



## Minsa, Digesa y la Diresa presentaron Sistema Integrado de Producción dirigido a productores artesanales de lácteos

*La Norma Sanitaria beneficia a los productores artesanales de la región Cajamarca*

*Por: Oficina de Comunicaciones*

El Ministerio de Salud y la Dirección Regional de Salud presentaron la “Norma Sanitaria para la implementación del Sistema Integrado de Producción (SIP) en la elaboración de productos lácteos artesanales”.

El viceministro de Prestaciones y Aseguramiento en Salud, Dionisio Poma, y el titular de la Digesa, Luis Hospinal junto a las autoridades regionales Mesías Guevara y Pedro Cruzado lanzaron el SIP ante productores artesanales de quesos frescos, yogurts y otros derivados de lácteos de la Granja Porcón.

El viceministro destacó que el SIP es el resultado de un trabajo articulado entre el Minsa, Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri) y Ministerio de la Producción (Produce) para garantizar una mejor calidad de diversos productos lácteos.

“La norma técnica sanitaria permitirá implementar un sistema que garantice la inocuidad de los productos que serán consumidos por la comunidad, garantizando la salud de la población”, sostuvo Poma Poma.

Por su parte, Luis Hospinal resaltó que el SIP recoge la necesidad de los pequeños productores de lácteos a fin de integrarlos a la economía formal y así se reconoce su esfuerzo y se les brinda la asistencia técnica que requieren para que sus negocios cumplan con las condiciones sanitarias debidas.

“El SIP es un sistema sanitario que permitirá que los productos artesanales de los productos lácteos adopten buenas prácticas de manipulación; programas de higiene y saneamiento; y mejoren el control de calidad de los productos. Todo ello asegura la inocuidad”, precisó Hospinal.