

## APRUEBAN LA NORMA SANITARIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN – SIP EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS ARTESANALES

Con fecha 12 de octubre de 2022, mediante **Resolución Ministerial N° 807-2022/MINSA**, disponen aprobar la NTS N° 192-MINSA/DIGESA-2022, “Norma Sanitaria para la implementación del Sistema Integrado de Producción – SIP en la elaboración de productos lácteos artesanales” (ver [anexo](#)).

Al respecto, la mencionada norma tiene como objetivo establecer las disposiciones sanitarias para la implementación del Sistema Integrado de Producción en la elaboración y procesamiento de productos lácteos, específicamente quesos frescos, quesos semi madurados y yogurt, elaborados por las organizaciones de productores, Micro y Pequeñas Empresas (MYPES) y personas naturales. Asimismo, tiene como finalidad contribuir a proteger la salud de la población que consume productos lácteos artesanales elaborados por las organizaciones de productores, Micro y Pequeñas Empresas (MYPES) y personas naturales a nivel nacional que se dedican a la producción de quesos frescos, quesos semi madurados y yogurt, a través de la implementación del Sistema Integrado de Producción SIP.

Bajo esa premisa, se detallan sus principales disposiciones:

### ➤ **Ámbito de aplicación**

La presente norma sanitaria es de aplicación a nivel nacional y comprende a las organizaciones de productores, MYPES y personas naturales a nivel nacional que se dedican a la elaboración de productos lácteos artesanales, específicamente de quesos frescos, quesos semi madurados y yogurt.

### ➤ **Ubicación y vías de acceso**

El establecimiento que elabora productos lácteos artesanales, específicamente queso fresco, queso semi madurado y yogurt, debe estar situado en zonas alejadas de focos de contaminación, como lagunas de oxidación, botaderos, rellenos sanitarios, entre otras fuentes de riesgo. Asimismo, debe estar situado en zonas no inundables o pantanosas.

### ➤ **Infraestructura e instalaciones**

La infraestructura y acabado de los establecimientos donde se elaboren productos lácteos artesanales, deben estar en un buen estado de conservación. Asimismo, los materiales utilizados en su construcción deben facilitar su limpieza y desinfección. De igual manera, los establecimientos e instalaciones donde se elaboren productos lácteos artesanales deben asegurar que las operaciones se realicen bajo las debidas condiciones de higiene, garantizando que el proceso de elaboración mantenga una secuencia continua desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del productor terminado, evitando la contaminación cruzada.

### ➤ **Certificación sanitaria**

Los establecimientos de elaboración de productos lácteos artesanales deben obtener la certificación sanitaria sobre la implementación del Sistema Integrado de Producción (SIP), otorgada por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o por las Direcciones Regionales de Salud (DIREAS), Gerencias Regionales de Salud (GERESAS) o las que hagan sus veces a nivel regional.

### ➤ **Vigilancia y control de la autoridad sanitaria**

- La Autoridad Sanitaria, como parte de la vigilancia de oficio o de un control posterior de la certificación sanitaria, realiza las verificaciones del cumplimiento de la presente normativa.
- En todos los casos, los hatos o establos/establecimientos deben permitir el ingreso del inspector sanitario y facilitar la información requerida, la toma de muestras (de ser el caso) y toda acción que permita el cumplimiento de su labor.
- Los inspectores sanitarios deben estar debidamente identificados y cumplir con las mismas condiciones de higiene y vestimenta adecuada exigidas para la actividad productiva.

Para acceder a la presente Resolución Ministerial N° 807-2022/MINSA, ingresar al siguiente [enlace](#).

En caso de requerir mayor información, contactarnos al siguiente correo: [alertalegal@sni.org.pe](mailto:alertalegal@sni.org.pe)