



Resolución Ministerial

Lima, 29 de SEPTIEMBRE del 2025

Visto, el Expediente N° DIGESA20250000394, que contiene el Memorándum N° D001631-2025-DIGESA-MINSA y el Informe N° D000061-2025-DIGESA-EPEG-EVH-MINSA de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria; y, el Informe N° D000782-2025-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 Código 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;



Resolución Ministerial

Lima, 29 de SEPTIEMBRE del 2025

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar la NTS N° 234 -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



NORMA SANITARIA PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

I. FINALIDAD

Proteger la vida y la salud de los consumidores, contribuyendo a mantener la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y contribuir a disminuir las pérdidas de alimentos durante el transporte.

II. OBJETIVO GENERAL

Establecer las condiciones sanitarias que deben aplicarse durante el transporte de alimentos industrializados a granel o preenvasados¹, y elaborados culinariamente, 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 personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, que intervienen en el transporte de alimentos industrializados, a granel o preenvasados¹, y elaborados culinariamente, en el territorio nacional, según lo siguiente:

- Transporte de alimentos destinados a diversos establecimientos de distribución (almacenes) y de comercialización (mercados, bodegas, restaurantes y afines, autoservicios, tiendas de conveniencia, entre otros);
- Transporte de alimentos elaborados culinariamente destinados a servicios de alimentación colectiva que operan en diversos establecimientos (establecimientos de salud, programas de alimentación, organizaciones civiles, comedores escolares, empresas, fábricas, campamentos mineros, entre otros);
- Transporte de alimentos 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.

Está excluido del ámbito de aplicación de la presente Norma Sanitaria el transporte destinado a la exportación.

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 Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 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.

¹ A excepción de los alimentos de origen pesquero y acuícola



- Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, que aprueba la NTS N° 114-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 008-2017-SA, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y sus modificatorias.
- 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:** Indica alimentos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos, así como con la atmósfera (por ejemplo, alimentos 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.
- **Alimento no perecible:** Se refiere a aquellos que, para su conservación, no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque sí pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura u otras, según las indicaciones del fabricante.
- **Alimento perecible:** Se refiere a aquellos que, para su conservación, requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación.
- **Alimento terminado o preenvasado:** Se refiere al alimento elaborado industrialmente envasado en el mismo proceso de fabricación o fraccionamiento, y destinado al consumo humano.
- **Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.
- **Contacto cruzado con alérgenos:** Incorporación involuntaria de un alimento o ingrediente alergénico en otro alimento que no está destinado a contener dicho alimento o ingrediente.
- **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.
- **Embalaje:** Grupo de elementos que forman parte del contenedor externo donde se colocan los alimentos pre envasados para que sean transportados y/o almacenados, brindando protección y estabilidad térmica. Estos



elementos pueden ser caja de cartón corrugado, poliestireno o cintas aislantes, entre otros. Está orientado hacia la logística.

- **Envase:** Cualquier recipiente destinado a contener alimentos elaborados industrialmente en su condición de producto terminado destinado al consumo final, que los cubre total o parcialmente, incluidos embalajes, envolturas y tapas, para evitar o disminuir los riesgos de contaminación. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos envasados cuando se ofrece al consumidor.
- **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 idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **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 de alimentos:** Comprende vehículos de transporte de alimentos o receptáculos que entran en contacto con los alimentos (tales como contenedores, cajones, bidones o cisternas) en vehículos, aviones, vagones ferroviarios, remolques y naves, y cualesquiera otros receptáculos en que se transporten alimentos.
- **Operador o proveedor de alimentos:** 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 alimentos, en alguna de las fases de la cadena alimentaria.
- **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, 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. Asimismo, incluye medidas para la prevención y control de plagas. 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, en caso de corresponder, 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 el traslado de los alimentos, desde la producción, acondicionamiento de la carga 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 cumplir con los Principios Generales de Higiene (PGH), aplicándolos 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 comprende 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.

El manual de PHS debe incluir como mínimo, un programa de limpieza y desinfección, así como de prevención y control de plagas, que garantice la condición sanitaria de los vehículos. 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, las medidas de prevención y control de plagas que aplica, frecuencia, responsables, procedimientos de ejecución, incluidos procedimientos ante derrames de alimentos, medidas de supervisión, medidas de corrección y registros.

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).

Los manuales de PGH establecidos por una empresa para su flota interna, aplican asimismo para las flotas externas utilizadas para su carga.

5.2.5. El transporte de los alimentos destinados al consumo humano queda sujeto a vigilancia de la autoridad sanitaria competente.

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. PARA LOS MEDIOS DE TRANSPORTE

6.1.1. En los medios de transporte se deben aplicar las medidas necesarias, según sea el tipo de transporte, para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos.

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 conservación (no tener presencia de óxidos, ni aberturas en los pisos, techos y paredes, entre otros) y de higiene antes de cargar los alimentos.

6.1.4. Los medios de transporte deben contar con desinfectante para la higiene de las manos de los manipuladores. En su defecto cada manipulador puede llevarlo para uso personal y asegurar la higiene de las manos.

6.1.5. Se permite transportar alimentos con otros productos no alimenticios (vajilla, útiles de escritorio, textiles, artefactos eléctricos, productos farmacéuticos y cosméticos, entre otros), que no impliquen riesgo de contaminación cruzada para los alimentos.

Aquellos alimentos y productos no alimenticios que no se encuentran protegidos en sus respectivos embalajes de origen, pueden tener una separación física entre ellos mediante el uso de cajas, bolsas, jabs u otros, que sean de primer uso o de uso en alimentos, debiendo encontrarse limpios.

6.1.6. Se permite transportar alimentos con otros productos alimenticios alérgenos, siempre y cuando se encuentren protegidos por el embalaje de origen o el acondicionamiento del producto cuente con una separación física en prevención de la contaminación cruzada.

6.1.7. No se permite 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, combustible, entre otros.

6.1.8. Los vehículos de transporte deben disponer de medios que aseguren que los alimentos no se acondicionen directamente sobre el piso. Los alimentos dispuestos en embalajes que no permiten el contacto con el piso o cuyo envase esté diseñado o preparado para ubicarse sobre el suelo, tales como barriles, baldes o latas, pueden ser acondicionados directamente en el piso del vehículo. En estos casos, también se pueden utilizar sobre el piso del vehículo materiales que impidan el contacto directo, como cartones, maderas, etc.

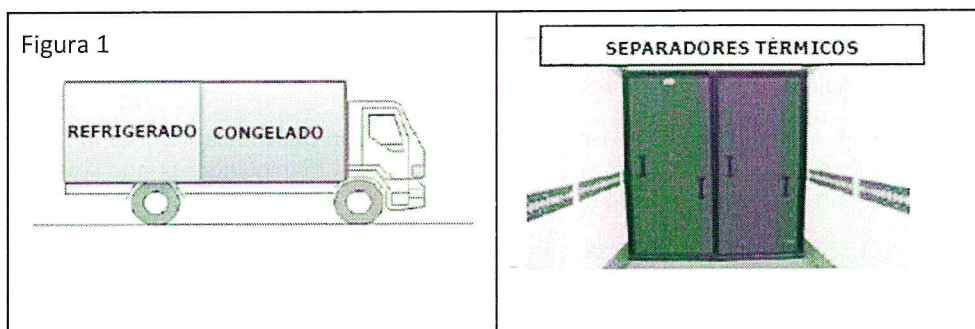
Debe mantenerse la limpieza del piso entre diferentes cargas.

6.1.9. Los alimentos que requieren condiciones de refrigeración o congelación deben ser transportados en vehículos exclusivos o en compartimentos separados (separadores térmicos) que mantengan la hermeticidad en las zonas que requieren refrigeración o congelación, asegurando que no se presenten desviaciones de temperaturas que no correspondan a las indicadas por el fabricante del alimento o naturaleza del mismo (ver Figura 1).

En caso el vehículo no sea para refrigerado o congelado, los alimentos deben encontrarse en envases especiales que los mantengan a la temperatura de refrigeración o congelación hasta su destino final, evitando la contaminación cruzada entre los productos transportados.

En el transporte de alimentos congelados, en ningún momento la temperatura del producto debe ser superior a -12°C en el envase más caliente. Los vehículos destinados al transporte de productos refrigerados deben estar provistos de sistemas de refrigeración o ser isotérmicos, de manera que asegure una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C .





Fuente: Procedimiento Controles despacho de cargas. NEWREST.

6.1.10. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben garantizar el mantenimiento de las temperaturas y la humedad relativa requeridas para la conservación de los alimentos, contando con indicadores y sistemas de registro de temperaturas durante el transporte. Para ello, los equipos de medición deben estar calibrados, lo que debe estar indicado en el manual de BPM. También se permite el uso de registros manuales al momento de la partida y llegada del producto al punto de destino.

Para el caso de transporte por "delivery", debe ser suficiente la validación del tiempo y la condición a la que son trasladados los productos para que se mantenga la temperatura de conservación de los mismos.

6.1.11. Los alimentos a granel preparados en forma de líquido, granulado o polvo deben transportarse en receptáculos y/o contenedores o cisternas destinadas únicamente al transporte de alimentos, a menos que la aplicación de principios tales como los del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) demuestren que el transporte especializado no es necesario para lograr el mismo nivel de inocuidad.

6.2 TRANSPORTE DE ALIMENTOS ELABORADOS CULINARIAMENTE

En el caso de transporte de alimentos elaborados culinariamente destinados a servicios de alimentación colectiva, donde no es posible la preparación de alimentos en el mismo lugar de consumo por tratarse de colectividades remotas o de difícil acceso (campamentos mineros, entre otros), resulta necesario garantizar su conservación desde los centros de producción hasta el destino final.

El transporte de alimentos preparados por más de 2 horas debe considerar el empleo de equipos térmicos para el mantenimiento de la temperatura durante el transporte, así como el control de temperaturas en el despacho y la recepción de los alimentos durante el servicio en los comedores.

6.3. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

6.3.2. 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.



6.3.3. Para efectos de la rastreabilidad o trazabilidad de los alimentos, los operarios de transporte deben estar debidamente identificados respecto de la empresa que contrata sus servicios.

6.3.4. 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 impliquen riesgo de contaminación cruzada.
- Tengan una correcta manipulación, no siendo aceptable ninguna acción o conducta que pueda contaminar o dañar los alimentos, tales como sentarse o colocar los pies sobre las cajas, patear o arrastrar los productos por el suelo, entre otras.

6.3.5. En la modalidad de reparto de alimentos al consumidor final (llamado en inglés delivery):

- 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, se debe verificar 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 registro sanitario vigente.

6.4. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Las personas que manipulan alimentos en la carga, disposición en el medio de transporte, y en la descarga, así como los repartidores de alimentos para el consumo final, deben cumplir con lo siguiente:

6.4.1 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, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz. De aparecer cualquiera de estas señales, 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; no fumar, ni comer durante las operaciones con alimentos.

6.4.2. Vestimenta

- La vestimenta debe cubrir la ropa o ser de uso para la actividad, mantenerse limpia y en buen estado de conservación.

6.4.3. 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 los manuales de PGH (BPM y PHS) que elaboran las empresas o servicios de transporte de alimentos. Los contenidos de la capacitación se elaboran conforme a la actividad que se realiza, y de acuerdo con los riesgos relacionados a los alimentos. La utilización de mensajes visuales o de audio sobre los PGH, accesibles al personal manipulador, resulta un recurso importante en los casos de alta rotación o contratos de servicios.



6.5. LA VIGILANCIA SANITARIA DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

6.5.1. La vigilancia sanitaria se realiza mediante la inspección basada en riesgos, verificando el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene (PGH) mediante formatos o guías de inspección.

6.5.2. Los inspectores sanitarios que realizan la vigilancia pueden aplicar las medidas sanitarias de seguridad preventivas (inmovilizar la carga) cuando los alimentos que se transportan representan un riesgo para la salud de los consumidores.

6.5.3. La autoridad de salud de nivel nacional establece los formatos o guías de inspección sanitaria, acorde a las precisiones que requieren las principales modalidades de transporte de alimentos.

6.5.4. La vigilancia sanitaria del transporte de alimentos destinados a establecimientos bajo competencia de la autoridad de Salud (fábricas, fraccionadoras, servicios de alimentación colectiva, almacenes de productos importados) es ejercida por la autoridad de salud del nivel nacional (DIGESA) o regional (DIRESA/GERESA) o local (DIRIS) en el marco de sus competencias y control de la rastreabilidad de los productos.

6.5.5. La vigilancia sanitaria del transporte de alimentos destinados a establecimientos bajo competencia de la Autoridad de Salud (fábricas fraccionadoras, servicios de alimentación colectiva, almacenes de productos importados, entre otros) es ejercida por la Autoridad Nacional de Salud (ANS), a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), o regional (DIRESA/GERESA), o por las Direcciones de Redes Integradas de Salud (DIRIS) de Lima Metropolitana, en el marco de sus competencias y del 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,

VII. CERTIFICACIÓN DE PGH

La certificación de PGH es voluntaria y el certificado puede ser emitido por la Autoridad Sanitaria de nivel nacional o regional, considerando la conformidad de la aplicación de

los Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) elaborados por la empresa o servicio de transporte de alimentos, que reflejen las disposiciones contenidas en la presente Norma Sanitaria.

El transporte de los alimentos comprendidos en el alcance de la presente Norma Sanitaria queda sujeto a vigilancia sanitaria cuenten o no con la certificación de PGH.

VIII. RESPONSABILIDADES

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3 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 en el ámbito de aplicación de la presente Norma Sanitaria son responsables de aplicar lo dispuesto en la misma, en los que sea pertinente.

IX. BIBLIOGRAFIA

9.1. Codex Alimentarius, Código de Practicas 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

9.2. La Organización Mundial de la Salud (OMS) establece algunas recomendaciones para el transporte y distribución de alimentos.

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

9.3. Servicio Nacional de Sanidad Agraria, Guía de Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos

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

9.4. Codex Alimentarius. Código de Prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente. CXC 8- 1976 CODEX.Rev.2008.

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B8-1976%252FCXS_008s.pdf

