



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° 113- REUNIÓN ORDINARIA VIRTUAL
COMISION MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
Martes 17 de diciembre de 2024 de 9:00 a 11:00 hrs.**

1. INICIO DE LA REUNIÓN, PARTICIPANTES Y AGENDA

Siendo las 9:15 am la secretaria técnica comprobó que se contaba con el quórum reglamentario, por lo que el presidente de la Comisión Dr. Mario Troyes Rivera, dio inicio a la reunión, saludando y dando la bienvenida a los siguientes participantes:

- Pedro Jesús Molina Salcedo- Representante alterno del SENASA
- Muriel Gómez Sánchez-Orezzoli- Representante alterno del SANIPES
- Marcelo Aguilar Aliaga - MINCETUR- Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior (invitado)
- Pedro Inga Usca- Subdirector de la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera- SANIPES (invitado)
- Miguel Portocarrero Berrocal- Sub dirección de Inocuidad Agroalimentaria- SENASA (invitado)
- Edith Villanueva Huamán- DIGESA (expositora)
- Andrés Velásquez Paz – Coordinador -Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI)-DIGESA (invitado)
- Carmen Puémape Vallejo- Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA)- DIGESA (invitada)
- Bertha Muñoz Veneros- secretaria técnica de la COMPIAL

Agenda:

Seguidamente se aprobó la agenda de la reunión con los siguientes puntos

- 1) Nuevo representante alterno de la DIGESA en COMPIAL: Abog. Demóstenes Gonzáles Alarcón- Director Ejecutivo de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA)
- 2) a) Carta del 26 de octubre de 2024 del Sr. Antonio Zucchetti de ACEZ DEL CAMPO sobre el Chitozan -quitosan -poliglusam- Secretaria técnica.
b) Recopilación técnica bibliográfica sobre el quitosan- Blga. Edith Villanueva Huamán- DIGESA
- 3) Informe sobre la participación de las autoridades sanitarias en el taller de inicio del Proyecto Regional GCP/RLA/241/STDF “Mejora de la capacidad de análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos en América Latina mediante un enfoque de cooperación Sur-Sur para facilitar el comercio regional”- Dra. Muriel Gómez Sánchez- SANIPES
- 4) Otros: Mejorar la participación conjunta DIGESA- SANIPES para garantizar la inocuidad del hielo que se utiliza en el procesamiento de productos en los establecimientos pesqueros. (Punto incluido por la representante del SANIPES)

2. DESARROLLO DE LA REUNION

Punto 1 de la agenda.

El Dr. Mario Troyes Rivera, presidente de la Comisión, comunicó que el nuevo representante alterno del Ministerio de Salud ante la COMPIAL, es el Abog. Demóstenes Gonzáles Alarcón- Director Ejecutivo de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA), según lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 187-2023/MINSA que indica la designación al cargo.



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 2 de la agenda

- a) La secretaria técnica indicó que se circuló a los miembros la Carta s/n del 26 de octubre de 2024 del Sr. Antonio Zucchetti de la empresa Acez Del Campo sobre el producto Chitozan - quitosan -poliglusam.

Según lo indicado en el Acta N° 111 se realizó la consulta sobre el quitosan a la Dirección de Inventiones y Nuevas Tecnologías (DIN) del INDECOPI, al Codex Alimentarius a través del punto f de contacto Codex Perú (PCC Perú) y a la FDA a través de correo a punto de contacto del Departamento de Agricultura en la Embajada de Estados Unidos en Lima, contándose con las siguientes respuestas (reseñas):

Sobre la respuesta del INDECOPI

Mediante Oficio N° 000189-2024-DIN/INDECOPI, la DIN señaló lo siguiente: *“En la base de datos de la Dirección de Inventiones y Nuevas Tecnologías, se encuentra registrada la patente de invención para “PROCESO DE ENVASADO UNITARIO PARA PRESERVAR PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS; COMO VERDURAS FRESCAS Y PRE-COCIDAS, ASÍ COMO FRUTAS ENTERAS Y PULPAS CON POLÍMEROS NATURALES DE ALTA Y BAJA DENSIDAD”, inscrita bajo el Título N° 8360 (...)”*

Sobre la respuesta del Codex Alimentarius- Informe N° D000018-2024-DIGESA-MINSA:

“La Secretaría del Codex Alimentarius internacional, mediante el correo codex@fao.org respondió lo siguiente:

Estimado PCC Peru, En relación con su pregunta, tenga en cuenta que, como se indica en el preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (GFSA, CXS 192-1995), sólo se considerarán para su inclusión en esta Norma los aditivos alimentarios a los que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) haya asignado una ingesta diaria admisible (IDA) o determinado que son inocuos sobre la base de otros criterios, y que hayan recibido una designación del Sistema Internacional de Numeración (SIN) por parte del Codex. En cuanto a la sustancia «Chitozan-Chitosan-Polyglucosan», actualmente no figura en la GFSA. Además, no parece haber ningún número del INS asignado a esta sustancia, ni ha sido evaluada por el JECFA.

Haga clic en los enlaces siguientes para obtener más información:

GSFA: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192e.pdf

INS: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B36-1989%252FCXG_036e.pdf

JECFA evaluation: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/de/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXA%2B6-2023%252FCXA_006efs.pdf »

Sobre la respuesta de la FDA a través de correo electrónico:

“No hemos encontrado información sobre el «chitozan», pero creemos que la sustancia en cuestión también se escribe «chitosan». La FDA de EE.UU. ha recibido y revisado dos presentaciones GRAS¹ con el quitosano como sustancia notificada. La información sobre estas presentaciones está disponible en línea:

¹ “(GRAS por sus siglas en inglés), acrónimo del texto “Generalmente reconocido como seguro”. Según las secciones 201(s) y 409 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (la Ley), cualquier sustancia que se agregue intencionalmente a los alimentos es un aditivo alimentario, que está sujeto a revisión y aprobación previas a la comercialización por parte de la



“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”

Table with 2 columns: Product information (GRN N° 397, Quitosano de Aspergillus niger) and Regulatory references (Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión).



Conclusiones principales sobre el punto 2 de la agenda: Carta s/n del 26 de octubre de 2024 del Sr. Antonio Zucchetti de la empresa Acez Del Campo sobre el producto Chitozan -quitosan -poliglusam.

- a) Que el producto cuente con una patente no garantiza la inocuidad del mismo.
b) No se han encontrado referencias sobre la seguridad del uso alimentario del quitosano obtenido de caparazones de crustáceos.
c) En lo normativo: - La Secretaría del Codex Alimentarius internacional indica en cuanto a la sustancia «Chitozan-Chitosan-Polyglucosan», que actualmente no figura en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA por sus siglas en inglés).

2 Dos grupos de expertos de larga duración —la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPPR) y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)— han elaborado durante muchos años datos reconocidos a escala internacional que han sido utilizados por los gobiernos, la industria y los centros de investigación de todo el mundo.



“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”

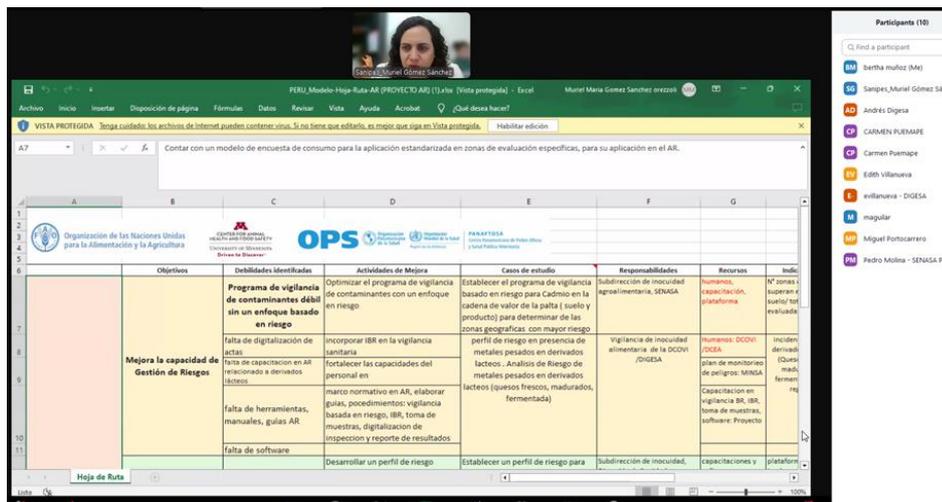
quitosano de uso alimentario puntualizan su origen en el champiñón blanco y en el hongo *Aspergillus niger*.

Punto 3 de la agenda

La Dra. Muriel Gómez Sánchez, representante alterna ante la COMPIAL de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES), es el punto focal de las autoridades sanitarias para el Proyecto Regional GCP/RLA/241/STDF “Mejora de la capacidad de análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos en América Latina mediante un enfoque de cooperación Sur-Sur para facilitar el comercio regional”.

Respecto del Taller de inicio del Proyecto realizado en Santiago de Chile del 3 al 5 de diciembre, la representante de SANIPES indicó los siguientes puntos:

- ✓ El proyecto tiene una duración de 3 años (2024-2026/2027).
- ✓ Es financiado por el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF por sus siglas en inglés) de la Organización Mundial del Comercio (OMC). El STDF es una alianza mundial que trabaja para fortalecer la capacidad en materia de seguridad alimentaria y sanidad animal y vegetal en los países en desarrollo fomentando el uso de buenas prácticas (incluso mediante tecnologías digitales) para facilitar el comercio seguro en todo el mundo.
- ✓ La coordinación y ejecución del proyecto es compartida: FAO RLC (agencia Líder), OPS/PANAFTOSA, Universidad de Minnesota. Los países beneficiados: Argentina, Honduras, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Nicaragua, Paraguay y Perú. Y los países Mentores: Chile, Brasil y Uruguay.
- ✓ En el Taller de inicio del proyecto participaron en representación de Perú, por SENASA, el Ing. Miguel Portocarrero Berrocal, por la DIGESA el Blgo. Andrés Velásquez Paz y por SANIPES, la Dra. Muriel Gómez Sánchez.
- ✓ Durante el taller, los países hicieron una presentación respecto al estado situacional en relación a la aplicación del análisis de riesgo en materia de inocuidad de los alimentos.





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”

- ✓ Como conclusiones principales del Taller, la Dra. Muriel Gómez Sánchez señaló:
 - La Comunicación de Riesgos (CR) es el componente del Análisis de Riesgos (AR) menos desarrollado en los Países.
 - Perú sugirió la necesidad de armonizar entre los países las definiciones que faciliten la ejecución de las actividades del proyecto. Las definiciones solicitadas corresponden a la aplicación de las mentorías en el marco del proyecto, considerando que los países aplican en diferente nivel la evaluación del riesgo (perfil de riesgo y revisión científica).
 - Resulta importante el desarrollo de encuestas de consumo, para la generación de perfiles de riesgos, lo cual se señaló como debilidad en los países.
 - Se trabajarán en el proyecto, los perfiles profesionales para los tres componentes del AR (Evaluación, Gestión y Comunicación, de Riesgos).
 - En relación a las definiciones/diferenciación de Evaluación de Riesgos y perfil de riesgo, Argentina presentará una propuesta.

- ✓ Cada país presentó una matriz de Hoja de Ruta sobre las acciones a considerar para la implementación del AR en su país. En la presentación de la matriz por parte de los países se observó un tema en común: la vigilancia sanitaria de los alimentos y la debilidad en la comunicación de riesgo.

Finalizada la presentación, se felicitó al equipo que participó en el Taller que dio inicio al Proyecto Regional GCP/RLA/241/STDF *“Mejora de la capacidad de análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos en América Latina mediante un enfoque de cooperación Sur-Sur para facilitar el comercio regional”*.

El Ing. Pedro Molina Salcedo, Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria, solicitó que se haga llegar la matriz para que los equipos técnicos al interior de cada institución puedan revisarlo y eventualmente contar con una matriz consolidada de las tres autoridades sanitarias en la siguiente reunión de la Comisión.

Punto 4 de la agenda: Mejorar la participación conjunta SANIPES- DIGESA para garantizar la inocuidad del hielo que se utiliza en el procesamiento de productos de los establecimientos pesqueros.

Para el desarrollo de este tema, se contó con la participación del Ing. Pedro Inga Usca- Subdirector de la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (SANIPES). Cabe señalar que por parte de la DIGESA estaban presentes el Blgo. Andrés Velásquez de la Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI) y la MV. Carmen Púemape Vallejo de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA), concedora de los antecedentes del tema.

Dentro de las preocupaciones manifestadas por el Ing. Pedro Inga Usca, se indicaron las siguientes:

- ✓ En el año 2022, el SANIPES realizó un monitoreo a las plantas productoras de hielo que proveen este insumo a las plantas pesqueras, las cuales fueron auditadas por la autoridad



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”

sanitaria europea. La DG Sante, señaló que dichas fábricas de hielo, no cumplían con los requisitos de higiene, no siendo aceptable el hielo que va tanto a las fábricas como al transporte, y embarcaciones pesqueras. Esta situación de un insumo como es el hielo, proveniente de fábricas que no reúnen condiciones sanitarias, condiciona a toda la cadena de proceso de los productos pesqueros (frescos, congelados, aceite de pescado), lo cual pone en riesgo la exportación de productos a la Unión Europea.

- ✓ La DG Sante, visitó el Perú en marzo de 2024, verificando que poco se había corregido lo evidenciado en la visita al país, en el año 2018.
- ✓ La inocuidad del hielo que producen las plantas que procesan productos pesqueros y que cuentan con sus propios productores de hielo, vienen siendo controladas por SANIPES por considerarlo parte del proceso bajo su competencia. Sin embargo, la gran mayoría de las plantas pesqueras obtiene hielo de fábricas que se encuentran bajo la competencia de la DIGESA, las cuales cuentan con certificación de parte de las Direcciones Regionales de Salud (DIRESAS).
- ✓ En ese sentido urge desarrollar una participación conjunta específica para lograr que las fábricas de hielo que proveen a las plantas pesqueras, cumplan con los requisitos para obtener la certificación sanitaria de la DIGESA.

3. ACUERDOS

3.1. Sobre la Carta s/n del 26 de octubre de 2024 del Sr. Antonio Zucchetti de la empresa Acez Del Campo respecto del producto Chitozan -quitosan -poliglusam, hacer llegar las respuestas del Codex y de la FDA a la empresa Acez del Campo. Asimismo, en la presente Acta de disposición pública, se emiten las conclusiones de la Comisión a la luz de las respuestas recibidas de la Secretaría de Codex Alimentarius internacional, de la FDA y la referencia de la normativa europea, dando por concluido el tema en el seno de la COMPIAL.

3.2. Hacer llegar a los miembros de la Comisión vía correo electrónico, la matriz de Hoja de Ruta sobre las acciones a considerar para la implementación del Análisis de Riesgos en el país, en el marco de lo trabajado en el Taller que dio inicio al Proyecto Regional GCP/RLA/241/STDF “Mejora de la capacidad de análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos en América Latina mediante un enfoque de cooperación Sur-Sur para facilitar el comercio regional” desarrollado en Santiago de Chile del 3 al 5 de diciembre de 2024; con la finalidad de que los equipos técnicos de cada institución puedan revisarlo y presentar sus aportes para una matriz consolidada.

3.3. La Dirección General de la DIGESA emitirá un documento al SANIPES designando a los profesionales de DCEA y de DCOVI, para que trabajen conjuntamente con Ing. Pedro Inga Usca, Subdirector de la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera del SANIPES y su equipo, con el propósito de desarrollar una hoja de ruta de actividades en base a la lista de proveedores de hielo a las plantas de productos pesqueros, incluyendo las listas de fábricas de hielo que cuenten con autorizaciones de parte de las DIRESAS.

SANIPES compartirá a la DIGESA, la base de datos, respecto a la lista de fábricas de hielo que proveen del insumo a las plantas de proceso de productos hidrobiológicos.

**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”

Sobre las verificaciones a las fábricas de hielo bajo competencia de la DIGESA realizadas por la DG Sante y el monitoreo de SANIPES, hacer visitas conjuntas que permitan contar con una relación de aquellas fábricas estratégicas para SANIPES, así como aquellas con más posibilidades de contar con la certificación sanitaria de la DIGESA a corto plazo, dejando recomendaciones para que sean levantadas en breve tiempo y puedan proceder a la certificación sanitaria.

4. CIERRE

Habiéndose concluido los temas de la agenda, los miembros presentes dieron por finalizada la sesión ordinaria, cerrando la Reunión 113 de la COMPIAL el Ing. Pedro Molina Salcedo, miembro alterno del SENASA ante la Comisión. Firman la presente Acta en señal de conformidad:

Entidad	Nombre	Firma
DIGESA	Dr. Mario Troyes Rivera Director General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria Miembro titular y presidente de la COMPIAL	
SENASA	Ing. Pedro Jesús Molina Salcedo Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria. - Miembro alterno	
SANIPES	MV. Muriel María Gómez Sánchez Orezzoli Directora (e) de la Dirección de Sanidad e Inocuidad Miembro alterno	
MINCETUR	Ing. Marcelo Aguilar Aliaga (Invitado) Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior	
SANIPES	Ing. Pedro Inga Usca (invitado) Subdirector de la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera	
SENASA	Ing. Miguel Portocarrero Berrocal (invitado) Sub dirección de Inocuidad Agroalimentaria	
DIGESA	Blga. Edith Villanueva Huamán (invitada) Área de Asesoría Jurídica y Asuntos Internacionales	
	Blgo. Andrés Velásquez Paz (invitado) Coordinador en inocuidad de alimentos Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI)	
	Mv. Carmen Puémape Vallejo (invitada) Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA)	
Secretaría técnica COMPIAL	Mv. Bertha Muñoz Veneros DIGESA	