



IMPORTANCIA DE LA CERTIFICACIÓN DE PLANTAS EN LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

...Impulsamos la actividad económica de las zonas rurales de la sierra y selva...



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora



ÍNDICE

1. Introducción
2. Que es el SIP
3. Criterios de Selección de Intervención
4. Beneficios de la Certificación
5. Avances a la fecha

1.- INTRODUCCIÓN



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



INTRODUCCIÓN

BASE LEGAL

http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_807-2022-MINSA.pdf

Aprueba la NTP N° 192 – MINSA/ DIGESA – 2022. Norma Sanitaria para la Implementación del Sistema Integrado de Producción – SIP en la Elaboración de Productos Lácteos Artesanales.

OBJETIVO GENERAL:

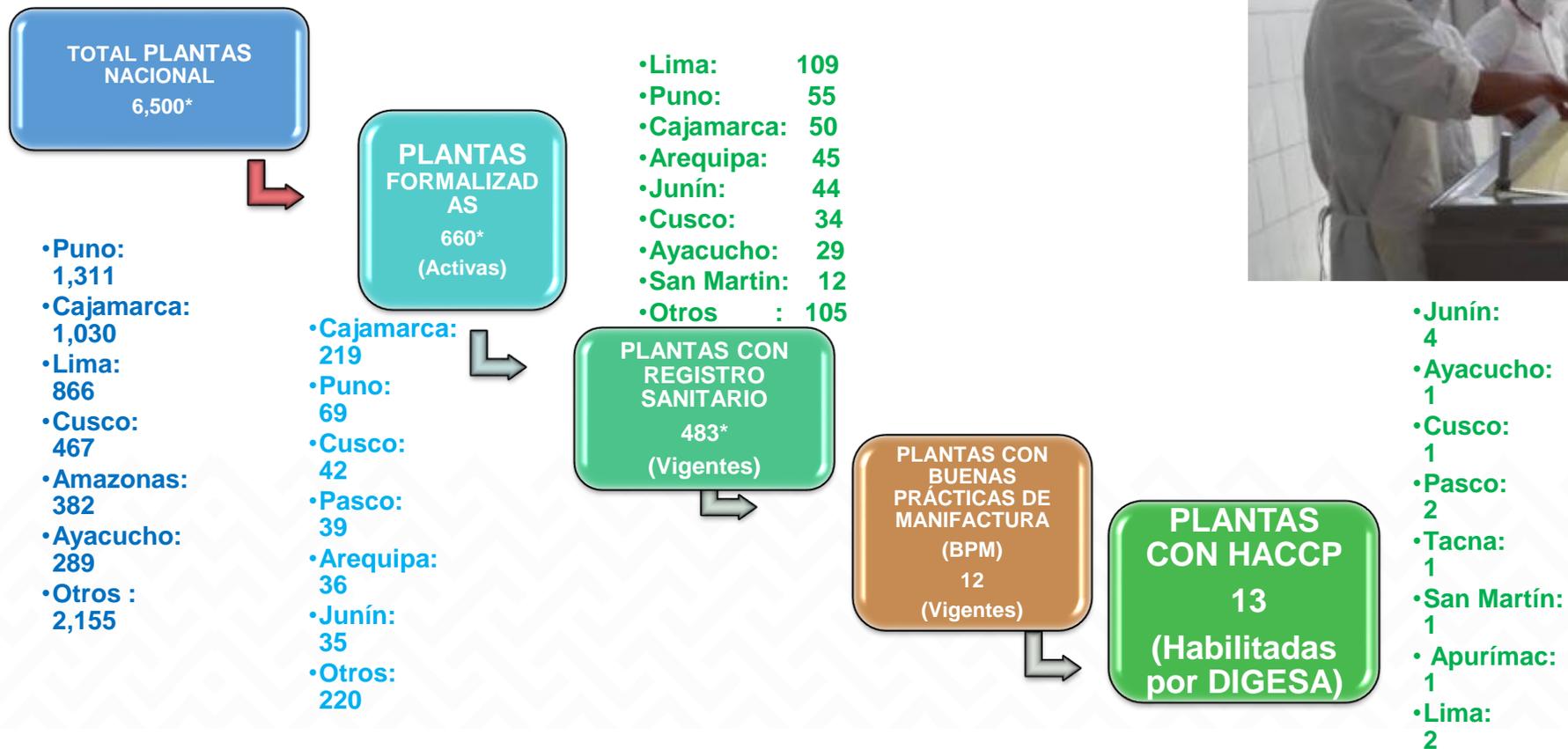
- Lograr que las organizaciones de productores, pequeñas, micro empresas y personas naturales apliquen un sistema de control que asegure la inocuidad de sus productos lácteos (quesos frescos, quesos semi madurados y yogurt), para la obtención del certificado del Sistema Integrado de Producción SIP.



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

NUESTRA REALIDAD EN CERTIFICACIONES



2.- QUÉ ES EL SIP ?



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

¿Qué es el SIP?

El Sistema Integrado de Producción (SIP) es un conjunto de acciones que deben implementar los productores lácteos con la finalidad de elaborar sus productos en condiciones sanitarias aptas para el consumo humano.



Beneficios del SIP



Personal capacitado y consciente de sus actividades



Ayuda a mejorar las condiciones de higiene en los procesos



Brinda pautas que asegura la inocuidad de los alimentos



Mantiene una buena imagen de los productos y de la empresa



Posibilidad de ampliar tu negocio

¿Qué pasa si no cumplo el SIP?

Existe riesgo de que tus productos causen daño a los consumidores. Además, tu producción puede ser decomisada por la autoridad local de tu jurisdicción (municipalidad).



Pasos para obtener tu certificado SIP

Acude a la Dirección de Salud Ambiental de tu región.



Ingresa tu solicitud con carácter de Declaración Jurada, adjuntando los siguientes requisitos:



- Datos de la persona natural o persona jurídica.
- Compromiso firmado para la implementación del Sistema de Producción.
- Proyecto de identificación de peligros y evaluación de riesgos.
- Declaración Jurada que señale el cumplimiento de los Manuales de Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

El personal de salud programará una visita de inspección para verificar el cumplimiento de la normativa.



Si toda la implementación y aplicación es correcta, se te otorga el Certificado del Sistema Integrado de Producción.



3.- CRITERIOS DE SELECCIÓN



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

PLANTAS DE DERIVADOS LÁCTEOS		
Planta:	< 5mil litros/ día	
Productos:	Quesos Frescos Quesos Semimaduros Yogurt	
A. Grupo Avanzado	B. Grupo Intermedio	C. Grupo Inicial
Registro Sanitario vigente	Registro Sanitario vigente	Sin Registro Sanitario
RUC activo/habido	RUC	
Marca Registrada	Nombre comercial	
Manual de BPM	Mínimo: Registros de proveedores de leche y algunas actividades de BPM	
Manual de PHS		
Tiempo de funcionamiento: 06 meses mínimo	No aplica	No aplica
NO tiene registros del Control de la Calidad Sanitaria	NO tiene registros del Control de la Calidad Sanitaria	NO tiene registros del Control de la Calidad Sanitaria

4.- BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

BENEFICIOS

- 1.- Garantía de Inocuidad para el CONSUMIDOR
- 2.- Acceso a Mercados con mayor valor agregado
- 3.- Mejora de la Trazabilidad del producto
- 4.- Reconocimiento de la MARCA por el consumidor
- 5.- Superación del nivel de vida de los PROVEEDORES de leche
- 6.- Considerar la Certificación como una INVERSIÓN

AÑO 2023

S/ 71.90

AÑO 2015

S/ 49.90

AÑO 2023

S/ 70.40

AÑO 2015

S/ 58.80



sierra y selva
exportadora



5.- AVANCES A LA FECHA



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA

PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN - SP

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN PRODUCTOS LÁCTEOS ARTESANALES

Siendo las ... horas, del día ... del mes de ... del año ... el personal de la DIGESA - DRESA/GERESA - DESA - REDIMRED, efectúa inspección a la empresa abajo mencionada, con el fin de verificar las condiciones sanitarias en las que elabora productos lácteos artesanales (queso fresco, semi madurado y yogur) de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución Ministerial N° 107-2022-MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 192-MINSA/DIGESA-2022, Norma Santiana para la implementación del Sistema Integrado de Producción-SIP en la elaboración de productos lácteos artesanales.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

Nombre o razón social: [Redacted]
 DNI/RUC: [Redacted] Responsable del establecimiento
 Cargo: *Gerente* Nombre del responsable del control de calidad: [Redacted]
 Dirección:
 Avenida/Jirón/Calle/Paseo/Carrizal: [Redacted]
 Lote: Marzana ... Urb. MA/HA/HH/Solubri/Caserío: [Redacted]
 REFERENCIA:
 Distrito: [Redacted] Provincia: [Redacted] Departamento: [Redacted]
 Licencia Municipal (opcional): *SI* Teléfono: [Redacted]
 Correo electrónico: [Redacted]

Producto(s) que se elaboran: *Queso tipo panela y queso madurado*

N°	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES Y COMENTARIOS
I. UBICACIÓN, INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES				
1.1	El establecimiento está situado en zonas alejadas de focos de contaminación, como lagunas de oxidación, botaderos, molinos sanitarios, entre otras fuentes de riesgo.	X		
1.2	La infraestructura y acabado del establecimiento está en buen estado de conservación y el material utilizado en su construcción facilita su limpieza y desinfección.	X		
1.3	El establecimiento e instalaciones aseguran que las operaciones se realicen bajo las debidas condiciones de higiene, manteniendo una adecuada limpieza en toda la cadena productiva y evitando la contaminación cruzada.	X		<i>Unas de distribución en C</i>
1.4	El establecimiento cuenta con la cantidad de agua suficiente y apta para el consumo humano para las diferentes etapas del proceso productivo.	X		<i>El proveedor es la empresa distribuidora porque brucelas hay.</i>
1.5	El agua proviene de la red pública, pozos y sistemas autorizados (unidad móvil) u otras fuentes de abastecimiento debidamente cloradas (cloro residual libre mínimo de 0.5 ppm).	X		<i>- Tiene un suministro de electricidad - Boca física.</i>

PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN - SP

1.6	Las aguas residuales y los residuos sólidos se eliminan de modo que no representen un riesgo de contaminación ni para la elaboración del producto, ni para el ambiente.	X		<i>Solo se echan en pozos y se le cubren con tierra.</i>
1.7	Los servicios higiénicos (con anastre hidráulico y sin anastre hidráulico) están operativos en buen estado de conservación e higiene.	X		
1.8	Los vestidores y servicios higiénicos cuentan con carteles instructivos indicando la obligatoriedad del lavado de manos y de las Buenas Prácticas de Higiene.	X		
1.9	Los servicios higiénicos cuentan con dispositivos provistos de jabón, desinfectante, toallas de papel u otros, para lavarse, higienizarse y secarse las manos respectivamente, las veces que sea necesario.	X		

II. DEL CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA DE LA MATERIA PRIMA (CCS)

DEL CONTROL Y REGISTROS

De la obtención / adquisición

2.1	Tienen un registro diario en el cual detallan los controles que aplican al momento de la recepción de su materia prima (leche o cuajada).	X		<i>Cuentan y miden la densidad y temperatura.</i>
2.2	La materia prima (leche o cuajada) utilizada en la producción de productos lácteos artesanales proviene de establos o hatos que cuentan con la certificación de establecimiento libre de brucelosis y brucelosis bovina, o que se encuentran dentro de los programas oficiales de control para ambas enfermedades.	X		<i>No se tiene evidencias de que los cuajados estén libres de estos enfermedades.</i>
2.3	Los productores de leche deben contar con una constancia de capacitación de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, emitida por una entidad pública o privada, constancia validada por la Autoridad competente.	X		<i>Se han capacitado mas no tiene medidos de evidencias.</i>
2.4	Si la leche es de cabra y de zona prevalente de brucelosis: a) Verificar el certificado oficial de vacunación contra Brucellosis caprina o, en caso de rebaños que no se vacunen, presentar el certificado de diagnóstico de laboratorio con resultado negativo a brucelosis. b) Si no es zona prevalente no se solicita ningún documento.	X		<i>No aplica.</i>
2.5	Si la leche proviene de centros de acúleo, está cuajada con autorización sanitaria del establecimiento otorgada por la Autoridad competente.	X		<i>han puesto a la que cumple a la leche.</i>
2.6	La materia prima proviene de un establo o hato que cuenta con capacitación de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG).	X		<i>No se han capacitado.</i>



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA

PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN - SP	
Del transporte de la materia prima	
2.7 La materia prima se transporta en palets, bidones o en otro envase que permita su limpieza y desinfección.	X
2.8 El transporte se realiza a pie o por medio de vehículos, o animales de carga, evitando contacto con otro producto que pueda contaminarlo.	X Vehículos
Recepción de la materia prima y controles	
2.9 Controlar con ítem de los numerales 2.2.2.3 y 2.4	X Siempre por el día de evidencia.
2.10 Registrar en su diario u hojas de registro a sus proveedores.	X
2.11 Al momento de recepción de la leche, se realizan ensayos simples como la determinación de su densidad, aplicando la prueba de alcohol y/o la prueba de reduclasa (se debe precisar el tipo de leche).	X Cuenta con un laboratorio y hacen la verificación de la leche, aunque se hace una verificación microbiológica.
2.12 Si la materia prima es cuajada, se ha elaborado con leche pasteurizada y es transportada en envases de plástico tipo bolsas de primer uso (para alimentos) u otros recipientes estériles.	X
2.13 En el caso de utilizar activos como los aditivos estos deben ser los permitidos por el Código Alimentario (exclusivamente para el yogur).	X No aplica.
Del procesamiento del producto	
2.14 El ingreso al área cuenta con un gabinete de higienización de manos (agua, jabón, sistema de lavado de manos y desinfectante) y el personal ingresa con indumentaria y calzado (bota de plástico exclusiva para la producción).	X
2.15 La distribución del ambiente permite el flujo de operaciones no se comunica directamente con servicios higiénicos u otro ambiente que permita contaminación cruzada.	X
2.16 En cuanto al flujo del proceso de queso fresco y semimadurado verificar:	X
- Tratamiento primario y térmico de la leche.	X Pasteurización a 65°C
a) Pasteurizar calentado hasta la temperatura crítica de 72 a 82°C y mantenerla un tiempo de retención de 30 minutos.	X Registrar de la producción
b) O 72°C durante 15 segundos, dependiendo asegurar que se cuenta con la tecnología necesaria que garantice el procesamiento.	X Cuenta con flujo grama.
- Continuar con los procesos de acuerdo al programa de cada establecimiento (procesar).	X Cuenta con sala de frío.

PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN - SP	
El tiempo de maduración es de 6 horas o 15 días (señalar)	
	X No cuenta con cámara de maduración.
Para el caso del yogur:	
2.17 -Pasteurizar la leche calentado hasta la temperatura crítica de 82 a 85°C por un tiempo de 15 minutos.	X
-Cegar similar a temperatura de inoculación de cultivos lácteos.	
-Adicionar los cultivos (bacterias lácticas).	
-Cultivar, agregar frutas u otros ingredientes, de correspondir.	
De los equipos y utensilios	
2.18 Los equipos y utensilios, son de material no tóxico, que no afecte la seguridad del producto, superficie lisa, resistentes a la corrosión están en buen estado de conservación e higiene, sin grietas y orificios.	X
2.19 Los equipos y utensilios son de uso exclusivo para el proceso, evitando la contaminación cruzada y la exposición a sustancias tóxicas.	X
2.20 Los equipos se encuentran en buen estado de conservación e higiene y deben ubicarse en sitios donde no signifiquen riesgo de contaminación cruzada.	X
2.21 Los moldes y envases son de material sanitario que garantice la inocuidad de los alimentos y que facilite su limpieza y desinfección.	X
2.22 Los moldes fabricados a partir de fibras vegetales son de un solo uso.	X No hace a utilizar.
III. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	
De los manuales y registros	
3.1 El establecimiento cuenta con manuales y registros que demuestran la aplicación del Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) (incluye código, versión y fecha de actualización).	X Cuenta con manuales pero no están verificados.
3.2 El manual de (BPM) comprende todo el proceso productivo, desde la recepción hasta la distribución.	X
3.3 El manual de (PHS) es aplicado al establecimiento, equipos, utensilios y superficies que entran en contacto directo o indirecto con los alimentos (Verificar copias).	X
De la limpieza y desinfección	
3.4 El procedimiento de limpieza y desinfección de las zonas de elaboración y almacenamiento, están descritos en el	X



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)		PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN - SIP	
3.5	Los productos químicos para el lavado y desinfección de superficies, equipos y utensilios tienen autorización de la Autoridad competente.	X	Solo se usan marcas de productos comerciales.
3.6	El almacenamiento de los productos químicos para el lavado y desinfección no conlleva riesgo de contaminación cruzada.	X	Tienen un ambiente propio
De la prevención y control de plagas			
3.7	El establecimiento cuenta con medidas preventivas que impiden el ingreso de plagas (insectos, aves, arácnidos, roedores, entre otros) a los áreas de proceso y almacenaje.	X	Se hace fumigación por parte de una empresa Tercera.
3.8	Se cuenta con un plano de ubicación actualizado de los dispositivos de control de plagas (verificar).	X	
3.9	El control de plagas lo realiza personal capacitado usando solamente productos autorizados.	X	
3.10	Los productos químicos utilizados para el control de plagas se encuentran ubicados en un ambiente seguro, en sus envases originales, debidamente etiquetados en idioma español con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en el caso de intoxicaciones.	X	solo usa cloro.
3.11	El manejo de residuos químicos debe contemplar planes de contingencia ante un posible derrame accidental.	X	No tiene.
3.12	Queda prohibida la presencia de cualquier animal doméstico o silvestre dentro del establecimiento de elaboración.	X	Señal animal autorizada.
Del Control del Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)			
3.13	El establecimiento lleva controles de su Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) verificando su eficacia.	X	Pero no están certificados.
De la rastreabilidad y retiro de productos			
3.14	El establecimiento cuenta con planes de rastreabilidad y retiro de productos terminados del mercado con fines de garantizar la inocuidad de los alimentos que elabora.	X	
3.15	El establecimiento verifica el cumplimiento de las buenas prácticas por parte de sus proveedores, por el fin de asegurar que no se presenten residuos de plaguicidas, metales pesados u otros peligros en niveles superiores a los permitidos o que están prohibidos.	X	

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)		PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN - SIP	
Del transporte del producto terminado			
3.16	Los vehículos destinados al transporte de los productos terminados no son para transportar materias primas, sustancias químicas, combustible, animales u otros, que representen riesgo de contaminación cruzada.	X	
3.17	Los vehículos se mantienen en buen estado de conservación e higiene.	X	
3.18	Los camiones o cajas que contengan los quesos o yogurt deben asegurar la cadena de frío, con una temperatura entre 0 a 5°C.	X	No cuenta con cadena de frío.
IV. DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
Los manipuladores no presentan síntomas o condiciones de salud que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos con enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), tales como Diarreas, náuseas, ictericia, vómitos, tos, fiebre, letargo, fongos, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, infecciones en ojos, glos, entre otros.			
4.1	Los manipuladores mantienen el cabello limpio sujetado y debidamente protegido, uñas limpias y cortas, sin adornos personales. No se fuma ni come durante la jornada de trabajo.	X	
4.2	Los manipuladores llevan vestimenta y calzado cerrado y limpio, de uso exclusivo para la producción, color claro y en buen estado de conservación.	X	
4.3	Los manipuladores cuentan con protección nasal bucal mediante el uso correcto de una mascarilla en condiciones de higiene.	X	
4.4	Los manipuladores al ingresar al área de proceso se higienizan las manos.	X	
V. DE LA EFICACIA DE SUS CONTROLES			
5.1	El establecimiento lleva los controles de su CCS de la materia prima, BPM y PHS verificando su eficacia y los aplica a los productos terminados a las materias primas, al menos una (01) vez al año (ensayos de laboratorio).	X	A pesar que no se tiene la corroboración con un análisis de laboratorio.
VI. OTROS ASPECTOS SANITARIOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO (AMBIENTE DE PROCESO)			
6.1	Los pisos son de material no absorbente, de superficie lisa de fácil limpieza y desinfección y cuentan con un drenaje hacia canales o sumideros que facilitan el lavado y el acumulado de líquidos.	X	
6.2	Las superficies de las paredes deben facilitar su limpieza y desinfección.	X	
6.3	Los techos y los cielos rasos están fabricados con material de fácil limpieza, de superficie lisa e impiden la acumulación.	X	



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



sierra y selva exportadora

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA

PERÚ	Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego	División General de Sanidad y Control Sanitario	PROCEDIMIENTO: CERTIFICACIÓN SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN - SIP
de sujeción, y no se evidencia presencia de moscos			X
OTRAS OBSERVACIONES:			
Se otorga a la empresa un plazo perentorio de <u>90</u> días hábiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.			
Siendo las _____ horas del día _____ de _____ se da por concluida la inspección, suscribiéndose la presente acta en dos ejemplares uno de los cuales es entregada al representante de la empresa.			
POR LA AUTORIDAD SANITARIA Nombre del inspector <i>Este documento esta elaborado con la finalidad de el registro los niveles de la planta</i>  FIRMA		POR LA EMPRESA Nombre del representante de la empresa (cargo)   FIRMA	
DNI  Dependencia <i>Gestión comercial</i> 		DNI 	
NOTA: Considero que al no contar con varios ambientes, los administrados pueden programar los procesos en diferentes horarios dentro de un mismo ambiente (División en tiempo)			

GRACIAS



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



sierra y selva
exportadora



Gobierno del Perú



@sierraexportadora



@sierrayselvaexportadoraperu



@sierraexporta



Sierra y Selva Exportadora