



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de  
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración  
de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

**ACTA DE REUNION N° 108- REUNIÓN INFORMATIVA**  
**COMISION MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**  
**Miércoles 14 de febrero de 2024 de 9 a 11 am**

**1. INICIO DE LA REUNIÓN Y PARTICIPANTES**

La secretaria técnica comprobó que no se contaba con el quórum reglamentario, sin embargo, los miembros presentes de SANIPES y de DIGESA consideraron llevar a cabo la reunión a título informativo toda vez que se tenía invitados programados. La reunión fue presidida por el representante alterno de la DIGESA, José Antonio Monzón Mendoza, dando inicio a las 9:20 am, con los siguientes representantes e invitados presentes:

1. Muriel María Gómez Sánchez Orezzoli- Representante alterno de SANIPES
2. José Antonio Monzón Mendoza- Representante alterno de DIGESA
3. Alejandro Bravo Martínez- Representante del MINCETUR (invitado)
4. Marcelo Valverde Arévalo. Representante de la Sociedad Nacional de Industrias (invitado)
5. Jesús Palomino Gonzáles- Representante de la DIGESA (invitado)
6. Bertha Muñoz Veneros- Secretaria Técnica (ST)

**2. AGENDA**

1. Presentación de representantes titular y alterno del SANPES ante la COMPIAL, designados mediante R.M. N° 000014-2024-PRODUCE.
2. Participación de la Sociedad Nacional de Industrias (SNI). Tema: Problemática de abolladuras en latas y solicitud de participación en la reunión de la COMPIAL-Referencia: OFICIO-000067-2024-DIGESA-MINSA.
3. Presentación de la propuesta de Decreto Supremo que incorpora los artículos 6-A y 26-A y modifica los artículos 19, 20, literal d) del artículo 30 y el Anexo del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, trabajados con la consultoría del Proyecto SECO– Secretaría Técnica

**3. DESARROLLO DE LA REUNION**

Previamente al desarrollo de la reunión, la ST informó que los representantes del SENASA comunicaron anteladamente su imposibilidad de asistir, haciendo llegar las disculpas del caso. El representante de la DIGESA, José Antonio Monzón, en nombre del presidente saludó a los presentes dándoles la bienvenida e invitando a una ronda de presentación, dando por iniciada la reunión informativa. La ST dio lectura a la agenda programada.

Punto 1 de la agenda

La ST informó a los presentes, que mediante la R.M. N° 000014-2024-PRODUCE, el Ministerio de la Producción designaba a los representantes titular y alterno del SANIPES ante la COMPIAL, a las siguientes personas:



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de  
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración  
de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

### **Miembro titular**

-Dra. Mónica Saavedra Chumbe- Presidenta Ejecutiva de SANIPES

### **Miembro alterno**

- MV. Muriel María Gómez Sánchez Orezzoli -Directora (e) de la Dirección de Sanidad e Inocuidad

Tras los saludos y bienvenida de los presentes a los nuevos miembros, la Dra Muriel Gómez, representante alterna de SANIPES agradeció los saludos y manifestó hacerlos extensivos a la presidenta ejecutiva como miembro titular.

### Punto 2 de la agenda

La ST informó a los presentes sobre los antecedentes de la participación del representante de la SNI en la reunión, haciendo referencia al OFICIO-000067-2024-DIGESA-MINSA entregado a los participantes.

La Dra Gómez, representante del SANIPES indicó que su representada no había recibido ningún documento por parte de INDECOPI respecto de denuncias de conservas de atún con abolladuras. El representante de la SNI, Sr. Marcelo Valverde confirmó que solo se había cursado comunicaciones a DIGESA.

El representante de la SNI, Marcelo Valverde, hizo una presentación sobre la “Problemática de abolladuras en latas” destacando que para la empresa privada resultaba preocupante que cualquier abolladura en latas se relacionara con un riesgo a la inocuidad del alimentos y la generación del botulismo, situación que había ocurrido con las denuncia de asociaciones de consumidores a supermercados respecto de productos enlatados como atún, leche, duraznos, gaseosa, chocolate en polvo, entre otros; lo cual podría hacerse extensivo a las empresas fabricantes.

Asimismo, indicó referencias del Codex Alimentarius como el Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados (CAC/RCP 23-1979) y Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados (CAC/GL 17-1993, así como el Manual de Análisis Bacteriológico (BAM) de la FDA, en el que se indican los métodos para el examen de integridad de contenedores metálicos, el examen de alimentos enlatados, entre otros.

Finalizada la presentación, los presentes en la reunión intervinieron sobre los siguientes puntos:

- Las abolladuras pueden generarse por incorrecta manipulación de los productos en lata durante la distribución y comercialización y no necesariamente ocurren en la fabricación de los productos.
- Si bien, en un sentido de precaución, las abolladuras en latas de alimentos no debieran estar presentes, por el riesgo de presencia de contaminantes que pueden ingresar al producto (desde el exterior o de la propia hojalata dañada), resulta importante tener en cuenta el riesgo sanitario del alimento. Se ejemplificó que una abolladura en una lata de



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de  
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración  
de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

gaseosa no tiene la misma connotación de riesgo que una abolladura en una conserva de un producto de origen animal.

- Se señaló que, de los productos en lata mencionados durante la exposición, debía hacerse una clara distinción respecto de las conservas de baja acidez y acidificadas sometidas a esterilidad comercial, de otros productos en lata que no son conservas.

Los presentes en la reunión agradecieron la presentación del Sr Valverde, quien indicó que la dejaba a disposición de la Comisión.

### Punto 3 de la agenda

La ST proporcionó a cada participante copia de la propuesta de Decreto Supremo que incorpora los artículos 6-A y 26-A y modifica los artículos 19, 20, literal d) del artículo 30 y el Anexo del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, trabajados con la consultoría del Proyecto SECO (Consultor: Oscar Ochoa) y un cuadro resumen de los artículos que necesitaría ser incorporados y modificados.

Se hizo una breve presentación señalándose como antecedentes la implementación del Acuerdo de Facilitación de Comercio, la Iniciativa del Programa Se Competitivo de la cooperación suiza denominada “Mejora de la eficiencia de la Gestión Sanitaria en el marco de la implementación del Acuerdo de Facilitación del Comercio (AFC)”, así como la implementación de Plan Nacional de Competitividad y Productividad.

Como parte de los antecedentes se indicó que el Acta de la VUCE para certificar el aplicativo “*Sistema de Gestión de Notificaciones y Alertas de Inocuidad Alimentaria*” que permita operar una marcha de prueba contaba con las firmas de los representantes titulares de la COMPIAL.

Se señaló que la modificación del DS 034-2008 AG, resultaría necesario para actualizar dos temas referidos a los componentes de Gestión de Riesgos y de Notificación de controles o inspecciones reforzados del AFC:

- Las notificaciones de las alertas sanitarias de alimentos*, incorporando un artículo (6-A) sobre el Sistema de Gestión de Notificaciones y Alertas de Inocuidad Alimentaria (SIGESNOT) por parte de la VUCE y en concordancia a ello modificar los artículos 19, 20, literal d) del artículo 30 y el Anexo del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- La gestión de riesgos aplicado al control sanitario de alimentos en frontera*, incorporando un artículo (art 26-A) sobre el Sistema intersectorial de gestión del riesgo en el control de la inocuidad de alimentos y piensos importados o destinados a la exportación.

Luego de la presentación la Dra Muriel Gómez manifestó que, en el caso de el SANIPES ya tiene un sistema implementado y que su preocupación iría en relación con la adecuación que conllevaría.



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de  
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración  
de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

La ST indicó que la propuesta de la consultoría del Proyecto SECO contó con la participación de representantes de las autoridades competente y que estaba sujeta a revisión a mejor parecer de las mismas. Se debía considerar, sin embargo, que los temas de notificación de alertas y de gestión de riesgos en el Reglamento que data del 2008 (16 años), no contempla la creación de sistemas y que una actualización de carácter general sería conveniente para brindar un marco a las regulaciones sectoriales con sus especificidades.

#### 4. CONCLUSIONES

- 4.1. En relación a los cambios en la representación del SANIPES en la Comisión, el miembro alterno de la DIGESA, José Antonio Mozón, en representación de la presidencia, indicó que se hará llegar el agradecimiento y reconocimiento formal por parte de la COMPIAL, al Ing. Arturo Aivar Guillen, quien se desempeñó como miembro alterno de SANIPES ante la Comisión, desde el 14 de septiembre de 2022 hasta el 17 de enero de 2024.
- 4.2. En relación a la exposición sobre abolladuras en latas de alimentos industrializados, se manifestó la conveniencia de que las autoridades competentes pudieran trabajar o adoptar guías o directivas sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos en las etapas de distribución y comercialización, con las respectivas capacitaciones de los operadores, a fin de asegurar el correcto manejo de los productos en prevención de abolladuras en estas etapas de la cadena alimentaria.
- 4.3. En relación a la propuesta de modificación del Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprobó el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, se circulará nuevamente a los miembros, siendo un punto a tratar en la siguiente reunión.

#### 5. CIERRE

Habiéndose concluido los temas de la agenda, el representante del presidente de la COMPIAL agradeció la participación de los presentes y cerró la Reunión 108 de la COMPIAL de carácter informativa, siendo las 11:30 horas del miércoles 14 de febrero de 2024. Se adjunta a la presente la lista de asistencia.



BICENTENARIO  
DEL PERÚ  
2021 - 2024





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Salud Pública

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

LISTA DE PARTICIPANTES : REUNIÓN DE COMPIAL 108  
LUNES 14 DE FEBRERO DE 2024- AUDITORIO DE LA DIGESA 09:00 A 11:00 AM

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	INSTITUCIÓN	CORREO / CELULAR	FIRMA
	MURIEL GÓMEZ	SANIPES	muriel.gomez@sanipes.gob.pe	
	ALEJANDRO BRAVO	MINCETUR	abravo@mincetur.gob.pe	
	MARCELO VALVERDE	SOCIEDAD NACIONAL DE INDUSTRIAS		
	DAMILO VILLAVICENCIO	DIGESA - PRESIDENTE		
	Jesús Blomino G.	DIGESA	jpalomino@minsa.gob.pe	
	BERTHA MUÑOZ	DIGESA	munoz@minsa.gob.pe	
	Marcelo Valverde	SNI	mvalverde@sni.org.pe	

JOSÉ ANTONIO MONZÓN - DIGESA



jmonzon@minsa.gob.pe

