



ALERTA LIFE SCIENCES

**Se aprueba la Norma Sanitaria para
el Transporte de Alimentos,
enfocada en la inocuidad y la
protección del consumidor**



**Descubre aquí las NUEVAS MEDIDAS emitidas por
esta norma:**



El Ministerio de Salud publicó la Resolución Ministerial N° 646-2025/MINSA, de fecha 29 de septiembre de 2025, a través de la cual se aprobó la NTS N° 234 -MINSA/DIGESA-2025, Norma Sanitaria para el transporte de alimentos. Esta norma tiene como finalidad establecer las condiciones sanitarias que deben aplicarse durante el transporte de alimentos industrializados (a granel o preenvasados) y elaborados culinariamente, a fin de protegerlos de posibles fuentes de contaminación.

Ámbito de aplicación de la NTS N° 234 -MINSA/DIGESA-2025:

La Norma es de aplicación obligatoria a nivel nacional para todas las personas naturales y jurídicas que transportan alimentos en el territorio peruano. Esto incluye el transporte a establecimientos de distribución y comercialización, el transporte de alimentos elaborados culinariamente para servicios de alimentación colectiva (ej. campamentos mineros), el transporte de alimentos a granel, y el Reparto de alimentos (delivery) hasta el consumidor final. Por su parte, el transporte destinado a la exportación está excluido.



Cumplimiento obligatorio de principios y manuales:

Los operadores que intervienen en el transporte deben cumplir con los Principios Generales de Higiene (PGH). El cumplimiento de estos principios exige la elaboración, actualización y disponibilidad de dos manuales esenciales: el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).



Principales disposiciones específicas para medios de transporte



Los medios de transporte deben estar en adecuadas condiciones de conservación (sin presencia de óxidos ni aberturas en pisos, techos y paredes) y deben demostrar su higiene antes de cargar los alimentos.



No se permite transportar conjuntamente en el mismo vehículo alimentos con sustancias, elementos o productos que representen riesgo de contaminación cruzada, tales como plaguicidas, abonos, pinturas o combustible.



Se permite transportar alimentos con otros productos no alimenticios (como útiles de escritorio o productos farmacéuticos) solo si no implican riesgo de contaminación cruzada para los alimentos. Si estos productos o alimentos no están protegidos por sus embalajes de origen, deben contar con separación física (usando cajas, bolsas o jabs de primer uso o uso en alimentos).



Los vehículos deben contar con medios que aseguren que los alimentos no se acondicionen directamente sobre el piso. Una excepción aplica si los alimentos están dispuestos en embalajes cuyo diseño permite ubicarlos sobre el suelo, como barriles, baldes o latas.



Los medios de transporte con sistemas de refrigeración o congelación deben garantizar el mantenimiento de las temperaturas y contar con indicadores y sistemas de registro de temperaturas durante el transporte. Los equipos de medición utilizados deben estar calibrados.



Los alimentos a granel (líquido, granulado o polvo) deben transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas destinadas únicamente al transporte de alimentos.

Disposiciones sobre el transporte de alimentos elaborados culinariamente

El transporte de alimentos elaborados para colectividades en lugares de difícil acceso debe garantizar su adecuada conservación desde el centro de producción hasta el destino final. Si el traslado supera las 2 horas, deben emplearse equipos térmicos para mantener la temperatura y realizar controles en el despacho y la recepción de los alimentos.

Buenas prácticas de manipulación en el transporte de alimentos

- El uso de embalajes adecuados para evitar contaminación cruzada.
- La carga y descarga rápida sin contacto con el suelo.
- La trazabilidad mediante identificación de los transportistas.
- El personal debe manipular los alimentos sin golpes, derrames, plagas ni daños en envases.
- En el delivery, los alimentos deben transportarse protegidos, cerrados y en cajas limpias, entregándose en las mismas condiciones.
- Los preparados deben repartirse en menos de 2 horas para mantener su temperatura y evitar riesgos microbiológicos, mientras que los industrializados deben llegar íntegros, dentro de su vigencia y con registro sanitario.



Disposiciones para los manipuladores de alimentos

Los manipuladores de alimentos en el transporte y reparto deben cumplir normas de salud, higiene personal y vestimenta, evitando trabajar con síntomas de enfermedades, heridas o infecciones. Deben mantener limpieza de manos, uñas y cabello, sin accesorios ni fumar o comer durante la manipulación. La vestimenta debe ser exclusiva para la actividad y estar limpia y en buen estado. Además, todo el personal involucrado en el transporte, carga, descarga y reparto debe recibir capacitación sanitaria adecuada sobre la Norma y las Buenas Prácticas de Higiene, con materiales accesibles según los riesgos de la actividad.

La vigilancia sanitaria del transporte de alimentos

La vigilancia sanitaria del transporte de alimentos se realiza mediante inspecciones basadas en riesgos para verificar el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene, pudiendo aplicarse medidas preventivas como la inmovilización de la carga cuando exista riesgo para la salud. Los formatos y guías de inspección son establecidos por la autoridad nacional de salud. La Supervisión corresponde a DIGESA, DIRESA/GERESA o DIRIS, según competencias, para alimentos destinados a fábricas, almacenes o servicios de alimentación colectiva; mientras que el transporte para reparto al consumidor final (delivery) es fiscalizado por las municipalidades.



A tomar en cuenta

La certificación de Principios Generales de Higiene es voluntaria y puede ser otorgada por la autoridad sanitaria nacional o regional, según la conformidad con los manuales de Buenas Prácticas de Manipulación y con el Programa de Higiene y Saneamiento elaborados por la empresa de transporte. Sin embargo, todo transporte de alimentos está sujeto a vigilancia sanitaria, cuente o no con esta certificación.

Si tiene dudas sobre el cumplimiento normativo de productos alimenticios o farmacéuticos, o detecta irregularidades en los ingredientes declarados, contacte a:



Ximena Souza Ferreira

xsouza@osterlingfirm.com



Diego Cervantes

dcervantes@osterlingfirm.com