



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"**CARGO****INFORME N° 1581- 2019/DCEA/DIGESA**

A : Dr. Percy Rudy Montes Rueda
Director General De La Dirección General de Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

ASUNTO : Participación en la 50° Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los
Alimentos, que tuvo lugar del 12 al 16 de Noviembre del 2018 en la ciudad
de Panamá, Panamá

REFERENCIA : Nota Informativa N° 494-2018-DG/DIGESA
Carta N° 80: Carta del Comité coordinador de América Latina y el
Caribe CCLAC
Resolución Ministerial N° 1053-2018/MINSA

FECHA : Lima, 15 de febrero de 2019



La presente tiene como finalidad, informar sobre la participación de la suscrita, en la "50° Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos", realizado del 12 al 16 de noviembre de 2018 en la ciudad de Panamá, Panamá, en representación del Perú.

I. ANTECEDENTES

El Perú es miembro del Codex Alimentarius desde 1963, que mediante Décimo Quinta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria el Decreto Supremo N° 038-2014-SA, se crea el Comité Nacional del Codex Alimentarius - CNC, como instancia de coordinación institucional encargada de efectuar la revisión periódica de la normatividad sanitaria en materia de inocuidad de los alimentos, con el propósito de proponer su armonización con la normatividad internacional aplicable a la materia.

Dentro de este marco la suscrita, en su condición de coordinador Titular del Comité Codex Alimentarius de Higiene de los Alimentos (CCFH), participó en la "50° Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos", conjuntamente con los representantes de países miembros, una organización miembro (Unión Europea), organizaciones observadoras, así como la FAO y la OMS.

II. ANÁLISIS

- En programa de trabajo de la "50° Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos"- CCFH50, fue el siguiente:

1. Aprobación del programa (CX/FH 18/50/1)
2. Asuntos remitidos al Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos por la Comisión del Codex Alimentarius u otros órganos auxiliares del Codex (CX/FH 18/50/2)
3. Asuntos planteados en el trabajo de la FAO, la OMS (y también de las Consultas Mixtas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos - JEMRA) (CX/FH 18/50/3).
4. Información proporcionada por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) (CX/FH 18/50/4).
5. Anteproyecto de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y su Anexo sobre el Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en el trámite 4 (CX/FH 18/50/59).
 - Observaciones en respuesta a la CL 2018/69- FH (en el trámite 3) (CX/FH 18/50/5-Add.1).



M. NIEVA



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"



M. NIEVA

6. Revisión del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003): la inserción de directrices para el control de la histamina; las enmiendas a otras secciones y las revisiones de la sección sobre el muestreo, examen y análisis relacionada con la inocuidad de los alimentos con respecto a la histamina. (CX/FH 18/50/6 - CX/FH 18/50/6-Add.1).
7. Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos. (CX/FH 18/50/7).
 - Observaciones en respuesta a la CL 2018/70- FH
8. Anteproyecto de Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro) biológicos transmitidos por los alimentos. (CX/FH 18/50/8).
 - Observaciones en respuesta a la CL 2018/72- FH (en el trámite 3) (CX/FH 18/50/8-Add.1)
9. Documento de debate sobre el trabajo futuro sobre Escherichia Coli productora de toxina Shiga (ECTS) (CX/FH 18/50/9).
10. Otros: Nuevo trabajo / plan de trabajo futuro (propuestas en respuesta a la CL 2018/35-FH) (CX/FH 18/50/10)

- Tema 4 del programa: El documento de trabajo CX/FH 18/50/5 y el documento de observaciones CX/FH 18/50/5-Add.1 fueron discutidos en la reunión del Grupo de trabajo presencial sobre las revisiones a los Principios generales de higiene de los alimentos/APPCC, realizados antes de la reunión del CCFH.
- Tema 9 del programa: Los documentos de trabajo CX/FH 18/50/9 y CX/FH 18/50/10 fueron discutidos en el Grupo de trabajo presencial para el establecimiento de prioridades de los trabajos del CCFH.
- **Anteproyecto de Revisión de los Principios Generales de Higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y de su anexo sobre el HACCP.**

El Reino Unido, en su calidad de presidente del grupo de trabajo presencial (GTP), presentó el informe (CRD2): explico lo siguiente:

- i) La sección sobre el agua se había vuelto a reelaborar para aplicar el concepto de "adecuado para su finalidad";
- ii) La sección sobre el lavado de manos se había simplificado para que resultase menos prescriptiva, en consonancia con el nivel de información del resto del documento;
- iii) Se habían incorporado más definiciones. Además, explicó que tras un debate en profundidad sobre los párrafos 4 a 6, cuya intención era indicar que el HACCP no era necesario en todos los casos, se alcanzó un acuerdo sobre los párrafos 4 y 5, pero no sobre el párrafo 6. El GTP convino en no utilizar el término "examen de los peligros.

Debate

El Comité examinó las propuestas del documento de sala CRD2 y acordó lo siguiente:

- i) No incluir documentos de referencia de la FAO/OMS en la subsección sobre "Producción higiénica de materias primas de los alimentos";
- ii) Suprimir la palabra "control" de la subsección titulada "Control de la temperatura", para aclarar que el texto de la subsección trataba sobre las instalaciones y no sobre la vigilancia del proceso;



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad”

- iii) Sustituir “saneamiento” por “limpieza y desinfección” en el título de la Sección 3 y, posteriormente, en todos los textos, para resolver los problemas de traducción;
- iv) Mantener la redacción actual de CXC 1-1969 para los principios 3 y 6; v) trasladar el cuadro comparativo y el árbol de decisión a los anexos;

Introducción – párrafo 4

- Los miembros expresaron la opinión de que se debería suprimir la expresión “en general” [generally speaking] de la tercera línea, ya que todos los operadores de empresas de alimentos (OEA) deberían aplicar buenas prácticas de higiene (BPH). En respuesta a una observación en el sentido de que esto reducía la flexibilidad de los OEA, que puede que en algunos casos únicamente apliquen las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos de la OMS, en lugar de BPH o el HACCP, se destacó que incluso las cinco claves implicaban el uso de BPH básicas.

El Comité acordó revisar el párrafo 4 como sigue:

“Los OEA deben ser conscientes de cualquier peligro potencial que puede afectar a los alimentos que les atañen. Los OEA deben entender las consecuencias de estos peligros para la salud del consumidor y deberían asegurarse de que se gestionan de forma adecuada. Las BPH son la base de todo control de peligros eficaz asociado a su actividad. Para algunos OEA la aplicación efectiva de BPH será suficiente para abordar la inocuidad de los alimentos.”

Introducción – párrafo 5

- Tras la preocupación manifestada en cuanto a la idoneidad del término “mayor atención” [greater attention], el Comité examinó una serie de expresiones y acordó sustituir la expresión “mayor atención” del párrafo 5 tal como figuraba en CRD2 por “mayor énfasis” en la primera frase.

Introducción – párrafo 6

- Tras intensos debates sobre las situaciones en las que se debería aplicar el HACCP y el modo adecuado de hacer referencia a los recursos necesarios para respaldar la aplicación del HACCP, el Comité propuso simplificar el texto como sigue:

“En algunas circunstancias, la aplicación de BPH puede resultar insuficiente para asegurar la inocuidad de los alimentos, por ejemplo, debido a la complejidad de la operación alimentaria o del producto, a los avances tecnológicos (por ejemplo, la extensión de la vida útil de un alimento mediante el envasado en atmósfera modificada) o el uso final del producto (por ejemplo, productos destinados a fines alimentarios especiales). En ese caso, cuando se identifiquen peligros para la inocuidad alimentaria significativos mediante un análisis de peligros, se deberían aplicar los principios del HACCP”

Definición – Agua

- El Comité acordó revisar el párrafo :

“Agua: Agua, incluso en forma de hielo o vapor, que es adecuada para su finalidad y no compromete la inocuidad o idoneidad de los alimentos.”

Subsección – Agua

El Comité tomó nota de las opiniones siguientes:





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad”

- i) Suprimir muchos de los párrafos de la subsección sobre el agua y sustituir “agua potable” y “agua limpia” por “**agua adecuada para su finalidad**”, tal como se propuso en el documento CRD2, podría dar lugar a la pérdida de orientaciones útiles.
 - ii) La decisión sobre esta subsección debería aplazarse hasta la próxima reunión, cuando esté disponible el informe de la reunión conjunta de expertos FAO/OMS de expertos sobre la inocuidad y calidad del agua utilizada en la producción y elaboración de alimentos.
- En respuesta a las cuestiones planteadas por los miembros, el representante de la FAO aclaró que resultaba complejo definir las diferentes clases de agua, mientras que el uso del término “adecuada para su finalidad” permitía simplificar la definición. Observó que “finalidad” era lo mismo que “uso previsto” y que la “aptitud” estaba determinada por una evaluación de riesgos para cada finalidad concreta.
 - El Comité acordó incluir el siguiente texto en la sección:

“Se debería disponer de un suministro de agua adecuado con instalaciones correctamente mantenidas para el almacenamiento, distribución y control de la temperatura, según proceda.”
 - El Comité acordó continuar examinando las definiciones de “nivel aceptable”, “operador de empresa de alimentos”, “autoridad competente” y “buenas prácticas de higiene (BPH)” y tomó nota de:
 - i) Las propuestas de inclusión de los aspectos relativos a la exposición en la definición de “nivel aceptable”.
 - ii) Las opiniones de que el término “autoridad competente” debería incluir tanto a los organismos legislativos como a los ejecutivos de higiene de los alimentos.
 - iii) La definición de “buenas prácticas de higiene (BPH)” se debería diferenciar de la de “sistema de higiene de los alimentos”.
 - iv) La definición de “Operador de Empresa de Alimentos” debería incluir a los transportistas.

Conclusión

- Devolver el documento al trámite 2 para su reelaboración.
- Crear un Grupo de Trabajo Electrónico (GTE) presidido por el Reino Unido y copresidido por los Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México, que trabaje en inglés, francés y español para:
 - a. Examinar y revisar los textos del Apéndice 1 del documento de Sala (CRD2), teniendo en cuenta los debates mantenidos en la 50.ª reunión del Comité del Codex de Higiene de Alimentos (CCFH) y excluyendo el texto sobre el que se había alcanzado un acuerdo en la 50.ª reunión del CCFH, centrándose en:
 - i. Las modificaciones señaladas con control de cambios (realizadas a partir de las observaciones escritas) en las secciones que no se debatieron en la 50.ª reunión del CCFH.
 - ii. Texto entre corchetes.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad”

- iii. Las secciones sobre los Principios generales y el Compromiso de la dirección; y el cuadro comparativo, para garantizar que el texto refleja los debates mantenidos en la 50.^a reunión del CCFH y se ajusta a los textos revisados.
- b. Considerar la posibilidad de incluir y revisar, según proceda, los diagramas de flujo originales de CXC 1-1969:
 - i. La secuencia lógica para la aplicación del HACCP.
 - ii. Ejemplo de una hoja de trabajo de HACCP en CXC 1-1969, como anexos.
 - iii. Secuencia de toma de decisiones para la identificación de Puntos críticos de Control (PCC).
 - Crear un Grupo de trabajo presencial (GTP) presidido por el Reino Unido y copresidido por los Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México, que se reunirá inmediatamente antes de la 51.^a reunión del CCFH (con el inglés, francés y español como lenguas de trabajo), para analizar todas las observaciones recibidas y preparar una propuesta revisada para su examen en reunión plenaria.

■ **Revisión del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003): la ubicación de las orientaciones para el control de la histamina; las enmiendas a otras secciones y las revisiones de la sección sobre el muestreo, examen y análisis relacionadas con la inocuidad de los alimentos con respecto a la histamina**

- Japón, en su calidad de copresidente del Grupo de trabajo Electrónico (GTE), presentó el tema y explicó que las copresidencias habían preparado propuestas revisadas (CRD6 y CRD7) a partir de todas las observaciones recibidas por escrito y propusieron utilizarlas como base para el debate.

La ubicación de la recién adoptada orientación sobre la histamina en CXC 52-2003

Conclusión

- Los miembros del Comité estuvieron de acuerdo con la recomendación del Grupo de trabajo Electrónico (GTE) de que la recién adoptada orientación para la histamina debería incorporarse al código como una sección separada, situada inmediatamente después de la Sección 9 (Elaboración de pescado fresco, congelado y picado).

Las enmiendas consiguientes a otras secciones de CXC 52-2003

Conclusión

- El Comité acordó remitir las enmiendas consiguientes a otras secciones de CXC 52-2003 para su aprobación por la CAC en su 42.^o período de sesiones (Apéndice II).
- El CXC 52-2003 revisado, con la orientación sobre histamina, se publicará en el sitio web del Codex tras la aprobación de las enmiendas.

Las orientaciones sobre muestreo en 11 normas (estándares) de producto para el pescado y los productos pesqueros

- El Comité tomó nota del trabajo que había llevado a cabo el Grupo de trabajo Electrónico (GTE), de la revisión de la orientación sobre muestreo realizada por las Copresidencias, como figura en el documento CRD6 y solicitó a la Presidencia que se incorporara en el mandato para este trabajo la elaboración de planes de muestreo para diferentes



M. NIEVA



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad”

finalidades, teniendo en cuenta que los planes de muestreo deberían ser prácticos y viables, y, al mismo tiempo, asegurar la inocuidad de los alimentos utilizando un enfoque basado en el riesgo.

- Sin embargo, debido a la existencia de opiniones divergentes manifestadas durante el debate, las Copresidencias indicaron que consideraban que era poco probable que se avanzase y propusieron aplazar este trabajo algunos años, hasta que pudiera haber más datos disponibles y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) posiblemente hubiera revisado las Directrices generales sobre muestreo (CXG 50-2004). El Comité se mostró de acuerdo con esta propuesta.

Conclusión

En vista de la falta de consenso, el Comité acordó lo siguiente:

- Posponer la consideración del trabajo “revisión del código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003): la ubicación de las orientaciones para el control de la histamina; las enmiendas a otras secciones y las revisiones de la sección sobre el muestreo, examen y análisis relacionados con la inocuidad de los alimentos con respecto a la histamina”, hasta el momento en que el CCMAS hubiera finalizado sus enmiendas de las Directrices generales sobre muestreo (CXG 50-2004).
- Informar a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) de que el Comité tenía dificultades para ponerse de acuerdo en planes de muestreo para la histamina.
- Informar al Comité del Codex de métodos de análisis y toma de muestras (CCMAS) sobre las dificultades a las que se enfrentaba el Comité a la hora de elaborar planes de muestreo para la histamina en productos de pescado que lograran un equilibrio aceptable entre protección del consumidor, viabilidad y practicidad, con la intención de que puedan tenerlo en cuenta en su revisión de CXG 50-2004.

■ Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos

Australia, copresidente del GTE, presentó el tema, explicó el proyecto de orientaciones y observó que, en función de las observaciones recibidas, los temas principales que debían abordarse eran los relativos a los umbrales para los alérgenos, las metodologías de evaluación de riesgos y el uso del término “etiquetado preventivo sobre alérgenos”.

- Remitir el anteproyecto de “para su adopción por la CAC en su 42º período de sesiones, en el trámite 5 (Apéndice III).

Conclusion:

- Solicitar asesoramiento del Comité de Etiquetado de Alimentos (CCFL) sobre lo siguiente:
 - a. La pertinencia del uso de una declaración de etiquetado preventivo sobre alérgenos.
 - b. La lista de alimentos que causan reacciones alérgicas.

■ Anteproyecto de directrices para la Gestión de Crisis o Brotes microbiológicos transmitidos por los alimentos

- El comité acordó devolver al trámite 2 para su reelaboración;

■ Documento De Debate Sobre El Futuro Trabajo Sobre Escherichia Coli Productora De Toxina Shiga (ECTS)





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad”

- El comité acordó iniciar un nuevo trabajo; documento de debate sobre el futuro trabajo sobre Escherichia Coli productora de toxina Shiga (ECTS).
- Solicitar a Chile y a los Estados Unidos de América que revisaran el documento de proyecto de acuerdo con el debate y que presentaran, a través de la Secretaría del Codex, el documento de proyecto revisado a la CAC en su 42.º período de sesiones para su aprobación como nuevo trabajo;
- Se haría incidencia a los vegetales verdes, carnes rojas y a pedido de Perú considerar los quesos artesanales (producto lácteo).
- Crear un GTE, copresidido por Chile y los Estados Unidos de América, con el inglés y el español como lenguas de trabajo, para que preparase, en caso de aprobación por parte de la Comisión, el anteproyecto de directrices para su difusión con objeto de recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del CCFH en su 51.ª reunión.

■ FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN

Se informó al Comité de que su 51º reunión se celebraría en los Estados Unidos de América, del 4 al 8 de noviembre de 2019. Las disposiciones finales están sujetas a confirmación por parte del Gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

III. CONCLUSIONES

- 3.1 Se acordó devolver el anteproyecto de revisión de los principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) y de su anexo sobre el HACCP (tema 5 del programa)⁷ al trámite 2 para su reelaboración.
- 3.2 Remitir el anteproyecto de Código de Prácticas sobre la Gestión de los Alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos “para su adopción por la CAC en su 42º período de sesiones, en el trámite 5 (Apéndice III) y solicitar asesoramiento del Comité de etiquetado de Alimentos (CCFL), sobre la pertinencia del uso de una declaración de etiquetado preventivo sobre alérgenos, la lista de alimentos que causan reacciones alérgicas.
- 3.3 El Comité acordó devolver al trámite 2 el Anteproyecto de directrices para la Gestión de Crisis o Brotes microbiológicos transmitidos por los alimentos para su reelaboración.
- 3.4 El comité acordó iniciar un nuevo trabajo; documento de debate sobre el futuro trabajo sobre Escherichia Coli productora de toxina Shiga (ECTS).

IV. RECOMENDACIONES

- 4.1. Promover la participación de más de un delegado de Perú que brinde soporte al líder de la delegación con la elaboración de documentos con propuestas técnicas durante las reuniones.
- 4.2 Promover la participación en los Grupos de Trabajo Electrónicos (GTE) y Grupos de Trabajo Presenciales (GTP).





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

- 4.3 Continuar con las capacitaciones y videoconferencias para miembros de las comisiones técnicas en temas relacionados con el Codex.

Es todo cuanto informo a usted, para los fines pertinentes.

Ing. María Eugenia Nieva Muzurrieta
Directora Ejecutiva de la Dirección de
Certificaciones y Autorizaciones

PROVEIDO N° - 2019/DG/DIGESA

Visto el Informe N°1581-2019/DCEA/DIGESA que antecede, el suscrito lo hace suyo en todos sus extremos, por lo que se remite a la **Secretaría General del Minsa**, para su atención correspondiente.

Lima,



Resolución Ministerial

Lima, 08 de NOVIEMBRE del 2018

Visto, el Expediente N° 18-110021-001, que contiene la Nota Informativa N° 494-2018-DG/DIGESA emitida por el Director General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante el documento de Referencia: G/CX-712 de fecha 3 de agosto de 2018, el Director General de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS), extienden la invitación para participar de la "Quincuagésima Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos", a llevarse a cabo del 12 al 16 de noviembre de 2018, en la ciudad de Panamá, República de Panamá;

Que, asimismo, mediante Carta N° 80 de fecha 16 de octubre de 2018, remitida por el Presidente del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC), se comunica que con ocasión del evento indicado en el considerando que antecede, se realizará una reunión previa al mismo, a cargo del Comité Coordinador antes mencionado, los días 10 y 11 de noviembre de 2018;

Que, el primero de los eventos mencionados tiene por objetivo la discusión de temas de implicancia nacional, tales como: el "Anteproyecto de la revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC1-1969) y su anexo sobre el Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en el trámite 4", el "Anteproyecto de Código de prácticas sobre gestión de los alérgenos alimentarios por parte de operadores de empresas de alimentos", el "Anteproyecto de Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro) biológicos transmitidos por los alimentos", entre otros. Asimismo, el segundo de los eventos señalados tiene por objetivo continuar con las reuniones de coordinación y trabajo de la región, previo a la "Quincuagésima Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos", lo cual permitirá la coordinación de los intereses de la región, asegurando así una postura sólida del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) durante la referida plenaria;

Que, atendiendo a ello, el Director General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, solicita se autorice a la señora María Eugenia Nieva Muzurrieta, Directora Ejecutiva de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones de dicha Dirección General, para asistir a los eventos anteriormente mencionados, proponiendo encargar sus funciones, en tanto dure su ausencia, a la señora Elizabeth Haydee Segovia Lizarbe, en adición a sus funciones como Jefa de Equipo de la Dirección de Inocuidad Alimentaria de la Dirección General antes mencionada;



M. Calle



J. DEDIOS



A. QUINONES L.



J. MORALES C.

Que, según lo señalado por la Oficina General de Administración del Ministerio de Salud mediante el Memorandum N° 2103-2018-OGA/MINSA, los gastos de viaje al exterior de la servidora María Eugenia Nieva Muzurrieta, por concepto de pasajes y viáticos para participar en los eventos antes señalados, serán cubiertos con cargo al presupuesto institucional del Ministerio de Salud, según la Certificación de Crédito Presupuestario Nota N° 6423, en la fuente de financiamiento de Recursos Directamente Recaudados;

Que, asimismo, mediante Informe N° 458-2018-EGC-ODRH-OGGRH/MINSA, la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos remite información sobre la situación laboral de la citada servidora;

Que, el artículo 1 del Decreto Supremo N° 047-2002-PCM, que aprueba las normas reglamentarias sobre autorización de viajes al exterior de servidores y funcionarios públicos, establece que la autorización para los funcionarios y servidores públicos de los ministerios que irrogue algún gasto al Tesoro Público, se otorgará por Resolución Ministerial del respectivo sector;

Que, conforme a lo dispuesto en el numeral 10.1 del artículo 10 de la Ley N° 30693, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2018, los viajes al exterior de los servidores o funcionarios públicos y representantes del Estado con cargo a recursos públicos deben realizarse en categoría económica;

Que, en mérito a las consideraciones expuestas y atendiendo a la temática y objetivos de los eventos antes señalados, resulta de interés institucional autorizar el viaje de la indicada Directora Ejecutiva;

Con el visado de la Directora General de la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, del Director General de la Oficina General de Asesoría Jurídica, del Secretario General y de la Viceministra de Salud Pública; y,

De conformidad con lo establecido en la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, la Ley N° 27619, Ley que regula la autorización de viajes al exterior de servidores y funcionarios públicos; la Ley N° 30693, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2018; el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y el Decreto Supremo N° 047-2002-PCM, que aprueba normas reglamentarias sobre la autorización de viajes al exterior de servidores y funcionarios públicos;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Autorizar el viaje de la señora María Eugenia Nieva Muzurrieta, Directora Ejecutiva de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Salud a la ciudad de Panamá, República de Panamá, del 10 al 17 de noviembre de 2018, para los fines expuestos en la parte considerativa de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Los gastos que irrogue el viaje en cumplimiento de la presente Resolución Ministerial, serán cubiertos con cargo a la fuente de financiamiento Recursos Directamente Recaudados del Pliego 011: Ministerio de Salud conforme al siguiente detalle:

- Pasajes aéreos tarifa económica (incluido TUUA para 1 persona) : US\$ 1,004.43
- Viáticos: 7 días (US\$ 2,205.00 para 1 persona) : US\$ 2,205.00

TOTAL : US\$ 3,209.43



M. Calle



J. DEDIOS



A. QUIÑONES L.



J. MORALES C.



Resolución Ministerial

Lima, 08. de NOVIEMBRE. del 2018

Artículo 3.- Disponer que la citada servidora, dentro de los quince (15) días calendario posteriores a su retorno, remita a la Alta Dirección, con copia a la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, un informe detallado de las acciones realizadas y los resultados obtenidos, en los eventos a los que acudirá.



Artículo 4.- Encargar, a partir del 10 de noviembre de 2018, a la señora Elizabeth Haydee Segovia Lizarbe, las funciones de Directora Ejecutiva de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, en adición a sus funciones de Jefa de Equipo de la Dirección de Inocuidad Alimentaria de la Dirección General antes mencionada y en tanto dure la ausencia de la señora María Eugenia Nieva Muzurrieta, por las razones expuestas en la parte considerativa de la presente Resolución Ministerial.



Artículo 5.- El cumplimiento de la presente Resolución Ministerial no otorgará derecho a exoneraciones o liberalización de impuestos aduaneros de ninguna clase o denominación.

Regístrese, comuníquese y publíquese




SILVIA ESTER PESSAH ELJAY
 Ministra de Salud

