



PERÚ

Ministerio
de Salud

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad
Alimentaria"

ACTA N° 33

TRIGÉSIMA TERCERA REUNIÓN DE TRABAJO

COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)

Siendo las 09:00 hrs del día viernes 07 de junio de 2013 y verificándose el quórum reglamentario, se dio inicio a la trigésimo tercera reunión de trabajo de la COMPIAL en las instalaciones de la DIGESA con la siguiente agenda:

AGENDA

1. Exposición y diálogo sobre alcances sanitarios contemplados en el **Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma"**. Invitación de la COMPIAL realizada mediante Oficio N° 008-2013- COMPIAL a la Lic. Guiselle Marlene Romero Lora, Directora Ejecutiva del Programa. Participó el Dr. José Cárdenas Cáceres - Coordinador Técnico del Programa, la Ing. Mary An Trinidad Tito Tadeo, Especialista en inocuidad de alimentos y el Abog. Alejandro Trejo Maguiña, Asesor Legal
2. Avances en la gestión por parte de ITP para regularizar la designación oficial de representantes ante la COMPIAL. Oficio N° 007-2013-COMPIAL.
3. Informe sobre el "Taller para formación de Auditores Internos" realizado en las instalaciones del ITP en el marco del componente de integración de los Laboratorios de Control de Alimentos del Proyecto "Fortalecimiento de la Inocuidad de Alimentos en el Perú" con la asistencia del gobierno de Canadá. – Blga. Daissy Woolcott
4. Firma del Acta de la Reunión 32 (circulada por correo)

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1) Tema 1 de la Agenda:

a) **Presentación por parte de los representantes del Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma"(PNAE) sobre alcances sanitarios del Programa.**

La presidenta de la Comisión, MBA Mónica Saavedra, dio la bienvenida a los representantes del Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma" (PNAE) y procedió a explicar que el motivo de la invitación respondía a la solicitud de información requerida a la COMPIAL por el congresista de la República Modesto Julca Jara mediante Oficio N° 801-2013-MJJ/CR, sobre la participación de la Comisión en el Programa. En este contexto los miembros de la Comisión aprobaron (Acta N° 30) convocar al PNAE a fin de conocer los alcances sanitarios contemplados para garantizar la inocuidad de los alimentos materia del Programa.

También señaló que las Autoridades Sanitarias que conforman la COMPIAL, esto es el SENASA por el Ministerio de Agricultura, la DIGESA por el Ministerio de Salud y el ITP-SANIPES por el Ministerio de la Producción, habían hecho llegar al Programa, la regulación sanitaria de alimentos vigente, lo cual habían hecho de conocimiento al congresista Julca según lo informado por las instituciones.

El Dr. José Cárdenas, Coordinador Técnico del PNAE "Qali Warma" presentó los saludos a los miembros de la Comisión, agradeció la invitación e hizo una introducción al tema indicando que el Programa se hallaba a puertas de iniciar un segundo proceso correspondiente al año en curso, que inicia en julio y operará a partir de agosto de 2013, luego cedió la palabra a la Ing. Mary An Trinidad Tito Tadeo, especialista en inocuidad alimentaria quien hizo al presentación del tema. La presentación en "power point" se adjunta a la presente Acta.



Los representantes del PNAE Qali Warma presentaron los alcances sanitarios vinculados al Programa generándose un diálogo con los miembros de la COMPIAL, que se resumen en lo siguiente:

- La Ing. Tito, informó que el Programa ha considerado como proveedores a algunas empresas que procesaban papillas que fueron proveedoras del PRONAA y que cuentan con la certificación sanitaria emitida por la DIGESA.
- La Ing. Tito, indicó, que la DIGESA no participó en el grupo técnico de trabajo del Programa que elaboró y revisó las Fichas técnicas de los alimentos para el primer proceso e indicó que el SENASA sí ha venido participando desde el inicio.
- La Ing. Tito informó que para los efectos de los requisitos sanitarios que se solicitan a los establecimientos de procesamiento primario de alimentos agropecuarios, para el segundo proceso se solicitará la autorización sanitaria del SENASA para los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario. Indicó que para los alimentos industrializados en este 2° proceso, sí se han recogido las disposiciones de la normativa sanitaria vigente, aunque señaló que no todas las empresas cuentan a la fecha con la certificación de validación del Plan HACCP. **El Ing. Pedro Molina del SENASA expresó que en el primer proceso los Comités de Compras no estuvieron solicitando la autorización sanitaria del SENASA, a pesar de estar contemplado en el manual de compras, y que en el actual manual, al existir una serie de borradores se desconocía si este requisito al final se mantendría.**
- En su intervención, la Ing. Tito señaló que los proveedores serán supervisados mediante inspección sanitaria y nutricional para lo cual el Programa viene trabajando con organismos de inspección acreditados por el INDECOPI y viene solicitando informes de ensayo microbiológicos cada 6 meses.
- Asimismo, la Ing. Tito señaló que con la finalidad de que el nombre de los productos refleje la verdadera naturaleza del mismo, las fichas serán revisadas, sobretodo aquellas de alimentos nuevos, por el grupo de trabajo multisectorial conducido por el Programa y que conjuntamente con el manual estarán en el portal web del PNAE. Los representantes de la COMPIAL señalaron que sería conveniente que se hicieran llegar las Fichas y el Manual a las autoridades sanitarias en forma previa a su aprobación para recibir los comentarios sobre el tema.
- La Ing. Mary An Tito, señaló que el sistema de proveedores consiste en acopiadores que reciben los productos de los productores y se encargan de elaborar las "canastas de productos", en este punto la COMPIAL señaló la importancia de la aplicación de las Buenas Prácticas de Almacenamiento a fin de no romper la cadena de principios generales de higiene que inicia desde la producción, elaboración de los alimentos y consumo.
- También, indicó que las preparaciones salen de las empresas "listas para servir" no teniendo mayormente manipulación o preparación posterior, a excepción de los almuerzos. Señaló que se ha suprimido el uso de envases reutilizables y actualmente sólo se utilizan los descartables.
- A la pregunta de la Presidenta de la COMPIAL si todas las recetas del Programa se hallan validadas por el CENAN, la Ing. Tito informó que al principio del primer proceso sí pero luego cuando se hicieron las canastas las validaciones nutricionales fueron hechas por el mismo Programa. Para el segundo proceso que inicia en julio y operará a partir de agosto de 2013, se espera que las recetas sean validadas íntegramente por el CENAN aunque actualmente no lo estén al 100%.



- En cuanto a la evaluación que se aplica a los alimentos, la Ing. Mary An Tito explicó que ésta es de carácter nutricional y de inocuidad, destacando que el Programa cuenta con un Área de Control de Calidad donde se solicita la certificación referente a los productos y también a los establecimientos. Se señaló que ha habido una restructuración de los controles incluyéndose actualmente la calidad e inocuidad.
- La Ing. Tito hizo referencia que el Programa ha elaborado un cronograma para supervisiones conjuntas con las autoridades sanitarias. Sobre este punto particular los representantes de las Autoridades Sanitarias del SENASA, DIGESA e ITP señalaron que la responsabilidad de la supervisión de las condiciones sanitarias de los alimentos en el marco del Programa es exclusivamente responsabilidad del Programa y que las Autoridades Sanitarias tiene competencia de oficio en materia de vigilancia sanitaria bajo sus propios programas de fiscalización del cumplimiento de la regulación sanitaria, en el cual sin duda serán incluidos establecimientos de alimentos según la competencia de cada una de ellas. Adicionalmente la Presidenta de la COMPIAL señaló sobre este punto, que las Autoridades Sanitarias Nacionales pueden apoyar prestando acompañamiento directo en caso de situaciones críticas o de riesgo sanitario, pero que no corresponde hacerlo dentro de la supervisión ordinaria que realiza el Programa como parte de su responsabilidad.
- Sobre los Comité de Compras del Programa de alcance a nivel nacional, el Ing. Pedro Molina representante del SENASA ante la Comisión señaló que dichos Comités no vienen coordinando con las dependencias regionales del SENASA negando la información solicitada para fines de fiscalización de las autorizaciones sanitarias. El Ing. Molina señaló que resulta de importancia tener un intercambio ágil de información sobre los proveedores de alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario para que de forma inopinada el SENASA pueda hacer su propia supervisión o vigilancia sanitaria. Señaló además que se han detectado autorizaciones sanitarias que no concuerdan con el formato y contenido oficial, lo cual ha sido informado al Programa en diversas reuniones. Sobre este particular el Dr. Cárdenas, Coordinador Técnico del PNAE Qali Warma, señaló que se tomarán las medidas necesarias para la coordinación adecuada con las dependencias regionales del SENASA así como con las de los otros sectores. Se informó que el SENASA ha dispuesto a través de su pagina web, la información sobre las autorizaciones sanitarias otorgadas por la sede regional, para que los usuarios puedan consultarlas, visualizarlas e imprimirlas.
- En relación al alcance del Programa en cuanto a la responsabilidad, la Presidenta de la COMPIAL indicó que no está del todo claro hasta donde es la responsabilidad del PNAE en la cadena alimentaria, ya que no debe considerarse unicamente hasta la distribución de los alimentos sino también debe abarcar la preparación e incluso el consumo por parte de los beneficiarios, toda vez que la finalidad es que los escolares consuman las raciones en beneficio de su alimentación y nutrición. Otros miembros señalaron que la inocuidad de los alimentos brindados deben mantenerse hasta el consumidor final, es decir el beneficiario, ya que la Ley de Inocuidad de los Alimentos (Decreto Legislativo N° 1062) define la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo de los alimentos y que para el caso de alimentos preparados en los centros educativos, resulta importante que el Programa tenga claridad en la identificación de los puntos críticos donde los alimentos pueden contaminarse, lo cual dependerá de las características particulares y condiciones sanitarias de cada proceso (por ejemplo, si tiene agua que facilite la higiene de las manos antes de elaborar los alimentos, si tienen medios para refrigerar alimentos preparados cuya distribución sea mayor a las 2 horas, sobretodo en zonas de elevadas temperaturas ambientales, entre otras consideraciones).



- Sobre la preparación de alimentos, la Ing. Mary An Tito señaló que es el Centro Educativo el que prepara los almuerzos y desayunos pero sólo para los lugares muy alejados y que en estos casos se han adjudicado alimentos que son de bajo riesgo como las conservas de pescado y carne seca (charqui y chalonga). Asimismo, señaló que hay un programa de optimización en las cocinas que incluye la capacitación en manipulación de los alimentos y que paralelamente se viene reforzando el trabajo con el Ministerio de Educación.
- La Abog. Paola Salas de la DIGESA, preguntó a los representantes de PNAE si ellos dentro de sus procesos permitían la tercerización de los servicios y bienes a sus proveedores, ya que la DIGESA indicó que se habían realizado inspecciones en las cuales se había encontrado esta situación. La Ing. Tito agradeció la información y manifestó que el PNAE no permitía la tercerización y que para el proceso venidero serían más estrictos en el control de este punto.
- La Abog. Salas también preguntó a los representantes de PNAE sobre algunos productos que estaban incluidos en los desayunos escolares, como la avena, que en la búsqueda de la información publicada en su página web no se habían encontrado las fichas técnicas. La representante del Programa, explicó que efectivamente habían productos sobre los cuales no habían fichas técnicas porque fueron incluidos con posterioridad al primer proceso.

b) Participación del ITP- SANIPES en el PNAE Qali Warma

La Blga, Daissy Woolcott, miembro alterno por el ITP-SANIPES ante la Comisión, dio lectura al Oficio N° 864-2013-ITP/DG-SANIPES remitido formalmente a la Presidencia de la COMPIAL en atención a lo solicitado por el congresista Modesto Julca Jara, sobre la participación del SANIPES-ITP en el Programa "Qali Warma", en el que se señala que la participación al 06 de junio de 2013 se limitaba a la remisión de información referente a los establecimientos pesqueros que procesan o elaboran productos destinados al consumo humano que cuentan con habilitación sanitaria vigente. Asimismo el Programa solicitó información sobre las fichas técnicas de productos pesqueros que podrían ser considerados como parte del programa. La Blga. Woolcott señaló que el oficio referido indicaba que el PNAE no había solicitado formalmente la participación del SANIPES-ITP en temas de inocuidad alimentaria para dicho Programa.

c) Recomendaciones de la COMPIAL al Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma" (PNAE)

1. Con el fin de asegurar la inocuidad de los productos alimenticios, el PNAE Qali Warma deberá exigir a los proveedores que los alimentos que acopian para las "canastas de productos" provengan de establecimientos que cumplen con la normativa sanitaria vigente y garantizar en la medida de lo posible, que la preparación y servido de las raciones se realizan cumpliendo los Principios Generales de Higiene (Buenas Prácticas de Manipulación y Programas de Higiene y Saneamiento).
2. El PNAE debe aclarar su responsabilidad en la cadena de suministro de alimentos a los escolares que incluye también la preparación y el consumo de las raciones, toda vez que son etapas en las que puede ponerse en riesgo la inocuidad de los alimentos por falta o incorrecta aplicación de los principios generales de higiene en la elaboración, retención y servido.
3. El PNAE remitirá a las Autoridades Sanitarias las Fichas técnicas de los alimentos y los Manuales de compras previamente a su publicación en el portal web con la finalidad de recibir sugerencias sanitarias de ser necesario.



4. EL PNAE fortalecerá las coordinaciones con el SENASA, la DIGESA y el ITP- SANIPES a fin de aplicar la normativa sanitaria vigente y las recomendaciones técnicas sobre inocuidad de los alimentos que fueran necesarias.
5. La supervisión sanitaria de los alimentos que realiza el PNAE "Qali Warma" es responsabilidad del propio Programa. Las autoridades sanitarias, SENASA, DIGESA e ITP, intervienen como autoridades oficiales en la vigilancia sanitaria inopinada que realizan a los establecimientos de alimentos según sus competencias y sujeta a su propio programa institucional de fiscalización, por lo cual las intervenciones conjuntas con el PNAE sólo se limitarán a situaciones críticas o de alto riesgo.

d) Acuerdos para el Tema 1 de la Agenda

- d-1) La COMPIAL remitirá al congresista de la República Modesto Julca Jara la presente Acta con los acuerdos tomados y la información presentada por los representantes del Programa Nacional de Alimentación escolar "Qali Warma", así como el Oficio N° 864-2013-ITP/DG-SANIPES presentado por el ITP-SANIPES sobre el tema.
- d-2) La COMPIAL hará de conocimiento a los señores viceministros de Agricultura, Salud y Producción, la presente Acta con las recomendaciones realizadas al Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma" en el marco del Artículo 13 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N° 1062.
- d-3) La presidenta de la Comisión, MBA. Mónica Saavedra Chumbe, hará llegar la presente Acta con las recomendaciones a la Lic. Guiselle Marlene Romero Lora, Directora Ejecutiva del Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma" (PNAE).

2) Tema 2 de la Agenda:

Avances en la gestión por parte de ITP-SANIPES para regularizar la designación oficial de los representantes ante la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL).

Este asunto fue solicitado por la Comisión mediante Oficio N° 007-2013-COMPIAL de conformidad con la Quinta Disposición Complementaria y Transitoria del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que establece que los sectores que conforman la COMPIAL, el Artículo 13 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos indica que son los Ministerios de Salud, Agricultura y Producción, designarán oficialmente a sus representantes.

Sobre el particular la Blga. Daissy Woolcott informó que el ITP-SANIPES mediante Oficio N° 268-2013, fechado el 1° de abril del presente, la Directora Ejecutiva Científica del ITP, Dra. Mercedes Inés Carazo solicitó a la Secretaria General del Ministerio de la Producción la designación del Ing. Alfredo Eusebio Casado Cornejo y la Blga. Daissy Teresa Woolcott Crispin como representantes oficiales ante la COMPIAL como titular y alterno respectivamente, sobre lo cual no se había recibido respuesta a la fecha de la presente Acta.

Acuerdos para el Tema 2 de la Agenda

Dado que la COMPIAL está adscrita al Ministerio de Salud conforme lo dispone el Artículo 13° del Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, se consultará la posibilidad que la presidencia de la Comisión solicite a la Secretaria General del Ministerio de la Producción a través de la Secretaria General de Salud o en forma directa, que se regularice la designación de los representantes oficiales ante la COMPIAL conforme lo establece la indicada Ley.



3) Tema 3 de la Agenda:

Informar sobre el "Taller para formación de Auditores Internos" realizado en las instalaciones del ITP en el marco del componente de integración de los Laboratorios de Control de Alimentos del Proyecto "Fortalecimiento de la Inocuidad de Alimentos en el Perú" con la asistencia del gobierno de Canadá a través de la TDV Global.

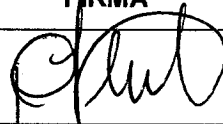

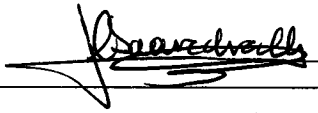

La Blga. Daissy Woolcott informó sobre el particular destacando la participación de los 24 profesionales de los laboratorios de control de alimentos de las 3 autoridades sanitarias y que se estaba conforme con este primer taller desarrollado por Qualitas Consultores en el marco del Proyecto indicado.

Acuerdos para el Tema 3 de la Agenda

La Blga. Daissy Woolcott elaborará un informe escrito de la actividad que será remitido a la secretaría técnica de la Comisión para ser circulado a los miembros.

Con el propósito de dar continuidad al proceso de integración de los laboratorios oficiales de control de alimentos, los miembros acordaron incluir actividades concretas en la segunda Fase del Proyecto a ser presentado a la cooperación canadiense, lo cual será propuesto por el grupo de trabajo técnico SENASA-DIGESA e ITP-SANIPES.

Siendo las 12:30 hrs se dio por finalizada la 33° reunión de la COMPIAL, firmando el Acta correspondiente:

SECTOR	REPRESENTANTES	FIRMA
AGRICULTURA SENASA	Alterno: Ing. Pedro Molina Salcedo	
PRODUCCION ITP/SANIPES	Alterno: Daissy Woolcott Crispin	
SALUD DIGESA	Presidenta: MBA. Mónica Saavedra Chumbe	
	Abog. Paola Salas	
	Secretaria técnica: Bertha Muñoz Veneros	
INVITADOS: PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR "QALI WARMA"	Dr. José Cárdenas Cáceres Coordinador Técnico	
	Ing. Mary An Trinidad Tito Tadeo Especialista en inocuidad de alimentos	
	Abog. Alejandro Trejo Maguiña Asesor Legal	