



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 Complementaria que ratifica las Actas 91 y 93 del año 2019

Advirtiendo omisiones en la consignación de las firmas de las Acta N° 91 y 93 de fechas 24 de setiembre y 06 de diciembre del año 2019, y luego de haberse acreditado la realización de las mismas con sus documentos antecedentes, bajo la conformidad de todos los miembros integrantes de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL) en la Reunión N° 111 de fecha 17 de setiembre de 2024, corresponde RATIFICAR el contenido de dichas actas, procediendo a suscribir la presente acta complementaria que a modo de adenda formará parte de las mismas.

SECTOR	REPRESENTANTES	FIRMA
SENASA	Ing. Pedro Jesús Molina Salcedo Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del Servicio Nacional de Sanidad Agraria Miembro alterno	 Firmado digitalmente por MOLINA SALCEDO Pedro Jesus FIR 08295652 hard Motivo: Soy V° B° Fecha: 16.10.2024 16:51:55 -05:00
DIGESA	Dr. Héctor Danilo Villavicencio Muñoz Director General Miembro titular	 Firmado digitalmente por VILLAVICENCIO MUNOZ Hector Danilo FAU 20131373237 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 15.10.2024 18:17:42 -05:00
	Blgo. Mario Troyes Rivera Director de Certificaciones y Autorizaciones Representante alterno	 Firmado digitalmente por TROYES RIVERA Mario FAU 20131373237 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 15.10.2024 19:13:47 -05:00
SANIPES	MV. Muriel María Gómez Sánchez Orezzoli Directora (e) de la Dirección de Sanidad e Inocuidad Miembro alterno	 Firmado digitalmente por GOMEZ SANCHEZ OREZZOLI Muriel Maria FAU 20565429556 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 21.10.2024 17:08:13 -05:00
Secretaría Técnica	MV. Bertha Muñoz Veneros	 Firmado digitalmente por MUÑOZ VENEROS Bertha Esther FAU 20131373237 hard Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 16.10.2024 08:40:30 -05:00



BICENTENARIO DEL PERÚ 2021 - 2024





ACTA COMPIAL REUNIÓN N° 91

Martes 24 de setiembre de 2019, de 9:00 a 13:00 horas
Sede de DIGESA – Calle Las Amapolas 350 – Lince

DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

La reunión no tuvo el quórum establecido por la ausencia justificada de los representantes oficiales del SANIPES, sin embargo, los miembros de SENASA y de DIGESA, incluida la presidenta de la Comisión tuvieron a bien desarrollar la reunión con carácter informativo dada la presencia de representantes técnicos del SANIPES.

TEMAS DE LA AGENDA

1. Lectura y firma del Acta de la reunión 90 de la Comisión del 9 de agosto de 2019,
2. Participación del SENASA, SANIPES y DIGESA como socios del Programa *Se Competitivo* coordinado por MINCETUR con la Cooperación Suiza, en el Lanzamiento y Seminario Inicial para la implementación de la iniciativa “mejora de la eficiencia de la gestión sanitaria em el marco de la implementación del Acuerdo sobre Facilitación del Comercio en el Perú”- DIGESA (OFICIO n° 105-2019-MINCETUR/VMCE/DGFCE) hará una presentación de los antecedentes e importancia de participación en el evento convocado por MINCETUR
3. Presentación por parte del SANIPES del procedimiento de control en la Certificación para las exportaciones (Acta 90).
4. Presentación de las actividades sobre inocuidad de los alimentos comprendidas em el Plan Multisectorial para enfrentar la Resistencia a los Antimicrobianos 2019-2021- DIGESA (este tema se propone en el marco del Grupo # 3 para implementación del Plan en el que participan SENASA, SANIPES y DIGESA)
5. Avances en la elaboración del plan de monitoreo del Hielo (Acta 90).
6. Otros:
 - Alcance de la certificación orgánica para productos transformados según el Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos- SENASA
 - Presentación de nuevo producto “gel cobertor para frutas” – Sr. Juan Antonio Zucchetti de *Aceza del Campo SAC* – SENASA
 - Alertas de la FDA: hay 12 exportadoras peruanas de quinua cultivada con pesticidas prohibidos en EE.UU. <https://saludconlupa.com/actualidad/lista-roja-de-la-fda-12-exportadoras-peruanas-de-quinua-cultivada-con-pesticidas-prohibidos-en-eeuu/> vía @saludconlupa

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Se circularon las actas 89 y 90 previamente por correo firmando las mismas los representantes presentes, faltando las firmas de MV Karla Verástegui e Ing. Luz Pizúa Gonzales, representantes de SANIPES y del MV. Moisés Crispín Marín del SENASA que participaron en dichas oportunidades.

2. Del programa SeCompetitivo

Se dio lectura al OFICIO n° 105-2019-MINCETUR/VMCE/DGFCE por el cual el MINCETUR invitaba a la COMPIAL al lanzamiento del proyecto “Mejora de la eficiencia de la gestión sanitaria en el marco de la implementación del Acuerdo sobre Facilitación del Comercio en el Perú” del Programa SeCompetitivo con la cooperación suiza. Se confirmó la participación de la presidenta de



la COMPIAL, Mg. Mirtha Trujillo Almondoz en dicho evento a realizarse el 15 de octubre; asimismo, los presentes confirmaron la participación de las instituciones al Seminario Taller para desarrollo de los 5 componentes del proyecto del 16 al 18 de octubre.

El resumen del Proyecto o Iniciativa se encuentra en la web de la Comisión.
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/compial.asp>

3. En cumplimiento de lo acordado en la reunión #90 de la Comisión, el representante de SANIPES, Ing. Daniel Raa Hervias, Subdirector de Certificaciones, hizo una presentación de los procedimientos de certificación sanitaria para las exportaciones, indicando que para dicho procedimiento cuentan con los servicios de laboratorios acreditados como entidades de apoyo para la certificación y control. Asimismo, indicó que los registros sanitarios son procedimientos que deben expedirse hasta en 48 horas, pero por tratarse de productos perecibles, la emisión de las autorizaciones podía darse en horas. La presentación fue complementada con los alcances técnicos de la especialista en inocuidad alimentaria, Ing. Carla Villena Subdirectora (e) de Inocuidad Pesquera del SANIPES.

La presentación de SANIPES se encuentra en la web de la Comisión.

4. Plan Multisectorial para enfrentar la Resistencia a los Antimicrobianos 2019-2021(Plan RAM)

La MV Carmen Puémape de la DIGESA y la secretaria técnica de la Comisión¹, hicieron una presentación de las actividades sobre inocuidad de los alimentos a ser desarrolladas en el marco del Plan Multisectorial para enfrentar la Resistencia a los Antimicrobianos 2019-2021.²

5. Avances en la elaboración del plan de monitoreo del Hielo (Acta 90).

La representante de SANIPES, Ing. Carla Villena, informó que su institución remitió a la DIGESA la propuesta del plan de trabajo para revisión conjunta de los equipos técnicos de DIGESA y SANIPES y luego coordinar su desarrollo.

6.1. Alcance de la certificación orgánica para productos transformados según el Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos- SENASA.

En representación del SENASA, el Ing. Félix Miguel Gutierrez, desarrolló una presentación sobre el marco jurídico de la certificación orgánica de productos bajo competencia del SENASA. La presentación del SENASA se encuentra en la web de la Comisión.

6.2. Presentación de nuevo producto “gel cobertor para frutas” –Acez del Campo SAC

Los representantes de Acez del Campo SAC, Sr. Juan Antonio Zucchetti y Sr. José Eyzaguirre, hicieron una descripción verbal del proceso Kcapa, indicado que la empresa no elaboraba el producto, sino que promocionaba el desarrollo del proceso (bajo franquicia) para elaboración de un preservante destinado a vegetales frescos y precocidos, que tenía las características de poseer una actividad microbiana incrementando la vida útil de los vegetales y frutas. Para mayor detalle a cada miembro presente se le alcanzó la ficha técnica del proceso descrito.

El Sr. Zucchetti, indicó que el proceso contaba con una patente y que venía gestionando su aceptación/inscripción en diferentes países como Chile y México. Manifestó que el preservante era una solución básica compuesta principalmente por agua desionizada e ingredientes activos como poli D glucosamina, ácidos acético y ascórbico y que su interés era contar con el pronunciamiento de las entidades que conforman la Comisión que le permitiera vender el proceso de preservación del producto para su utilización por parte de empresas que procesan vegetales, incluidas frutas, tanto para el comercio nacional como para la exportación toda vez, que dicho preservante, indicó, logra aumentar la duración comercial del tiempo de vida útil del producto (formando una especie de protección como película artificial del producto)

¹ Representantes de la Digesa ante la Comisión Multisectorial de naturaleza permanente para implementación del Plan Multisectorial para enfrentar la Resistencia a los Antimicrobianos 2019-2021

² <http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/compial.asp>



La Ing. María Eugenia Nieva, representante de la DIGESA, indicó que los preservantes son aditivos, siendo los aditivos permitidos en la regulación sanitaria de alimentos los listados en el Codex Alimentarius y en lo no contemplado en éste, los aprobados por la FDA (DS N° 007-98 SA). Asimismo, indicó que las autorizaciones de registro sanitario se dan a los alimentos industrializados, y que cuando éstos contienen aditivos alimentarios, se verifica que se hallen listados en el Codex. Del mismo modo la representante de SANIPES, indicó que dicha entidad otorga registro sanitario a los productos hidrobiológicos industrializados, más no a los aditivos.

Por su parte el representante del SENASA, Ing. Humberto Reyes, indicó que el SENASA no autoriza alimentos, sino que las autorizaciones van dirigidas a los establecimientos de producción y procesamiento primario. Asimismo, se indicó que era importante tener en cuenta que un producto vegetal que se exporta podría ser rechazado por la autoridad sanitaria del país de destino si el preservante que se utiliza no es permitido en la regulación de dicho país, aunque este estuviera autorizado en la regulación del país exportador.

Si bien los representantes de las entidades integrantes de la Comisión indicaron que no eran competentes para autorizar aditivos alimentarios en el marco de la evaluación de los riesgos, ni autorizaban mediante documento habilitante la franquicia de un proceso, sino que cada empresa que lo quiere usar o realizar en una planta específica debe pedir su habilitación; y que en este sentido la regulación sanitaria aceptaba los aditivos ya autorizados por el Codex Alimentarius y en su defecto los aprobados por la FDA;

Los representantes de las entidades integrantes de la Comisión, indicaron que no eran competentes para desarrollar investigación científica de la evaluación de los riesgos para la salud de nuevos aditivos, propio de entidades de investigación como universidades e institutos; así mismo no autorizaban nuevos aditivos alimentarios, ni autorizaban mediante documento habilitante la franquicia de un proceso, sino que cada empresa alimentaria que lo quiere usar o realizar en una planta específica debe pedir su habilitación sanitaria y garantizar la inocuidad de cada ingrediente e insumo que utiliza; y que en este sentido la regulación sanitaria aceptaba los aditivos ya autorizados por el Codex Alimentarius y en su defecto los aprobados por la FDA. Los señores representantes de ACEZ SAC, mostraron su preocupación debido a que las entidades sanitarias no otorgaban la autorización requerida para el desarrollo del proceso (bajo franquicia) para elaboración el “gel cobertor para frutas”, preservante destinado a prolongar la vida útil de los vegetales frescos.

6.3. Por motivos de tiempo excedido de lo programado para la reunión, queda pendiente el tema sobre las noticias en medios de comunicación sobre “Alertas de la FDA relacionada 12 exportadoras peruanas de quinua cultivada con pesticidas prohibidos en Estados Unidos”.

Siendo las 14:00 horas se dio por concluida la reunión 91 de carácter informativa de la Comisión. Se adjunta a la presente la lista de participantes.

SECTOR	REPRESENTANTES	FIRMA
SENASA	Alterno: Ing. Humberto Reyes Cervantes	
DIGESA	Titular: Mg. Mirtha Trujillo Almandoz	
	Alternas: Ing. María Eugenia Nieva Muzurrieta	
SANIPES	Invitado: Ing. Daniel Raa Hervias Subdirector de Certificaciones	



PERÚ

Ministerio
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

*“Decenio de Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad”*

	Invitada: Ing. Carla Villena Subdirectora de Inocuidad Pesquera	
--	--	--

Equipo técnico DIGESA	MV. Carmen Puémape	
Secretaria técnica	MV Bertha Muñoz	

REVISADA



ACTA COMPIAL REUNIÓN N° 93

**Viernes 06 de diciembre de 2019, de 9:00 a 12:00 horas
Sede de DIGESA – Calle Las Amapolas 350 – Lince**

INCIPIO DE LA REUNIÓN:

La reunión cuenta con el quorum establecido, estando la Comisión conformada en esta sesión por la Mg Mirtha Trujillo Almandoz, Directora General de la DIGESA, miembro titular y presidenta de la Comisión; el Ing. Pedro Molina Salcedo, Director de la Sub dirección de Inocuidad Agroalimentaria y miembro alterno del SENASA y la Blga. Patricia Whittembury Talledo, Directora de la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones pesqueras y acuícolas y miembro alterno del SANIPES.

En la misma sesión y con motivo del Taller a desarrollarse por la tarde, también estuvieron presentes como invitados, los participantes al taller, entre los cuales se contó con representantes de las Comisiones Regionales Multisectorial de los Departamentos de La Libertad, Ayacucho, Cajamarca, Madre de Dios, Lambayeque, Junín, Piura; así mismos representantes de las DIRESA Huancavelica y Tachna con interés de conformar comisiones regionales en sus jurisdicciones. Se adjunta lista de participantes.

La presidenta de la COMPIAL dio inicio a la reunión a las 9:45 am confirmando el quórum reglamentario y dando la bienvenida a los miembros oficiales ya los invitados al Taller.

AGENDA:

- 1) Bienvenida y saludo protocolar de la COMPIAL a las Comisiones Regionales de Inocuidad Alimentaria y presentación de las comisiones.
 - Presentación de líneas de gestión priorizadas en inocuidad de los alimentos por el SANIPES en el nivel nacional (10 minutos). Blga. Patricia Whittembury (alterna).
 - Presentación de líneas de gestión priorizadas en inocuidad de los alimentos por el SENASA en el nivel nacional (10 minutos)- Ing. Pedro Molina Salcedo (alterno).
 - Presentación de líneas de gestión priorizadas en inocuidad de los alimentos por la DIGESA en el nivel nacional (10 minutos)- Mg. Mirtha Trujillo Almandoz (titular -presidenta).
- 2) Importancia de la resistencia a los antimicrobianos en la relación a la cadena alimentaria y Plan nacional- Dr. Martín Yagui Moscoso -INS
- 3) Aprobación plan de trabajo interinstitucional entre el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES y la Dirección General de Salud Ambiental e inocuidad alimentaria - DIGESA
- 4) Presentación de 15 min por cada Comisión regional (no más de 10 diapositivas) - Miembros de las Comisiones regionales de La Libertad, Ayacucho, Cajamarca y Madre de Dios
- 5) Cierre de la Sesión de la COMPIAL e inicio del TALLER

DESARROLLO DE LA AGENDA Y ACUERDOS:

1. Dado la hora de inicio y estando el expositor, Dr. Martín Yagui presente, los miembros presentaron sus saludos protocolares en nombre de sus instituciones a los participantes de las Comisiones regionales de inocuidad de los alimentos y compartieron los principales temas nacionales que se abordan desde cada una de las entidades.

El Ing. Pedro Molina, destacó los esfuerzos que viene haciendo el SENASA para extender los planes de monitoreo de contaminantes que se realizan anualmente, para contar con una mayor muestra de productos agropecuarios y con una mayor gama de contaminantes; también destacó el impulso que se le va a dar en el 2020 al programa de inocuidad agroalimentaria con la cooperación del BID, y asimismo al trabajo de presupuesto por resultados que se viene trabajando con las municipalidades para mejorar sanitariamente los mercados de abasto en el nivel regional. Asimismo, destacó que recientemente el SENASA mediante Resolución Directoral N° 0091-2019/MINAGRI/SENASA/DIAIA¹ prohibió la fabricación, importación, comercialización y uso de la



colistina, medicamento veterinario que se venía aceptando como promotor de crecimiento en animales de abasto, poniéndose a la par con países de Latinoamérica que ya lo están prohibiendo con motivo de la lucha contra la resistencia a los antimicrobianos.

Por su parte la representante de SANIPES, Blga Patricia Whitembury, destacó el proceso de modernización y actualización de la normativa sanitaria y la política nacional proyectada en materia pesquera y acuícola en el que se encuentra su institución de nivel nacional; asimismo señaló la importancia de la socialización de los temas de inocuidad de productos pesqueros y acuícolas del personal profesional de sus sedes desconcentradas, tal es así que personal de las oficinas de Sechura, Tumbes, Tacna, Madre de Dios, Huancayo, Chimbote, entre otras, se encontraban presentes para participar en el taller.

La Mg. Mirtha Trujillo, representante titular de la DIGESA y presidenta de la Comisión, resaltó el esfuerzo que venía haciendo la institución para fortalecer la idoneidad técnica de los equipos técnicos de las Direcciones/Gerencias Regionales de Salud para la certificación sanitaria; como así también la socialización de la normativa sanitaria de alimentos a nivel de los gobiernos locales, señalando el reciente evento con las municipalidades de los distritos de Lima que participaron en el lanzamiento de la ficha de vigilancia sanitaria para restaurantes y servicios afines; destacó asimismo los esfuerzos de las Comisiones regionales en la organización de eventos como Foros de Inocuidad de los Alimentos que la DIGESA venía apoyando con la participación de personal técnico.

2. El Dr. Martín Yagui Moscoso, médico cirujano, epidemiólogo, quien fuera director de la Dirección de Epidemiólogo del Ministerio de Salud y actualmente profesional del Instituto Nacional de Salud y secretario técnico de la Comisión Multisectorial de carácter permanente para enfrentar la Resistencia a los Antimicrobianos, desarrolló la presentación sobre “Importancia de la resistencia a los antimicrobianos en la relación a la cadena alimentaria y Plan nacional para enfrentar la resistencia a los antimicrobianos”, destacando la urgencia de tomar medidas en la cadena productiva de alimentos en particular la producción primaria a fin de erradicar el uso de antimicrobianos como promotores de crecimiento. Destacó en este punto la reciente disposición del SENASA de prohibir el uso de colistina en el país.¹ (La presentación se publicará en el portal web de la Comisión).

3. En relación al punto 3 de la agenda, la Ing. Carla Villena Llerena, Subdirectora de Inocuidad Pesquera del SANIPES, hizo la presentación del Plan de Trabajo interinstitucional “*Acciones conjuntas entre SANIPES – DIGESA para garantizar el uso de hielo con calidad sanitaria en el sector pesquero y acuícola*”; el mismo que fuera trabajado por los equipos técnicos de ambas instituciones y consolidado en la Reunión 92 de carácter informativo de la Comisión del 29 de noviembre de 2019 y circulado por correo electrónico a los miembros de la COMPIAL. La Ing. Villena indicó que el Plan tenía 2 objetivos relevantes, uno de ellos orientado a la verificación de sistemas de control sanitario en establecimientos productores de hielo que proveen a las industrias pesqueras y acuícolas y el otro, referido a establecer una línea de trazabilidad del uso del hielo en el sector pesquero.

Los miembros de la COMPIAL presentes en la reunión, tomaron la palabra en representación de sus respectivas instituciones, dando por APROBADO el Plan de Trabajo interinstitucional “*Acciones conjuntas entre SANIPES – DIGESA para garantizar el uso de hielo con calidad sanitaria en el sector pesquero y acuícola*”.

4) Seguidamente se invitó a los representantes de las Comisiones Regionales Multisectoriales de Inocuidad de Alimentos de los Departamentos de La Libertad, Ayacucho, Cajamarca y Junín a presentar sus principales logros y problemas priorizados para abordar en el 2020.

Comisión Regional Multisectorial Permanente de Inocuidad de Alimentos de La Libertad:

La presentación estuvo a cargo de la **Mg. Blga. Roelía Ruiz de la Gerencia Regional de Salud** quien indicó que la Comisión viene funcionando formalmente desde el 2015 para cuya instalación estuvieron presentes en ese entonces el Ing. Josué Carrasco, representante titular del Senasa de

¹ <https://busquedas.elperuano.pe/download/url/disponen-prohibir-la-importacion-comercializacion-fabricacion-resolucion-directoral-no-0091-2019-minagri-senasa-diaia-1832393-1>



la COMPIAL y la secretaria técnica. Indicó que la Comisión está integrada además de la Geresa y la Dirección Ejecutiva del SENASA La Libertad, por representantes de Produce, municipalidad de Trujillo, colegios profesionales, universidad y que han incluido a la fiscalía.

Explicó que los problemas sanitarios que impactan en la inocuidad de los alimentos que llegan a los principales mercados, vienen siendo atendidos multisectorialmente:

- En las zonas agrícolas del valle de Santa Catalina que utilizan aguas servidas para riego de alimentos de pan llevar lo que se viene trabajado con las municipalidades de Poroto, Laredo, Huanchaco y Junta de Usuarios.
- Con los criadores de productos acuícolas y apícolas informados sobre la normativa de Inocuidad Alimentaria.
- Con el Nuevo Mercado de Productos Hidrobiológicos.
- Se alertó a la Municipalidad de Moche sobre el riesgo sanitario del mercado de abasto.
- Se realizaron diversos eventos de socialización de la normativa sanitaria de alimentos con comerciantes, empresarios y municipalidades (foros, charlas, talleres) y eventos con la comunidad como ferias gastronómicas y pasacalles.

Para el año 2020, los problemas priorizados que abordará la Comisión Regional Multisectorial de Inocuidad de Alimentos de La Libertad son:

- Desconocimiento de aplicación de la normativa de inocuidad alimentaria, agroalimentaria y pesqueras y acuícolas, a nivel de Gobiernos locales, productores primarios, comercializadores y la pequeña industria.
- Riesgo de uso de aguas residuales en regadío de cultivos de pan llevar.
- La pequeña empresa natural o jurídica no aplica los principios Generales de Higiene.

Comisión Regional Multisectorial Permanente de Inocuidad de Alimentos de Ayacucho:

La presentación estuvo a cargo de la **Ing. Rosaluz Bacilio Meza de la Dirección Regional de Salud**, secretaria técnica de la Comisión.

La Comisión regional fue conformada en octubre del 2017 y se instaló un año después, con la participación de los siguientes sectores; Salud, SENASA, PRODUCE, Agricultura, Gobiernos Locales, Fiscalía de Prevención del Delito, Colegio de Ingenieros del Peru, Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga.

Los principales logros en el 2019 fueron:

- Se trabajó en la mejora sanitaria integral del Mercado Nery García Zárate.
- Fortalecimiento de la cadena productiva de micro y pequeñas empresas queseras.
- Capacitación a promotores de competitividad agraria en granos andinos y productos lácteos.
- I Fórum en gestión de inocuidad alimentaria en Ayacucho.
- Gestión con SANIPES de nivel nacional para contar con una oficina zonal en Ayacucho, puesto que no se contaba con una, por lo que el terminal pesquero tiene deficiencias en el control sanitario.
- Participación en el monitoreo de contaminantes con SENASA Ayacucho.

Para el año 2020, los problemas priorizados que abordará la Comisión Regional Multisectorial de Inocuidad de Alimentos de Ayacucho son:

- Mercados de abasto con baja calificación sanitaria por falta de intervención de los Gobiernos Locales.
- Venta de quesos artesanales no pasteurizados y pequeñas empresas que no cumplen con la norma sanitaria. Para el 2020, la Comisión Regional tiene previsto el desarrollo del proyecto “Incidencia de la mastitis en la calidad de los derivados lácteos en la cuenca Allpachaka” conjuntamente con la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga.
- Adquisición de alimentos para el Programa Vaso de Leche por parte de los gobiernos locales que no cumplen con requisitos exigidos por la norma sanitaria.
- Terminal Pesquero Bancharo Rossy y cámaras frigoríficas sin control sanitario.
- Informalidad de mataderos de aves y cámara frigoríficas no autorizadas.



Comisión Regional Multisectorial Permanente de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca:

La presentación estuvo a cargo de la **MV. Miriam Marín Roncal de la Dirección Regional de Salud**

La Comisión Regional fue instalada en marzo de 2019 y conformada por representantes de; SENASA, Dirección Regional de Salud, PRODUCE, Municipalidad Provincial, Fiscalía Provincial de Prevención del Delito, Colegios profesionales.

Los principales logros en menos de un año de su instalación son:

- Celebración del Día mundial de Inocuidad Alimentaria, 7 de junio con el lema “La inocuidad alimentaria es asunto de todos”
- Programación conjunta de operativos multisectoriales
- Lanzamiento del plan de fortalecimiento de las capacidades técnicas en la cadena productiva de queso fresco y semimadurado en la micro y pequeña empresa.

Para el año 2020, los problemas priorizados que abordará la Comisión Regional Multisectorial de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca son:

- Fortalecer la articulación y participación de los sectores en la Comisión Regional, en particular del Senasa Cajamarca y del Gobierno Local y evitar la trasposición de competencias.
- Socializar las normas sanitarias vigentes según competencias para una mejora gestión sanitaria.
- Trabajar acciones conjuntas con la Municipalidad para fortalecer el control sanitario en la comercialización de alimentos en los mercados de abasto y en la venta informal de quesos frescos.

Comisión Regional Multisectorial Permanente de Inocuidad de Alimentos de Junín:

La presentación estuvo a cargo de la **Ing. Rossmery Sosa Caso de la Dirección Regional de Salud**. Indicó que la Comisión se conformó en el año 2015 pero se instaló durante el de 2019 y está conformada por la Dirección Regional de Salud, Senasa Junín y la Dirección Regional de Producción (no cuenta con oficina de Sanipes).

Los principales logros en el año 2019, de un trabajo conjuntos fueron:

- Los operativos a la comercialización de aves congeladas.
- Las intervenciones sanitarias a plantas lecheras de consumo local.
- Operativos a establecimiento industrializadores de maíz pelado.
- Participación y capacitación de manipuladores en los mercados de abasto de Satipo y Pichanaki.

Terminadas las exposiciones de los representantes de las Comisiones Regionales Multisectoriales de Inocuidad de los Alimentos, se hizo una ronda de comentarios por parte de los miembros de la COMPIAL, quienes destacaron los siguientes puntos:

- ✓ Las instituciones de nivel nacional deben tener una participación más activa en los eventos de actualización técnica y de intercambio de experiencias que organicen las Comisiones Regionales.
- ✓ La problemática sanitaria de los mercados de abasto es una preocupación común para todas las regiones que debe ser abordada desde el nivel primario de la producción de alimentos como lo evidencia el trabajo de las Comisiones.
- ✓ La transferencia horizontal de experiencias de una Comisión hacia otros Departamentos con interés de conformar sus propias comisiones de inocuidad de alimentos, permite fortalecer el ámbito del trabajo articulado entre las diferentes instituciones, según lo expuesto en la experiencia de La Libertad.
- ✓ Las entidades que conforman la COMPIAL brindarán mayor apoyo a la conformación de Comisiones Regionales de Inocuidad de Alimentos en otros Departamentos e incluirán actividades en sus planes institucionales y de cooperación



Los representantes de COMPIAL agradecieron y felicitaron el trabajo de las Comisiones Regionales Multisectoriales de Inocuidad de Alimentos; el representante del SENASA, ofreció sus instalaciones para el desarrollo del próximo Taller.

Siendo las 13:30 horas la presidenta de la COMPIAL, Mg. Mirtha Trujillo Almandoz dio por concluida la reunión, firmando en señal de conformidad:

SECTOR	REPRESENTANTES	FIRMA
AGRICULTURA SENASA	Alternó Ing. Pedro Molina Salcedo Director de Inocuidad Agroalimentaria.	
SALUD DIGESA	Titular y Presidenta: Mg. Mirtha Trujillo Almandoz Directora General	
PRODUCCIÓN SANIPES	Alternó Blga. Patricia Whittembury Talledo	

Equipos técnicos (Reunión y Taller)	Ing. Carla Villena Llerena SANIPES	
	MV. Carmen Puémape Vallejo DIGESA	
	MV. Hugo Contreras Nolasco SENASA	
	MV Bertha Muñoz Veneros Secretaría Técnica	