



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de  
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**ACTA DE REUNION N° 114- REUNIÓN ORDINARIA VIRTUAL  
COMISION MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD ALIMENTARIA  
Miércoles 26 de febrero de 2025 de 9:00 a 11:00 hrs -VIRTUAL**

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

Siendo las 9:15 am la secretaria técnica comprobó que se contaba con el quórum reglamentario, por lo que el presidente de la Comisión Dr. Henry Rebaza Iparraguirre, dio inicio a la reunión, saludando y dando la bienvenida a los siguientes participantes:

- Pedro Jesús Molina Salcedo- Representante alterno del SENASA
- Muriel Gómez Sánchez-Orezzoli- Representante alterno del SANIPES
- Alejandro Bravo Martínez - MINCETUR- Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior (invitado)
- Carla Villena Llerena – SANIPES (invitada)
- Pedro Inga Usca- Subdirector de la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera- SANIPES (invitado)
- Edward Jara Quispe- SANIPES (invitado)
- Carmen Puémape Vallejo- Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA)- DIGESA (invitada)
- Andrés Velázquez Paz- Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI)-DIGESA (invitado)
- Milagros Castañeda - DCOVI-DIGESA
- Brenda Morales Tapia – DCOVI-DIGESA
- Roberto Castro Mesones-
- Yrina Moscol de la Cruz
- Bertha Muñoz Veneros- secretaria técnica de la COMPIAL
- Representantes de las Comisiones Regionales Multisectoriales de Inocuidad Alimentaria de Piura, Lambayeque

**Agenda:**

Seguidamente se aprobó la agenda de la reunión con los siguientes puntos:

1. Bienvenida a los presentes- Dr. Henry Rebaza Iparraguirre -Presidente de la COMPIAL.
2. Algas marinas destinadas al consumo humano, con la finalidad de definir la competencia de las certificaciones para exportación entre SANIPES y SENASA. - Expone SANIPES
3. Avances en el trabajo conjunto SANIPES-DIGESA para garantizar la inocuidad del agua y hielo que se utiliza en el proceso de los establecimientos pesqueros. -Exponen SANIPES y DIGESA.
4. Implementación de actividades para la vigilancia sanitaria de los alimentos que se comercializan y transportan en los mercados de abasto: NTS-205-MINSA/DIGESA-2023: Norma Sanitaria para mercados de abasto de alimentos. Expone SENASA
5. Otros. Informar sobre la reunión con la DIRESA HUÁNUCO para la conformación de la COMPIAL Regional. -secretaria técnica

**2. DESARROLLO DE LA REUNION**

Punto 1 de la agenda

Previa ronda de presentaciones, el presidente de la Comisión en su primer saludo, expresó la necesidad de continuar en un trabajo multisectorial para abordar los temas de inocuidad de los alimentos. Manifestó que en el proceso de reorganización que tiene la DIGESA, se ha priorizado la

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

mirada de multisectorialidad y transectorialidad concretando el trabajo en la comunidad, con los ciudadanos. Felicito, asimismo, el trabajo conjunto que viene haciendo SANIPES y DIGESA, asegurando que el hielo que se está utilizando en las plantas pesqueras sea un hielo apto para el consumo humano.

Coincidió en reconocer como un reto, el llevar el trabajo multisectorial y articulado en todo el país a través de instancias de coordinación multisectorial como son las “compiales regionales” conjuntamente con los gobiernos locales y la importancia de contar con un plan de trabajo que las involucre.

Punto 2 de la agenda: Algas marinas destinadas al consumo humano. Definir la competencia de las certificaciones para exportación entre SANIPES y SENASA

Toma la palabra la Dra. Muriel Gómez Sánchez, miembro alterno del SANIPES, para saludar a los presentes e invitar al Ing. Edward Jara del equipo de la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones para realizar la presentación.

El Ing Edward Jara indicó a modo de introducción, que el SANIPES mediante la Ley N° 30063 - Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, se constituye en la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura y, a través de su marco normativo, tiene competencia para emitir títulos habilitantes, certificados oficiales sanitarios, incluidos los de exportación, así como vigilar, fiscalizar las actividades vinculadas a la sanidad e inocuidad de los recursos y productos pesqueros, destinados al consumo humano, entre otros.

La preocupación manifestada por el representante de SANIPES se debe a la emisión de certificados sanitario por parte del SENASA para la exportación de algas marinas secas destinadas al consumo humano correspondientes a diferentes partidas sub arancelarias de la Sunat (información de PromPerú) donde se indica que el control lo tiene el SENASA. El Ing. Edward Jara, indicó que el SANIPES siendo la Autoridad Nacional en Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura es competente para certificar oficialmente la exportación de recursos biológicos, incluidas las algas y microalgas marinas, excluyéndose aquellos productos de uso medicinal.

**SITUACIÓN DETECTADA**

SANIPES ha identificado que SENASA ha expedido certificados sanitarios para exportación de algas marinas secas para consumo humano.

**CONSIDERACIONES**

SANIPES certifica oficialmente la exportación de recursos y productos hidrobiológicos, incluidas las algas o macroalgas marinas, de aguas continentales y sus derivados.

Se excluyen aquellos que por tener como destino el uso medicinal y cuentan con dosis de uso, quedan en competencia de la Dirección General de Medicamentos Insumos y Drogas (DIGEMID)

**EXPORTACIONES POR PARTIDAS**

PARTIDAS	Peso Neto Kg
1212290000 LAS DEMÁS ALGAS	21,910,533.00
1212210000 APTAS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA	32,771.00

Fuente: Promperú (ene a nov 2024)

**AUTORIDADES COMPETENTES DE ACUERDO A LA WEB SUNAT**

NUMERO	MERCADERIA	CONTROL	VELOCIDAD	BASE LEGAL	
NUMERO	DESCRIPCION	DESE	UNIDAD		
71	Algas Frescas secas (incluyendo algas marinas)	SENASA (SIRAD)	19/12/2017	31/12/2080	Dg/19/02/019.208-40-AJ/02/2017-MRAGS-SENASA
11	Unas de algas "Fucus", secas y deshidratadas en su parte comestible en su parte comestible	SENASA (SIRAD)	19/12/2017	31/12/2080	Dg/19/02/019.208-40-AJ/02/2017-MRAGS-SENASA
31	Algas	SANIPES (S-PI)	23/02/16	31/12/2080	Lay 3085, DS 012-2015-PRODUC, DS 012-2011-PE
31	Algas	SANIPES (S-PI)	23/02/16	31/12/2080	Lay 3085, DS 012-2015-PRODUC, DS 012-2011-PE

Fuente: SUNAT

En el marco de la preocupación manifestada, señaló que se cursaron documentos al SENASA para esclarecer el tema en cuanto a la competencia para la emisión de certificados sanitarios para estos productos destinados al consumo humano, lo que se exponía en esta reunión de la Comisión.

Seguidamente, se cedió la palabra al Ing. Pedro Molina Salcedo, representante alterno del SENASA ante la Comisión, quien señaló a modo de antecedente documentario, que efectivamente recibieron un documento de la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones del SANIPES, que adjuntaba un oficio



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

dirigido a la Jefa Nacional del SENASA, en el que SANIPES indicaba que han tomado conocimiento que el SENASA viene expidiendo certificados sanitarios para empresas que exportan algas marinas secas para el consumo humano, siendo ellos la autoridad sanitaria competente para dichos fines. Los documentos al interno del SENASA son derivados a las áreas, de cuarentena vegetal competente en temas de sanidad vegetal y a la de inocuidad agroalimentaria, competente en temas de inocuidad, para que de manera conjunta se analice y se resuelva el tema.

El SENASA concluye que no hay conflictos de competencia con SANIPES, toda vez que en marco del Decreto Legislativo N° 1059 y el del Decreto Supremo N° 032-2003-AG, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), está facultado para emitir certificados fitosanitarios, los que garantizan que el envío certificado a exportar fue inspeccionado para asegurar que se encuentra libre de plagas cuarentenarias. El Ing. Pedro Molina, señaló que el SENASA viene emitiendo esta certificación fitosanitaria por más de 20 años a través de la cual ingresan algas marinas secas en el mercado chino, destacando que en el 2024 se certificó más de 23 000 toneladas exportadas. El Ing. Pedro Molina aclaró que el certificado fitosanitario no es un certificado de inocuidad a diferencia del certificado que emite el SANIPES en cumplimiento de requisitos sanitarios del país de destino garantizando la inocuidad de la mercancía a exportar; siendo esta la línea clara de separación. Esto fue confirmado por la señora Isabel Cristina Puliseca, Directora de la Dirección Certificaciones del SANIPES, en el oficio leído por el representante alterno del SENASA.

La Dra Muriel Gómez, representante alterna de SANIPES, consideró que sería necesario cursar tal vez algún documento a la embajada de China aclarando la diferencia en el alcance de dichos certificados.

El Ing. Pedro Molina, señaló, que las acciones que se tomen no deben impactar negativamente en las exportaciones de algas a China

El Ing. Edwar Jara, pidió la palabra, indicando que algunos exportadores vinieron a SANIPES solicitando el certificado sanitario que emitimos con fines de alimentación, teniendo en cuenta que China cuenta con un listado de las plantas habitadas y los productos a ser exportados a ese destino.

### **Punto 3 de la agenda: Avances en el trabajo conjunto SANIPES-DIGESA para garantizar la inocuidad del agua y hielo que se utiliza en el proceso de los establecimientos pesqueros.**

La exposición estuvo a cargo del Blgo Andrés Velásquez de la DIGESA y el Ing. Pedro Inga del SANIPES, quienes presentaron sus equipos de trabajo.

Toma la palabra el Blgo Andrés Velásquez, señalando que el trabajo conjunto fue acordado el 17 de diciembre del año pasado en la reunión 113 de la Comisión. Señaló que el DS N° 007-98 SA, Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario dispone en su artículo 29 que el hielo destinado al consumo humano directo o indirecto debe ser elaborado con agua potable y en establecimientos que cumplan las condiciones sanitarias dispuestas en el mismo reglamento. El DS N° 004 del 2015, se establece que los establecimientos que fabrican alimentos deben aplicar herramientas de gestión de la inocuidad como son los Principios Generales de Higiene (PGH). Esto alcanza a todas las fábricas del país que vienen produciendo el hielo, tanto las que producen para consumo directo como raspadillas, helados de hielo, como para el consumo indirecto como el que se produce para la cadena de frío de los productos hidrológicos y agropecuarios.

El expositor, destacó el trabajo conjunto que realizaron las Direcciones Regionales de Salud de Piura, Tumbes, Lambayeque y de Pucallpa, iniciándose el trabajo en Piura de manera presencial del 19 al 21 de febrero de 2025 con una capacitación presencial y virtual de más de 60 personas entre personal oficial y empresa privada, para difusión del marco legal, así como de los procedimientos para que las



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

empresas puedan tener conocimiento de cómo deben adecuarse para garantizar la inocuidad del hielo. Resaltó que contaron con el apoyo de auditorio del SENASA.

El Blgo Andrés Velásquez, señaló que inicialmente contaban con una lista de 21 fábricas de hielo proporcionada por el SANIPES, pero que a través de la información remitida por las 25 Direcciones/Gerencias de Salud del país, se había obtenido un listado adicional de 30 fábricas. Informó que se ha venido realizando la vigilancia preventiva para tener conocimiento del estado sanitario de cada una de éstas. Hay fábricas de hielo que están bien en Sullana y Catacaos, tiene infraestructura y equipos, sin embargo, no cuentan con certificación sanitaria, pero participaron en la capacitación por lo que han quedado motivadas para certificar próximamente. Asimismo, en la capacitación participó presencialmente un representante de una fábrica de hilo en Huacho que dice contar con las condiciones para certificar.

Seguidamente tomó la palabra el Ing. Pedro Inga Usca del SANIPES, señalando la importancia de este trabajo conjunto para garantizar la calidad sanitaria del hielo, ya que no solo está vinculado al proceso en plantas productivas, sino también al uso en el enfriamiento por contacto de la materia prima en las faenas de la pesca, a veces por largo tiempo como, por ejemplo, en la pota que demora de 5 a 8 días, en la faena de perico demora 15 a 20 días y, por lo consiguiente, entre otros. Asimismo, se utiliza hielo en la comercialización del recurso en los mercados y terminales pesqueros.

El representante del SANIPES, señaló que visitaron 10 establecimientos, los cuales no contaban con la certificación de PGH o HACCP, sin embargo, haya empresas que no están mapeadas. Se levantó un Acta de las actividades con los siguientes puntos: Primero, se cuenta con el reconocimiento del estatus actual de todas las fábricas de hielo en Piura que fueron 10; Segundo, los productores de hielo fueron capacitados y, Tercero, se acordó replicar en Lambayeque el trabajo iniciado en Piura y también iniciar en Chimbote donde se tiene la referencia de que existen al menos 6 fábricas de hielo.

Tenemos que llegar como producto final a tener un listado de las fábricas de hielo, las cuales pueden proveer de hielo seguro en forma directa y a las plantas pesqueras. La planta de hielo, habilitada sanitariamente es "Tío Carmelo" que se encuentra en Huaura, que provee hielo a la industria de la pesca y a la industria avícola. Así como esta debe haber otras siendo la estrategia a seguir que se unan al listado de plantas que están en condiciones de ser validadas.

La Comisión agradeció a los expositores y felicitó el trabajo que se viene realizando conjuntamente entre DIGESA y SANIPES, reiterando continuar con los esfuerzos para ampliar la intervención a otras Jurisdicciones.

**Punto 4 de la agenda: Implementación de actividades para la vigilancia sanitaria de los alimentos que se comercializan y transportan en los mercados de abasto: NTS-205-MINSA/DIGESA-2023: Norma Sanitaria para mercados de abasto de alimentos.**

El Ing. Pedro Molina, representante alterno del SENASA, informó que el SENASA viene recibiendo diversa documentación de parte de fiscales de prevención del delito (Lima, Arequipa, Piura, entre otras), a raíz de la comunicación que se han vertido a través de las redes sociales, sobre el muestreo y análisis de alimentos vegetales en relación a la presencia de plaguicidas, que llegan a los mercados y supermercados. Prácticamente exigiendo a las autoridades sanitarias particularmente al SENASA el cumplimiento de sus funciones y competencias para realizar un control del comercio de alimentos agropecuarios. Los fiscales argumentan 2 delitos en materia del procedimiento preventivo, el delito contra la salud pública y el de la producción, comercialización o tráfico ilícito de alimentos destinados



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

al consumo humano (artículo 288 del Código Penal)<sup>1</sup>. (Se dio lectura). El segundo artículo que nos hace mención los fiscales, es el artículo, 377 del Código Penal<sup>2</sup>, delito contra la administración pública, omisión, rehusamiento o demora de actos funcionales. (Se dio lectura).

En el marco de ello, el Ing. Pedro Molina indicó que el SENASA ha iniciado un trabajo de fiscalización a de manera coordinada con las fiscalías, en Lima Metropolitana como en La Molina y algunas regiones, asimismo con las municipalidades a través de sus gerencias de fiscalización y de vigilancia sanitaria. Todo lo cual evidencia el no cumplimiento de la Norma Sanitaria de Mercados de abasto aprobada con RM N° 631-2023/MINSA<sup>3</sup>

En ese sentido, el representante alterno del SENASA, indicó *"nosotros debemos plantear un trabajo conjunto como COMPIAL, porque en los mercados de abastos no solamente se expenden alimentos agropecuarios primarios, también pesqueros e industrializados de competencia de las 3 autoridades sanitarias. Asimismo, en restaurantes y centros de venta donde se comercializan jugos y alimentos preparados, ya que las normas sanitarias, entiendo yo, son de cumplimiento obligatorio que deben hacer cumplir las municipalidades, así como los administradores de mercados"*.

En cuanto a la procedencia de algunos alimentos que llegan a los mercados, el SENASA cuenta con más de 2700 establecimientos de procesamiento primario de alimentos autorizados, unos 120 camales o mataderos y más de 200 centros de faenamiento avícola, sobre los cuales se realiza el monitoreo de contaminantes. Sin embargo, desde los mercados de abasto se tiene un tema crítico que es la trazabilidad de proveedores que sí se establece en la normativa sanitaria. Este tema se debe trabajar en los mercados de abasto, sobre todo los alimentos de origen animal ya que la norma sanitaria indica que deben proceder de establecimientos autorizados por el SENASA y para el caso de las verduras y frutas deben proceder de establecimientos con certificación de Buenas Prácticas.

El Ing. Pedro Molina, expresó que *"el SENASA está armando un programa con la Fiscalía con las municipalidades para poder seguir haciendo intervenciones, en Lima y algunas regiones del país donde estamos verificando precisamente la condición sanitaria de estos alimentos. Asimismo, disponer un Procedimiento Administrativo Sancionador"*

*"Entonces yo quiero aquí como primer punto, llamar la atención para un trabajo articulado, tomar la palabra del Director General de la DIGESA y tener un trabajo multisectorial a nivel nacional, aprovechar que existen las COMPIALES regionales, para fortalecerlas y hacer un trabajo mucho más directo, permanente y continuo con el objetivo de fortalecer el trabajo municipal". "Como SENASA queremos hacer un trabajo articulado con SANIPES, con DIGESA, para vernos una como una entidad fuerte que estamos llegando con un solo mensaje hacia las municipalidades"*.

<sup>1</sup> "Artículo 288.- Producción, comercialización o tráfico ilícito de alimentos y otros productos destinados al uso o consumo humano. El que produce, vende, pone en circulación, importa o toma en depósito alimentos, aguas, bebidas o bienes destinados al uso o consumo humano, a sabiendas de que son contaminados, falsificados o adulterados, será reprimido con pena privativa de libertad no menor de cuatro ni mayor de ocho años. Cuando el agente actúa por culpa, la pena privativa de libertad será no mayor de dos años." <https://spij.minjus.gob.pe/spij-ext-web/#/detallenorma/H1373649>

<sup>2</sup> "Artículo 377. Omisión, rehusamiento o demora de actos funcionales. El funcionario público que, ilegalmente, omite, rehúsa o retarda algún acto de su cargo será reprimido con pena privativa de libertad no mayor de dos años y con treinta a sesenta días-multa. Cuando la omisión, rehusamiento o demora de actos funcionales esté referido a una solicitud de garantías personales o caso de violencia familiar, la pena será privativa de libertad no menor de dos ni mayor de cinco años." <https://spij.minjus.gob.pe/spij-ext-web/#/detallenorma/H1373649>

<sup>3</sup> <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/4391288-631-2023-minsa>



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

"Como segundo punto, tiene relación con la Hoja de Ruta para la Modernización de Mercados de Abasto al 2028, que viene elaborando PRODUCE, en la cual muchas de las actividades están vinculadas a las tres autoridades sanitarias en relación a la Norma Sanitaria para los Mercados de Abasto"

El Ing. Pedro Molina, indicó que el SENASA tiene programado realizar una reunión con todas las municipalidades a nivel de Lima Metropolitana y de Ica, y se está desarrollando un manual para ellas como autoridades responsables de aplicar la norma sanitaria en base al trabajo realizado con la Meta del plan de incentivos del Ministerio de Economía y Finanzas.

*"Quisiera tener de parte de ustedes un compromiso para hacer un trabajo conjunto articulado, un cronograma hasta fin de año."* Con este desafío el Ing. Pedro Molina representante alterno del SENASA cerró su intervención para este punto

La Ing. Carla Villena, del SANIPES, pidió la palabra, indicando que, si bien la vigilancia y fiscalización de los mercados de abasto es competencia de las municipalidades, nosotros como autoridades sanitarias, muy bien podríamos hacer programas de control, vigilancia para el cumplimiento de los indicadores sanitarios, previniendo de que los productos que se están comercializando no presenten indicadores que sean de riesgo para la salud.

#### **Punto 5 de la agenda: Otros. Informar sobre la reunión con la DIRESA HUÁNUCO para la conformación de la COMPIAL Regional.**

La secretaria técnica informó que la capacitación se basó en los lineamientos aprobados en la sesión n°110 de la COMPIAL del 31 de mayo de 2024 "ORIENTACIONES GENERALES PARA LA CONFORMACIÓN DE LAS COMISIONES REGIONALES MULTISECTORIALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA"<sup>4</sup> y que se contó con la transferencia horizontal de la experiencia de la COMPIAL La Libertad, que cuenta con una Comisión en funciones desde el año 2025.

### **3. ACUERDOS**

3.1. Los representantes de SANIPES y de SENASA presentes, concordaron que estaba claro que ambos certificados tenían fines diferentes y en consecuencia requisitos distintos. Por tanto, en el marco de sus competencias funcionales, SANIPES emite el certificado sanitario con fines de exportación de productos hidrobiológicos, verificando el cumplimiento de requisitos sanitarios, garantizando la inocuidad de la mercancía a exportar y SENASA emite la certificación fitosanitaria dentro de sus competencias.

Complementariamente, el Ing. Pedro Molina ofreció coordinar con el Área de Sanidad Vegetal para que SANIPES tuviera una reunión para mayor claridad, la cual debía ser solicitada con oficio; a lo cual la Dra. Muriel Gómez, representante de SANIPES agradeció, señalando que coordinarían con el Director de Certificaciones y Habilitaciones en caso hubiera algún punto que requiera mayor claridad.

3.2. Con la experiencia realizada en las 10 fábricas en Piura, se acordó que los equipos técnicos conformados de DIGESA y SANIPES elaborarían una hoja de ruta de los siguientes pasos, para poder continuar con el trabajo iniciado. Asimismo, se precisa un informe para subirlo a web de la Comisión.

3.3. Se acordó, revisar en conjunto la propuesta de Hoja de Ruta para los Mercados de Abasto al 2028 con sus 5 Líneas de acción, que viene elaborando PRODUCE, la misma que se encuentra en revisión. Los coordinadores con el sr. Manuel Quispe de PRODUCE y la Sra Martha Lazarte consultora de la FAO.

<sup>4</sup> [http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/archivos/ACTA\\_110.pdf](http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/archivos/ACTA_110.pdf)



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”  
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

3.4. Los miembros acordaron realizar conjuntamente un cronograma de actividades hasta fin de año de con las municipalidades, los mercados de abasto y las Comisiones Regionales de Inocuidad Alimentaria para difusión de la normativa y de la información disponible sobre proveedores autorizados.

**4. CIERRE**

Habiéndose concluido los temas de la agenda, los miembros presentes dieron por finalizada la sesión ordinaria 114 de fecha 26 de febrero de 2025, cerrando la reunión de la COMPIAL el Ing. Pedro Molina Salcedo, miembro alterno del SENASA ante la Comisión, quien agradeció a los presentes indicando que la misma fue una sesión muy productiva. Firman la presente Acta en señal de conformidad:

Entidad	Nombre	Firma
DIGESA	<b>Dr. Henry Rebaza Iparraguirre</b> Director General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - Miembro titular y presidente	
SENASA	<b>Ing. Pedro Jesús Molina Salcedo</b> Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria. - Miembro alterno	
SANIPES	<b>MV. Muriel María Gómez Sánchez Orezzoli</b> Directora (e) de la Dirección de Sanidad e Inocuidad Miembro alterno	
MINCETUR	<b>Alejandro Bravo Martínez</b> (Invitado) Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior	
SANIPES	<b>Ing. Pedro Inga Usca</b> Subdirector de la Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera	
	<b>Ing. Edward Jara Quispe</b> (invitado) Evaluador de Certificaciones para Productos Pesqueros y Acuícolas	
	<b>Ing. Carla Villena Llerena</b> (invitado) Dirección de Sanidad e Inocuidad	
DIGESA	<b>Blgo. Andrés Velásquez Paz</b> (invitado) Coordinador en inocuidad de alimentos Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI)	
	<b>Mv. Carmen Puémape Vallejo</b> (invitada) Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA)	
Secretaria técnica COMPIAL	<b>Mv. Bertha Muñoz Veneros</b> DIGESA	