



ACTA N° 61

**SEXAGÉSIMA PRIMERA REUNIÓN DE TRABAJO
COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)**

Siendo las 9.15 horas del día martes 12 de mayo de 2015 y verificándose el quórum reglamentario, se dio inicio a la sexagésima primera reunión de trabajo de la COMPIAL en las instalaciones de la DIGESA con la siguiente Agenda;

TEMAS DE AGENDA (se corrigió forma)

- 1) Tema de preocupación presentado por representantes de SANIPES. efectos adversos a la salud por el uso del monóxido de carbono en productos pesqueros para consumo humano
- 2) La DIGESA informará sobre conclusiones y recomendaciones de la OGAJ del MINSA en relación al tema de competencias con el SENASA (Expediente 14-06581-001)
- 3) Proyecto COMPIAL – CANADA
 - a) Visita de consultor Yvon Bertrand Trabajos pendientes de la visita anterior
 - b) Componente de Rastreabilidad Propuesta de trabajo para elaborar una Guía integrada sobre rastreabilidad de alimentos por motivos de inocuidad
 - c) Informe de reunión sostenida entre el Sr Brian Mckay de TDV GLOBAL y la presidenta de COMPIAL en la última misión (15 de abril)
- 4) Designación de representantes de las instituciones para:
 - a) Conformar el grupo de trabajo que elaborará la propuesta "Guía de criterios técnico que facilite la clasificación de alimentos de procesamiento primario y transformados de origen agrario"
 - b) Puntos focales (titular y alterno) para consultas técnicas de los administrados sobre productos en duda para otorgamiento de autorizaciones sanitarias (registro sanitario, autorización sanitaria, certificados sanitarios).
- 5) Firma y entrega de Actas pendientes circuladas por correo (n°57, n°59, n°60)

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Tema 1 de Agenda: Tema presentado por representantes de SANIPES: efectos adversos a la salud por el uso del monóxido de carbono en productos pesqueros para consumo humano.

Comentarios y aportes	Acuerdos
<p>El Ing Daniel Raa, representante del SANIPES hizo de conocimiento a la Comisión, sobre una consulta recibida de una pesquera, en relación al uso de monóxido de carbono (CO) en perico con fines de exportación, esto en razón que el SANIPES cuenta con un comunicado por medio del cual se restringe su uso gradual (Comunicado 048-2014-SANIPES)</p> <p>Señaló que el CO viene siendo utilizado como un estabilizador del color (tonalidad propia por la presencia de sangre) en pescado (principalmente en perico) que se inyecta al músculo antes de su envasado en atmósfera modificada y posterior congelado. Este gas permitiría que el producto conserve el color propio del pescado en el exterior, pero que podría enmascarar el proceso de degradación del producto en su interior</p> <p>La MV Gina Casas, indicó que el Codex no lo tiene contemplado como un aditivo o coadyuvante para los alimentos, y si bien hay países como Estados Unidos, donde se permite su uso y otros como Canadá que sólo lo permite en carnes procesadas industrialmente (con límites de uso) pero no en frescas, hay otros países como los de la Union Europea donde no está permitido.</p>	<p>Efectuar búsqueda científica y/o regulatoria sobre el uso del monóxido de carbono en productos pesqueros.</p> <p>Los alimentos de exportación como principio en todos los casos, deben cumplir los requisitos del país de destino y no deberían ser sujetos de restricciones en aspectos sobre los cuales las autoridades sanitarias de los países de destino no restringen.</p> <p>Tema de discusión técnica, bajo la responsabilidad de la autoridad competente</p>



Tanto la representante de la DIGESA, Lic Milagros Bailetti como el Ing Pedro Molina del SENASA concordaron que los alimentos de exportación como principio en todos los casos, deben cumplir los requisitos del país de destino y no deberían ser sujetos de restricciones en aspectos sobre los cuales las autoridades sanitarias de los países de destino no restringen. Asimismo, expresaron que los certificados sanitarios de exportación deben contener la información verificada que requiera el país de destino, y si fuera el caso de que un país de destino permitiera el uso de CO dicho uso podría estar señalado en el certificado e inclusive en el etiquetado del producto de ser requerido. Lo que debe tenerse cuidado es en la exportación de producto con CO sin que ello se indique en el certificado, cuando el país de destino desconoce su uso en el envasado. Este sería un problema de transparencia pero contemplado en los acuerdos comerciales internacionales.

La secretaria técnica expresó que de la información general revisada (se anexa cuadro resumen al final del Acta) el problema expresado por países que no lo permiten o que lo hacen en forma restringida, es más bien por un posible enmascaramiento de la calidad del producto, lo que estaría vinculado al tema de protección del consumidor frente a figuras de fraude, más que a un riesgo de inocuidad (aunque se precisa mayor información para aseverarlo). En tal sentido si la autoridad oficial no tiene la capacidad de realizar los controles que verifiquen el uso correcto del CO tanto en uso como en la consignación de la vida útil de producto, que permitan la protección del consumidor y ante la escasa información sobre inocuidad, se podría aplicar el principio de precaución para el consumo interno.

Tema 2 de Agenda: La DIGESA informará sobre conclusiones y recomendaciones de la OGAJ del MINSa en relación al tema de competencias con el SENASA respecto de los alimentos industrializados de origen animal (Expediente 14-06581-001)

Comentarios y aportes

Acuerdos

En relación a las posiciones discrepantes en relación a las competencias respecto de los alimentos industrializados de origen animal, que se viene dando entre la instancia de Sanidad Animal del SENASA y de la DIGESA, la Lic. Milagros Bailetti, presentó un resumen del Informe n° 1504 2014-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica del MINSa por medio del cual se concluye entre otros, literalmente lo siguiente (se dio lectura)

"4.4 La COMPIAL tiene la función de coadyuvar con la solución de cualquier conflicto de competencias que pudiera surgir entre las autoridades de nivel nacional, regionales y locales en materia de inocuidad de alimentos, y por ende, la COMPIAL deberá actuar conforme a sus funciones con el fin de continuar coadyuvando con la solución del conflicto de competencias suscitado entre la DIGESA y el SENASA en materia del procedimiento y los requisitos solicitados para el caso de importación de alimentos industrializados de origen animal.

4.5 De no encontrarse una solución al conflicto de competencias suscitado entre la DIGESA y el SENASA, se podrá acudir a la Presidencia del Consejo de Ministros con el fin de resolverlo, de conformidad con la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General "

Asimismo, informó que si bien sobre este tema, la COMPIAL ya se había pronunciado de conformidad con lo expresado en las Actas 50 y 51 de fechas 15 de abril y 09 de mayo respectivamente, el informe leído de la OGAJ del MINSa, instaba a la COMPIAL a actuar conforme a sus funciones y continuar coadyuvando con la

Los miembros de la COMPIAL ratificaron lo acordado en las Actas 50 y 51, de conformidad con lo establecido en la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado por Decreto Legislativo n° 1062 y su Reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Se acordó que la COMPIAL haría llegar al SENASA el Informe n° 1504 2014-OGAJ/MINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica del MINSa, que la representante de la DIGESA presentó a la Comisión, según lo recomendado por la OGAJ con fines de continuar coadyuvando con la solución del conflicto de competencias.

Se solicitará un plazo de respuesta al SENASA y de no contar con la solución se procederá según lo recomendado por la OGAJ – MINSa a remitir los actuados a la PCM.



solución del conflicto de competencias suscitado entre la DIGESA y el SENASA, y que en atención a lo recomendado por la OGAJ, la DIGESA llevaba nuevamente al seno de la COMPIAL el tema en cuestión.

El representante del SENASA, Ing Pedro Molina solicitó a la Lic. Milagros Bailetti de la DIGESA, la posibilidad de remitir al SENASA el mencionado informe de la OGAJ del MINSA, presentado a la Comisión. La representante de la DIGESA estuvo de acuerdo en que la Comisión lo remitiera al SENASA de conformidad con la recomendación de la OGAJ de continuar coadyuvando a la solución del conflicto. La secretaría tomó nota para emitir el correspondiente oficio.

Tema 3: Proyecto COMPIAL – CANADA

- a) **Visita de consultor Yvon Bertrand. Trabajos pendientes de la visita anterior.**
- b) **Componente de Rastreabilidad: Propuesta de trabajo para elaborar una Guía integrada sobre rastreabilidad de alimentos por motivos de inocuidad.**
- c) **Informe de reunión sostenida entre el Sr. Brian McKay de TDV GLOBAL y la presidenta de COMPIAL en la última misión (15 de abril)**

a) Vigilancia

La ST informó que la visita del consultor de la TDV GLOBAL de Canadá estaba confirmada para la semana del 1° al 5 de mayo, siendo los principales temas a abordar en el marco del componente de la vigilancia sanitaria, la armonización de los muestreos de alimentos con fines microbiológicos, químicos, organolépticos y por alérgenos; la armonización de procedimientos de pre requisitos del sistema HACCP y la armonización de criterios de selección y ponderación de establecimientos para la inspección sanitaria.

b) Rastreabilidad

En relación al trabajo realizado por la consultoría sobre rastreabilidad en la cadena de pollos, se está a la espera del informe final del consultor Graham Clarke

También se propuso otro ejercicio práctico de rastreabilidad en la cadena de elaboración de quesos, la cual se haría fuera del financiamiento del proyecto. El plan inicial lo elaboraría la DIGESA con la ST y se pondría a consideración de los miembros y también del MINAGRI a través de la Dirección General de Políticas Agrarias, cuya Directora preside el Grupo Técnico Multisectorial del Proyecto de Reglamento de la leche y productos lácteos, en el cual viene participando entre otros, el SENASA y la DIGESA.

c) Reunión con el Sr. Brian McKay

La Lic. Milagros Bailetti, informó sobre la reunión sostenida por la presidenta de la Comisión y el representante de la TDV GLOBAL de Canadá, Sr. Brian McKay, en la que también estuvo presente el día 15 de abril, con motivo de la proximidad a la finalización de la asistencia técnica del Gobierno de Canadá en junio de este año en el marco del Programa CATRTA para el Fortalecimiento del sistema de Inocuidad de los alimentos en Perú a través de los componentes de rastreabilidad, vigilancia sanitaria y comunicación de riesgos.

La Lic. Bailetti destacó que la TDV GLOBAL consideraba el proyecto realizado en Perú como uno de los más productivos de los realizados con diferentes países, destacando el compromiso que demostraron los miembros de la COMPIAL, así como la competencia técnica de los profesionales que integraron los diferentes grupos de trabajo, señalando que este era el sentir de los consultores de la TDV, ex funcionarios de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA), que trabajaron conjuntamente con el personal técnico de las 3 instituciones.

La Lic. Bailetti, señaló que los principales puntos tratados fueron los siguientes:

Se acordó brindar el apoyo con los profesionales del grupo técnico que viene trabajando los formatos de estos temas para la misión del consultor Yvon Bertrand

Se acordó elaborar una carta de agradecimiento a la Embajada de Canadá destacando las acciones de continuidad por parte de las entidades sanitarias que conforman la Comisión y solicitar una reunión para presentar los logros obtenidos en el marco de la asistencia técnica

Se enviará una carta de reconocimiento a la TDV al finalizar el proyecto.



<ul style="list-style-type: none"> • Importancia de que las entidades de gobierno en inocuidad de los alimentos den sostenimiento y desarrollo a las acciones impulsadas por el proyecto • Importancia de mantener y fortalecer vínculos con la Embajada de Canadá para futuros proyectos de asistencia técnica en el marco del TLC, considerando que actualmente la Agencia de Inspección de Alimentos de Canadá ha pasado a depender del Departamento de Comercio • Consolidar documentos de gestión impulsados por el proyecto que contribuyan a la armonización de los sistemas de inocuidad de los alimentos, como se efectuó con rastreabilidad y vigilancia. 	
<p>Tema 4. - Designación de representantes de las instituciones para:</p> <p>a) Conformer el grupo de trabajo que elaborará la propuesta "Guía de criterios técnico que facilite la clasificación de alimentos de procesamiento primario y transformados de origen agrario".</p> <p>b) Puntos focales (titular y alterno) para consultas técnicas de los administrados sobre productos en duda para otorgamiento de autorizaciones sanitarias (registro sanitario, autorización sanitaria, certificados sanitarios).</p>	
<p>a) Los miembros designarán los representantes por correo electrónico.</p> <p>b) Para DIGESA las personas designadas son: Lic Leonor Picón MV Patricia Bardales</p>	<p>Remitrán miembros por correo electrónico a la ST</p>
<p>Tema 5. Actas</p> <p>Se entregó el Acta 57 al representante del SENASA y el Acta 59 para firma del Ing Josué Carrasco Valiente miembro titular del SENASA Se entregó el Acta 17 al SENASA y SANIPES.</p>	

Siendo las 13:00 horas del martes 12 de mayo de 2015 se dio por finalizada la 61° Reunión de la COMPIAL, realizada en las instalaciones de la DIGESA firmando en señal de conformidad con la presente Acta.

SECTOR	REPRESENTANTES	FIRMA
SALUD DIGESA	Alterna: Lic Milagros Bailetti Figueroa	
AGRICULTURA SENASA	Alterno Ing Pedro Molina Salcedo	
PRODUCCION SANIPES	Titular MV. Gina Casas Velásquez	
	Alterno Ing Daniel Ricardo Raa Hervias	
Secretaria técnica	MV Bertha Muñoz Veneros	

**Información técnico normativa de referencia sobre el uso del monóxido de carbono**

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
CODEX STAN 192-1995 revisión 2014.

09.0 Pescado y productos pesqueros, incluidos moluscos, crustáceos, y equinodermos, (DENTRO DE LA LISTA DE ADITIVOS NO CONSIGNA EL MONOXIDO DE CARBONO)

Food Production Daily – Study highlights consumer reaction to carbon monoxide use in MAP
www.agrimundo.cl/?p=2029

El envasado con atmósfera modificada (MAP) extiende la vida útil de la carne fresca y la inclusión de monóxido de carbono (CO) estabiliza el color. En la actualidad, el uso de CO está permitido sólo en EE.UU., mientras que en Alemania, de acuerdo al reglamento de la UE, el uso de MAP debe informarse en la etiqueta del envase.

En los EE.UU., el uso de CO en el envasado fue aprobado por la *US Food and Drug Administration* (FDA) en 2002, pero desde entonces la salud ha sido un tema constante, ya que el CO se asocia a un componente negativo. Algunos consumidores están preocupados de que la capacidad de preservación del color, que tiene el CO, lleve a posibles fraudes y que el CO-MAP pueda ser utilizado para ocultar los cambios de color de la carne malograda.

El uso del monóxido de carbono como aditivo no está autorizado en la Unión Europea,
Reporte de la Agencia de Salud Pública de Cataluña- 1 ago. 2014 -
www.gencat.cat/salut/acsa/html/es/.../acsa_monoxido_carbono_carne.pdf

El Comité Científico de la Alimentación de la Comisión Europea evaluó en el 2001 el uso del monóxido de carbono como componente de los gases utilizados en atmósferas modificadas para envasar carne fresca. El Comité considera que la presencia de CO en una mezcla de gases destinados a crear una atmósfera modificada tiene únicamente una función fijadora del color rojo de la carne, a diferencia de otros gases como el dióxido de carbono o el oxígeno, que tienen efectos antimicrobios. La concentración necesaria de CO en una atmósfera modificada para conseguir el efecto es en torno al 0,3-0,5%.

De acuerdo con el Comité, la carne envasada en una atmósfera con estas concentraciones de CO supone una exposición irrelevante al CO y a la formación de carboximoglobina en humanos. No obstante, el Comité indica el uso de CO en atmósferas modificadas puede enmascarar problemas de deterioro de la carne causados por prácticas incorrectas de conservación. La carne envasada con estas atmósferas modificadas que contienen un 0,3-0,5% de CO no representan un riesgo para la salud cuando la carne envasada se ha conservado en 4°C, pero, a temperaturas más elevadas, la presencia de CO puede enmascarar los signos visuales del deterioro microbiológico y la presencia de microorganismos patógenos como la *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp.*, *Yersinia enterocolitica* y *E. coli* verotoxigénica.

Otros países del mundo permiten la aplicación de monóxido de carbono en la carne. Así en Canadá está permitido un uso de hasta el 0,4% de CO de grado alimenticio para carne envasada, pero no para carne fresca sin envasar.

En Australia y Nueva Zelanda, el monóxido de carbono está considerado como coadyuvante tecnológico (processing aid), pero desde el 5 de Junio de 2014 ya no se puede utilizar en pescado para evitar que la fijación del color confunda al consumidor sobre el estado de frescura de la carne de pescado, ya que la fijación perdura más allá de la vida útil del producto.