



PERÚ

Ministerio
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)



PERÚ

Ministerio
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

Acta Reunión 96 de la COMPIAL

Con fecha viernes 06 de marzo de 2020, de 9:00 a 11:30 horas en la Sede de DIGESA – Calle Las Amapolas N° 350, auditorio, se dio inicio a la sesión informativa de la Comisión con el Conversatorio “Emergencia internacional por nuevo coronavirus (COVID-19) y su implicancia en la inocuidad de los alimentos”, con la siguiente agenda y participantes:

9:30 am Bienvenida- Mg Mirtha Trujillo Almandoz- Presidenta de la COMPIAL
9: 40 am Dra. Sofía González -Representante del CDC DIRESA Callao
10:00 am Dra. María Alicia De La Rosa -Representante de la FAO
10:15 am Dr. Edgardo Nepo y Dr. Hans Salas- Representantes de la OPS
10:30 am Dra. Rocío Barreda- Directora de Requisitos técnicos al comercio exterior – MINCETUR.
Impacto en el comercio de alimentos por la emergencia
10:45 am Exploración de evidencias científicas disponibles a la fecha– Ing. Alfonso Vargas (invitado)
11:00 - 11:30 am Discusión-Diálogo.
11:30 am Cierre de la reunión. Blgo Oscar Pineda Coronel, representante titular del SENASA

Los participantes propusieron uniformizar la siguiente información sobre inocuidad de los alimentos y el Covid-19¹

1. La COVID-19 NO es una enfermedad que se transmite por los alimentos (ETA). No hay informes oficiales de la OPS/OMS o de la FAO que confirmen sustentado en base científica que los alimentos puedan estar afectados por esta enfermedad.²
2. En el marco de la higiene de los alimentos, recordar la aplicación de las 5 “claves para la inocuidad de los alimentos de la OMS”³ en el hogar, en los restaurantes y similares, en los servicios de alimentación, en la venta en vía pública, y en todo lugar donde se preparan alimentos:
 - Clave 1: Mantener la limpieza en el entorno donde se preparan los alimentos y lavarse las manos antes de prepararlos.
 - Clave 2: Mantener separados los alimentos crudos y los cocidos
 - Clave 3: Cocinar completamente las carnes. Incluso en áreas que experimentan brote de COVID-19, pueden consumirse de manera segura si se cocina completamente.⁴
 - Clave 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras (5°C-60°C) y no dejar alimentos preparados a temperatura ambiente por mas de 2 horas
 - Clave 5: Utilizar agua segura para lavar y preparar alimentos y materia primas seguras.

¹ Conversatorio de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL), integrada por SENASA, SANIPES y DIGESA, sostenida con representantes de la OPS, FAO, Mincetur, entre otros, desarrollada en el marco de la Reunión 96 de la Comisión el 6.03.20.

² <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/g-a-coronaviruses>

³ https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf

⁴ <https://www.who.int/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public>



PERÚ

Ministerio
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

3. Los centros/establecimientos de abastecimiento, de distribución de alimentos como mercados de abasto, mercados mayoristas, bodegas, autoservicios, almacenes, deben observar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius en el marco de lo dispuesto por la Ley de Inocuidad de los Alimentos y las autoridades sanitarias competentes verificar su cumplimiento.
4. Se recomienda que estos establecimientos dispongan las facilidades para el lavado de manos (jabón, papel toalla o secador de manos y cualquier tipo de desinfectante) y cumplir el procedimiento para el lavado de manos del Ministerio de Salud.

Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria-COMPIAL

Sesión N° 96 de fecha 6 de marzo