

ACTA N° 66
SEXAGÉSIMA SEXTA REUNIÓN
COMISIÓN MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)

Reunión de Evaluación del Programa CATRTA -Conference Board of Canadá
18 de Noviembre de 2015

En las instalaciones del Hotel Dezzler de Miraflores, los miembros de la COMPIAL abajo firmantes participamos por convocatoria del Programa CATRTA, de la Reunión de evaluación del Proyecto *SPS01-2011 Peru Food Safety Capacity Building* que la COMPIAL desarrolló con la asistencia técnica y cooperación del Gobierno de Canadá, en el marco del TLC como un sub proyecto del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias entre los años 2011 y 2013. La evaluación estuvo a cargo del Dr. Dan Lemaire, gerente del Programa CATRTA y los representantes de la Embajada de Canadá, Dr. Camille Pomerlau, Director para Perú y Bolivia y el Sr. Sebastián Ugarte, Asesor Principal de Desarrollo, así como del Sr. Rafael Galván, representante del Programa CATRTA para Perú y Colombia.

En la reunión fueron presentados otros proyectos que tuvieron como contrapartes al MINCETUR, ADEX e INACAL.

TEMA DE AGENDA

- Presentación de las actividades, logros y sostenibilidad del Proyecto *SPS01-2011 Fortalecimiento de las Capacidades en Inocuidad de los Alimentos en Perú*
- Preguntas de los evaluadores y participantes. Conclusiones y cierre

DESARROLLO DE LA REUNIÓN (se adjunta programa)

La reunión dio inicio con las palabras de bienvenida de los representantes de la Embajada del Gobierno de Canadá en el Perú y una breve exposición del Dr. Lemaire sobre la contribución del Programa CATRTA a Perú y otros países de América a través de proyectos específicos en el marco de los acuerdos comerciales en los campos de MSF, OTC, Facilitación del Comercio (FAT), Medio Ambiente y Seguridad en el Trabajo.

La presentación del Proyecto *SPS01-2011 Fortalecimiento de las Capacidades en Inocuidad de los Alimentos en Perú*, estuvo a cargo de la Lic Milagros Bailetti, en representación de la Presidencia de la Comisión. Se destacaron los siguientes logros y acciones de sostenibilidad (se adjunta presentación):

ACTIVIDADES	LOGROS Y SOSTENIBILIDAD
Actividad 1: Diagnostico – conocimiento de la agencia canadiense de inocuidad de los alimentos y plan de trabajo del proyecto	30 Funcionarios de SENASA, DIGESA y SANIPES capacitados en la experiencia canadiense sobre la integración del sistema de inocuidad de los alimentos. Facilitación del proceso de armonización de los 3 sistemas de inspección y control de alimentos
Actividad 2: Inspección sanitaria de alimentos	Manual armonizado del inspector sanitario de los alimentos (ISA) que se encuentra en proceso de validación. La sección 5 del Manual ISA fue base para la RM N° 624-2015/MINSA "Norma Sanitaria que establece



	<p>la lista de alimentos de alto riesgo (AAR)"</p> <p>116 inspectores sanitarios de alimentos capacitados de los cuales 24 entrenados como formadores (Lima, Callao, Piura, Chimbote, Ica, Pisco y Tumbes) de las 3 entidades oficiales en inocuidad de los alimentos.</p> <p>El personal entrenado viene brindando las capacitaciones a los inspectores de Salud de las regiones con miras a la acreditación de la DIGESA como organismo de inspección bajo la ISO 17020.</p>
<p>Actividad 3: Análisis de Riesgo en un ejercicio práctico en la Bahía de Sechura-Sullana/Piura</p>	<p>15 inspectores de las tres autoridades participaron en el ejercicio práctico de análisis de riesgo en un período de 2 semanas en Sechura- Sullana/Piura</p> <p>Informe de Análisis de riesgos para productos de la pesca en las cadenas productivas de jurel, pota, raya, batea, en la Bahía de Sechura bajo la metodología canadiense como modelo a ser aplicado por las autoridades sanitarias en otras cadenas productivas.</p> <p>El informe fue remitido formalmente al SANIPES para la Mesa de Pesca de Sechura.</p>
<p>Actividad 4: Integración de Laboratorios de control de alimentos de las 3 autoridades sanitarias.</p>	<p>20 personal de laboratorio de las 3 entidades capacitado en el sistema de Aseguramiento de la Calidad de Canadá.</p> <p>Formación de un equipo de 24 auditores internos de los laboratorios de control de alimentos de las 3 instituciones SENASA, SANIPES y DIGESA que facilitó la implementación de sistemas de gestión de la calidad con fines de acreditación para los laboratorios de SENASA (acreditación internacional) y DIGESA (ISO 17025) que faltaban acreditar.</p>
<p>Actividad 5: Planificación Estratégica de la COMPIAL</p>	<p>Fue una actividad adicional no programada, con el beneficio de lograr un Plan estratégico de la COMPIAL hasta el 2010 aprobado mediante Acta que facilita la implementación de acciones en cumplimiento de las funciones de la Comisión según el reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos que se viene aplicando.</p>

CONCLUSIONES DE LA REUNIÓN

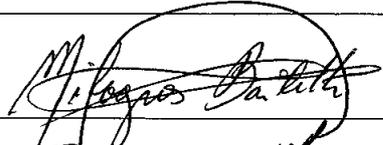
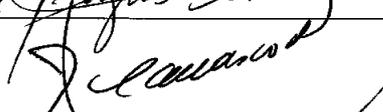
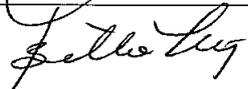
Los evaluadores del Programa CATRTA y de la Embajada de Canadá en Perú, destacaron los logros del proyecto refiriéndose en particular al trabajo conjunto entre las 3 autoridades sanitarias de gobierno en el tema de inocuidad de los alimentos y sus esfuerzos en la armonización, entre los que se destaca el Manual Armonizado del Inspector Sanitario de

Alimentos (Manual ISA) como un herramienta para los inspectores de los 3 sectores, entre otros logros obtenidos. Los miembros de la COMPIAL se comprometieron a darle continuidad a las actividades impulsadas por el Programa CATRTA toda vez que van en conformidad con las funciones establecidas en la regulación y que si bien no se cuenta con presupuesto propio, las autoridades de los sectores que conforman la Comisión expresaron que cuentan con presupuestos asignados dentro de sus planes operativos como recursos directamente recaudados para proseguir la armonización de acciones de inspección, control, capacitación, análisis de riesgo, entre otras, según el Plan estratégico.

Uno de los proyectos presentados en la reunión con los evaluadores del gobierno de Canadá fue sobre la capacitación recibida por el MINCETUU sobre la Evaluación de Impacto Regulatorio (RIA), sobre lo cual los miembros de la Comisión manifestaron la necesidad de extender esta capacitación a las demás entidades con competencias regulatorias como el SENASA, la DIGESA, el SANIPES y el INACAL, con delegados presentes en la reunión.

Los miembros de la COMPIAL agradecieron y reconocieron al Gobierno de Canadá, al Programa CATRTA y a la TDV GLOBAL, por la importancia que el Proyecto significó para el desarrollo de las funciones en materia de inocuidad de los alimentos para las 3 autoridades competentes que conforman la Comisión

Siendo las 13:00 horas del miércoles 18 de noviembre de 2015, los representantes de la COMPIAL se retiraron de la Reunión y firman la presente Acta en señal de conformidad con lo expresado en ella:

SECTOR	REPRESENTANTES	FIRMA
SALUD DIGESA	Alternas: Lic. Milagros Bailetti Figuroa	
AGRICULTURA SENASA	Titular: Ing. Josué Carrasco Valiente	
PRODUCCION SANIPES	Titular: Gina Casas Velasquez	
Secretaría técnica:	MV. Bertha Muñoz	

Department of Foreign Affairs Trade and Development Canada The Government of Canada In Spanish You Can Count On

PERÚ Ministerio de Salud

Proyecto para Fortalecer las Capacidades en Inocuidad de los Alimentos en Perú

- ### Presentación
1. COMPIAL y el sistemas de inocuidad de los alimentos en Perú.
 2. Actividades realizadas y resultados obtenidos
 3. Impactos y sostenibilidad
 4. Preguntas

Ley de Inocuidad de los Alimentos- DL 1062 y su Reglamento

COMPIAL Y EL SISTEMA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. COMISION MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (COMPIAL)

Decreto Legislativo Nº 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos *

Decreto Supremo Nº 034-2008-AG Reglamento de la Ley de los Alimentos

1. COMPIAL: Objetivo de la Ley de Inocuidad de los Alimentos

Artículo 1º: Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.

Alimentos Importados

Proveedores Inocuidad y Servicios, Productores Alimentos, Importadores, Proveedores Inocuidad y Seguridad, Mayoristas, Minoristas, Consumidores

Alimentos Exportados

2. SISTEMA NACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SINIA)

COMPIAL
Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad de los Alimentos

SUB SISTEMA DE INOCUIDAD AGROPECUARIA Y PESQUERA, SUB SISTEMA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS TRANSFORMADOS, SUB SISTEMA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

GOBIERNOS REGIONALES, GOBIERNOS LOCALES

ACTORES DE LA CADENA ALIMENTARIA

Proyecto para Fortalecer las Capacidades en Inocuidad de los Alimentos en Perú

ACTIVIDADES REALIZADAS Y RESULTADOS OBTENIDOS

TLC PERU – CANADA



Las autoridades sanitarias que integran la COMPIAL participaron del proceso de negociación del TLC (principalmente MSF y OTC) donde se presentaron los sistemas sanitarios de alimentos de ambas Partes

El TLC entró en vigencia el 1° Agosto 2009. Perú a través de la COMPIAL consideró que el TLC generaba la posibilidad de coordinar temas de inocuidad de los alimentos con la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (ACIA) de reconocido prestigio técnico y solicitó la posibilidad de una asistencia técnica en Setiembre de 2009 a través del Ministerio de Relaciones Exteriores

El Proyecto entra en ejecución en enero de 2012 con la facilitación del MINCETUR en el marco de la cooperación comercial a través de la Conference Board of Canada (Programa CATRTA) y bajo la ejecución de la TDV Global

Proyecto para Fortalecer las Capacidades en Inocuidad de los Alimentos en Perú

COMPONENTE	RESULTADOS OBTENIDOS
Diagnóstico de la inocuidad de alimentos y conocimiento del proceso de formación del Sistema canadiense de inocuidad de los Alimentos administrado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos	Permitió a los formuladores de políticas de inocuidad del gobierno, actores de la cadena productiva y a consumidores, conocer la experiencia del proceso canadiense y contar con insumos para el Plan estratégico de la COMPIAL.
	Facilita el proceso de armonización de los 3 sistema de inspección de alimentos (SENASA-DIGESA-SANIPES).
	Permitió evaluar y unificar los procesos de auditoría sanitaria del sistema HACCP en los establecimientos de alimentos que se venían aplicando.

Proyecto para Fortalecer las Capacidades en Inocuidad de los Alimentos en Perú

COMPONENTE	RESULTADOS OBTENIDOS
Fortalecimiento del sistema de inspección de alimentos y capacitación de inspectores sanitarios de las 3 instituciones.	Manual del Inspector Sanitario de Alimentos (ISA)
	Permitió iniciar la armonización de los sistema de inspección de las 3 autoridades.
	Unificar los perfiles técnicos de los inspectores sanitarios y de los auditores de alimentos.
	Establecer programas de capacitación para fortalecer las capacidades técnicas de los ISA con los módulos o sesiones del Manual ISA.

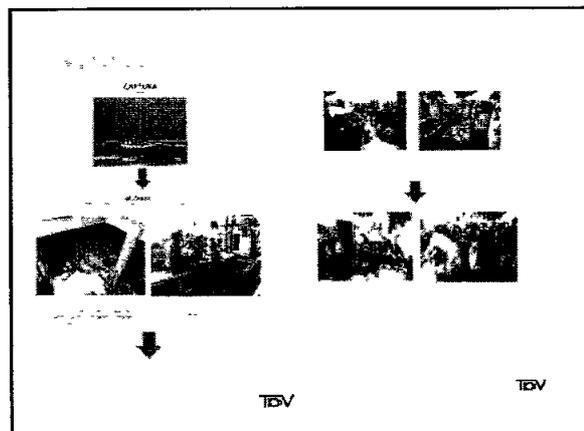


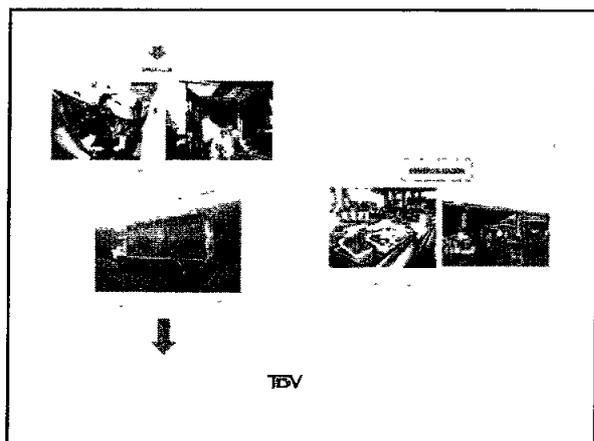
Beneficios del Proyecto para el fortalecimiento de capacidades del sistema de inocuidad de los alimentos en Perú

ACTIVIDAD	RESULTADOS OBTENIDOS
Fortalecer la evaluación de riesgo en la inocuidad alimentaria para las tres organizaciones por medio de un ejercicio práctico de análisis de riesgo:	<ul style="list-style-type: none"> Análisis situacional de la cadena de suministro de productos hidrobiológicos de la Bahía de Sechura para consumo a nivel nacional Permitió identificar deficiencias sanitarias en las cadenas de procesos (jurel, pota, raya, batea)



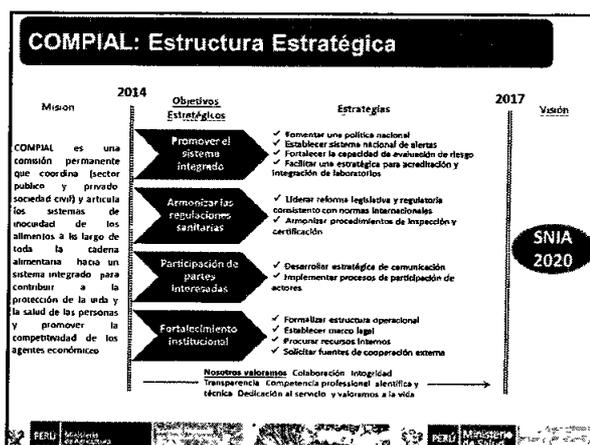
DESEMBARCADERO LAS DELICIAS



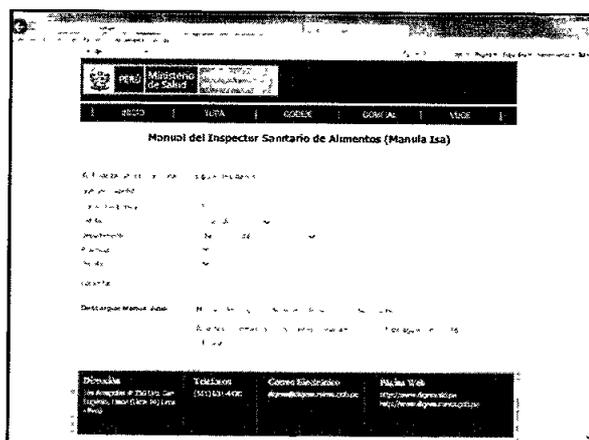


ACTIVIDAD	RESULTADOS OBTENIDOS
<p>Iniciar el proceso de integración de laboratorios de inocuidad alimentaria.</p> 	<p>LABORATORIOS DE CONTROL</p> <p>Se formaron auditores internos de los 3 laboratorios de control.</p> <p>Se realizaron auditorías internas interlaboratorias que han contribuido al proceso de acreditación del Laboratorio de control de alimentos de la DIGESA (presentación de la solicitud ante el organismo oficial de acreditación).</p> <p>Cabe mencionar que los laboratorios oficiales dan el soporte a las acciones de vigilancia y control de alimentos (en el mercado y puntos de entrada)</p>

ACTIVIDAD	RESULTADOS OBTENIDOS
<p>GESTION Y PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA</p> <p>Facilitar la planificación estratégica para el cumplimiento de las funciones de la COMPIAL</p> <p>http://www.digesa.sld.pe/compial/archivos/Plan_Trabajo_%20COMPIAL_2014_2017.pdf</p>	<p>Permitió a la COMPIAL, actores de la cadena productiva y a consumidores, conocer la experiencia del proceso canadiense y contar con el Plan estratégico de la COMPIAL para la implementación de las funciones en el marco de la Ley de inocuidad de los Alimentos</p>



Avances en la gestión de las actividades impulsadas y desarrolladas por el proyecto IMPACTO Y SOSTENIBILIDAD



SELECCIÓN DE BARRERAS DE RIESGO PARA PRODUCCIÓN DE LA INSPIRACION SANITARIA DE ALIMENTOS

5.1 Factores de riesgo general

SELECCIÓN DE BARRERAS DE RIESGO PARA PRODUCCIÓN DE LA INSPIRACION SANITARIA DE ALIMENTOS

MINISTERIO DE SALUD

Resolución Ministerial

<http://www.digesa.sld.pe/Expedientes/Leves-Reglamentos.aspx>

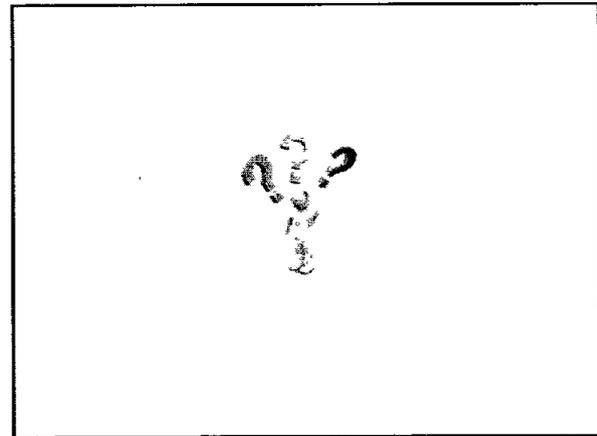
CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO DE ISA

- Se han uniformizado los perfiles técnicos de los inspectores de las 3 instituciones SENASA, DIGESA y SANIPES
- Contribuyó al actual proceso de acreditación de la DIGESA como Organismo de Inspección (ISO 17020) -2015-2016
- Se constituye en soporte para el actual proyecto con el programa CATRITA para la armonización de procedimientos de auditorías HACCP



LABORATORIOS DE CONTROL DE ALIMENTOS

- Contribuyó a la Acreditación del Laboratorio de la DIGESA (ISO 17025).
- Se cuenta con auditores internos en los 3 laboratorios de control del SENASA, DIGESA y SANIPES.
- Actualmente el laboratorio de DIGESA se halla en proceso de acreditación de 22 métodos de ensayo en alimentos hacia el 2016


COMPAÑIA MIEMBROS TITULARES

MINISTERIO DE SALUD - DIGESA - SENASA - SANIPES

ING. LUIS CARLOS VALENZUELA - SENASA - SANIPES

ING. ANA CAROL VALENZUELA - SANIPES - PRODUCE