



ACTA N° 73

SEPTUAGÉSIMA TERCERA REUNIÓN
COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)

En las instalaciones de la DIGESA siendo las 9:30 horas del viernes 7 de abril de 2017, verificándose el quórum reglamentario se dio inicio a la reunión ordinaria de la Comisión, con la aprobación de la siguiente agenda:

A. AGENDA:

1. Reseña de actividades realizadas en el año 2016.
2. Competencias en la aplicación de la regulación del SENASA a productos de origen pesquero. Referencia: Carta Múltiple 0009-2016-MINAGRI-SENASA-DELYC-CTDHC (tema incluido a solicitud del representante del SANIPES).
3. Competencias en productos setas blancas, grises y rosas de la empresa IGRA SAC. Referencia: RD n° 2961-2016/DIA/DIGESA denegación por procesamiento primario (tema incluido a solicitud del representante del SENASA).
4. Documento del SANIPES "Propuestas para la COMPIAL" enviado por correo en fecha 4 de enero de 2017, para incluir en agenda los siguientes temas:
 - 1) Competencia o uso de monóxido de carbono como aditivo.
 - 2) Etiquetado de productos de uso agropecuario y acuícola
 - 3) Productos desinfectantes y biocidas utilizados en diferentes industrias.
 - 4) Competencia de productos hidrobiológicos.
 - 5) Almacenaje de productos mixtos.
5. Competencia sobre "papa seca" y "maíz pop corn". Correo del SENASA de fecha 06 de enero de 2017.
6. Plan de trabajo 2017.
http://www.digesa.sld.pe/compial/archivos/Plan_Trabajo_%20COMPIAL_2014_2017.pdf
7. Informar sobre el documento elaborado con asistencia técnica del IICA "Política nacional de Inocuidad de los Alimentos"
http://www.digesa.sld.pe/compial/archivos/Política_Nacional_Inocuidad_Alimentos.pdf
8. Firma de Actas 71° y 72°.

B. DESARROLLO DE LA REUNION

La Ing. María Eugenia Nieva, en representación de la Presidenta, presentó las disculpas en referencia a su ausencia por estar atendiendo actividades en las zonas de emergencia. Seguidamente dio la bienvenida a los miembros de la Comisión y a los profesionales invitados de SANIPES y de DIGESA presente en esta reunión.

Punto 1 de la Agenda: Informe de actividades 2016

La secretaria técnica informó que el informe N° 006-2016/COMPIAL sobre las actividades de la Comisión correspondientes al año 2016 fue remitido por correo en formatos pdf y Word a los miembros en fecha 21 de diciembre de 2016, no presentándose aportes y opiniones al mismo. El informe se encuentra en el espacio web de la COMPIAL
http://www.digesa.sld.pe/compial/archivos/Informe_006-2016-COMPIAL.pdf

Punto 2 de la Agenda: competencias en la aplicación de la regulación del SENASA a productos de origen pesquero.

El Ing. Paulo Angeles, representante del SANIPES indicó que personal del SENASA- Huacho había emitido una constancia de entrega del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria-Decreto



Supremo n° 004-2011-AG a la empresa Tecnología de Alimentos S.A (TASA S.A) que elabora harina y aceite de pescado, productos bajo competencia del SANIPES

El Ing. Josué Carrasco representante del SENASA, indicó que mediante Carta Múltiple 0009-2016-MINAGRI-SENASA-DELYC-CTDHC, se dispuso la entrega del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria a los establecimientos de procesamiento primario en general y que por error se distribuyó en dicha empresa de procesamiento pesquero. El Ing. Carrasco aclaró que el SENASA reconoce las competencias del SANIPES de conformidad con la Ley de Inocuidad de los Alimentos por lo que se había emitido una comunicación del SENASA central a la empresa TASA con las aclaraciones del caso.

Punto 3 de la Agenda: Competencias en productos "Granja de setas blancas y Granja de rosas" de la empresa IGRA SAC.

Este tema se incluye en agenda a solicitud del representante del SENASA en referencia a la denegación que la DIGESA hace para la obtención del Registro Sanitario mediante la RD N° 2961-2016/DIA/DIGESA fundamentada en que corresponde al SENASA la competencia en alimentos agropecuarios de producción primaria.

En el correo enviado en fecha 15 de diciembre a la secretaría General de la COMPIAL por el Ing. Pedro Molina, miembro alterno del SENASA ante la COMPIAL, se explica que el producto es un sustrato o cultivo esterilizado o pasteurizado para el desarrollo de hongos comestibles, tratándose de productos de origen vegetal pero que no alimentos de consumo humano directo sino sustrato para el desarrollo de las setas u hongos comestibles.

Los miembros de la COMPIAL revisaron el video <https://vimeo.com/134677598> proporcionado por Sr. Fernando Cano de la empresa. En el video se aprecia que el producto empacado no es un alimento sino un sustrato preparado para el crecimiento de las setas u hongos comestibles.

El Ing. Carrasco refirió el correo de fecha 14 de diciembre de la Ing. Enne María Carrillo, especialista en importaciones de la Subdirección de Cuarentena Vegetal – Dirección de Sanidad Vegetal del SENASA, que indica textualmente: *"Por parte de la sanidad vegetal, de acuerdo a la RD 0002-2012-AG-SENASA-DSV, la importación de hongos comestibles en general está regulado y son considerados dentro de la Categoría de Riesgo Fitosanitario 02, es decir para su importación a nuestro país solo será necesario que el envío sea sometido a inspección fitosanitaria en el punto de ingreso, siendo necesario para ello contar con una copia de la DAM numerada y el pago correspondiente por el servicio brindado.*

Sin embargo los miembros concluyeron en los siguientes puntos:

- El producto "Granja de setas blancas y Granja de rosas" no es un alimento sino un sustrato que contiene siembra de hongos que crecen en el mismo empaque y son cosechados directamente por el consumidor para su consumo. Al no ser un alimento no le aplica el DL 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Al ser un producto de origen vegetal (sustrato con siembra) importado, requiere para su ingreso al país de una autorización fitosanitaria emitida por el SENASA que garantice que está libre de plagas y enfermedades cuarentenarias.
- Es el consumidor quien a través de la aplicación de las instrucciones del producto, facilita el desarrollo del hongo en el sustrato y lo cosecha para autoconsumo.
- Los representantes manifestaron tener dudas, tales como: si el sustrato puede permitir el crecimiento de hongos que generan biotoxinas dañinas para la salud del consumidor, si el género de las setas cultivadas tienen alguna restricción de consumo por hipersensibilidad, si existen otros países con antecedentes de importación que permita hacer las consultas con las autoridades sanitarias correspondientes, entre otras.



Punto 4 de la Agenda:

Los temas de los numerales 3) Productos desinfectantes y biocidas utilizados en diferentes industrias; 4) Competencia de productos hidrobiológicos y 5) Almacenaje de productos mixtos; no se abordaron.

1) Competencia sobre el uso del monóxido de carbono en alimentos.

El representante del SANIPES y su equipo técnico explicaron que el monóxido de carbono (CO) viene siendo utilizado por algunos países en productos pesqueros envasados al vacío congelados, a los cuales se les inyecta al momento de envasar monóxido de carbono con la finalidad de conservar el color del músculo. Muchos países no lo aceptan porque la falta de control en los niveles de uso del CO puede generar un enmascaramiento del deterioro del producto constituyéndose un engaño para el consumidor. Asimismo, señalaron que el CO no está contemplado dentro de la lista de aditivos del Codex.

Se señaló que la referencia sobre el uso permitido de este gas por parte de la FDA se encuentra en el CFR 21 Parte 173 sección 350. Se destaca el uso del CO como aditivo alimentario siempre que el contenido de monóxido de carbono no exceda el 4,5 por ciento en volumen (literal b) e indica en el literal d que *"para garantizar un uso seguro del aditivo además de la otra información requerida por el acto, la etiqueta o etiquetado del dispositivo de combustión deberá llevar indicaciones adecuadas para el uso para proporcionar un producto de combustión gas que cumple con las limitaciones prescritas en el párrafo B) de esta sección, incluyendo instrucciones para asegurar una filtración adecuada."*

La FDA no especifica el tipo de alimentos en que se puede utilizar el CO pero menciona en la generalidad que *"El gas producto de combustión aditivo alimentario puede utilizarse con seguridad en el procesamiento y envasado de los alimentos designados en el párrafo (c) de esta sección con el propósito de remover y desplazar oxígeno de acuerdo con las siguientes condiciones prescritas: (c) Se utiliza o se destina al uso para desplazar o eliminar el oxígeno en el procesamiento, almacenamiento o envasado de productos de bebidas y otros alimentos, excepto carnes frescas"*

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=173.350>

La Secretaría Técnica hizo referencia al Acta 61 de la Comisión en la que se había tratado este tema.

<http://www.digesa.sld.pe/compial/archivos/acta61.pdf>

2) Etiquetado de productos químicos de uso agropecuario y acuícola

Los representantes de la Comisión acordaron que los requisitos para el etiquetado de estos productos no correspondía a un tema de inocuidad, siendo más bien un tema administrativo relacionado al registro de estos productos por parte del SANIPES y del SENASA. Los representantes de ambas autoridades sanitarias establecerán reuniones de coordinación a fin de decidir si un producto bajo uso agropecuario y acuícola indistintamente, podría incluir en una misma etiqueta instrucciones para ambos usos, a fin de no generar el doble etiquetado.

Punto 5 de la Agenda: Competencia sobre "papa seca" y "maíz pop corn".

No se abordó

Punto 6 de la Agenda: Plan de trabajo 2017.

La secretaria técnica informó que el Plan de trabajo se halla en la web de la Comisión para ser revisado y que su extensión era hasta este año.

http://www.digesa.sld.pe/compial/archivos/Plan_Trabajo_%20COMPIAL_2014_2017.pdf

Punto 7 de la Agenda: Documento elaborado con asistencia técnica del IICA "Política nacional de Inocuidad de los Alimentos"

La secretaria técnica informó que el documento revisado y aprobado por la COMPIAL estaba en el portal web de la Comisión.

http://www.digesa.sld.pe/compial/archivos/Política_Nacional_Inocuidad_Alimentos.pdf



Los miembros acordaron que les fuera enviado formalmente a cada institución para "opinión favorable" a fin de que la DIGESA tramite su aprobación.

Punto 8 de la Agenda: Se firmaron las Actas 71 y 72.

ACUERDOS

- Invitar al Sr. Fernando Cano de la empresa IGRA SAC a la próxima reunión de la Comisión, a fin de que brinde mayores detalles del producto y tener más claridad sobre las competencias.
- Consultar al Codex sobre el motivo por el cual el monóxido de carbono (CO) no figura en la lista de aditivos alimentarios del Codex.
- La DIGESA hará una búsqueda de información para precisar si se ha otorgado Registro Sanitario a alimentos tratados con CO.
- Los representantes del SANIPES y del SENASA sostendrán reuniones de coordinación para decidir si es posible que un producto químico de uso agropecuario y acuícola indistintamente, pueda incluir en una misma etiqueta instrucciones para ambos usos.
- Remitir formalmente a las instituciones, el documento "Política nacional de Inocuidad de los Alimentos" elaborado con asistencia técnica del IICA solicitando opinión favorable.
- Los temas no abordados en la reunión serán tratados en la próxima reunión.

Siendo las 13:30 horas firman la presente Acta 73 en señal de conformidad:

SECTOR	REPRESENTANTES	FIRMA
AGRICULTURA SENASA	Titular: Ing. Josué Carrasco Valiente	
SALUD DIGESA	Alternas: Ing. Maria Eugenia Nieva Muzurrieta	
PRODUCCIÓN SANIPES	Alternos: Ing. Paulo Angeles Nano	

Equipo técnico de SANIPES	Ing. César Mejía Soria	
	Med Vet. Noemí Arauco Mayorga	
Equipo técnico de DIGESA	Blga. Patricia Whitembury	
Secretaria técnica	Bertha Muñoz Veneros	