



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° 109- REUNIÓN ORDINARIA
COMISION MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
Martes 26 de marzo de 2024 de 9 a 11 am

1. INICIO DE LA REUNIÓN Y PARTICIPANTES

Siendo las 9:10 am la Secretaria técnica comprobó que se contaba con el quórum reglamentario, informando al Presidente de la COMPIAL y miembro titular por la DIGESA, Dr. Héctor Danilo Villavicencio Muñoz, quien dio inicio a la reunión, saludando y dando la bienvenida a los siguientes miembros e invitados a la reunión 109 de la Comisión:

1. Muriel Gómez Sánchez-Orezzoli - Representante alterno del SANIPES
2. Humberto Reyes Cervantes – Representante alterno del SENASA
3. Mario Troyes Rivera - Representante alterno de DIGESA
4. Alejandro Bravo Martínez - Representante de la Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior MINCETUR (invitado)
5. Fernando Vigil Rojas- Representante de la Dirección de Facilitación de Comercio- MINCETUR (invitado)
6. Carla Villena Llerena - Representante de SANIPES (invitada)
7. Robert Patiño Tataje - Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI) de la DIGESA (invitado)
8. Bertha Muñoz Veneros- Secretaria técnica (ST)

2. AGENDA

Se aprobó la agenda con los siguientes temas a desarrollar:

1. Informar sobre asistencia técnica virtual de la COMPIAL a la DIRESA APURÍMAC para la conformación de la Comisión Multisectorial Regional de Inocuidad Alimentaria - Región Apurímac (Oficio N° 199-2024- DG-DIRESA-GR-AP).
2. Presentación de la propuesta “Lineamientos generales para orientar la conformación de Comisiones Multisectoriales Regionales de Inocuidad Alimentaria”.
3. Presentación de la propuesta de Decreto Supremo que incorpora y modifica artículos 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.
4. Exposición del Sr. Fernando Vigil de la Dirección de Facilitación del Comercio Exterior del MINCETUR sobre la importancia de la implementación de la Iniciativa “Mejora de la eficiencia de la gestión sanitaria en el marco de la implementación del Acuerdo sobre Facilitación del Comercio en el Perú” (Proyecto SECO).
5. Otros:
- 5.1. Informar sobre los oficios recibidos de:
 - a) El Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma” respecto a solicitud de ajuste del Protocolo para el manejo de productos no conformes. (Oficio N° D000195-2024-MIDIS/PNEQW-DE y Oficio N° 118-2024-SANIPES/PE).
 - b) El SANIPES sobre Área de Producción El Negro para extracción de Palabritas Donax spp.(Oficio N° 119-2024-SANIPES/DFS).

COMPIAL-Reunión 109-26 marzo de 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”

- 5.2. Temas planteados por el SENASA en relación con la autorización de ingredientes de piensos y uso como ingrediente de pienso de procesado de larvas de mosca soldado negra.

3. DESARROLLO DE LA REUNION

Punto 1 de la agenda

La ST informó que la asistencia técnica solicitada a la COMPIAL por la Dirección Regional de Salud (DIRESA) Apurímac, fue desarrollada el 11 de marzo del presente en forma virtual con la participación de las secretarías técnicas de las Comisiones Multisectoriales Regionales de La Libertad (creada en 2015) y de Ucayali (creada en 2022), en las personas de Roelia Ruiz y Laura Del Águila Cárdenas, respectivamente. La participación de las secretarías técnicas de ambas comisiones regionales tuvo como propósito brindar a la DIRESA Apurímac la experiencia horizontal en la creación, conformación y funcionamiento de otras comisiones multisectoriales. Se proporcionó a la DIRESA Apurímac las presentaciones de las expositoras. Por parte de la ST de la COMPIAL nacional se presentó a la DIRESA Apurímac lineamientos orientadores para la conformación de la Comisión multisectorial regional.

La Sra. Luz Marina Aróstequi de la DIRESA Apurímac señaló que coordinaría con sus pares de SENASA y SANIPES, así como con otros interesados para iniciar el proceso para conformar la Comisión Regional Multisectorial de Inocuidad Alimentaria en Apurímac e informar a la COMPIAL nacional para asistencia y acompañamiento.

Punto 2 de la agenda

La ST presentó una propuesta de *“Lineamientos generales para orientar la conformación de Comisiones Multisectoriales Regionales de Inocuidad Alimentaria”* indicando que era un documento trabajado con la MV Carmen Puémape de la DIGESA que recoge las experiencias de la conformación de diversas Comisiones Multisectoriales Regionales de Inocuidad Alimentaria. Dichos lineamientos tienen como objetivo *“Impulsar y fortalecer la conformación de Comisiones Regionales Multisectoriales de Inocuidad Alimentaria, que facilite la aplicación del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento aprobado con DS N° 034-2008-AG, abordando de forma multisectorial, bajo el enfoque de cadena alimentaria y el principio de “Una salud”, los problemas sanitarios de los alimentos que impactan en la salud pública y el comercio de alimentos, atendiendo las particularidades de cada región.”*.

Los miembros coincidieron en señalar que, si bien la COMPIAL ha venido impulsando desde el 2015 la conformación de comisiones multisectoriales de inocuidad de los alimentos en las Regiones, siendo a la fecha 12 las conformadas, contar con un documento orientativo facilitaría la asistencia técnica a las mismas para ir conformando una red regional de coordinación técnica en temas de inocuidad de los alimentos. El representante del MINCETUR, Alejandro Bravo, apoyó lo señalado por los miembros en relación a la importancia de contar con estas orientaciones para el fortalecimiento de los Gobiernos Regionales y Provinciales.

COMPIAL-Reunión 109-26 marzo de 2024



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”

Punto 3 de la agenda (pendiente de la reunión 108)

La ST hizo una breve presentación de la propuesta normativa que incorpora y modifica artículos al Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos (Decreto Legislativo N° 1062), Decreto Supremo N° 034-2008-AG que incorpora y modifica artículos, así como una definición. Indicó que la propuesta fue trabajada con una consultoría del Proyecto SECO y se enmarcaría en la presentación del representante del MINCETUR en el punto siguiente de la agenda.

Los temas por actualizar en el Reglamento de la Ley son:

- a) *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.
- b) *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.

La representante alterna de SANIPES, Dra Muriel Gómez, señaló que la propuesta de actualización del Reglamento de la Ley de Inocuidad, constituiría un marco general para la propuesta normativa que viene generando el SANIPES por lo que consideró conveniente impulsarla. Por su parte el Ing. Humberto Reyes, del SENASA, consideró lo propio para la modificación que se viene proyectando del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado con Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

Adicionalmente, la Ing. Carla Villena del SANIPES, señaló acertadamente que la oportunidad de la modificación del Reglamento de la Ley de Inocuidad debía considerar alinearse al Reglamento Sanitario Internacional (RSI) para el componente de notificación de alertas, toda vez que su cumplimiento es obligatorio por parte de las autoridades sanitarias para la prevención y control de enfermedades de notificación obligatoria entre las cuales se encuentran zoonosis alimentarias priorizadas.

Punto 4 de la agenda

El Sr. Fernando Antonio Vigil Rojas, Especialista en Aduanas de la Dirección de Facilitación del Comercio Exterior del MINCETUR, extendió el saludo de la Directora, Sra. Carol Flores a los presentes. El tema que desarrolló se orientó a resaltar el objetivo de la Iniciativa “Mejora de la eficiencia de la gestión sanitaria en el marco de la implementación del Acuerdo sobre Facilitación del Comercio en el Perú”, las consultorías desarrolladas en sus cinco (5) componentes, los resultados en cada uno de ellos, así como la importancia de la implementación de los productos normativos de la Iniciativa.

Mencionó que la cooperación internacional para el desarrollo de la Iniciativa respondió a que el Perú necesitaba dar cumplimiento a las dos medidas del Acuerdo de Facilitación de Comercio (AFC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) que fueron notificadas en Categoría C: Notificación de controles o inspecciones reforzados (Art. 5.1) y Procedimientos de Prueba (Art. 5.3), así como implementar acciones que fueran mucho más allá del AFC de la OMC.

COMPIAL-Reunión 109-26 marzo de 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”

En tal sentido, indicó que el objetivo de la Iniciativa fue la implementación del AFC de la OMC, modernizando la normativa relacionada con la gestión sanitaria y así, mejorar la competitividad del comercio exterior peruano. Asimismo, detalló que se ejecutaron acciones y consultorías en cinco (5) componentes: 1. Gestión de Riesgo (AFC Art. 7.4); 2. Operador Económico Autorizado (OEA) (AFC Art. 7.7); 3. Procedimientos de Prueba (AFC Art. 5.3); 4. Cooperación entre los organismos que intervienen en frontera (AFC Art. 8); y, 5. Notificación de controles o inspecciones reforzados (AFC Art. 5.1).

De otra parte, mencionó que los participantes de la Iniciativa fueron: MINCETUR como la entidad líder de la Iniciativa en colaboración con DIGESA, SENASA, SANIPES, APN, SUNAT, RREE, ADEX, CCL, SNI y COMEX. Asimismo, se contó con el soporte técnico del Banco Mundial y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

Así también, indicó que la Iniciativa tuvo una duración de 43 meses y su presupuesto total asciende a US\$ 1'337,750 (Financiamiento: US\$ 886,500 y Contrapartida Nacional: US\$ 451,250).

Refirió además que en cada componente se desarrolló un diagnóstico, análisis comparativo (benchmarking) con las mejores prácticas internacionales, análisis de brechas, desarrollo de sistemas o modelos para cubrir esas brechas y la ejecución de pilotos, así como la capacitación de los agentes interesados.

Con relación a las actividades y resultados en cada uno de los componentes, señaló lo siguiente:

• **Componente 1: Gestión de Riesgos**

- **Objetivo:** Lograr que DIGESA, SENASA y SANIPES implementen un enfoque común en el establecimiento de criterios de gestión de riesgos para el control en frontera.
- **Resultados:**
 - ✓ Se cuenta con la propuesta normativa (consensuada) para ser emitida por las tres autoridades sanitarias.
 - ✓ Se elaboró una lista de criterios de riesgo para el desarrollo del algoritmo de gestión de riesgos.
 - ✓ Se propuso una lista de productos por autoridad para iniciar la evaluación de riesgo de las importaciones y exportaciones.
 - ✓ Se está implementando el algoritmo en el motor de riesgos del proyecto VUCE 2.0.
 - ✓ Se capacitó a más de 70 funcionarios.

• **Componente 2: OEA ampliado**

- **Objetivo:** Integrar a las autoridades sanitarias en el programa de Operador Económico Autorizado (OEA) de SUNAT, para aplicar ese trato especial como operador de confianza respecto de los controles sanitarios.
- **Resultados:**
 - ✓ Se emitieron cinco (5) normas que establecen medidas y facilidades para el OEA por parte de SENASA, DIGESA y SANIPES.
 - ✓ Se capacitó a más de 19 funcionarios: Buenas prácticas internacionales de inclusión de autoridades sanitarias en el Programa OEA; y aplicación de beneficios de OEA ampliado en la plataforma VUCE (para SENASA).

COMPIAL-Reunión 109-26 marzo de 2024



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”

- ✓ Se implementó las facilidades de SENASA en la VUCE y se llevó a cabo una capacitación del personal de SENASA. Se está implementando las facilidades de DIGESA en la VUCE.
- **Componente 3: Procedimientos de prueba**
 - **Objetivo:** Establecer procedimientos y operaciones armonizados para que las autoridades puedan realizar una segunda prueba a productos que hayan tenido una “no conformidad” en el análisis de certificación sanitaria.
 - **Resultados:**
 - ✓ Se generó propuestas generales de normas, así como un procedimiento general.
 - ✓ Se realizó la sensibilización del sector público y privado en la jornada internacional de la Iniciativa (noviembre 2022).
- **Componente 4: Cooperación entre organismos que intervienen en frontera**
 - **Objetivo:** Lograr una coordinación más fluida entre las autoridades de control en frontera, así como procedimientos armonizados de control sanitario en frontera.
 - **Resultados:**
 - ✓ Se propuso un sistema integrado de gestión sanitaria en frontera con un modelo de coordinación consensuado entre las tres autoridades sanitarias y SUNAT.
 - ✓ Se llevó a cabo un taller presencial en noviembre del 2022, en el cual participaron SUNAT y las tres autoridades sanitarias. Se capacitó a 17 funcionarios.
 - ✓ Se desarrolló un piloto de implementación de la figura de Inspector Único Sanitario. Se actualizó el manual del Inspector Único Sanitario, se estableció un perfil técnico, y se evaluó perfiles de inspectores de SENASA, DIGESA y SANIPES para Piura.
- **Componente 5: Notificaciones de controles o inspecciones reforzados**
 - **Objetivo:** Establecer un sistema nacional de gestión de notificaciones y alertas sanitarias.
 - **Resultados:**
 - ✓ Se elaboró la propuesta de modelo nacional de gestión de notificaciones. Este modelo incluyó la propuesta normativa que crea el sistema y lo hace operativo y se necesita que las autoridades emitan dicha norma.
 - ✓ Se está desarrollando un módulo de gestión de notificaciones en la VUCE.

Asimismo, el Sr. Vigil señaló que en reunión del 11.08.2023 del Equipo Técnico del Acuerdo sobre Facilitación del Comercio (ET AFC) de la Comisión Multisectorial para la Facilitación del Comercio Exterior (COMUFAL), el MINCETUR presentó a las 3 autoridades sanitarias (DIGESA, SENASA y SANIPES) un paquete normativo que detalló la lista de proyectos normativos que fueron desarrollados en el marco de la Iniciativa SECO.

De otra parte, indicó que con fecha 17.01.2024 se sostuvo una reunión con DIGESA en la que se acordó que, dada su importancia, la norma a priorizar debería ser el Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos; siendo que DIGESA presentaría el referido proyecto normativo en la próxima reunión de la COMPIAL.¹ El Sr. Fernando Vigil, instó a los

¹ Acta Reunión 108 del 14 de febrero de 2024. Punto 3 de la agenda http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/archivos/ACTA_108.pdf



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”

miembros de la COMPIAL a priorizar la revisión, ajustes y aprobación del Proyecto de Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley de inocuidad de los alimentos, por la importancia de establecer un modelo de gestión de riesgos y la creación de un sistema de alertas tempranas sanitarias o notificaciones de controles o inspecciones reforzados.

Finalmente, resaltó la importancia de la conformación de un equipo técnico legal para revisar la propuesta que incorpora y modifica artículos, así como una definición en el Anexo del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, conforme a lo acordado en el punto anterior de la agenda. Asimismo, sugirió que el análisis del equipo de trabajo debe considerar la elaboración de un Análisis de Impacto Regulatorio (AIR).

Punto 5.1 de la agenda

5.1. a) Respecto de los oficios recibidos² por la Comisión, tanto del Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”(PNAEQW) como del SANIPES, que hacen referencia a la solicitud de la Sociedad Nacional de Industrias de ajustar el Protocolo para el manejo de productos no conformes en relación a la presencia de grumos en leche evaporada en lata, la ST resumió el siguiente contexto:

EL PNAEQW cuenta con un Protocolo para el manejo de productos no conformes, que contempla como Defecto Mayor, entre otros la “*presencia de precipitados, grumos u otros.*” La Sociedad Nacional de Industrias solicitó al PNAEQW se reconsiderara la presencia de grumos como defecto mayor, por cuanto los grumos hallados en el producto leche evaporada que se indica en el expediente son parte del mismo producto lácteo (nata) y, no se relacionarían con la inocuidad del producto. El PNAEQW sustenta con informe técnico que lo indicado en el protocolo no especifica la naturaleza de los grumos por lo que se aplica la no conformidad a su sola presencia.

El Ing. Robert Patiño de la Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI) de la DIGESA, señaló que el mismo Protocolo del PNAEQW, el ítem de Defecto Mayor, señala que la presencia de grumos hace al producto inadecuado para su uso y/o consumo y que este no afecta ni su calidad, e idoneidad, el cual se basa en el hallazgo de la leche con grumos, y que no está clasificado como Defecto Crítico -los hallazgos relacionados a inocuidad son clasificados como defectos críticos-. Lo que se solicita en el documento por parte de la SNI sería que se especifique el tipo de grumo que se clasifica como Defecto Mayor, para evitar los rechazos por presencia de grumos propios del producto.

El representante titular de la DIGESA y Presidente de la Comisión, Dr Héctor Villavicencio, señaló que la DIGESA había sostenido reuniones en dos oportunidades con representantes del PNAEQW y que se estaban haciendo las investigaciones en el marco de las competencias de la institución sobre los grumos del producto. Asimismo, indicó que la DCOVI verificó el estatus sanitario de los establecimientos de producción con relación a la certificación de la validación del Plan HACCP emitida por la DIGESA.

En cuanto a los proyectos de especificaciones técnicas remitidas por el PNAEQW a la DIGESA, solicitando aportes por las autoridades sanitarias, estas son atendidas en el marco de las

² Oficio N° D000195-2024-MIDIS/PNEQW-DE y Oficio N° 118-2024-SANIPES/PE

COMPIAL-Reunión 109-26 marzo de 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”

competencias de la DIGESA a fin de emitir opinión de corresponder, en materia de inocuidad de los alimentos.

La Dra. Gómez, representante alterna de SANIPES, propuso que, si bien lo relacionado al caso correspondía a la DIGESA por ser un alimento lácteo elaborado industrialmente, desde la Comisión podría darse una revisión a los criterios del protocolo relacionados con la inocuidad. Asimismo, señaló que, para el caso de productos hidrobiológicos de competencia del SANIPES, se habían revisado en su momento los criterios del Protocolo a solicitud del PNAEQW.

Del mismo modo, el representante alterno del SENASA, Ing. Humberto Reyes indicó que, para los alimentos agropecuarios de competencia del SENASA, los criterios del Protocolo habían sido revisados en atención a lo solicitado por el PNAEQW.

5.1. b) En relación al oficio recibido de SANIPES sobre Área de Producción El Negro en Lambayeque para extracción de Palabritas Donax spp. (Oficio N° 119-2024-SANIPES/DFS), la representante de SANIPES, Dra. Muriel Gómez, señaló que en el marco de la investigación que el SANIPES venía realizando en zonas de producción de este molusco muy consumido en Lambayeque, se veía con recurrencia desde hace muchos años, la contaminación por desagües domiciliarios al mar, lo cual resultaba en una epidemia de Hepatitis A que había resultado en un cierre del mercado europeo para estos moluscos, frenando las exportaciones a dicho mercado y limitando el desarrollo de Lambayeque en general.

El presidente de la COMPIAL, señaló que se había emitido un oficio al Gobernador Regional de Lambayeque trasladando esta preocupación del SANIPES, toda vez que la contaminación del mar está vinculada a la inocuidad de estos productos hidrobiológicos y, que había tenido la oportunidad de conversar con el Gobernador Regional de Lambayeque considerando necesario coordinar con la Dirección Regional de Salud y otras instancias desde la Comisión.

Punto 5.2. de la agenda

El representante del SENASA. Sr. Humberto Reyes planteó las siguientes preocupaciones, a fin de tener un intercambio de experiencia con los otros representantes y tener más claridad sobre las competencias para el caso de ingredientes para la elaboración de piensos:

- a) Quién regula la producción primaria y el procesamiento de larvas de mosca soldado negra, ofreciendo un producto innovador que satisfaga las necesidades de alimento del sector pecuario y posiblemente humano, considerando el secado y el molido para convertirlo en harina.
- b) Sobre los ingredientes de piensos, existe documentos que indican que, al no ser un pienso en sí, ni ser un alimento agropecuario primario, la nacionalización de dicho producto no está condicionada al cumplimiento de los requisitos establecidos en el procedimiento de la Dirección General de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria (DIAIA) aprobado mediante el TUPA del SENASA.

En la discusión generada, la representante de SANIPES, Dra. Muriel Gómez, indicó que se otorgaba registro sanitario a los piensos y que solo en caso éstos estuvieran compuestos por ingredientes

COMPIAL-Reunión 109-26 marzo de 2024



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”

biológicos vivos se hacía una evaluación de riesgos, no cuando estaban procesados. Asimismo, señaló que, si bien no otorgaban registro sanitario a los ingredientes, estos eran fiscalizados por corresponder a la cadena de elaboración del pienso.

El representante de la DIGESA, Ing. Robert Patiño indicó que, para el caso de alimentos industrializados para consumo humano, se otorga registro sanitario a los ingredientes importados solo si estos van a ser comercializados, esto en razón de la rastreabilidad necesaria que se debía tener en caso de algún incidente sanitario ocurriera en el producto terminado, según lo indicado por el Reglamento de Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas aprobado por DS N° 007-98 SA.

4. CONCLUSIONES

- 4.1. Los miembros revisarán y discutirán en sus sectores la propuesta “*Lineamientos generales para orientar la conformación de Comisiones Multisectoriales Regionales de Inocuidad Alimentaria*” y, enviarán sus aportes a la ST y de ser pertinente el documento, se aprobaría en la siguiente reunión.
- 4.2. Los miembros acordaron la conformación de un equipo técnico legal para revisar la propuesta que incorpora y modifica artículos, así como una definición en el Anexo del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Supremo N° 034-2008-AG, considerando lo referente al Reglamento Sanitario Internacional en lo que correspondería a la COMPIAL. La ST convocará a la primera reunión de trabajo en el mes de abril de 2024 donde se definirá el cronograma de reuniones. Se señaló que la propuesta de modificación debía ser presentada por el SENASA por corresponder.
- 4.3. Los miembros acordaron que la DIGESA es la autoridad competente para abordar el caso presentado en los oficios del PNAEQW y que, de hecho, ya se venía encargando de la investigación sanitaria del producto con presencia de grumos, en coordinación con dicho Programa. Asimismo, en este punto de la agenda, acordaron revisar los criterios del Protocolo para el manejo de productos no conformes del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma relacionados con la inocuidad de los mismos.
- 4.4. Coordinar una reunión con el Gobernador Regional de Lambayeque para una visita de la Comisión, liderada por la representación de SANIPES para tratar la preocupación sobre la contaminación del área de producción El Negro para extracción de Palabritas *Donax spp* y hacer propicia la oportunidad de reactivar o dinamizar la Comisión Multisectorial de Inocuidad Alimentaria -Región de Lambayeque, a través de la Dirección Regional de Salud.
- 4.5. Los miembros de la Comisión acordaron que, en el marco de la Ley de Inocuidad de los alimentos, un ingrediente que forma parte en la composición de un pienso, debe ser atendido por la autoridad competente, que para los casos presentados corresponde al SENASA³, más allá de contar o no con un procedimiento TUPA. Esto en razón de que la

³ Artículos 16 y 17



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”

autorización otorgada a un proceso de elaboración de pienso bajo el sistema HACCP conlleva a tener claridad sobre la descripción del producto en el Plan HACCP debiendo contar con la información de los proveedores de las materias primas incluidos aditivos con fines de rastreabilidad.⁴

4.6. A la solicitud de SANIPES a la DIGESA de actualizar el Plan para el control sanitario del hielo que se utiliza en las plantas de productos hidrobiológico, se acordó que se realizarían las coordinaciones para tal fin.

5. CIERRE

Habiéndose concluido los temas de la agenda, el presidente de la COMPIAL agradeció la participación de los presentes y cerró la Reunión 109 de la COMPIAL de carácter ordinario, siendo las 11:15 horas del martes 26 de marzo de 2024, adjuntándose a la presente la lista de asistencia.

Firman la presente Acta en señal de conformidad los siguientes miembros y la secretaria técnica:

Entidad	Nombre	Firma
SANIPES	Muriel Gómez Sánchez-Orezzoli Representante alterno	 Firmado digitalmente por GOMEZ SANCHEZ OREZZOLI Muriel Maria FAU 20565429656 soft Fecha: 2024.04.17 10:42:28 -0500
SENASA	Humberto Reyes Cervantes Representante alterno	 Firmado digitalmente por REYES CERVANTES Ethel Humberto FIR 10743602 hard Cargo: Motivo: Por encargo Fecha: 17.04.2024 17:37:18 -05:00
DIGESA	Héctor Danilo Villavicencio Muñoz Representante titular y Presidente	

Secretaria técnica	Bertha Esther Muñoz Veneros (DIGESA)	 Firmado digitalmente por MUÑOZ VENEROS Bertha Esther FAU 20131373237 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 16.04.2024 14:29:52 -05:00
--------------------	--------------------------------------	---

⁴ Artículo 18 del DS 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.