



PERÚ

Ministerio
de Salud

DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la consolidación del Mar de Grau"

INFORME N°462-2016-DIA/DIGESA

A : LIC. MILAGROS JOVANA BAILETTI FIGUEROA
Directora Ejecutiva
Dirección de Inocuidad Alimentaria

ASUNTO : Informe sobre la participación en el Coloquio sobre el Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe

REFERENCIA: Carta A3/PE-330
(Exp. N° 33874-2015-DV)

FECHA : 25 AGO. 2016

Tengo el agrado de dirigirme a usted para saludarla e informarle respecto a la participación en el "Coloquio sobre el Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe", que se realizó en la ciudad de Montevideo, Uruguay, con el objetivo de posicionar el país e identificar temas de mutuo interés entre los países de las regiones de América Latina, Latina y África; mejorando el nivel de participación en los Comités del Codex Alimentarius; así como, establecer estrategias para el desarrollo de posiciones regionales comunes en los temas de agenda del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH).



I. ANTECEDENTES

- 1.1 Mediante Carta A3/PE-0330 de fecha 08 de julio de 2015, el representante del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura en Perú, invitó al Ministerio de Salud en calidad de entidad que preside el Comité Nacional del Codex Alimentarius para participar en el evento denominado: "Coloquio sobre el Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe".
- 1.2 Mediante R.M. N° 607-2015/MINSA, el Ministerio de Salud autorizó la participación de la suscrita Licenciada Olga María del Carmen Ramos Huamán, en el "Coloquio sobre el Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe".

II. DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES

El Coloquio sobre el Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe tuvo como objetivos los siguientes:

- Participación y posicionamiento del país para fortalecer las relaciones de trabajo y el espíritu de colaboración con los delegados de los países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) en



PERÚ

Ministerio
de Salud

DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la consolidación del Mar de Grau"

el marco de la Comisión Técnica del Codex sobre Higiene de los alimentos (CCFH).

- Identificación de posiciones regionales de interés común y desarrollar estrategias de participación con los delegados de los países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) el marco de la Comisión Técnica del Codex sobre Higiene de los alimentos (CCFH).

Asimismo, se desarrolló una agenda que comprendía los temas siguientes:

DÍA 1

- Apertura
- Visión General del Coloquio
- Plan estratégico regional CCLAC 2014-2019.
- Resumen de la Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA)
- Panel de la CCA
- Desafíos y oportunidades para el Caribe en el Codex Alimentarius
- Formulación de las normas del Codex: Una visión estratégica para América Latina y el Caribe
- Fondo Fiduciario 2: Desafíos para la región.

DÍA 2

- Discusión grupal del Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos (CCFH), Frutas y hortalizas frescas (CCFFV) y Nutrición y alimentos para regímenes especiales (CCNFSDU).

DÍA 3

- Presentación de los resultados de las discusiones de grupo de los comités realizados el segundo día.
- Coordinación entre los sub comités nacionales del Codex, la clave para desarrollar posiciones nacionales firmes.
- Procedimiento CCLAC para desarrollar posiciones regionales.
- Sesión abierta para los países del CCLAC.

Presentación de la Agencia Chilena para la calidad e inocuidad alimentaria – ACHIPIA sobre el Plan Estratégico Regional CCLAC 2014-2019.

La implementación del indicado Plan tiene como propósito fomentar la comunicación efectiva de los miembros del CCLAC con otras regiones y miembros del Codex, la Secretaría del Codex y organizaciones pertinentes; lograr la activa y efectiva participación de todos los países de la región en la Comisión del Codex Alimentarius y sus Órganos auxiliares, en particular en el CCLAC, promoviendo el desarrollo y fortalecimiento de las capacidades de los Comités Nacionales y/o los Puntos de Contacto del Codex de los países



M. BAILETTI



PERÚ

Ministerio
de Salud

DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la consolidación del Mar de Grau"

miembros del CCLAC; aprovechando las capacidades técnicas y científicas existentes en los países miembros del CCLAC, para asegurar la continuidad, desarrollo y sustentabilidad de las tareas del Comité.

Formulación de las normas del Codex: Una visión estratégica para América Latina y el Caribe. Presentación a cargo del Past Coordinador Regional Costa Rica.

Se indicaron las directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos, resaltando la importancia del examen crítico; procedimiento que se aplica a la elaboración de normas y textos afines (por ejemplo, productos, códigos de prácticas, directrices, etc.) adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius; así mismo, los pasos a seguir para presentar una nueva propuesta de trabajo o revisión de una existente, examinando cada uno de sus puntos.

Fondo Fiduciario 2: Desafíos para la región. Exposición a cargo de ACHIPIA, Chile.

Diseñado para pasar de un enfoque centrado en aumentar la participación de los países a la creación de una capacidad nacional, fuerte, sólida y sostenible en el tiempo para participar en instancias internacionales del Codex; distintas en cada país, acorde a sus necesidades. Fomentando así la capacidad de participar eficazmente en el Codex a escala nacional, como regional y mundial, en estrecha colaboración con especialistas en inocuidad alimentaria de FAO y OMS con el fin de fortalecer las capacidades nacionales en el proceso del CODEX

Acuerdos adoptados en el 38.º Período de Sesiones de la Comisión del Codex, presentación a cargo de Mary Frances Lowe de la Oficina del Codex de América Latina y el Caribe en los EE.UU.

Destacó que la mayoría de las recomendaciones del comité fueron aprobadas sin cambios o debate, testimonio del buen trabajo realizado por los delegados en sus comités para llegar a un consenso; resaltando que muchos son importantes para Estados Unidos y para los países del CCLAC; en la seguridad alimentaria, la salud pública y las perspectivas comerciales, incluyendo: límites máximos de contaminantes en plaguicidas y residuos de medicamentos veterinarios, valores de referencia de nutrientes para el potasio, aclaración bioensayo en ratones, directrices para Trichinella; además de la indicación de aprobación de nuevos trabajos como:

- Principios y/o Directrices para el intercambio de información (incluido el uso de cuestionarios) entre países con el fin de apoyar la importación y exportación de alimentos
- Directrices para supervisar el rendimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos.





PERÚ

Ministerio
de Salud



DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la consolidación del Mar de Grau"

- Principios y directrices del Codex para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
- Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados.
- Definición de biofortificación.
- VRNT-ENT para los ácidos grasos omega 3 de cadena larga: ácido eicosapentaenoico (AEP) y ácido docosahexaenoico (ADH).
- Norma regional para los productos a base de yuca fermentada y cocida.
- Norma regional para la manteca de karité,
- Norma regional para las hojas de *Gnetum* spp.
- Adición del aceite de palma con contenido elevado de ácido oleico (OxG) a la Norma para aceites vegetales especificados
- Revisión de la composición de ácidos grasos y otros factores de calidad del aceite de maní en la Norma para aceites vegetales especificados.
- Revisión del límite para el campesterol en la Norma del codex para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva.
- Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de micotoxinas en las especias.
- Categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías de la Norma General para los aditivos alimentarios.
- Secciones 4.1.c y 5.1.c de la Norma general del Codex para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales
- Establecimiento de la programación y lista de prioridades de plaguicidas del Codex para la evaluación a cargo de la JMPR.
- Lista de prioridades de medicamentos veterinarios que requieren ser evaluados o reevaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).
- Norma para los permeados lácteos en polvo
- Norma para la quinua.



Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

Con el propósito de establecer posiciones regionales de interés común y desarrollar estrategias de participación los delegados de los países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), sobre el Comité de Higiene de los Alimentos (CCFH) se revisaron los documentos siguientes:

- *Anteproyecto de directrices para el control de Salmonella spp. No tifoidea en la carne de bovino y cerdo (REP 16/FH).*
Se acordó una sección común y dos secciones específicas. Se hicieron observaciones sobre diagrama de flujo, uso de bacteriófagos por falta de evidencia, contaminación cruzada por lavado de carcasas antes del desollado. Asimismo, se identificó que se requiere el resultado de la reunión de expertos en octubre de 2015. Por último, algunos países propusieron incluir la inspección antemortem aunque no esté destinada al control de Salmonella.



PERÚ

Ministerio
de Salud

DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la consolidación del Mar de Grau"

- *Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de los principios generales de higiene de los alimentos al control de parásitos transmitidos por el consumo de alimentos (REP 14/FH)*

Se indicó que recién se había recibido el documento y en idioma inglés. Asimismo, que no es claro si se tomaron en cuenta todas las observaciones realizadas al documento. Se excluyó el agua del alcance del documento, Por último, se propuso el envío de comentarios lo antes posible para ser incluidos en la discusión.

- *Anteproyecto de anexo I "Ejemplos de criterios microbiológicos para alimentos con bajo contenido de humedad cuando se consideren apropiados de acuerdo con los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos y el Anexo II "Pautas para el establecimiento de programas de vigilancia ambiental para Salmonella spp. Y otras Enterobacteriaceae presentes en áreas de procesamiento de alimentos con bajo contenido de humedad" del Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad.*

Sobre el Anexo 1 (CM), no se arribó a consenso sobre el mantenimiento del mismo. Respecto del Anexo 2 (muestra ambiental): parte b) i) la información depende del informe de expertos (pendiente).

Respecto del Anexo VI, el peligro asociado al maní es más micotoxinas que Salmonella excepto por piedras que puedan servir de vehículos. Por último se acordó revisar si existe redundancia con el documento general o se eliminaron aspectos relevantes.

- *Documento de debate sobre la necesidad de revisión de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RPC 1-1969) y de su anexo sobre el APPCC.*

Se acordó apoyar la revisión del documento como nuevo trabajo. Asimismo, es necesario definir claramente los conceptos de agua limpia y agua potable y cuando se puede usar una u otra. Adicionalmente, se indicó que se está en desacuerdo con la eliminación de "condición de" alimento. Se sugiere clarificar el concepto. Se recomendó también conservar el concepto "crítico" y eliminar el concepto "esencial". Por último, se indicó que se requiere aclarar "flexibilidad" y definir "pequeñas y medianas empresas".

- *Documento de debate sobre la necesidad de revisión del Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas.*

Se modificó el alcance del documento incluyendo comercio minorista. Ese alcance no refleja en el resto del documento. Asimismo, se agregarán nuevas definiciones. Se mencionan diferentes temperaturas para productos similares y con el mismo objetivo. Se requiere dar consistencia al documento. Por último, no es claro si el documento es una revisión o será un nuevo trabajo.



M. BAILETTI



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la consolidación del Mar de Grau"

III. CONCLUSIONES

- Las actividades programadas en el Coloquio del Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe, que se realizó en la ciudad de Montevideo, Uruguay, del 04 al 06 de agosto de 2016 se desarrollaron conforme a lo programado con la participación de delegados de antigua y Barbuda, Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Dominica, El Salvador, Ecuador, Estados Unidos, Jamaica, México, Perú, Santa Lucía y Uruguay.
- Se desarrollaron espacios de discusión grupales por cada Comité del Codex, donde revisaron los anteproyectos de normas y directrices según temática, cuya conclusión estuvo referida a que la región consideraba que el avance de los documentos debe estar sujeto a disponibilidad de los informes con suficiente antelación (1 mes) para la adecuada evaluación por parte de los expertos regionales).
- El formato establecido para el Coloquio no consideraba que terminados los espacios de discusión se arribara a un documento aprobado, por lo que las posiciones de los países y regional, debían ser formalizadas.

IV. RECOMENDACIONES

- Discutir al interior de la Comisión Técnica de Higiene de los Alimentos liderada por la Digesa, los temas que son relevantes para el país a fin de formalizar nuestra posición previo a la participación en la 47.º Reunión del Codex sobre Higiene de los alimentos.
- Gestionar la participación de representantes del sector académico en la comisión técnica lo que facilitará sustentar en base a evidencia científica la elaboración de nuestra posición país.
- Solicitar desde la Secretaría Técnica que los documentos que resulten de opiniones de expertos de FAO y OMS que sirven de insumo para tomar posición en diversos temas, estén disponibles también en español oportunamente, ya que las traducciones se realizan por traductores técnicos y oficiales.



Es todo cuanto tengo que informar a usted.

Atentamente,

Lidia Ramos Huamán

CNP 2090

Dirección de Inocuidad Alimentaria

DIGESA



PERÚ

Ministerio
de Salud

DECENIO DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD EN EL PERÚ
"Año de la consolidación del Mar de Grau"

PROVEIDO N° 317-2016-DIA/DIGESA

Visto el Informe N° 402-2016/DIA/DIGESA que antecede, se remite a la Dirección General, para su atención correspondiente.

25 AGO. 2016

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


Lic. Milagros Jovana Balfetti Figueroa
Directora Ejecutiva
Dirección de Inocuidad Alimentaria

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel (+39) 06 57051 - Fax (+39) 06 5705 4593 - E-mail codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

INFORME

COLOQUIO SOBRE CODEX ALIMENTARIUS PARA LOS PAÍSES DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE Montevideo, Uruguay

Lic. Olga María del Carmen Ramos Huamán
Secretaría Técnica del Comité Nacional del Codex Alimentarius
Delegada Alternativa de la Comisión Técnica del Codex sobre Higiene de los
alimentos.

PERÚ

INFORME

Asistencia al Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe

- 1. País:** Perú, Lic. Olga María del Carmen Ramos Huamán, Secretaria Técnica del Comité Nacional del Codex Alimentarius y Delegada Alterna de la Comisión Técnica del Codex sobre Higiene de los alimentos
- 2. Nombre del Comité del Codex al que asistió:** Coloquio sobre Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe, que consideró en el presente año, los temas siguientes:
 - Plan estratégico regional CCLAC 2014-2019.
 - Resumen de la Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius
 - Panel de la Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius
 - Desafíos y oportunidades para el Caribe en el Codex Alimentarius
 - Formulación de las normas del Codex: Una visión estratégica para América Latina y el Caribe.
 - Fondo Fiduciario 2: Desafíos para la región
 - Discusión grupal del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos (CCFH)
 - Procedimiento CCLAC para desarrollar posiciones regionales

3. Comité Nacional del Codex en Perú.

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 interinstitucional 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

El Pleno del Comité Nacional del Codex Alimentarius, está conformado por un representante del Ministerio de Salud, quien lo preside, así como por un representante de cada uno de los siguientes organismos: Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerio de Agricultura y Riego, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi)¹, y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú), dos representantes del Ministerio de la Producción (uno del sector pesquería y otro del sector MYPE e Industrias), un representante de la asociación de consumidores, un representante de la industria y otro del sector académico

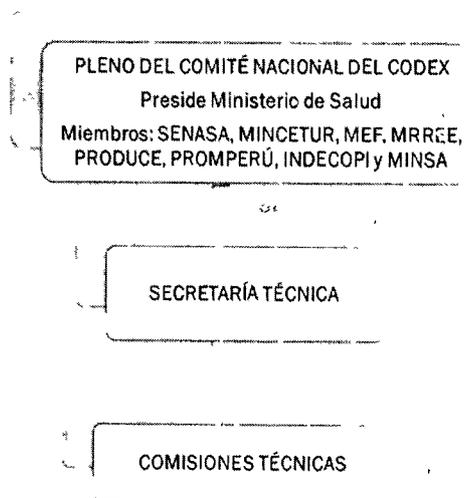
La Secretaría Técnica, es ejercida por la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud, y coordina el trabajo de las Comisiones Técnicas.

Las Comisiones Técnicas, son designadas por el Pleno del Comité. Son de carácter permanente o transitorio, y están integradas por representantes de los sectores público y privado, gremios representativos de la industria y del comercio, y organizaciones representativas de los consumidores, de la Universidad Peruana y profesionales versados en la materia. También pueden estar integrados por los Miembros del Pleno. Actualmente contamos con 12 Comisiones Técnicas: i) Higiene de los Alimentos, ii) Aditivos Alimentarios, iii) Contaminantes de los Alimentos, iv) Etiquetado de los Alimentos, v)

¹ Según DS lo referido a normas pasa a cargo del Inacal

Frutas y Hortalizas Frescas, vi) Métodos de Análisis y Toma de Muestras, vii) Leche y Productos Lácteos, viii) Nutrición y Alimentación para Regímenes Especiales, ix) Pescados y Productos Pesqueros, x) Residuos de Medicamentos Veterinarios, xi) Residuos de Plaguicidas, xii) Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones.

Gráfico N° 01



4. Procedimiento para aprobación de la posición país.

Se cuenta con el Procedimiento de gestión de los documentos del Codex que requieren opinión nacional, Procedimiento N° 002 CNC-ST, dicho procedimiento establece directrices sobre los pasos que deben seguirse para la atención de los documentos que son remitidos por la Secretaría del Codex y que merecen opinión nacional (Cartas circulares, proyectos y anteproyectos de normas, cuestionarios, ALINORM), que permitan una adecuada participación del país en las decisiones que le afecten del Codex Alimentarius, haciendo presente su realidad y necesidades de salud pública, económicas y comerciales sobre la materia. Asimismo, está en conformidad con lo establecido con la normativa que crea el Comité Nacional del Codex (R. M. 124-2000-SA/DM)

- a El Secretariado del Codex, ubicado en Roma, remite los documentos vía electrónica a todos los Puntos de Contacto
- b El Punto de Contacto del Codex en el Perú recibe esta comunicación y la retransmite al Secretariado Técnico del CNC.
- c La Secretaría Técnica del CNC, de acuerdo a la temática del documento remite al correo electrónico al Coordinador de la Comisión Técnica estableciendo los plazos respectivos, y en caso no existiera el Pleno determinara a quien se le remite y/o que tiene competencia en el tema
- d El Coordinador de la Comisión Técnica hace de conocimiento a sus integrantes de la temática del documento, los cuales emiten su opinión mediante correo electrónico o presencial
- e El Coordinador remite la respuesta u opinión técnica de la comisión a la Secretaría del CNC
- f La Secretaría Técnica del CNC remite la respuesta de la Comisión a los miembros del Pleno del Comité Nacional del Codex.
- g El Pleno del CNC aprueba o desaprueba la opinión de la Comisión Técnica. La ausencia de respuesta de alguno de los miembros, cumplido el plazo, se considerará como una aprobación. La aprobación de los documentos puede ser por vía electrónica y se realiza por consenso
- h En caso el Pleno del CNC apruebe la respuesta de la Comisión Técnica, la Secretaría Técnica enviará el correo electrónico al Punto de Contacto. La respuesta aprobada se denominará "Posición/opinión País"

- i. El procedimiento termina cuando el Punto de Contacto del CNC en el Perú envía la "Posición/opinión País" a la Secretaría del Codex en Roma.

Consideraciones especiales:

En el caso que los acuerdos sean tomados en un grupo de trabajo presencial, se deberá adjuntar el acta de reunión con las firmas de los asistentes.

En el caso que los integrantes de la Comisión hayan remitido sus observaciones u opiniones vía electrónica, se indicará nombres de las personas que participaron y a que instituciones pertenecen

El coordinador de la Comisión es el encargado de consolidar las opiniones de cada uno de los integrantes. La opinión técnica de la Comisión deberá responder punto por punto a las cuestiones planteadas en el documento remitido, en caso estén de acuerdo con determinado punto deberá indicarse "El Perú está de acuerdo con este numeral" indicando claramente la justificación técnica, de igual forma deberá procederse en caso que haya un desacuerdo "El Perú no está de acuerdo con este numeral", justificando técnicamente tal respuesta

5. Temas de interés

Los temas de interés identificados a partir de la propuesta de agenda alcanzada son

- Plan estratégico regional CCLAC 2014-2019.
- Formulación de las normas del Codex. Una visión estratégica para América Latina y el Caribe.
- Discusión grupal del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos (CCFH).
- Procedimiento CCLAC para desarrollar posiciones regionales.

6. Resultados alcanzados

- Articulación con el Coordinador Regional y demás países de América Latina para el desarrollo de estrategias que fortalezcan la gestión del Codex.
- Posicionamiento del país como Comisión Técnica del Codex sobre Higiene de los Alimentos, con un enfoque regional y como país de América Latina que viene desarrollando instrumentos de gestión (Plan de Acción 2015-2019) acordes a los lineamientos del Plan Estratégico 2014-2019 de la Comisión del Codex Alimentarius
- Desarrollo de estrategias de participación con los delegados de los países del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC), constituyendo una posición regional para los temas referidos al Comité del Codex sobre Higiene de los alimentos
- Se identificaron necesidades referidas a fortalecer las capacidades técnicas de los miembros del Comité Nacional del Codex (CNC), a fin de alcanzar los objetivos planteados en el Plan de Acción 2015-2019 aprobado por el Pleno del CNC, que se enmarcan en el Plan Estratégico 2014-2019 de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA)

7. Perspectivas a futuro sobre el tema o temas de interés

- Conformar una Red de expertos en el marco del Codex, a fin de que la Academia tenga mayor participación en temas específicos y de interés nacional.
- Identificar instituciones cooperantes e incentivar al sector académico para que participe activamente en la construcción de evidencia científica que sustente las posiciones nacionales en temas transversales como el de aditivos alimentarios, higiene de los alimentos, nutrición y alimentos para regímenes especiales
- Implementar una plataforma de monitoreo activa en la página del Codex Comité Nacional del Codex, a fin de que los Miembros del Pleno y miembros de las comisiones técnicas estén informados sobre el estado de los anteproyectos de norma

- en discusión en los diferentes Comisiones Técnicas, Grupos de trabajo electrónicos y Grupos de trabajo presenciales
- Implementar un Plan de Trabajo de Comunicación efectiva del Codex en el nivel sub nacional e internacional.

8. Evaluación de la Iniciativa (Fortalezas – debilidades – sugerencias – recomendaciones).



Consideramos de suma importancia la participación de Digesa, en su calidad de Secretaría Técnica del Comité Nacional de Codex Alimentarius y coordinador de la Comisión Técnica del Codex sobre Higiene de los alimentos, para analizar y hacer observaciones sobre aspectos técnicos específicos de los anteproyectos de norma en discusión en el seno del Comité Técnico antes citado. Lo que permitió, cumplir con informar al Pleno del Comité Nacional sobre la normatividad internacional en materia de inocuidad de los alimentos, tal como lo establece la Resolución Ministerial N° 124-200-SA/DM que aprueba las normas de funcionamiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

Asimismo, es una fortaleza contar con el apoyo del Proyecto. *Promoción de la participación de las Américas en el Codex Alimentarius* del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA, que facilita la participación de los miembros del Pleno del Comité Nacional del Codex del Perú; así como, de sus delegados en las reuniones internacionales