

NTS N° 177 -MINSA/DIGESA-2021
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS
ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS Y SUS DERIVADOS

I. FINALIDAD

La presente norma sanitaria tiene por finalidad contribuir a proteger la salud de los consumidores, estableciendo las disposiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que elaboran bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados, para garantizar la inocuidad de sus productos.

II. OBJETIVO

Establecer disposiciones relacionadas a las condiciones de higiene e inocuidad que deben observarse en la elaboración de vinos y sus derivados.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma sanitaria es de aplicación a nivel nacional y comprende a todos los establecimientos que fabrican, elaboran y/o fraccionan bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados.

IV. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud, y sus modificatorias.
- Ley N° 29632, Ley para erradicar la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas informales, adulteradas o no aptas para el consumo humano, y su modificatoria.
- Ley N° 28681, Ley que regula la comercialización, consumo y publicidad de bebidas alcohólicas.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, y su modificatoria.
- Decreto Legislativo N° 1161, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 005-2013-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29632, Ley para erradicar la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas informales adulteradas o no aptas para el consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, que aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".
- Resolución N° 002378-2011/DSD-INDECOPI que aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco.



V. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. Definiciones Operativas

A efectos de la aplicación de la presente norma sanitaria, se consideran las siguientes definiciones:

- 5.1.1. **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, pero no se incluyen los cosméticos, ni el tabaco, ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
- 5.1.2. **Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado):** Se refiere a todos aquellos 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 de consumo humano.
- 5.1.3. **Áreas de proceso:** Son áreas físicas donde se realizan las operaciones relacionadas directamente con la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados.
- 5.1.4. **Bebidas alcohólicas vitivinícolas:** Son aquellas con contenido alcohólico derivado de la uva. Se clasifican en fermentadas, destiladas, entre otros. Para la aplicación de la presente norma sanitaria se consideran las bebidas alcohólicas definidas en el Anexo N°01 de la presente norma.
- 5.1.5. **Buen estado de conservación:** Se refiere a que la vestimenta, los utensilios, equipos, infraestructura, entre otros, que forman parte del personal y de los establecimientos donde se elaboran alimentos (incluidas las bebidas vitivinícolas) estén operativos y faciliten su limpieza y desinfección a fin de evitar la contaminación cruzada.
- 5.1.6. **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA):** Conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción primaria, orientadas a ofrecer productos inocuos para el procesamiento industrial, considerando un mínimo impacto ambiental.
- 5.1.7. **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad del alimento, considerando un mínimo impacto de dichas prácticas sobre el medio ambiente. Los manuales de BPM son formulados en forma escrita por el establecimiento que elabora, fracciona y almacena el producto, para su aplicación, seguimiento y evaluación.
- 5.1.8. **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), superficies inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- 5.1.9. **Derivados de bebidas alcohólicas vitivinícolas:** Son bebidas elaboradas únicamente a partir de una bebida alcohólica vitivinícola y que puede llevar otros agregados como frutas, zumos, y esencias naturales, tales como los macerados y la sangría, conforme al numeral II del Anexo N° 01 de la presente norma sanitaria.
- 5.1.10. **Despalillado:** Consiste en separar las uvas del raspón o escobajo; asimismo, se separan los restos de vegetales como hojas que pueden acompañar al racimo.
- 5.1.11. **Envase:** Es todo recipiente de material inocuo que contiene y está en contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipuleo durante el proceso de venta como producto terminado. También se le denomina envase primario.
- 5.1.12. **Envasado:** Operación que consiste en colocar las bebidas vitivinícolas y sus derivados en envases destinados al consumo final.



- 5.1.13. **Establecimiento:** Es el local o locales donde se fabrican y/o elaboran, fraccionan y almacenan alimentos y bebidas, en el(los) cual(es) se procesan industrialmente o tradicionalmente materias primas utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos para obtener alimentos o bebidas para consumo humano.
- 5.1.14. **Estrujado:** Operación que consiste en romper el hollejo de las uvas y estrujarlas para liberar el mosto.
- 5.1.15. **Escobajo o raspón:** Es la parte leñosa del racimo que sirve para mantener unidas a las uvas y la planta.
- 5.1.16. **Fraccionamiento:** Es una fase de la cadena alimentaria que consiste en el envasado de alimentos en su condición de producto terminado, en presentaciones de menor volumen o peso, a partir de volúmenes mayores, sin modificar su composición original. No incluye el dividido en porciones con fines de expendio o venta directa al consumidor.
- 5.1.17. **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.
- 5.1.18. **Lagar:** Área donde se extrae el mosto de la uva, a través del pisado de la uva, despalillado y/o prensado.
- 5.1.19. **Manipulador de alimentos:** Persona que tenga contacto directo con los alimentos, incluidas las bebidas, y que se espera, por tanto, no represente riesgo de contaminar los productos alimenticios.
- 5.1.20. **Materia prima:** Uvas que por sus características son destinadas a la fabricación de bebidas vitivinícolas y sus derivados.
- 5.1.21. **Peligro:** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- 5.1.22. **Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (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 Manufactura o Manipulación (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- 5.1.23. **Proceso de elaboración:** Conjunto de actividades que abarcan desde la recepción de la uva hasta la obtención de la bebida alcohólica vitivinícola o sus derivados como producto terminado. Comprende a las actividades de limpieza del fruto; escaldado; despalillado y estrujado; encubado del mosto; macerado-fermentado; prensado; trasiegos; clarificado; filtrado; estabilizado; crianza, destilado, reposado y envasado.
- 5.1.24. **Proceso tradicional:** Para esta norma, se refiere al conjunto de conocimientos, aptitudes y prácticas basados en experiencias de las diferentes culturas, usados y compartidos de generación en generación, sin perjuicio de cumplir los requisitos alimentarios que le sean de aplicación y que se han obtenido respetando los principios de producción, elaboración, manipulación, transformación y envasado.
- 5.1.25. **Producto terminado:** Se refiere a la bebida alcohólica vitivinícola o sus derivados elaborados industrialmente y envasada en el proceso de fabricación o fraccionamiento, la cual es destinada al consumo final.
- 5.1.26. **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 básico y para la prevención y control de vectores. Incluye los ambientes donde se almacenan envases destinados a contener alimentos. Los PHS se formulan de forma escrita manteniendo los registros de su aplicación, seguimiento y evaluación.



- 5.1.27. **Puntaya:** Área de recepción del jugo de las uvas después del pisado.
- 5.1.28. **Rastreabilidad:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.
- 5.1.29. **Vigilancia sanitaria:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

5.2. Aplicación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)

Todo establecimiento que fabrica, elabora y/o fracciona bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados debe aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH) que se estructuran en dos partes bien diferenciadas: la primera parte está dedicada a las Buenas Prácticas de Manufactura, y la segunda parte dedicada a los Programas de Higiene y Saneamiento. Asimismo, el incumplimiento de los PGH es pasible de sanción administrativa.

5.3. Aspectos de vigilancia y control sanitario

En las acciones de vigilancia y control que desarrolle la DIGESA utiliza los términos considerados en el Anexo N° 1 Glosario de bebidas alcohólicas vitivinícolas y derivados de la presente norma, para el cumplimiento del ejercicio de sus funciones.

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Los establecimientos de elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados, deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias:

6.1. De la ubicación, vías de acceso, estructura e instalaciones

6.1.1. Ubicación y vías de acceso

- a) El establecimiento debe ubicarse en lugares que permitan minimizar el riesgo de cualquier contaminación.
- b) Las vías de acceso y zona perimetral deben estar acondicionadas a fin de que el suelo no desprenda contaminación (polvo, charcos, residuos entre otros).

6.1.2. Estructura e instalaciones

- a) La estructura debe ser de material que facilite la limpieza, la cual debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene.
- b) Los establecimientos no deben tener conexión directa con viviendas u otras actividades no vinculadas al proceso productivo
- c) Las instalaciones deben estar libres de acumulación de materiales en desuso o no vinculados a la producción.
- d) Antes del ingreso al área de envasado, se debe tener un gabinete de higienización, que incluya la desinfección del calzado. Asimismo, dentro de esta zona, por lo menos, se debe contar con un lavamanos para evitar el riesgo de contaminación cruzada.
- e) Para los establecimientos que realicen un proceso tradicional por el uso de lagares, puntayas, tinajas, botijas, que pudieran encontrarse al aire libre, deben ubicarse en ambientes exclusivos para dicha actividad y contar con protección (techos, mallas, cortavientos, entre otros), a fin de reducir los riesgos de contaminación cruzada.



- f) Las mejoras de estructura orientadas a la conservación e higiene deben incluirse en el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

6.2. De los vestidores y servicios higiénicos

- a) Los vestidores deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene y en cantidad suficiente para las necesidades del personal.
- b) Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene; asimismo, deben asegurar la eliminación higiénica de las aguas residuales, contar con ventilación y no deben tener conexión directa con las zonas de proceso.
- c) Los inodoros, lavatorios, urinarios y duchas deben ser de loza u otro material sanitario de fácil limpieza y desinfección, y provisto en cantidad suficiente para los operarios, acorde a lo establecido en el artículo 54 del Reglamento de Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, o la que haga sus veces.
- d) Los vestidores y servicios higiénicos deben contar con carteles instructivos que contengan mensajes para el uso correcto de los mismos, evitando la comunicación directa con las áreas de producción y envasado. Los servicios higiénicos deben contar con un gabinete de higienización de lavado de manos.
- e) Las áreas destinadas a las actividades de turismo, gastronomía y similares, deben contar con servicios higiénicos exclusivamente para uso del público, sin acceso a las áreas de producción, y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

6.3. De los servicios básicos

6.3.1. Abastecimiento de agua

- a) El agua utilizada en cualquiera de las actividades de elaboración, limpieza, así como la de higiene personal, debe ser apta para el consumo humano conforme a lo establecido en el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano, aprobado por Decreto Supremo N° 031-2010-SA, sea que provenga de la red pública, pozo u otra fuente.
- b) Los sistemas de almacenamiento y distribución de agua en el establecimiento deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene y ser suficientes en cantidad para asegurar el desarrollo de todas las actividades. La frecuencia de la limpieza y desinfección, así como sus registros, deben estar indicados en el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

6.3.2. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

- a) Las aguas residuales y los residuos sólidos deben ser eliminados de modo tal que no representen riesgo de contaminación para la elaboración del producto, ni para el ambiente.
- b) El establecimiento es responsable de la gestión sanitaria de los residuos sólidos y aguas residuales al interior del establecimiento, debiendo indicarlo en el PHS.
- c) En todas las áreas de proceso en que se generen aguas residuales, los pisos deben contar con sistemas que permitan la evacuación sanitaria de las aguas residuales, de tal modo que no queden estancadas.



6.4. De las condiciones sanitarias específicas de las áreas de proceso

La distribución de las áreas de proceso debe permitir realizar las operaciones de producción en flujo continuo y ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada.

6.4.1. Pisos, paredes y techos

- a) Todas las áreas de proceso deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- b) Los pisos deben ser de material no absorbente, de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar; las uniones entre las paredes y el piso deben ser cóncavos (área de envasado), las paredes y techos deben ser de superficie lisa de colores claros y de fácil limpieza y desinfección.
- c) En el caso de un establecimiento que realice un proceso tradicional, debe tener las consideraciones establecidas en literal e) del numeral 6.1.2 de la presente norma sanitaria.

6.4.2. Ventanas y puertas

Las ventanas y puertas que se encuentren ubicadas en las áreas de envasado y almacén de producto terminado deben ser de material de fácil limpieza, estar limpias, en buen estado de conservación y provistas de barreras que impidan el ingreso de insectos, roedores, aves y otros animales.

6.4.3. Iluminación

- a) La iluminación puede ser natural, artificial o ambas, y debe permitir visualizar con claridad las áreas de proceso y las operaciones que allí se realizan, a fin de que sean ejecutadas de manera higiénica, evitando que se generen sombras, colores falseados, reflejos o encandilamientos, excepto en la zona de guarda-cava.
- b) Las luminarias deben estar limpias y protegidas de manera efectiva a fin de que los productos no se contaminen en caso de rotura.

6.4.4. Ventilación

- a) La ventilación sea natural, artificial o ambas, debe permitir la remoción de vapores y olores. Cuando se trabaje con equipos de ventilación estos deben mantenerse en condiciones adecuadas de limpieza. En el área de envasado las aberturas para circulación de aire deben estar protegidas para impedir el ingreso de insectos, roedores, aves y otros animales.
- b) La dirección de la ventilación debe ser tal que impida la contaminación cruzada y debe estar orientada desde las áreas limpias a las áreas sucias.

6.4.5. Equipos y utensilios

- a) Los equipos y utensilios deben ser de material no tóxico, a fin de no afectar la inocuidad del producto. Además, deben tener superficie lisa, resistentes a la corrosión, no cubiertos con material desprendible y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- b) Las tuberías, válvulas y ensamblajes no deben presentar fugas, y deben ubicarse en sitios donde no signifiquen riesgo de contaminación cruzada.



NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS Y SUS DERIVADOS

- c) En el caso del uso de tinajas, botijas, toneles y barricas, éstas deben estar en buen estado de conservación.

6.5. De los manipuladores de alimentos

Los manipuladores que realizan operaciones con alimentos deben cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

6.5.1. De la salud

- a) El empleador debe garantizar el control de la salud de los manipuladores de alimentos, con los controles médicos periódicos, antes de su ingreso y cada seis (06) meses de forma preventiva.
- b) Los manipuladores no deben presentar signos y síntomas vinculados con enfermedades infecciosas que pueden ser transmitidas a los alimentos, tales como: diarreas, náuseas, ictericia, vómitos; procesos respiratorios, tos, flema, fiebre; tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, infecciones en oídos, ojos, entre otros.
- c) Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan de cualquiera de los signos y síntomas mencionados en el literal precedente, no debiendo permitirse su ingreso a las áreas de proceso de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados. Se deben brindar indicaciones sobre esta disposición en las capacitaciones realizadas por la empresa.

6.5.2. De la higiene

- a) Los manipuladores deben tener una rigurosa higiene personal, mantener el cabello limpio, sujetado y debidamente protegido, y tener las uñas limpias y cortas, sin adornos personales. Está prohibido fumar o comer durante las operaciones con alimentos.
- b) Deben contar con las facilidades para el lavado y desinfección de las manos, antes del ingreso al establecimiento de elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados en áreas vulnerables, tales como las áreas de destilado, envasado y almacenamiento de producto terminado.
- c) En caso del pisado de la uva, los pisadores deben seguir el procedimiento de lavado y desinfectado de pies que debe ser implementado según el Anexo N° 03 Procedimiento de lavado y desinfección previo al pisado de uvas, de la presente Norma Sanitaria. Asimismo, los pisadores de uva, deben contar con indumentaria exclusiva para tal fin, cubrir el cabello y usar algún medio absorbente para la transpiración de la frente (toalla, pañuelo, entre otros).

6.5.3. De la vestimenta

- a) Los manipuladores de alimentos que tengan contacto directo con los alimentos o envases destinados al producto terminado, deben llevar ropa exclusiva para su labor. La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación e higiene.
- b) En el área de envasado, la vestimenta debe ser de color claro y contar, además del protector del cabello, con protector naso bucal; así como otra indumentaria que se considere necesaria para la actividad.
- c) Los pisadores de uva deben contar con indumentaria exclusiva para tal fin, cubrir el cabello y usar algún medio absorbente para la transpiración de la frente (vincha, toalla, pañuelo, u otros).



6.5.4. De la capacitación sanitaria

- a) La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y es responsabilidad del empleador, la cual puede ser brindada por personal competente de las entidades públicas o privadas o personas naturales especializadas de la empresa o externos.
- b) Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos una vez cada seis (06) meses o con tanta frecuencia como sea necesaria, asegurándose que los manipuladores apliquen las BPM y PHS. Los registros de las mismas deben estar disponibles para la Autoridad Sanitaria.

6.6. De los Principios Generales de Higiene (PGH)

Los establecimientos de elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), que comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), debiendo llevar los registros de la información que demuestre dicha aplicación.

6.6.1. Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Comprende todas las etapas del proceso productivo, debiendo contener como mínimo lo establecido en el Anexo N° 02, de la presente norma sanitaria. Cada establecimiento debe contar con el diagrama de flujo de su proceso. Asimismo, debe aplicar las BPM en los siguientes procesos:

6.6.1.1. Adquisición y recepción de la materia prima, insumos e ingredientes

- a) La materia prima debe provenir de una producción primaria autorizada por la Autoridad competente o por proveedores que hayan sido validados de acuerdo a los procedimientos de evaluación de proveedores del establecimiento con un enfoque de evaluación de riesgo y considerando la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas.
- b) No se deben recibir uvas en descomposición o con evidencia de mohos.
- c) Los establecimientos de elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados deben llevar control de la materia prima y de sus proveedores.
- d) Se debe contar con registros que faciliten la rastreabilidad de la materia prima, insumos e ingredientes.
- e) Los aditivos alimentarios deben estar en relación a lo dispuesto en el Codex Alimentarius y, en lo no previsto por éste, por lo dispuesto por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

6.6.1.2. Del almacenamiento de materia primas, insumos, coadyuvantes de elaboración, envases y embalajes

- a) Las materias primas que requieran condiciones de almacenamiento controlado en cuanto a temperatura, humedad y otros, deben sujetarse a las indicaciones específicas del fabricante o en su defecto a lo señalado en la norma del Codex Alimentarius del producto específico.
- b) Los pisos son de superficie lisa y permite la evacuación de las aguas de limpieza, debiendo cumplir con el numeral 6.4.1 de la presente norma sanitaria.
- c) Los almacenes deben estar limpios y mantenerse en buen estado de conservación e higiene; la ventilación debe estar en relación a lo dispuesto en el numeral 6.4.4 de la presente norma sanitaria.



- d) La rotación de los productos almacenados, debe seguir los principios PVPS (primero en vencer, primero en salir). La rotación de los productos almacenados, debe mantenerse una correcta identificación de los alimentos que ingresan con las fechas de ingreso visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario siguiendo el "primero en vencer, primero en salir (PvPS)", o "primero en entrar, primero en salir (PEPS)".
- e) La disposición de los productos debe ser en tarimas, parihuelas o estantes, cuyo nivel inferior del bien almacenado permita ejecutar la limpieza y desinfección de pisos y la verificación de indicios de la presencia de contaminantes, de roedores y otras plagas.
- f) Los envases y las tapas destinados al producto terminado deben ser almacenados en ambientes separados de las materias primas y mantenerse en condiciones estrictas de higiene y protegidos de la contaminación.

6.6.1.3. Despalillado-estrujado mecánico de la materia prima

- a) Las condiciones sanitarias donde se realiza el despalillado-estrujado de la materia prima: pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, iluminación y ventilación, se realiza de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 6.4. de la presente norma sanitaria.
- b) Los establecimientos que realicen el despalillado-estrujado de manera tradicional deben contar con protecciones (techos mallas, cortavientos, u otros) para reducir los riesgos de contaminación.
- c) Las condiciones sanitarias del despalillador-estrujador corresponden a lo descrito en el numeral 6.4.5. de la presente norma sanitaria.
- d) Los raspones o escobajos generados durante el despalillado-estrujado deben ser retirados hasta su eliminación, de modo que no representen riesgo de contaminación cruzada para la elaboración del producto, ni para el ambiente, evitando la proliferación de insectos y roedores.
- e) Las superficies del despalillador-estrujador deben limpiarse y desinfectarse tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen el producto terminado.
- f) Los establecimientos que procesen de manera tradicional deben mantener en buen estado de conservación, limpieza y desinfección la superficie del lagar y de la puntaya; asimismo, el manipulador de alimentos que realiza el pisado de la uva debe mantener estrictas condiciones de higiene y cumplir con el Anexo N° 03 Procedimiento de lavado y desinfección previo al pisado de uva, de la presente norma sanitaria.

6.6.1.4. Pisado o estrujado de forma tradicional y tamizado del jugo de uva en la puntaya

- a) La superficie del lagar y de la puntaya deben mantenerse en buen estado de conservación, limpieza y desinfección.
- b) El lagar y la puntaya que se encuentren al aire libre, debe contar con protecciones (techos mallas, cortavientos, u otros) para reducir los riesgos de contaminación.
- c) Los raspones o escobajos generados durante el pisado de la uva deben ser retirados con utensilios exclusivos para tal fin, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones de higiene y almacenados adecuadamente.
- d) La disposición de los escobajos hasta su eliminación debe realizarse de modo que no representen riesgo de contaminación cruzada para la



elaboración del producto, ni para el ambiente, evitando la proliferación de insectos y roedores.

- e) El mosto de la uva que se obtiene como resultado del pisado no debe ingresar a formar parte nuevamente de los procesos descritos en el numeral 6.6 de la presente norma sanitaria.
- f) El pisador debe mantener estrictas condiciones de higiene según el procedimiento de lavado y desinfectado de pies del Anexo N° 03 Procedimiento de lavado y desinfección previo al pisado de uvas, de la presente norma sanitaria.
- g) Las membranas o filtros para el tamizado del jugo de uva deben ser reemplazados cuando cumplan su ciclo útil de acuerdo a las indicaciones del fabricante o cuando se encuentren en mal estado.

6.6.1.5. Fermentación-maduración de los mostos y su trasiego

- a) Durante el proceso de fermentado y madurado se da la disminución de la acidez e incremento del grado alcohólico, por lo que el material de los recipientes debe ser de uso alimentario.
- b) Los recipientes para la fermentación del mosto y los equipos empleados para los trasegados deben cumplir lo descrito en el numeral 6.4.5. de la presente norma sanitaria.
- c) Las borras obtenidas como parte de los residuos del trasiego no pueden ser reutilizadas para la elaboración de vinos y productos vitivinícolas. Son dispuestas de acuerdo al uso al que se destinen.

6.6.1.6. Destilado de los mostos fermentados

- a) Los equipos empleados para el destilado de los mostos fermentados deben cumplir lo dispuesto en el numeral 6.4.5. de la presente norma sanitaria y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.
- b) El agua utilizada para el enfriamiento debe provenir de la red pública, pozo u otra fuente, y debe cumplir lo dispuesto en el numeral 6.3.1 de la presente norma sanitaria.

6.6.1.7. Filtrado final de los mostos fermentados

Los filtros deben estar en buenas condiciones de conservación e higiene, y deben cumplir lo dispuesto en el numeral 6.4.5 de la presente norma sanitaria.

6.6.1.8. Envasado del producto final

- a) Las condiciones sanitarias del área de envasado: pisos, paredes y techos, deben cumplir con lo establecido en el literal c) del ítem 6.4.1. de la presente norma sanitaria; así como de las puertas, ventanas, iluminación y ventilación, con las disposiciones señaladas en los ítems 6.4.2, 6.4.3 y 6.4.4 de la presente norma sanitaria.
- b) Los manipuladores de alimentos deben ser exclusivos para esta etapa del proceso y lavarse las manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo en el área de envasado.
- c) Está prohibido el ingreso de personas ajenas al área de envasado.
- d) Los envases, incluidas las tapas, los corchos y/o tapones plásticos destinados a contener al producto terminado, deben ser de primer uso, destinado a alimentos y estar en buenas condiciones de higiene.



6.6.1.9. Rotulado

- a) El rotulado de las bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados debe considerar lo establecido en el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA.
- b) En el rotulado debe precisarse la presencia de sulfitos siempre que esté presente en concentraciones de 10mg/L o más. La mención de los sulfitos debe hacerse bajo la forma "contiene sulfitos".

6.6.1.10. Almacenamiento del producto terminado

El almacenamiento de los productos terminados, en el establecimiento de elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados, debe cumplir las condiciones establecidas en los literales a), b), c), d) y e) del numeral 6.6.1.2. de la presente norma sanitaria.

6.6.1.11. Transporte del producto terminado

- a) Los vehículos destinados para el transporte de los productos terminados no deben utilizarse para transportar materias primas, productos químicos, alimentos de origen animal de producción primaria u otros, que representen riesgo de contaminación cruzada.
- b) Los vehículos deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene entre una y otra carga y durante el transporte de la misma. No debe transportarse productos alimenticios en el mismo compartimento en el que se transporten o se hayan transportado tóxicos, pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia análoga que pueda ocasionar contaminación cruzada.

6.6.2. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

Los establecimientos de elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados, deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que contemple como mínimo lo establecido en el Anexo N° 02 de la presente norma sanitaria.

6.6.2.1. Higiene y saneamiento

- a) El procedimiento de limpieza y desinfección de las áreas de proceso, así como de los equipos y utensilios, los productos de higiene y desinfección empleados, la frecuencia y los responsables, deben describirse en el PHS.
- b) Las superficies de equipos y utensilios en contacto con las bebidas alcohólicas y vitivinícolas y sus derivados deben limpiarse y desinfectarse tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen el producto.
- c) Los productos químicos para el lavado y desinfección de superficies, equipos y utensilios, deben contar con autorización de la entidad competente y ser almacenados, de tal modo que no constituyan riesgo de contaminación cruzada para los productos.
- d) La manipulación de los productos químicos debe ser realizada por personal capacitado.

6.6.2.2. Prevención y control de plagas

- a) Se deben contar con medidas preventivas que impidan el ingreso de plagas (roedores, aves, arácnidos, insectos, entre otros), a las áreas de proceso, no debiendo existir evidencia de su presencia (plumas, insectos, excretas, huevos de insectos, nidos, manchas de orina, entre otros) en el



área de proceso y envasado del producto final, así como en el almacenamiento del producto final.

- b) Las medidas de control (empleo de rodenticidas, insecticidas u otros) se aplican complementariamente a las medidas preventivas, cuando estas no han sido efectivas y se realiza de modo tal que no ponga en riesgo la inocuidad de los productos, y su uso debe ceñirse a las indicaciones del fabricante, respetándose el tiempo recomendado como periodo residual.
- c) El control de plagas se realiza por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud.
- d) Los productos químicos destinados al control de plagas deben encontrarse en sus envases originales, almacenados de modo tal que no representen riesgo de contaminación cruzada para los alimentos, envases, utensilios y equipos en contacto con los alimentos.
- e) El manejo de residuos químicos debe contemplar planes de contingencia ante un posible derrame accidental.
- f) Queda prohibida la presencia de cualquier animal doméstico o silvestre dentro del establecimiento de elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas.

6.6.2.3. Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos

- a) La disposición de los residuos sólidos se realiza en envases ubicados y en número suficiente de acuerdo al volumen generado, cuenta con bolsas y son activados con pedal u otro mecanismo que evita el contacto directo con las manos.
- b) Se cuenta con mapa de tránsito de recojo de los residuos sólidos desde las áreas limpias a las áreas sucias a fin de prevenir contaminación del producto y de las superficies.
- c) El centro de acopio de los residuos sólidos se encuentra ubicado de modo que prevenga la contaminación de los productos y del ambiente.
- d) La disposición de las aguas residuales se realiza de modo que se prevenga la contaminación de las superficies y del producto final, y se cuenta con un mecanismo que prevenga el ingreso de plagas.

6.7. De las condiciones de inocuidad del producto terminado

Las bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados deben cumplir las siguientes condiciones sanitarias, las cuales son verificadas en la vigilancia sanitaria que realice la Autoridad competente:

- No contener partículas extrañas a la naturaleza del producto.
- No superar los límites de: Arsénico (As), 0,5 mg/L; Zinc (Zn) 1,5 mg/L y Plomo (Pb), 0,5 mg/L. Adicionalmente para los vinos, no superar los límites de cobre (Cu), 2,0 mg/L.
- Prohibición del uso de alcohol etílico industrial o de segunda.
- Prohibición de uso de alcohol metílico.
- Uso de aditivos o coadyuvantes de elaboración permitidos según lo dispuesto en el Codex Alimentarius, en su defecto lo dispuesto por la FDA, y a falta de estos la referencia de la Organización Internacional del Vino (OIV).
- No tener presencia de óxido en la tapa.
- Utilizar envases de uso alimentario.



6.8. Del control de los programas y retiro de productos terminados del mercado

6.8.1. Del control de los programas de BPM y PHS

Los establecimientos de elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y derivados deben llevar los controles de sus programas BPM y PHS a fin de verificar su eficiencia. Estos controles pueden aplicarse en superficies vivas, superficies inertes, en el producto terminado, en las materias primas, la evaluación de las capacitaciones de los manipuladores, entre otros. La frecuencia de los controles la determina el establecimiento, no debiendo ser menor a un año.

6.8.2. De la rastreabilidad y retiro de productos

- a) El establecimiento es responsable de contar con planes de rastreabilidad y retiro de productos terminados del mercado con fines de garantizar la inocuidad de los alimentos que elabora.
- b) Con el fin de asegurar que las materias primas no contengan residuos de plaguicidas en niveles superiores a los permitidos o que estén prohibidos, metales pesados u otros peligros, el establecimiento puede realizar la rastreabilidad hacia atrás verificando el cumplimiento de las Buenas Prácticas por parte de sus proveedores (viticultores), así como la inocuidad de las materias primas. La información debe estar registrada y disponible para la Autoridad Sanitaria.

6.9. De la certificación sanitaria

- 6.9.1. Las micro y pequeñas empresas (MYPE) que elaboran bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados deben contar obligatoriamente con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH); no obstante, los demás establecimientos que realizan dicha actividad pueden obtener la certificación sanitaria conforme a la regulación vigente.
- 6.9.2. Esta certificación es emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) o por delegación a las Direcciones o Gerencias Regionales de Salud (DIRESA/GERESA) o quien haga sus veces.
- 6.9.3. La certificación de PGH tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento.
- 6.9.4. Los establecimientos que realizan dicha actividad y soliciten acreditar la certificación de validación oficial del Plan HACCP, lo harán a solicitud de parte.

6.10. De la vigilancia y control de la Autoridad Sanitaria

- a) La Autoridad Sanitaria, como parte de la vigilancia de oficio o de un control posterior de la certificación sanitaria que emita, puede efectuar las verificaciones del cumplimiento de los PGH. También puede realizar la vigilancia sanitaria ante quejas o denuncias u operativos con el Ministerio Público y en situaciones de riesgo y alerta sanitaria para la salud de los consumidores.
- b) En todos los casos, los establecimientos deben permitir el ingreso del inspector sanitario y facilitar la información requerida; de ser el caso, la toma de muestras y toda acción que permita el cumplimiento de su labor.
- c) Los inspectores sanitarios deben estar debidamente identificados y cumplir con las mismas condiciones de higiene y de vestimenta adecuada, exigidas para la actividad productiva.
- d) El acta de inspección sanitaria, debe ser firmada por el representante de la Autoridad Sanitaria y por el representante del establecimiento. La negación de firmar el acta no



inválida la misma o el proceso a que dé lugar, debiendo quedar constancia del hecho en el acta. La Autoridad Sanitaria debe basarse en el modelo de Acta para la evaluación sanitaria de los Establecimientos que Fabrican, Elaboran y/o Fraccionan Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas y sus derivados. (Anexo N° 04).

6.11. De las actividades económicas en otras áreas

- a) Las áreas destinadas a actividades de turismo, gastronomía y similares, deben estar ubicadas fuera de las áreas de proceso, a fin que no impliquen riesgo de contaminación para los productos. En estas áreas pueden ubicarse reliquias u objetos históricos, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones de conservación, higiene y limpieza.
- b) Los servicios higiénicos del establecimiento de fabricación, elaboración y/o fraccionamiento son de uso exclusivo de su personal, no debiendo ser utilizados por el público en las actividades de turismo, gastronomía y similares.

VII. RESPONSABILIDADES

7.1. Nivel Nacional

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, es responsable de la difusión hasta el nivel regional de la presente norma sanitaria, brindar asistencia técnica, la vigilancia sanitaria y otorgar la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH).

7.2. Nivel Regional

Las Direcciones Regionales de Salud, Gerencias Regionales de Salud, Direcciones de Redes Integradas de Salud o las que hagan sus veces, son responsables de la difusión de la presente norma sanitaria, su implementación, la vigilancia sanitaria y de otorgar la Certificación de los Principios Generales de Higiene (PGH) por delegación, en su jurisdicción.

7.3. Nivel Local

Las Municipalidades son responsables de la vigilancia y el control sanitario de los establecimientos de comercialización de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados, y de la difusión e implementación de la presente norma sanitaria en el ámbito de su jurisdicción.

Los establecimientos que fabrican, elaboran y/o fraccionan bebidas alcohólicas vitivinícolas son responsables de cumplir con lo dispuesto en la presente norma sanitaria, en lo que sea pertinente.

VIII. ANEXOS

Anexo N° 01

Glosario de bebidas alcohólicas vitivinícolas y derivados.

Anexo N° 02

Contenido mínimo del programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

Anexo N° 03

Procedimiento de lavado y desinfección previo al pisado de uvas.



Anexo N° 04

Acta para la evaluación sanitaria de los establecimientos que fabrican, elaboran y/o fraccionan bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados.



Anexo N° 01

GLOSARIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS Y DERIVADOS

I. Bebidas alcohólicas vitivinícolasa) **Vino**

Es la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica, completa o parcial de uvas, estrujadas o no, o de su mosto. Su contenido en alcohol no puede ser inferior a 8.5% vol. No obstante, teniendo en cuenta las condiciones del clima, del suelo o de la variedad, de factores cualitativos especiales o de tradiciones propias de ciertas regiones, el grado alcohólico total mínimo podrá ser reducido a 7% vol.

b) **Vinos compuestos**

Aquellos en los que predomina el carácter estimulante de las hierbas o sustancias añadidas. Deben presentar caracteres definidos del principio utilizado en su fabricación (Vermouth, quina, genciana, asperilla, condurango, entre otros).

c) **Vino espumoso**

Vinos especiales producidos a partir de uvas, de mostos o de vinos tratados según las técnicas aceptadas por la OIV, caracterizados, en el descorche, por la producción de una espuma más o menos persistente resultante del desprendimiento de dióxido de carbono de origen exclusivamente endógeno. La sobrepresión de este gas en la botella ha de ser al menos 3.5 bares a 20°C. No obstante, para botellas de una capacidad inferior a 0.25 l, la sobrepresión mínima se reduce a 3 bares a 20°C.

d) **Vino espumoso natural**

Es el que se expone en botellas a una presión no inferior a 4,053 x 105 Pa, (4,0 atmósferas) medida a 20 grados centígrados y cuyo anhídrido carbónico proviene exclusivamente de una segunda fermentación en recipiente cerrado. Esta fermentación puede ser obtenida por la adición de levaduras seleccionadas sobre sacarosa añadida al vino o sobre sus azúcares residuales.

e) **Vino gasificado**

Vinos especiales producidos a partir de vinos tratados según técnicas admitidas por la OIV, que presentan características físicas análogas a las de los vinos espumosos, pero cuyo dióxido de carbono es parcial o totalmente de origen exógeno.

f) **Vino generoso**

Es el encabezado o adicionado con alcohol vínico o alcohol etílico rectificado neutro, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado, con sacarosa, glucosa o fructuosa. Debe elaborarse con un mínimo de 75% de vino y tener una graduación alcohólica mínima de 14 grados alcoholimétricos. La mayor parte de su grado alcohólico procede de la fermentación del mosto. Estos vinos incluyen el oporto, el jerez y sus similares.

II. Derivados de las bebidas alcohólicas vitivinícolasa) **Aguardiente de uva**

Bebida espirituosa obtenida por la destilación de uvas frescas fermentadas de manera tal que el destilado conserve el aroma y el gusto de la materia prima mencionada. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 37.5 % volumen.

b) **Aperitivo no vínico**

Bebida alcohólica con una graduación de 2,5 a 15 grados alcoholímetros a 20°C; elaborada sin la adición de vino de frutas o con adición en proporciones menores del 75% en volumen de vino.



c) Aperitivo vínico

Aperitivo elaborado con vino en una proporción no inferior al 75% en volumen, adicionado o no con alcohol vínico o alcohol etílico rectificado neutro o extraneutro. Cuando se emplee en su elaboración vino licoroso, este porcentaje se refiere al vino base sin encabezar. Los aperitivos vínicos deben cumplir los mismos requisitos de los vinos.

Dependiendo del tipo de vino del cual provenga el aperitivo, podrá tener una graduación alcohólica superior a los 15 grados alcoholimétricos.

d) Brandy

Bebida espirituosa obtenida por destilación exclusivamente del vino, de vino vinado, de vino con una eventual adición de destilado de vino o por redestilación de un destilado de vino, de manera tal que el producto conserve un gusto y un aroma de las materias primas mencionadas. Antes de la comercialización, un cierto período de envejecimiento en recipientes de madera de roble es obligatorio. El grado alcohólico del producto terminado no debe ser inferior a 36% volumen.

e) Macerado

Producto obtenido exclusivamente de la maceración de frutas, especias y/o hierbas en Pisco o aguardiente de uva.

f) Mistela

Producto que procede de uvas o de mostos de uva sin fermentar (se tolera un 1% vol. de alcohol adquirido) y mantenidos sin fermentar mediante adición de destilados, aguardientes o alcohol de origen vitivinícola.

g) Pisco

Producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos de "Uvas Pisqueras" recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan los principios tradicionales de calidad; y producido en los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los Valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna; posee denominación de origen sólo para estas zonas del país.

h) Sangría

Es la bebida alcohólica derivada del vino, compuesta de vino tinto y agua natural o carbónica con zumos, extractos o esencias naturales de frutas cítricas, con adición o no de azúcares. La proporción mínima de vino contenida en la sangría ha de ser del 60% en volumen y su graduación alcohólica debe ser comprendida entre 6 y 16 grados alcoholimétricos.



Anexo N° 02

CONTENIDO MÍNIMO DEL PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS).

1. Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

i. Infraestructura:

- a) Localización.
- b) Diseño y estructura: pisos, desagües, paredes techos, ventanas y otras aberturas, puertas, iluminación y ventilación.
- c) Abastecimiento de agua.
- d) Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos.
- e) Servicios higiénicos y vestuarios.

ii. Manipuladores de la cadena alimentaria vitivinícola

- a) Higiene de manos (incluir pies cuando corresponda), procedimiento, situaciones en las que aplica, entre otros.
- b) Programas de educación y capacitación.
- c) Prácticas de higiene y medidas de protección.

iii. Buenas prácticas aplicables al proceso de elaboración

Describir las buenas prácticas aplicables a cada una de las etapas del proceso productivo según diagrama de flujo de su proceso.

2. Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)

- a) Procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, superficies, equipos, utensilios y aquellos relacionados con los servicios básicos.
- b) Renovación y mantenimiento de equipos, utensilios y aquellos relacionados con los servicios básicos.
- c) Productos de limpieza y desinfección que se utilizan, cantidades, entre otros.
- d) Cronograma y responsables de la limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios y aquellos relacionados con los servicios básicos.
- e) Control de la operatividad de los servicios básicos.
- f) Limpieza y desinfección de reservorios de agua.
- g) Control de agua segura.
- h) Programas de prevención y control de plagas.



Anexo N° 03

PROCEDIMIENTO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN PREVIO AL PISADO DE UVAS

1. El procedimiento de lavado comprende la parte del cuerpo que estará en contacto con la uva para el proceso de pisado. Debe realizarse lo más próximo posible a la zona de pisado.
2. Debe verificarse que la piel esté libre de cualquier herida, cortadura, o infección, uñas recortadas y limpias.
3. El lavado debe hacerse con agua apta para el consumo humano, utilizando jabón líquido y escobilla personal de uso exclusivo para tal fin, lavando y escobillando desde la zona superior hasta la punta del pie y enjuagar.
4. Desinfectar, ya sea con pediluvio (manteniendo constante el principio activo del desinfectante con el periodo de contacto necesario para garantizar su acción desinfectante), spray, gel desinfectante u otro, asegurando que toda la piel que entra en contacto con la uva sea desinfectada.
5. Secar con papel toalla o toallas personales exclusivas para este uso u otros.



NTS N° 77-MINSA/DIGESA-2021
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS Y SUS DERIVADOS

ANEXO N° 04

Acta para la evaluación sanitaria de los establecimientos que fabrican, elaboran y/o fraccionan bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados.

A. APERTURA DE LA INSPECCIÓN

En el distrito de....., siendo las.....horas, del día.....del mes de.....del año

El personal de la DIGESA/DIRESA/GERESA/DIRIS se apersona a verificar las condiciones sanitarias del Establecimiento.....que elabora bebidas vitivinícolas y sus derivados destinados al consumo humano.

B. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL

RUC N°.....REPRESENTANTE LEGAL:.....

Responsable/Encargado:.....CARGO:.....

Dirección () Calle/Av./Jirón/Carretera/Psje:.....

Distrito:.....Provincia:.....Departamento:.....

Licencia Municipal vigente N°.....Teléfono/Fax:.....

N° de días actividad:.....días/mes Horario: Manipuladores por turno n°: hombres.....mujeres.....

C. OTRAS OBSERVACIONES COMPLEMENTARIAS

DE CORRESPONDER	Fecha de la certificación anterior/vigilancia anterior	Identificación de la certificación (RD)/vigilancia (acta) anterior	OBSERVACION COMPLEMENTARIA
De la certificación sanitaria (Precisar si el establecimiento ha tenido una certificación anterior)			
De la vigilancia sanitaria (Precisar si el establecimiento ha tenido una vigilancia sanitaria)			



I. DE LA UBICACIÓN, VÍAS DE ACCESO, ESTRUCTURA E INSTALACIONES (6.1)

N°	DE LA UBICACIÓN, VÍAS DE ACCESO, ESTRUCTURA E INSTALACIONES	CONFORMIDAD		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1.1	El establecimiento se ubica en lugares que permitan minimizar el riesgo de cualquier contaminación.			
1.2	Las vías de acceso y zona perimetral deben estar acondicionadas a fin de que el suelo no desprenda contaminación (polvo, charcos, residuos entre otros).			
1.3	La estructura debe ser de material que facilite la limpieza, la cual debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene.			
1.4	Los establecimientos no deben tener conexión directa con viviendas u otras actividades no vinculadas al proceso productivo.			

NTS N° 177-MINSA/DIGESA-2021
NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVÍNICOLAS Y SUS DERIVADOS

II. DE LOS VESTIDORES Y SERVICIOS HIGIÉNICOS (6.2)

N°	DE LOS VESTIDORES Y SERVICIOS HIGIÉNICOS	CONFORMIDAD		OBSERVACIONES
		SI	NO	
2.1	Los vestidores se encuentran en buen estado de conservación e higiene y en cantidad suficiente para las necesidades del personal.			
2.2	Los servicios higiénicos están operativos, en buen estado de conservación e higiene. No tienen conexión directa con la sala de proceso y envasado.			
2.3	Los vestidores y servicios higiénicos cuentan con carteles instructivos con mensajes para el uso correcto de los mismos. Los servicios higiénicos cuentan con un gabinete de higienización de lavado de manos.			

III. DE LOS SERVICIOS BÁSICOS - ABASTECIMIENTO DE AGUA (6.3)

N°	DE LOS SERVICIOS BÁSICOS - ABASTECIMIENTO DE AGUA	CONFORMIDAD		OBSERVACION
		SI	NO	
3.1	El agua utilizada en cualquiera de las actividades de elaboración, limpieza e higiene personal es apta para el consumo humano.			
3.2	Los sistemas de almacenamiento y distribución de agua en el establecimiento se mantienen en buen estado de conservación e higiene y abastecen el desarrollo de todas las actividades.			
3.3	Se cuentan con registros que indican quién va a realizar la limpieza y desinfección, qué productos se van a emplear y las dosis empleadas para desinfectar las superficies de los reservorios de agua.			
3.4	Las aguas residuales y los residuos sólidos son eliminados, de modo tal que no represente riesgo de contaminación para la elaboración del producto, ni para el ambiente.			

IV. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE PROCESO (6.4)

N°	DE LAS CONDICIONES SANITARIAS ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE PROCESO	CONFORMIDAD		OBSERVACIONES
		SI	NO	
4.1	La distribución de las áreas de proceso permite realizar las operaciones de producción en flujo continuo y ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada.			
4.2	Los pisos son de material no absorbente, de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar; las uniones entre las paredes y el piso son cóncavos (área de envasado), las paredes y techos son de superficie lisa de colores claros y de fácil limpieza y desinfección.			
4.3	Las ventanas, aberturas y puertas ubicadas en las áreas de PRODUCCIÓN (proceso), ENVASADO Y ALMACÉN de producto final, son de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación, provistas de barreras que impiden el ingreso de insectos, roedores, aves y otros animales.			
4.4	La iluminación (natural, artificial o ambas) permite visualizar con claridad las áreas de proceso y las operaciones que allí se realizan.			
4.5	Las luminarias están limpias y protegidas de manera efectiva, a fin de que los productos no se contaminen en caso de rotura.			
4.6	Los equipos y utensilios son de material no tóxico, de superficie lisa, protegidos de la contaminación, resistentes a la corrosión, en buen estado de conservación e higiene.			
4.7	De los Manipuladores de Alimentos (6.5)			
4.7.1	Los manipuladores no presentan signos y síntomas vinculados con enfermedades infecciosas que pueden ser transmitidas a los			



NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVÍNICOLAS Y SUS DERIVADOS

	alimentos, tales como: diarreas, náuseas, ictericia, vómitos; procesos respiratorios, tos, flema, fiebre; tienen heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, infecciones en oídos, ojos, entre otros.			
4.7.2	Los manipuladores de alimentos que tienen contacto directo con los alimentos o envases destinados al producto terminado, cuentan con ropa exclusiva para su labor. La vestimenta se muestra limpia y en buen estado de conservación e higiene.			
4.7.3..	Los manipuladores de alimentos cuentan con capacitación sanitaria.			
4.7.4	Cuenta con registros de capacitación del personal, que incluya un listado de los manipuladores actualizados y constancias de evaluación.			

V. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH) (6.6)

N°	DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)	CONFORMIDAD		OBSERVACIONES
		SI	NO	
5.1	Cuenta con Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) , aplicable al establecimiento y producto que elabora, que considera todas las etapas del proceso productivo. Comprende la verificación de puntos de control definidos en el Manual.			
5.2	De la adquisición y recepción de la materia prima, insumos e ingredientes			
	La materia prima proviene de una producción primaria autorizada por la Autoridad competente o por proveedores que hayan sido validados de acuerdo a los procedimientos de evaluación de proveedores del establecimiento con un enfoque de evaluación de riesgo y considerando la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas.			
	Se cuenta con registros que facilitan la rastreabilidad de la materia prima, insumos e ingredientes.			
5.3	Del almacenamiento de materia primas, insumos, coadyuvantes de elaboración, envases y embalajes (6.6.1.2)			
	Los productos están en tarimas, parihuelas o estantes, cuyo nivel inferior permite ejecutar la limpieza y desinfección de pisos.			
5.4	Despalillado-estrujado mecánico de la materia prima (6.6.1.3)			
	Las condiciones sanitarias donde se realiza el despalillado-estrujado de la materia prima: (pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, iluminación y ventilación) se realiza en condiciones adecuadas que evitan riesgos de contaminación cruzada.			
	Los raspones o escobajos generados durante el despalillado-estrujado son retirados y eliminados, de modo que no representa riesgo de contaminación cruzada para la elaboración del producto, ni para el ambiente, evitando la proliferación de insectos y roedores.			
5.5	Las superficies del despalillador-estrujador se limpian y desinfectan tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen el producto terminado.			
	Pisado o estrujado de forma tradicional y tamizado del jugo de uva en la puntaya (6.6.1.4)			



NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVÍNICOLAS Y SUS DERIVADOS

	La superficie del lagar y de la puntaya está en buen estado de conservación, limpieza y desinfección.		
	El lagar y la puntaya (de contar) cuenta con protecciones (techos mallas, cortavientos, u otros) y reduce riesgos de contaminación.		
	Los raspones o escobajos generados, durante el pisado de la uva son retirados con utensilios exclusivos para tal fin, los mismos que se encuentran en buenas condiciones de higiene y almacenados adecuadamente.		
	La disposición de los escobajos se realiza de modo tal que no representan riesgo de contaminación cruzada para la elaboración del producto, ni para el ambiente, evitando la proliferación de insectos y roedores.		
	Los pisadores de uva cuentan con indumentaria exclusiva para tal fin, se cubren el cabello y usan algún medio absorbente para la traspiración de la frente (vincha, toalla, pañuelo, u otros).		
	El pisador cumple con el procedimiento de lavado y desinfección previo al pisado uvas contemplado en el Anexo N° 3 de la norma.		
	Las membranas o filtros para el tamizado del jugo de uva son reemplazados cuando cumplen su ciclo útil de acuerdo a las disposiciones del fabricante.		
	Fermentación-maduración de los mostos y su trasiego (6.6.1.5)		
5.6	Los recipientes para la fermentación del mosto y los equipos empleados para los trasegados cumplen lo descrito en el numeral 6.4.5 de la norma.		
	Destilado de los mostos fermentados (6.6.1.6)		
5.7	Los equipos empleados para el destilado de los mostos fermentados son de material no tóxico, y no afectan la inocuidad del producto, manteniéndose en buen estado de conservación e higiene.		
	Filtrado final de los mostos fermentados (6.6.1.7)		
5.8	Los filtros están en buenas condiciones de conservación e higiene.		
	Envasado del producto final (6.6.1.8)		
5.9	Los envases, incluidas las tapas, los corchos y/o tapones plásticos destinados a contener al producto terminado, son de primer uso, destinado a alimentos y están en buenas condiciones de higiene.		
	Rotulado, almacenamiento y transporte del producto terminado (6.6.1.9, 6.6.1.10 y 6.6.1.11)		
5.10	El almacenamiento de los productos terminados cumple con los literales a), b), c), d) y e) del numeral 6.6.1.2 de la presente norma.		
	Los vehículos destinados para el transporte de los productos terminados se utilizan para transportar materias primas, productos químicos, alimentos de origen animal de producción primaria u otros, que representen riesgo de contaminación cruzada.		



VI. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO – PHS (6.6.2)

N°	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO - PHS	CONFORMIDAD		OBSERVACIONES
		SI	NO	
6.1	Cuenta con Manual del Programa de Higiene y Saneamiento -PHS aplicable al establecimiento, equipos, utensilios, entre otros, incluidos los procedimientos que consideran todas las etapas del proceso productivo. Comprende la verificación de puntos de control definidos en el manual.			
6.2	El PHS considera procedimientos de limpieza y desinfección ambientes, superficies, equipos, utensilios y aquellos relacionados con los servicios básicos.			
	El PHS considera la renovación y mantenimiento de equipos, utensilios y aquellos relacionados con los servicios básicos.			
	Higiene y saneamiento (6.6.2.1)			
6.3	Las superficies de equipos y utensilios en contacto con las bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados se limpian y desinfectan tomando las precauciones para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen el producto.			
	Los productos químicos para el lavado y desinfección de superficies, equipos y utensilios son productos autorizados por la entidad competente y se almacenan previniendo la contaminación cruzada para los productos.			
	La manipulación de los productos químicos es realizada por personal capacitado o especializado.			
6.4	El PHS contempla medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas).			
6.5	Se cuentan con medidas preventivas que impiden el ingreso de plagas (roedores, aves, arácnidos, insectos, entre otros), a las áreas de proceso. No se evidencia la presencia de insectos o roedores (plumas, insectos, excretas, huevos de insectos, nidos, manchas de orina, entre otros) en el área de proceso y envasado del producto final, así como en el almacenamiento del producto final.			
6.6	Se cuentan con medidas de control (empleo de rodenticidas, insecticidas u otros), las cuales se aplican complementariamente a las medidas preventivas, cuando estas no han sido efectivas y se realiza de modo tal que no pone en riesgo la inocuidad de los productos.			
6.7	El control de plagas es realizado por personal capacitado, usando solamente productos autorizados por el Ministerio de Salud.			
6.8	Los productos químicos destinados al control de plagas se encuentran en sus envases originales, almacenados de modo tal que no representan riesgo de contaminación cruzada para los alimentos.			
	De la rastreabilidad y retiro de productos (6.8.2)			
6.9	Se cuenta con planes de rastreabilidad y retiro del mercado de productos terminados en respuesta a riesgos para la población.			



NORMA SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS VITIVINÍCOLAS Y SUS DERIVADOS

VII. MUESTRAS CON FINES DE VERIFICACIÓN DE PGH / PHS (si esta acción se realiza especificar y acompañar de ficha de toma de muestra)

a) Toma de muestras de alimentos terminado.
b) Toma de muestras de materias primas e insumos.
c) Toma de muestras de superficies inertes y/o vivas.

Se otorga a la empresa un plazo perentorio de _____ días hábiles para subsanar las observaciones formuladas en la presente diligencia.

Siendo las _____ horas del día ____ de _____ de _____ se da por concluida la inspección/auditoría con fines de certificación de Principios Generales de Higiene, suscribiendo la presente Ficha en evidencia de la diligencia realizada en dos ejemplares uno de los cuales es entregado al representante de la empresa.

Por la AUTORIDAD SANITARIA (Nombre completo del Inspector)

Por la EMPRESA (Nombre completo /cargo)

.....

.....

DNI.

DNI.

N° Colegiatura

Firma

Firma



IX. BIBLIOGRAFÍA

- a) Codex Alimentarius. Principios Generales de Higiene de los Alimentos - CAC/RCP 1-1969 Enmienda 2011
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCAC%2BRCP%2B1-1969%252FCXP_001s.pdf
- b) Codex Alimentarius. Código de Prácticas para la Prevención y Reducción de la Contaminación por Ocratoxina en el Vino. CAC/RCP 63-2007.
www.fao.org/input/download/standards/10750/CXP_063s.pdf
- c) Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Código de Buenas Prácticas Vitivinícolas para Limitar al Máximo la Presencia de Ocratoxina en el Vino. Resolución VITI-OENO 1/2005.
<http://www.oiv.int/public/medias/2772/viti-oeno-1-2005-es.pdf>
- d) Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Codex Enológico Internacional OIV: International Oenological Codex OIV, 2016
<http://www.oiv.int/public/medias/2449/oiv-ma-c1-01.pdf>
- e) Organización Internacional del Vino-OIV Maximum acceptable limits
<http://www.oiv.int/public/medias/3740/f-code-annexe-limites-maximales-acceptables.pdf>

