



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu



Lima, 18 de setiembre de 2015

OFICIO N° 018-2015/CODEX/DIGESA

Señora
MARÍA FEBRES HUAMÁN
Representante (e)
INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN
PARA LA AGRICULTURA - IICA
Av. La Molina N° 1581
La Molina.-

Asunto : Proyecto "Promoción de la participación de las Américas en el Codex Alimentarius".
Referencia : Carta N° A3/PE-0387
(Expediente N° 38772-2015 DV del 05 de agosto de 2015)

De mi mayor consideración:

Es grato dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente y en atención al documento de la referencia, manifestarle el interés del Perú en ser beneficiario de la iniciativa del Programa "Promoción de la participación de las Américas en el Codex Alimentarius".

En tal sentido, remito adjunto la justificación de participación del país para la 47ª reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos que se llevará a cabo del 09 al 13 de noviembre de 2015, en Boston, Massachusetts, USA.

Es propicia la ocasión para expresarle las muestras de mi consideración y estima personal.

Atentamente,

M.B.A. MÓNICA SAAVEDRA CHUMBE

Presidenta

Comité Nacional del Codex

D.S. 007-98-SA



M. BAILETTI

MPSCH/MJBF/orh





COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Linco
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Diversificación Productiva y del Fortalecimiento
de la Educación”

COMISIÓN TÉCNICA DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

JUSTIFICACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN DEL PAÍS EN LA 47.º REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS A REALIZARSE EN BOSTON, MASSACHUSETTS, USA DEL 09 AL 13 DE NOVIEMBRE DE 2015.

1. IDENTIFICACIÓN DEL TEMA DE INTERÉS NACIONAL

El Perú celebró con éxito la 46ª Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, en copatrocinio con los Estados Unidos de América. En esta reunión entre otros temas importantes se acordó que nuestro país copresidiría con los Estados Unidos de América, el Grupo de Trabajo para el establecimiento de Prioridades en el Trabajo del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, según lo señala la CL 2015/17 – FH de junio de 2015.

Allí radica la importancia de la participación de nuestro país en el desarrollo de la 47ª Reunión, ya que según coordinaciones previas, el Grupo de Trabajo se reunirá el día previo para establecer las prioridades en el trabajo del Comité.

Adicionalmente, durante la 47ª Reunión del Codex sobre Higiene de los Alimentos se discutirán los siguientes temas que resultan de interés nacional:

- **Anteproyecto de Directrices para el Control de *Salmonella* spp., No tifoidea en Carne de Bovino y Cerdo**

En el Perú, el riesgo de contraer la enfermedad por el consumo de alimentos es alto, debido a las malas prácticas de higiene y el escaso conocimiento en las medidas de control durante el proceso, en toda la cadena alimentaria.

Entre las enfermedades transmitidas por los alimentos, se encuentra la salmonelosis que mayormente se contrae por el consumo de productos cárnicos. La salmonelosis contraída por la ingestión de alimentos contaminados es un problema en nuestro país, debido a la mala práctica en el procesamiento, almacenamiento y distribución, así como en la disposición final de los alimentos, lo cual ocasiona intoxicaciones alimentarias, si es que no se cuenta con medidas de control necesarias. La carga que representa esta enfermedad y el costo de las medidas de control son altamente significativos y la contaminación con *Salmonella* no tifoidea de origen animal puede afectar el comercio.

La elaboración de las directrices, en la cual estamos participando activamente, se aplica en un marco de gestión de riesgos (MGR), y están representadas por las orientaciones elaboradas para las medidas de control en cada paso de la cadena alimentaria. Las Directrices se apoyan en las disposiciones generales de higiene de los alimentos ya establecidas en el sistema del Codex y proponen posibles medidas de control específicas para las cepas de *Salmonella* de relevancia para la salud pública en carne de bovino y de cerdo. En este contexto, nuestra participación en este grupo de trabajo es necesaria e importante, debido a que se efectiviza la elaboración de normas basadas en conocimientos científicos sólidos y las posibles medidas de control para la aplicación en uno o múltiples pasos de la cadena alimentaria, basadas en buenas prácticas de higiene (BPH) de acorde a nuestra realidad.



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Diversificación Productiva y del Fortalecimiento
de la Educación”

COMISIÓN TÉCNICA DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- **Anteproyecto de Directrices sobre la Aplicación de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos al Control de los Parásitos Transmitidos por el Consumo de Alimentos en el trámite 4**

Los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos son un problema para la salud pública en nuestro país, sobre todo cuando existen instalaciones sanitarias deficientes. En el Perú existe una importante cantidad de personas infectadas por parásitos transmitidos por el consumo de alimentos. Las infecciones pueden tener consecuencias prolongadas, graves y a veces letales, además de causar problemas en la inocuidad alimentaria, así como repercusiones negativas en la calidad de vida de las personas.

Para poder reducir los riesgos relacionados a los parásitos transmitidos por los alimentos se debe identificar cualquier peligro potencial de contaminación parasitaria aplicable al alimento que se está produciendo, el ciclo de vida de cada parásito desempeña un papel fundamental en la identificación, prevención y control de los riesgos relacionados con el parásito en los alimentos

Es por ello, que la importancia de la posición de Perú, basada en datos científicos relacionados con la presencia de parásitos en los alimentos en función a la información epidemiológica existente en nuestro país, contribuirá al desarrollo de la Directriz cuyo principal propósito es aportar pautas relativas a la prevención, la inactivación y la reducción hasta a un nivel aceptable de la presencia de parásitos transmitidos por los alimentos que suponen un riesgo para la salud pública

- **Anteproyecto de los anexos del Código de Prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad en el trámite 4**

En la 46.^a reunión del Comité sobre Higiene de los Alimentos, realizado en Lima – Perú se culminó el trabajo con respecto al Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad, adelantándolo al trámite 8, sin embargo, en dicha reunión se acordó devolver la elaboración de los anexos de dicho Código al trámite 2/3, creando para ello, un grupo de trabajo electrónico (GTe), con el objetivo de considerar la elaboración de un anexo con ejemplos de criterios microbiológicos para diferentes categorías de alimentos con bajo contenido de humedad, así como considerar la elaboración de un anexo sobre pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental y determinar cuándo y cómo hacer referencia a las Enterobacterias y Salmonellas para dichos productos, entre otros.

Los análisis microbiológicos pueden resultar una herramienta útil para evaluar y comprobar la efectividad de la inocuidad de los alimentos y de las prácticas de higiene de los alimentos, así como para proporcionar información sobre el control de procesos e incluso sobre un lote concreto de producto, siempre que los planes de muestreo y la metodología estén concebidos y se apliquen de forma adecuada

Es así que nuestro país, considerando la importancia de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad, así como las pautas para el establecimiento de programas de vigilancia sanitaria para *Salmonella* y otras Enterobacterias presentes en productos y áreas de elaboración de alimentos con bajo contenido de humedad, como especias y hierbas aromáticas desecadas, ha considerado participar activamente de la elaboración de los documentos que nos ayudarán a la toma de decisiones en consideraciones basadas en el riesgo sobre las condiciones en las que se manipulan dichos productos. Asimismo, la elaboración de dicho documento toma especial importancia para evitar situaciones de riesgo que afecten la salud pública durante la producción de frutas y hortalizas deshidratadas. En este sentido, nuestra participación en este GTe es necesaria e importante, a fin de poder sentar nuestra posición país respecto a dicho tema



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Diversificación Productiva y del Fortalecimiento
de la Educación”

COMISIÓN TÉCNICA DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- Documento de debate sobre la necesidad de revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)* y de su Anexo sobre el APPCC

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final, resaltándose los controles de higiene básicos que se efectúan en cada etapa, asimismo, dichos enfoques están basados en el sistema HACCP para elevar el nivel de inocuidad de los alimentos, el mismo que forma parte de los anexos de los PGH

La Autoridad Sanitaria del Perú (DIGESA) mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA, modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, el cual establece, en el Artículo 58°; *“Para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados a consumo humano, se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria. La Autoridad de Salud de nivel nacional o la que esta delegue otorgará las certificaciones sanitarias (. .)”*

En tal sentido, es de suma importancia la participación de Perú en el GT y en la posición país respecto a ésta, toda vez que se discutirá importancia de este Código y su anexo sobre el HACCP, la misma que son de uso generalizado y constituyen la base todos los demás códigos de prácticas de higiene

El debate a realizarse en la 47° Reunión establecerá pautas para Examinar los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (PGHA) e identificar cualquier necesidad de actualización (p. ej., aclaración sobre el uso de agua potable frente a agua limpia); así como examinar su Anexo sobre el HACCP y recomendar las actualizaciones que fueran necesarias, debiendo tener en cuenta si es posible y adecuado combinar los PGH y su anexo sobre el HACCP en un solo documento. Además, examinará los actuales análisis de higiene (p. ej., validación, criterios microbiológicos, documentos sobre GRM) en cuanto a su relación con los aspectos enumerados anteriormente y recomendará que se incluyan las referencias apropiadas a los correspondientes textos aprobados, debiendo preparar una propuesta la misma que será evaluada en la Reunión.

Finalmente, precisar que para cada uno de los temas enunciados el país cuenta con una posición aprobada, las que han sido circuladas al Secretariado de Roma en su oportunidad y que adicionalmente fueron motivo de discusión en el Coloquio llevado a cabo en Montevideo, Uruguay en el mes de agosto de 2015.

2. UBICACIÓN DEL TEMA, PRODUCTO O SECTOR DENTRO DE LA IMPORTANCIA NACIONAL

El Perú considera que los suministros de alimentos no son solamente una contribución a la salud y bienestar humanos, sino que, además, es una importante actividad económica con atributos especiales para fomentar el desarrollo económico

La Comisión Técnica de Higiene de los Alimentos, es una de las 12 Comisiones técnicas priorizadas por el Comité Nacional del Codex, en razón a su importancia para el país armonización de la normativa del Codex en temas de producción y comercio de alimentos inocuos. Asimismo, sus actividades están alineadas con los mandatos del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos: a) Redactar disposiciones básicas sobre higiene de los alimentos aplicables a todos los alimentos; b) examinar, enmendar



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.dlgesa.minsa.gob.pe/codexperu

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Diversificación Productiva y del Fortalecimiento
de la Educación”

COMISIÓN TÉCNICA DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

si es necesario, y ratificar las disposiciones sobre higiene preparadas por los Comités del Codex, que figuran en los normas del Codex para productos, y c) examinar, enmendar si es necesario, y ratificar las disposiciones sobre higiene preparadas por los Comités del Codex, que figuran en los códigos de prácticas del Codex, a no ser que la Comisión haya decidido otra cosa en los casos específicos, o d) redactar disposiciones sobre higiene aplicables a determinados productos alimenticios o grupo de alimentos, independientemente de que correspondan o no al mandato de un Comité del Codex; e) examinar problemas específicos de higiene que le encomienda la Comisión; f) proponer y catalogar por orden de prioridad las áreas en las que es necesario efectuar una evaluación de riesgo microbiológicos en el plano internacional y definir las cuestiones que los encargados de la evaluación de riesgos deben tratar; g) examinar las cuestiones de gestión de riesgos microbiológicos en relación con la higiene de los alimentos y con las actividades de evaluación de riesgos microbiológicos de la FAO y la OMS.

Se debe tener en cuenta que uno de los objetivos del Comité de Higiene de los Alimentos es el de redactar disposiciones básicas a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta que las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) provocadas por alimentos contaminados constituyen el mayor peligro actual para la salud a nivel internacional, dado que los productos alimenticios representan la fuente principal de riesgo respecto de los agentes químicos y biológicos, y afectan a todos los países

La constante participación en las reuniones ha influido positivamente sobre la inocuidad de los alimentos en nuestro país, toda vez que como país adoptamos las normas del Codex Alimentarius, en el caso no existiera normativa específica nacional, el Codex es hoy en día la referencia utilizada mundialmente por parte de productores, específicamente de países industrializados

3. METODOLOGÍA EMPLEADA PARA OBTENER LA POSICIÓN PAÍS.

- La Comisión Técnica de Higiene de los Alimentos del Comité Nacional del Codex en Perú, bajo la dirección de la Dirección General de Salud Ambiental – Digesa, a través de sus miembros representantes hace la invitación oficial a representantes de la industria, academia, comités técnicos, para formar parte de la citada comisión.
- Posteriormente esta comisión cita a reunión de coordinación a los miembros delegados, donde se establece un plan de trabajo a desarrollar, por grupo en función a los anteproyectos de directriz en ejecución, asimismo de los nuevos proyectos a presentar, con la finalidad de presentar la posición país ante la Secretaría Técnica del Comité Nacional del Codex.
- Se desarrollan reuniones de trabajo de acuerdo a los temas de agenda, anteproyectos de directriz en revisión y acuerdos sostenidos en la última reunión internacional, además de tener comunicación activa por correo electrónico entre todos los miembros del comité para establecer una posición país por cada tema.
- Asimismo se participa en grupos de trabajo electrónico y videoconferencias donde se establecen posiciones a nivel de país en cada tema de agenda y se marcan posiciones regionales con los países de América Latina y el Caribe.
- El documento final posición país es elevado a la Secretaria del Comité Nacional del Codex en Perú, para ser aprobado por el Pleno.
- El Pleno del Comité Nacional del Codex, aprueba la posición país y la Secretaría del Codex Perú procede a remitirla al Secretariado de Roma.



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.digesa.minsa.gob.pe/codexperu

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Diversificación Productiva y del Fortalecimiento
de la Educación”

COMISIÓN TÉCNICA DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

4. OBJETIVO PERSEGUIDO CON LA PARTICIPACIÓN

- Revisar y aprobar los anteproyectos de directriz; así como, priorizar los nuevos trabajos a iniciar en el marco del Comité sobre Higiene de los Alimentos, a nivel regional (CCLAC) y mundial, para dinamizar el comercio de alimentos.
- Dar a conocer la posición del Perú con respecto a los documentos mencionados en el acápite 1, que han sido circulados por el Secretariado del Codex en referencia al Comité de Higiene de los Alimentos, a fin de que sean tomadas en cuenta ya que influyen en muchas de las decisiones que como país se adopten en lo referente a temas de inocuidad, haciendo presente nuestras necesidades de salud pública, económica y comerciales en la materia.
- Posicionar al país para fortalecer las relaciones de trabajo y el espíritu de colaboración con los delegados de los países del Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos, a fin de concordar posiciones regionales que tengan como prioridad proteger la salud de las personas, seguido de la no obstaculización al comercio.
- Fortalecimiento de las actividades del Comité Nacional del Codex

5. DIFICULTADES QUE PRESENTA EL PAÍS PARA ASISTIR AL COMITÉ

El Ministerio de Salud al igual que todos los sectores del Estado Peruano han tenido recortes presupuestales debido a la inminente presencia de fenómenos naturales en nuestro país, razón por la cual no contamos con presupuesto para costear la participación de delegados representantes que asistan a la 47.º Reunión del Codex sobre Higiene de los Alimentos, a llevarse a cabo en Boston, Massachusetts, USA, del 09 al 13 de noviembre de 2015

6. PARTICIPACIÓN EN GRUPOS DE TRABAJO

El Perú a través de la Comisión Técnica de higiene de los Alimentos del Comité Nacional del Codex Alimentarius, viene participando en los siguientes Grupos de Trabajo:

- **Grupo de Trabajo electrónico Anteproyecto de Directrices para el Control de *Salmonella* spp., No tifoidea en Carne de Bovino y Cerdo**

Nombre y apellidos	Ing. Carlos Alfonso Leyva Fernández
Correo electrónico	cleyva@senasa.gob.pe;
Título Oficial	Especialista Sub Dirección de Inocuidad Agroalimentaria- SENASA
Teléfono	(511) 3133300 anexo 1413

Nombre y apellidos	Ing. Marco Infantes García
Correo electrónico	marcosinfantes@lamolina.edu.pe
Título Oficial	Especialista de la Universidad Nacional Agraria La Molina
Teléfono	(511) 940425421



COMITÉ NACIONAL DEL CODEX
Las Amapolas 350 – Urb. San Eugenio Lince
www.dlgesa.minsa.gob.pe/codexperu

“Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú”
“Año de Diversificación Productiva y del Fortalecimiento
de la Educación”

COMISIÓN TÉCNICA DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- Documento de debate sobre la necesidad de revisión del Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 53-2003)

Nombre y apellidos	Ing. María Olarte Ambia
Correo electrónico	molarte@sierraexportadora.gob.pe
Título Oficial	Coordinación de Estudios y Proyectos Dirección de Desarrollo Productivo Territorial – Sierra exportadora - PCM
Teléfono	Celular: 945196229 - RPM: # 945196229

Nombre y apellidos	Ing. Ana Rosario Mercado Del Pino
Correo electrónico	amercado1@unac.pe
Título Oficial	Directora del Centro Experimental Tecnológico de la Universidad Nacional del Callao
Teléfono	(511) 4652325 - 4299740 Anexo 316

Nombre y apellidos	MbIga. Patricia Avalos Carreño
Correo electrónico	papavalos@yahoo.com
Título Oficial	Participante de la CTHA Codex Perú
Teléfono	-

Nombre y apellidos	Maria del Pilar Vinatea Altamirano
Correo electrónico	pilivinatea@yahoo.com
Título Oficial	Participante de la CTHA Codex Perú
Teléfono	-

- Documento de debate sobre la necesidad de revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su Anexo sobre el APPCC

Nombres y apellidos	Ing. José Miguel García Rojas
Cargo	Coordinador Titular del CT sobre Higiene de Alimentos del Codex Perú
Institución	DIGESA – Ministerio de Salud
Email	jgarcia@digesa.minsa.gob.pe

Nombre y apellidos	Ing. Carlos Alfonso Leyva Fernández
Correo electrónico	cleyva@senasa.gob.pe;
Título Oficial	Especialista Sub Dirección de Inocuidad Agroalimentaria- SENASA
Teléfono	(511) 3133300 anexo 1413

7. EXISTENCIA DE UN SUB COMITÉ TÉCNICO

En el Perú existe la Comisión Técnica de Higiene de los Alimentos del Comité Nacional del Codex en Perú, bajo la responsabilidad de la Dirección General de Salud Ambiental - Digesa, apoyado con los miembros representantes de la industria, academia, subcomités técnicos.