



**ACTA REUNIÓN 99**  
**MARTES 29 DE SETIEMBRE DE 2020**  
**REUNION ESPECIAL CON LA COMISION REGIONAL MULTISECTORIAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE CAJAMARCA**

**1. INICIO DE LA REUNIÓN Y PARTICIPANTES**

La presidenta de la Comisión, una vez comprobado que no se contaba con el quórum reglamentario, dio inicio a la sesión con carácter informativo a las 10:10 am, con los siguientes miembros de la Comisión presentes:

- ~ Blga. Carmen Cruz Gamboa- Miembro titular por la DIGESA (Presidenta)
- ~ Ing. Pedro Molina Salcedo - Miembro alterno por el SENASA

En representación de la Comisión Regional de Inocuidad de los Alimentos de CAJAMARCA estuvieron presentes:

- ~ Presidenta de la Comisión: Ing. Flor Sánchez Machuca (DIRESA)
- ~ SENASA: Ing. Ronald Llique Morlales, Ing. Manuel Pérez Mundaca
- ~ PRODUCE: Ing. Fredy Arroyo Cobian.
- ~ DIRESA: MV. Miriam Marín Roncal, Ing. Lucy Denisse Pastor Pecho.
- ~ MUNICIPALIDAD Provincial: MV. Juan Carlos Marruffo Cachi, Magaly Cacho Zavaleta
- ~ FISCALÍA Provincial: Abog. Solange Romero
- ~ Universidad Nacional de Cajamarca M.V. Jorge López Vergara.
- ~ Colegio Médico Veterinario M.V. Miguel Vargas López.
- ~ RED DE SALUD, MV .Maroy Correa Estenós

**2. AGENDA**

- a) Antecedentes y propósito de la reunión  
-Blga Carmen Cruz Gamboa-presidenta de COMPIAL
- b) Palabras e intervención de la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca
- c) Presentación de propuesta de un Plan de actividades para último trimestre de 2020 en Cajamarca
- d) Diálogo

**3. DESARROLLO DE LA AGENDA**

**a) Antecedentes y propósito de la reunión**

La Presidenta de la COMPIAL nacional, Blga. Carmen Cruz Gamboa, expresó lo siguiente en relación a la presente reunión especial con la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca:

“A principios de setiembre la DIGESA, quien preside la COMPIAL nacional, bajo mi cargo como Directora General, recibe la solicitud de la DIRESA Cajamarca para una capacitación virtual para elaborar un plan de trabajo de la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca para el último trimestre de este año, en el contexto del COVID - 19.

La solicitud es atendida por la COMPIAL nacional, mediante oficio y se programa la presente reunión, haciendo llegar a la DIRESA como documento de trabajo una propuesta de Plan de actividades para que la COMPIAL Cajamarca, impulse actividades sobre inocuidad de los alimentos para el último trimestre del 2020.

Dentro de los grandes temas de inocuidad de alimentos que se vienen impulsando a nivel nacional destacamos los siguientes:



- Actividades alrededor del Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre) que tiene el lema “Cultivar, Nutrir, Preservar. JUNTOS”, Los temas a continuación pueden estar enmarcados en este Día internacional instituido por la FAO
- El de las Ollas comunes, socializando a nivel de redes y de municipalidades la R.M. N° 383-2020 -Documento Técnico: Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en “olla común” en situaciones de emergencia sanitaria.
- Los mercados de abasto, que como importantes centros de reactivación económica local y de la producción de alimentos, se debe prevenir que se constituyan en centros de propagación del COVID 19.
- Impulsar la aplicación de los Principios Generales de Higiene en diferentes actividades productivas de alimentos como pueden ser ferias itinerantes, mypes queseras, entre otras que se identifiquen como de interés en las regiones.

En este sentido felicitamos a la COMPIAL CAJAMARCA a las instituciones que la integran como la DIRESA, que la preside, Municipalidad Provincial, Fiscalía Provincial, la Universidad Nacional de Cajamarca, el SENASA, PRODUCE, Colegios Departamentales de Enfermeras, de médicos Veterinarios, de Ingenieros, entre otros, que unen esfuerzos para un trabajo articulado buscando mejores resultados en beneficio de la salud de la población. Como COMPIAL nacional nos hacemos presentes para compartir propuestas y temas de interés en esta reunión especial con la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca. “

#### **b) Palabras e intervención de la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca**

El saludo protocolar estuvo a cargo de la Presidenta de la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca, Ing. Flor Sánchez Machuca, Directora Ejecutiva de Salud Ambiental de la DIRESA quien dio la bienvenida desde la Red de Salud de Celendín, instando a una participación a todos los miembros y agradeciendo a la COMPIAL nacional por llevar a cabo la sesión con Cajamarca y atender la solicitud realizada por la DIRESA.

Seguidamente intervinieron cada uno de los diferentes integrantes de la Comisión Regional, quienes manifestaron las siguientes preocupaciones a ser priorizadas en la Región Cajamarca en inocuidad de los alimentos, las que se resumen en las siguientes:

La importancia de las intervenciones conjuntas de las autoridades sanitarias con la Fiscalía de prevención del delito, para velar por el cumplimiento de la norma sanitaria, tanto en la producción y sobre todo en la comercialización. En Cajamarca existen empresas formales e informales, de derivados lácteos, que no reúnen condiciones mínimas para su funcionamiento, lo cual no garantiza calidad e inocuidad de los productos que elaboran, poniendo en riesgo la salud del consumidor. En particular se hizo mención a las bebidas alcohólicas adulteradas e informales elaboradas con alcohol metílico que por no estar destinado al consumo humano constituye un alto riesgo para la salud pública.

Se mencionó como preocupación sentida el incremento que las ventas de alimentos en la vía pública a raíz de la situación económica en el escenario de la pandemia por COVID - 19, a la cual acude la población en situación de pobreza. En particular el representante de la UNC, M.V. Jesús López, indicó la urgencia de abordar la cadena productiva avícola, toda vez que la Universidad había detectado la presencia de 11 enfermedades zoonóticas alimentarias, la venta de aves muertas fuera de la cadena de faenamiento formal que son enmascarados con colorantes para su venta, sumado a otros problemas que impactan en la salud de la población.

Los representantes del SENASA Cajamarca, indicaron la importancia de retomar la intervención programada en cuanto a vigilancia, difusión y capacitación de *Campylobacter jejuni*, en alimentos como leche y aves, que quedó pendiente de continuar dada la pandemia.



Además se indicó que en cuanto a las intervenciones de los Centros de faenamiento de Aves, se debe trabajar de manera conjunta a nivel institucional, ya que existen limitaciones normativas que no permiten llevar a cabo procedimientos administrativos sancionadores por parte de SENASA, por cuanto en reiterados casos la competencia se deriva a los Gobiernos Locales. Sin embargo institucionalmente se está comprometido, con todo el equipo técnico con que se cuenta, a continuar apoyando la actividad.

SENASA Cajamarca finalmente solicitó se tengan muy en cuenta las medidas de protección y condiciones de seguridad para todo el personal que conforme los equipos técnicos y de fiscalización del comercio de alimentos antirreglamentarios en el contexto de la pandemia COVID 19.

Si bien se ha avanzado en la Certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH) tanto en el ámbito de las competencias de la DIRESA como de la Municipalidad (puestos saludables en mercados, restaurantes, abarrotes, panaderías, entre otros); resulta necesario fortalecer las capacitaciones a los administradores de locales comerciales, centros de faenamiento de aves por parte de SENASA a modo de acompañamiento en la implementación de esta certificación sanitaria.

Hubo un consenso entre los representantes de las diferentes entidades que conforman la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos, en torno a la participación más decidida de los consumidores como aliados en la vigilancia sanitaria y en la propia protección de la salud con la aplicación de los Principios Generales de higiene en el hogar y las prácticas en prevención del contagio con COVID - 19 durante las compras de alimentos, y manejo de alimentos en casa.

**c) Presentación de propuesta de un Plan de actividades para último trimestre de 2020 en Cajamarca**

N°	ACTIVIDAD	SET	OCT		NOV		DIC	
		2Q	1Q	2Q	1Q	2Q	1Q	2Q
1	Video conferencia con la COMPIAL nacional para planificar las actividades a diciembre de 2020	29						
2	Coordinaciones de la COMPIAL CAJAMARCA para las tareas específicas en el desarrollo de las actividades	X	X					
3	Actividades en el marco del Día Mundial de la Alimentación con el lema "Cultivar, nutrir, preservar. Juntos." Incluir el tema de las ollas comunes a modo de sensibilización. Coordinaciones, elaboración del programa, contacto con expositores, otros		X					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Foro alrededor del día central 16 de octubre con temas alusivos de interés regional. Coordinar con el miembro del SENASA de la Comisión</li> <li>Ferias de la "olla al plato". Coordinar con MINAGRI y Municipalidad. Incluir actividades de comunicación de riesgos a la población sobre inocuidad de alimentos (lavado y desinfección de hortalizas, tips de uso adecuado de la refrigeradora, las 5 claves de la OMS en la cocina, medidas de bioseguridad durante la compra de alimentos, en casa,</li> </ul>			X		X		X
4	Actividades alrededor del fortalecimiento de las mypes queseras para la certificación HACCP				X	X	X	
5	Actividades para promover la certificación PGH en empresas alimentarias (del ámbito de Diresa y del ámbito municipal)				X	X	X	
6	Elaboración del informe de actividades de la Comisión							X

**4. CONCLUSIONES: PRIORIDADES PARA LOS PLANES DE TRABAJO**

De los temas a priorizar para los Planes de Trabajo de la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de CAJAMARCA, se concluyen en los siguientes:

La presencia de la Fiscalía en el seno de la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de Cajamarca constituye una fortaleza para el control sanitario de los alimentos, por lo que resulta conveniente planificar acciones conjuntas en el marco del plan de trabajo para el próximo año.



Del mismo modo, la Universidad Nacional de Cajamarca, constituye una instancia científica y técnica para la evaluación de riesgos en alimentos y para el fortalecimiento de capacidades sanitarias orientadas a los pequeños empresarios de alimentos para que apliquen sistemas de control sanitarios en sus producciones; entre otras muchas acciones.

Resulta necesario abordar la problemática sanitaria de la cadena productiva de aves, y realizar una Capacitación virtual a los propietarios por parte de SENASA; teniendo en cuenta las evaluaciones de riesgo que se viene realizando la Universidad que den soporte a los planes de intervención y fiscalización basados en riesgo.

El Gobierno Local desde el esfuerzo articulado que ofrece la Comisión Regional debe abordar el problema del expendio en la vía pública de alimentos, en particular los de alto riesgo de origen animal.

Incluir actividades que involucren a los consumidores en temas de comunicación de riesgos y manejo de alimentos en la adquisición y preparación, promoviendo las 5 claves de la OMS.

Difundir mejor la labor articulada que viene haciendo la Comisión Regional de Inocuidad de Alimentos de CAJAMARCA, organizando eventos, foros, seminarios, alrededor de fechas internacionales y nacionales, como el Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre), el Día Internacional de la Inocuidad de los Alimentos (7 de junio), Días festivos gastronómicos, entre otros

## 5. CIERRE

El Ing. Pedro Molina Salcedo, representante alterno del SENASA ante la COMPIAL, brindó las palabras finales de la reunión, resaltando el trabajo de la Comisión Regional, indicando que los temas sanitarios abordados bajo competencia del Servicio Nacional de Sanidad Agraria, serían tomados en cuenta y en coordinación con la sede de Cajamarca presente en la Comisión Regional, en la medida de las posibilidades serían apoyadas en el marco del plan de trabajo que la Comisión Regional haría llegar a la COMPIAL, de lo cual se estará atentos.

Con los saludos finales de los participantes, la presidenta de la COMPIAL nacional Blga Carmen Cruz Gamboa cerró la reunión siendo las 12:15 horas del día martes 29 de setiembre de 2020.