

APRUEBAN LA NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, FRACCIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITUNAS DE MESA

Con fecha 03 de septiembre de 2022, mediante **Resolución Ministerial N° 674-2022/MINSA**, aprueban la NTS N° 189-MINSA/DIGESA-2022, "Norma Sanitaria para la elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de aceitunas de mesa" ([ver anexo](#)).

El mencionado documento tiene como objetivo establecer las condiciones sanitarias para el procesamiento, fraccionamiento y/o almacenamiento de aceitunas de mesa destinadas al consumo humano.

A continuación se detallan sus principales disposiciones:

I. Ubicación y vías de acceso

- a) El establecimiento de elaboración, fraccionamiento o almacenamiento, debe estar situado en zonas alejadas de focos de insalubridad, olores objetables, humo y otros contaminantes, y que no se encuentren expuestos a inundaciones.
- b) Se deben mantener precauciones específicas en los establecimientos expuestos al riesgo de contaminación por los vientos.
- c) Las vías de acceso y zona perimetral deben estar acondicionadas de modo tal que del suelo no se desprenda contaminación hacia las zonas de procesamiento, especialmente a la zona de envasado y/o fraccionamiento.

II. Estructura e instalaciones

- a) La estructura y acabado de los establecimientos de elaboración, fraccionamiento o almacenamiento deben estar en buen estado de conservación e higiene, así como estar contruidos con materiales que faciliten la limpieza.
- b) Los edificios e instalaciones deben proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración, desde la llegada de la materia prima hasta obtención del producto terminado, evitando la contaminación cruzada.
- c) Los establecimiento de elaboración, fraccionamiento o almacenamiento no deben tener conexión directa con viviendas u otras actividades no vinculadas al proceso productivo.
- d) Las áreas del proceso deben estar libres de acumulación de materiales en desuso o no vinculados a la producción.
- e) Las áreas de fermentación deben contar con la protección necesaria que garantice sus condiciones higiénicas adecuadas.

III. Servicios Básicos

➤ Abastecimiento de agua

- a) El agua utilizada en cualquiera de las actividades del proceso, limpieza, así como la de higiene personal, debe ser apta para el consumo humano, sea que provenga de la red pública, pozo u otro sistema.
- b) Los establecimientos deben contar con sistemas de almacenamiento de agua que provean la cantidad suficiente para asegurar el desarrollo de todas las actividades, los cuales deben encontrarse en buen estado de conservación e higiene. La frecuencia para su limpieza y desinfección, así como sus registros, debe estar establecidas en el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

➤ Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

- a) Las aguas residuales y los residuos sólidos deben ser eliminados de modo que no representen un riesgo de contaminación para la elaboración del producto, ni para el ambiente. Las canaletas y orificios para aguas residuales deben contar con medios de protección que impidan el ingreso de insectos y olores desagradables.

-
- b) Las personas naturales o jurídicas que procesan las aceitunas de mesa son responsables de la gestión sanitaria de los residuos sólidos y aguas residuales al interior del establecimiento de elaboración, fraccionamiento o almacenamiento, debiendo indicarlo en el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Para acceder a la presente Resolución Ministerial N° 674-2022/MINSA, ingresar al siguiente [enlace](#).

En caso de requerir mayor información, contactarnos al siguiente correo: alertalegal@sni.org.pe