/minsa), en la misma fecha de publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial El Peruano.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

CÉSAR HENRY VÁSQUEZ SÁNCHEZ
Ministro de Salud