



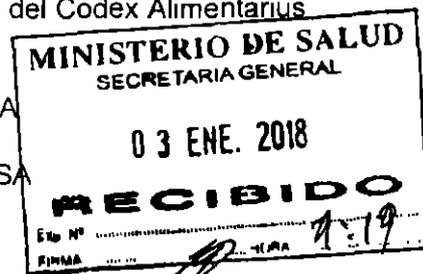
INFORME N° 8915- 2017/DCEA/DIGESA

A: **ING. MARÍA EUGENIA NIEVA MUZURRIETA**
Directora Ejecutiva
DIRECCIÓN DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES

ASUNTO: Participación en la 49° reunión de Comité del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos.

REFERENCIA: Nota Informativa N° 188-2017-DG/DIGESA
Expediente 17-110616-002
Resolución Ministerial N° 1086-2017/MINSA

FECHA: Lima, 27 de Diciembre de 2017



L. Del Carpio

Tengo el agrado dirigirme a usted con la finalidad de informar sobre la participación del suscrito, en la 49° reunión de Comité del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos, celebrado del 13 al 17 de noviembre de 2017, en Chicago, Illinois, Estados Unidos de América



ANTECEDENTES

M. NIEVA

El Perú es miembro del Codex Alimentarius desde 1963 y 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, 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 el suscrito Ing. Juan Carlos Huiza Trujillo coordinador alterno del Comité Codex Alimentarius de Higiene de los Alimentos (CCFH), participó en la referida reunión, conjuntamente con los representantes de países miembros, una organización miembro (Unión Europea), organizaciones observadoras, así como la FAO y la OMS.

II. ANÁLISIS

■ Se revisó el programa de trabajo de la 49° Reunión del Comité del Codex Alimentarius de Higiene de los Alimentos (CCFH).

1. Aprobación del programa
2. Cuestiones remitidas al comité sobre higiene de los alimentos por la comisión del Codex Alimentarius u otros órganos auxiliares del Codex.
3. Cuestiones planteadas en el trabajo de la FAO, la OMS y otras organizaciones intergubernamentales internacionales.
4. Anteproyecto de revisión de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y su anexo sobre el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en el trámite 4 CX/FH 17/49/5
5. Anteproyecto de directrices para el control de la histamina en el Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CAC/RCP 52-2003) en el trámite 4 CX/FH 17/49/6

6. Otros asuntos y trabajos futuros:

1 Nuevo trabajo / plan de trabajo futuro (propuestas en respuesta a la CL 2016/18-FH) CX/FH 17/49/8

7. Fecha y lugar de la próxima reunión

8. Aprobación del Informe.

Cabe precisar los temas 4 y 5 del programa fueron discutidos y se abordaron las recomendaciones del Grupo de Trabajo Electrónico (GTE) con respecto a los Anteproyectos anteriormente mencionados, recomendaciones que fueron socializadas en el Comité Nacional del Codex de Higiene de los Alimentos. Entre ellas:

Estructura y contenido del documento

L. Del Carpio

- Si todas las empresas deberían realizar un Análisis de Peligros.
- "Buenas Prácticas de Higiene Mejoradas"
- Producción primaria

Asimismo, Reino Unido, en calidad de presidente, presentó el informe (CRD2) del Grupo de trabajo Presencial (GTP) y explicó que se había alcanzado un acuerdo general sobre los puntos de partida fundamentales relativos al desarrollo de la revisión en curso, siendo

Acelerar el avance con objeto de entregar un anteproyecto definitivo que el Comité del Codex Alimentarius de Higiene de los Alimentos (CCFH), en su 50.ª reunión, podría recomendar para su aprobación en el trámite 5/8.

M. NIEVA

2. Centrar los debates en los principios fundamentales más que en deliberaciones pormenorizadas sobre el texto.
3. Reconocer que serán necesarios algunos cambios en cuanto al formato y la estructura del documento.
4. Se mantendrá la producción primaria como una sección separada, con ejemplos que se añadirán a lo largo del texto para aportar mayor claridad cuando proceda.
5. Los sistemas de higiene de los alimentos son marcos generales que incluyen todos los aspectos de higiene y de inocuidad de los alimentos. Los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos tienen un ámbito de aplicación más limitado y únicamente se aplican a aspectos relativos a la inocuidad.
6. Explicar las responsabilidades de las empresas alimentarias sin utilizar el término "análisis de peligros", ya que esto sugiere que se deberían llevar a cabo análisis de peligros de acuerdo con el primer principio del Análisis de Peligros de Puntos críticos de Control (APPCC).
7. las empresas deberían ser capaces de entender y ser conscientes de los peligros asociados a su actividad, así como de las medidas de control necesarias para gestionar estos peligros.
8. En algunos casos, los sistemas basados en Buenas prácticas de higiene (BPH), son suficientes para controlar los peligros
9. Todas las empresas deberían aplicar las Buenas prácticas de higiene (BPH), que pueden ser independientes o formar parte de programas de prerrequisitos para medidas de control más específicas.
10. Describir que existen tres tipos de medidas de control.



Con respecto al Anteproyecto de Directrices para el control de la Histamina en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003) se debatió en la sala sobre:

- Estructura y contenido del documento
- Inclusión de los salmónidos

Respecto al tema 06 del programa (trabajos futuros), el Comité utilizó como herramienta la matriz de prioridades para poder decidir sobre los nuevos trabajos a desarrollar, priorizando dos (02) nuevos trabajos:



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

- Documento de orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro) biológicos transmitidos por los alimentos.

L. Del Carpio

III. CONCLUSIONES:

Se abordaron las recomendaciones del grupo de trabajo electrónico sobre los aspectos a definir, asimismo los países participantes trasladaron su posición país en la presente 49^a reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos,

En cuanto al Anteproyecto de Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su anexo sobre APPCC, el Comité acordó:

■ Considerar los diez puntos que figuran en el Informe CRD2 del grupo de trabajo presencial (GTP) como la base para la futura elaboración de CXC 1-1969:

M. NIEVA

- Crear un grupo de trabajo electrónico (GTE) presidido por Reino Unido y copresidido por Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México, que trabaje en inglés, francés y español para:

i) Continuar la revisión de las tres partes del documento (Introducción, Buenas prácticas de Higiene (BPH), Análisis de Peligros y puntos Críticos de Control (APPCC)), teniendo en cuenta los debates mantenidos en la 49.^a reunión del Comité del Codex Alimentarius de Higiene de los Alimentos (CCFH) y las observaciones que se han presentado por escrito.

ii) Aclarar la relación existente entre los tres tipos de medidas de control: las Buenas prácticas de Higiene (BPH), las medidas de control esenciales para la inocuidad que se aplican en los puntos críticos de control (PCC) y las medidas de control esenciales para la inocuidad que no se aplican en los puntos críticos de control (PCC), utilizando ejemplos.

iii) Aclarar el modo en que los operadores de empresas de alimentos llegan a entender los peligros asociados a su actividad y a determinar los tipos de medidas de control necesarias para el control de los peligros.

- Crear un GTP presidido por Reino Unido y copresidido por Estados Unidos de América, Francia, Ghana, India y México, que se reunirá inmediatamente antes de la 50.^a reunión del Comité del Codex Alimentarius de Higiene de los Alimentos (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.



- Se acordó que el informe del grupo de trabajo electrónico (GTE) se pondría a disposición de la Secretaría del Codex al menos tres meses antes de la 50.^a reunión del Comité del Codex Alimentarius de Higiene de los Alimentos (CCFH) para su difusión con objeto de recabar observaciones en el trámite 3

Con respecto al Anteproyecto de Directrices para el control de la Histamina en el Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003) el comité convino:



■ Mencionar las seis familias de peces (Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae), a las que ya se hacía referencia en CXC 52-2003 y observó que dicha lista podría ampliarse en el futuro, esta decisión se basó en el informe de la FAO/OMS que en concreto planteó lo siguiente:

L. Del Carpio

Únicamente se había identificado un pequeño número de casos de intoxicación por escombrotóxina en peces (IEP) en un periodo de más de 40 años y no siempre estaba claro que la IEP estuviera ligada a la histamina o a otras aminas biógenas

- Bajos niveles de histidina presente en salmónidos en comparación con otras especies.
- Formación de histamina, aunque a niveles generalmente por debajo del límite del Codex establecido.

iv) Un alto volumen de producción y de comercio sin identificarse rechazos de producto relacionados con la histamina, lo que sugiere que la familia de los salmónidos no presenta un riesgo significativo de intoxicación por histamina.



M. NIEVA

Marruecos y Mauritania expresaron sus reservas por la no inclusión de los salmónidos en la lista, a pesar de las numerosas justificaciones que presentaron, y manifestaron, en concreto, que:

- La decisión se había dictado más por legitimidad económica que por razones de salud pública
- El informe de la reunión de expertos de la FAO/OMS había confirmado varios casos de intoxicación por histamina causados por salmón.
- En caso de incertidumbre científica, debería aplicarse el principio de precaución.
- El bajo contenido de histamina no puede justificar su exclusión de la lista de especies que causan intoxicación por escombrotóxina en peces (IEP), ya que las trazas causan un impacto negativo en la salud pública (reacción alérgica en personas muy vulnerables).

Otros aspectos relacionados:

- El Comité enmendó la sección sobre las operaciones en las embarcaciones para poner de manifiesto que dichas operaciones pertenecen a la producción primaria y, por lo tanto, no es necesario aplicar los principios de Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), ya que principios como las Buenas prácticas de fabricación (BPF) eran suficientes para el control de la histamina. El Comité reconoció, además, que, a falta de información para documentar el control de la histamina a bordo de las embarcaciones, era necesario realizar análisis en el establecimiento receptor.
- Las orientaciones se hicieron extensivas a todas las embarcaciones pesqueras, incluso a las pequeñas embarcaciones de pesca artesanal, al suprimir la referencia a los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) centrados en



las medidas de control, como el control del tiempo y la temperatura, y la necesidad de mantener registros y documentación

- El Comité observó la importancia de contar con un texto que enfatizase que la aplicación de medidas de control de la histamina es más importante para garantizar la inocuidad del producto que los análisis de histamina. Los análisis de histamina debían ser significativos desde un punto de vista estadístico, lo que, por otra parte, podría exigir muchos recursos.



L. Del Carpio

■ Con objeto de evitar la posible confusión y el mal uso del nivel típico de histamina en pescados capturados que forman escombrotóxina y el nivel alcanzable de histamina al aplicar Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), el Comité convino en revisar la sección X.2.4.1, incluso el título, e incluir una introducción explicando la razón por la que un establecimiento receptor debe determinar un nivel de histamina aceptable, y destacó la información que podría ayudar a establecer dicho nivel y suprimir cualquier nivel concreto.

El comité convino iniciar dos (02) nuevos trabajos los cuales son:

- Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos
- Documento de orientaciones para la gestión de crisis o brotes (micro) biológicos transmitidos por los alimentos.

Fecha y lugar de la próxima reunión

- Se informó al Comité de que se había previsto celebrar la próxima reunión del 12 al 16 de noviembre de 2018 y que estaría coorganizada por Panamá.

IV. PERSPECTIVAS A FUTURO

- Se espera el desarrollo e implementación de las agendas nacionales en materia de Codex Alimentarius.
- Se espera la asistencia y efectiva participación en las reuniones del Comité Codex.
- Identificación de necesidades de cooperación técnica en los temas de medidas sanitarias.
- Lograr posiciones regionales en los temas técnicos y mayor vinculación con las organizaciones internacionales.
- Fortalecimiento del Comité Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC).

V. EVALUACION DE LA INICIATIVA (FORTALEZAS, DEBILIDADES, RECOMENDACIONES)

FORTALEZAS:

- Importancia de la presencia de Perú y su intervención en relación a la posición país.
- Se cuenta con una comisión técnica activa que convoca a reuniones programadas.
- Reuniones previas con miembros del CCLAC para poder definir posición regional.
- Se cuenta con expertos por parte de las Autoridades competentes (SENASA, DIGESA, SANIPES) que mantienen la participación activa de la comisión técnica.
- Asesoramiento por parte del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).



PERÚ

Ministerio de Salud

DEBILIDADES:

- Desinterés en participar en las reuniones por parte de las Universidades y del sector privado.
- Falta de capacitación en elaboración de documentos de sala

RECOMENDACIONES:

- Promover la participación en los Grupos de trabajo electrónicos (GTE) y grupos de trabajo presenciales(GTP).
- Participación de más de un delegado (Delegación Perú) que permita la elaboración de documentos con propuestas técnicas durante las reuniones.
- Capacitación permanente a los coordinadores y miembros de las comisiones en temas relacionados con el CODEX.

Es cuanto se debe informar a usted, sobre el particular.

.....
 Ing. **JUAN CARLOS HUIZA TRUJILLO**
 Coordinador Alterno
 CIP 159946

Lima, 27 de diciembre de 2017

PROVEIDO N° 760 - 2017/DCEA/DIGESA

Visto el Informe N° 8915-2017/DCEA/DIGESA que antecede, la suscrita lo hace suyo en todos sus extremos, por lo que se remite a la Dirección General, para su atención correspondiente.

MINISTERIO DE SALUD
 Dirección General de Salud Ambiental
 e Inocuidad Alimentaria
 DIGESA

.....
 ING. **MARÍA EUGENIA NIEVA MUZZURRIETA**
 Directora Ejecutiva
 Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

Lima, 29 Dic. 2017

PROVEIDO N° 1062 - 2017/DG/DIGESA

Visto el Informe N° 8915-2017/DCEA/DIGESA que antecede, el suscrito lo hace suyo en todos sus extremos, por lo que se remite a la SECRETARIA GENERAL DEL MINSA, para su atención correspondiente

MINISTERIO DE SALUD
 Dirección General de Salud Ambiental
 e Inocuidad Alimentaria
 DIGESA

.....
Sr. Luis Del Carpio Castro
 DIRECTOR GENERAL



Resolución Ministerial

Lima, 06 de DICIEMBRE del 2017

Visto, el Expediente N° 17-110616-001 y 002 que contiene la Nota Informativa N° 188-2017-DG/DIGESA de fecha 8 de noviembre de 2017, emitida por el Director General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria; y,

CONSIDERANDO:

Que, en la ciudad de Chicago, Estado de Illinois, Estados Unidos de América, se llevó a cabo la 49° Reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Higiene de los Alimentos (CCFH49), del 13 al 17 de noviembre de 2017;

Que, mediante Carta A3/PE-361 de fecha 3 de agosto de 2017, la Representante (e) del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura en el Perú – IICA solicitó se designe a un representante del Ministerio de Salud para participar en el mencionado evento, precisando que el IICA asumiría los gastos de participación correspondientes en el marco del programa de apoyo a la participación en las reuniones del Codex Alimentarius;

Que, con el documento de Visto, el Director General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria solicitó se autorice el viaje del ingeniero en industrias alimentarias Juan Carlos Hulza Trujillo, profesional de la citada Oficina General, para participar en el evento antes mencionado en representación del Ministerio de Salud, precisando asimismo que por acuerdo del Pleno del Comité Nacional del Codex Alimentarius se designó al citado profesional como delegado del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos;

Que, el precitado evento tuvo como objetivo presentar y sustentar como país sobre Higiene de los Alimentos, la presencia y posicionamiento internacional, así como la participación efectiva del delegado en las reuniones internacionales del Codex Alimentarius;

Que, mediante Informe N° 388-2017-EGC-ODRH-OGGRH/MINSA, la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos comunicó la condición laboral del referido profesional;

Que, el artículo 11 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 los viajes al extranjero para concurrir a Asambleas, Conferencias, Seminarios, Cursos de Capacitación o que se realicen por cualquier motivo, siempre que no



W. BORGAR



M. ATARAMA C.



J. ARROYO



G. RENVLL

ocasionen ningún tipo de gasto al Estado, serán autorizados mediante Resolución del Titular de la Entidad correspondiente;

Que, conforme a lo dispuesto en el numeral 17.1 del artículo 17 del Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, establece que la autoridad podrá disponer en el mismo acto administrativo que tenga eficacia anticipada a su emisión, solo si fuera más favorable a los administrados, y siempre que no lesione derechos fundamentales o intereses de buena fe legalmente protegidos a terceros y que existiera en la fecha a la que pretenda retrotraerse la eficacia del acto el supuesto de hecho justificativo para su adopción;

Que, en mérito a las consideraciones expuestas, y atendiendo a que la participación del citado profesional en el evento antes indicado, resultó de interés institucional, es pertinente autorizar con eficacia anticipada el viaje del mismo;

Con el visado del Director General de la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, del Director General de la Oficina General de Asesoría Jurídica, del Secretario General y del Viceministro 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 los servidores y funcionarios públicos y su modificatoria; su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 047-2002-PCM; y, el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud;

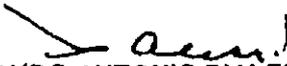
SE RESUELVE:

Artículo 1.- Autorizar, con eficacia anticipada, el viaje del ingeniero en industrias alimentarias Juan Carlos Huiza Trujillo, profesional de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, a la ciudad de Chicago, Estado de Illinois, Estados Unidos de América, del 12 al 18 de noviembre de 2017, para los fines expuestos en la parte considerativa de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Disponer que el profesional cuyo viaje es autorizado mediante la presente Resolución Ministerial, dentro de los quince (15) días calendario posteriores a la emisión de la misma, presente ante el Titular de la Entidad, con copia a la Oficina General de Gestión de Recursos Humanos, un informe detallado de las acciones realizadas y los resultados obtenidos, en el evento al que acudió.

Artículo 3.- El cumplimiento de la presente Resolución Ministerial no irroga gasto al Estado ni otorga derecho a exoneraciones o liberalización de impuestos aduaneros de ninguna clase o denominación.

Regístrese y comuníquese.


FERNANDO ANTONIO D'ALESSIO IPINZA
Ministro de Salud

