



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión 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 LA REUNIÓN 116 -COMPIAL-**MARTES 19 DE AGOSTO DE 9:00 a 11:30 am- VIRTUAL****1. Inicio de La Reunión, Participantes**

Siendo las 9:10 am del martes 19 de agosto de 2025, 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 N° 116 de la COMPIAL dando la bienvenida a los miembros e invitados:

- Mary An Tito Tadeo - Directora de la Dirección de Sanidad e Inocuidad -Representante alterno de SANIPES
- Pedro Jesús Molina Salcedo- Subdirector de Inocuidad Agroalimentaria - Representante alterno del SENASA
- Demóstenes González Alarcón- Director Certificaciones y Autorizaciones- Representante alterno de DIGESA
- Jaime Flores - Consultor FAO Roma (invitado)
- Mercedes Flores Cancino- Gestora del Proyecto SECO (invitada)
- Marelly Huatoco Toribio- Dirección de Facilitación de Comercio del MINCETUR (invitada)
- Sandra Mandujano Parra Del Riego- Dirección de Facilitación de Comercio del MINCETUR (invitada)
- Josué Fiestas Fiestas- Dirección de Fiscalización Sanitaria del SANIPES (invitado).
- Arturo Aivar Guillén- Subdirector de la Subdirección de Inocuidad del SANIPES (invitado)
- Karim López Kogan- Subdirección de Inocuidad del SANIPES (invitado)
- Pedro Inga Usca- Subdirección de Fiscalización Sanitaria Pesquera del SANIPES (invitado)
- Muriel Gómez – Directora de Normatividad del SANIPES (invitada)
- Carla Villena Llerena – Especialista de SANIPES (invitada)
- Jessie Pari Colqui - Directora Ejecutiva de la Dirección de Control y Vigilancia-DIGESA (invitada)
- Carmen Puémape Vallejo- Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA)- DIGESA (invitada)
- Giovanna Galarza -DCOVI -DIGESA (invitada)
- Milagros Castañeda- DCOVI-DIGESA (invitada)
- Andrés Velázquez Paz -DCOVI-DIGESA (invitado)
- Edith Villanueva Huamán- Equipo de Políticas y estrategias de Gestión de la DIGESA (invitada)
- Bertha Muñoz Veneros- secretaria técnica de la COMPIAL

2. Aprobación de la Agenda

La agenda fue circulada con antelación a los miembros de la Comisión quienes expresaron conformidad quedando aprobada con los siguientes temas:

1. Palabras del presidente de la Comisión
2. Presentación del *"Instrumento de Evaluación de los Sistemas de Control de Alimentos de FAO"*- Dr. Jaime Flores- Consultor FAO Roma
3. Marco normativo del SANIPES en relación a las fiscalizaciones de las plantas abastecedoras de hielo- Dra. Mary An Tito Tadeo, Directora de Sanidad e Inocuidad – SANIPES
4. Casos relativos al producto Salmon Wellington congelado (como alimentos y/o piensos que contenga diversos ingredientes de origen hidrobiológico y/o agropecuarios y/o alimentos industrializados y semielaborados)- SANIPES
5. Presentación de la Iniciativa del proyecto SeCompetitivo de la Cooperación Suiza -SECO en su Fase III en Perú- Dra. Mercedes Flores Cancino, Gestora del Proyecto SECO y Marelly Huatoco de MINCETUR



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión 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"

Desarrollo de la Agenda

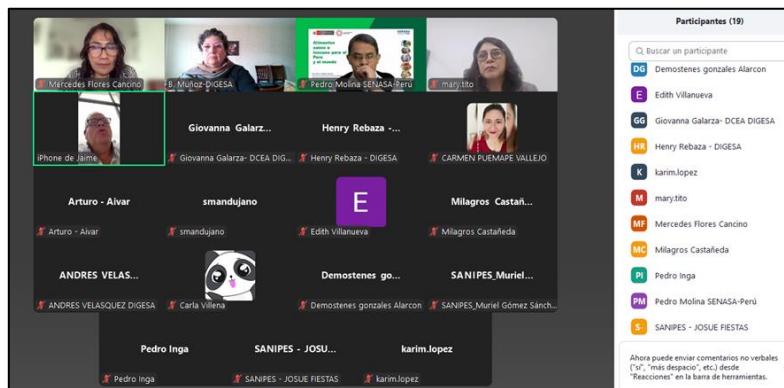
Punto 1 de la agenda:

El Dr. Henry Rebaza Iparraguirre, presidente de la COMPIAL informó que el día 16 de agosto fue publicado en el diario oficial el Decreto Supremo Nº 008-2025-MIDIS¹, que crea el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en cuyo Consejo Directivo se ha incluido en representación de la COMPIAL al presidente de la Comisión (art 9). Agregó que constituye *"un reto importante que nos obliga como Comisión a sostener reuniones de gestión para fortalecer una respuesta colectiva de parte de las 3 autoridades ya que posiblemente las condiciones sanitarias donde se inserta el programa no deben haber cambiado"*.

El Director General de la DIGESA señaló que realizaron un estudio rápido entre las mejores opciones educativas de Lima para ver sus condiciones de salubridad, de higiene, de manipulación de alimentos, presencia de agua potable, las condiciones medio ambiente, entre otros; se halló que el 100% de las instituciones educativas visitadas estaban en malas condiciones. En este contexto, la DIGESA viene trabajando en una ficha de monitoreo rápido para tener un basal respecto a las condiciones sanitarias y también considerar las nutricionales. Solicitó a los miembros sostener una reunión para tratar cuál podría ser el trabajo conjunto y los niveles de coordinación, que permitan una respuesta más efectiva ante las alertas que pudieran presentarse en el marco del programa de alimentación escolar

Punto 2 de la agenda: Presentación del *"Instrumento de Evaluación de los Sistemas de Control de Alimentos de FAO"*- Dr. Jaime Flores- Consultor FAO

Los presentes dieron una cordial bienvenida al Dr Jaime Flores, haciendo mención a su destacada carrera de experto internacional en temas de inocuidad de los alimentos desde diferentes frentes de la cooperación como el IICA, la OPS la FAO, entre otros. Asimismo, el consultor de la FAO saludó a los presentes a la reunión.



Sobre el *"Instrumento de Evaluación de los Sistemas de Control de Alimentos de FAO"*- señaló como antecedente que hacía un par de años fue invitado por FAO Roma para un proceso de formación de instructores o evaluadores líderes del instrumento elaborado por la FAO junto con la Organización Mundial de la Salud para la evaluación de los Sistemas de Control de Alimentos en los países. Inició con algunos países africanos, de Medio Oriente y asiáticos. En América Latina fue Chile, identificándose otros países de América Latina y el Caribe que pudieran manifestar interés en llevar este proceso como Perú. Con este instrumento FAO no solo evalúa el desempeño del Sistema Nacional de Control de Alimentos, sino que identifica sus áreas de mejora.

¹ <https://www.gob.pe/institucion/midis/normas-legales/7062809-008-2025-midis>



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión 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"

Señaló que el instrumento no califica el desempeño de las instituciones sino busca identificar cuál es el desempeño como Sistema. Para aplicación del Instrumento, la FAO ha estructurado un proceso de capacitación previa a puntos de contacto de las instituciones que son parte del sistema para entender el instrumento e identificar evidencias, ya que el instrumento se basa en evidencia. Posterior a la capacitación cada institución recopila información mediante formatos, luego de lo cual se hace una misión FAO de validación. Un paso posterior es la presentación de resultados, validación de los mismos y del establecimiento de un plan de acción.

El Dr. Jaime Flores comentó que el *"Instrumento de Evaluación de los Sistemas de Control de Alimentos de FAO"* está dividido en 4 dimensiones: 1) Aportaciones y Recursos; 2) Funciones de Control; 3) Interacciones con partes interesadas y, 4) Base Científica de Conocimientos y Mejoramiento Conductual.

Mencionó que el uso del instrumento en Chile sirvió de base para la reestructuración de la política nacional aprobada hace unos meses. En Barbados, permitió virar la normativa planificada para la creación de una agencia única hacia la creación de un sistema integrado. En África, 10 países desarrollaron el proceso de forma coordinada y hoy cuentan con un proyecto regional para el fortalecimiento de sus sistemas de control de alimentos. *"Desde Perú se podría avanzar en un proceso regional similar, se sumaría al interés que ya ha solicitado el Ecuador y lo propio Colombia."*

Finalizada la exposición, indicó los pasos a seguir para que Perú pueda aplicar el instrumento luego de esta reunión informativa: - Extender una carta de interés a la Representación de la FAO en el Perú, que es el enlace a la sede central en Roma. Las coordinaciones siempre van a ser con las representaciones en cada país.

El Ing. Pedro Molina, representante alterno del SENASA toma la palabra.

Luego de expresar sus cordiales saludos al Dr Jaime Flores, señaló que el SENASA venía trabajando desde hace tiempo en el fortalecimiento de su sistema de control de alimentos. Señaló importantes esfuerzos que contribuyeron a sentar algunas bases. Consideró como prioritario para las 3 autoridades velar por el tema de los alimentos frescos que se consumen en el mercado nacional, *"ya que en su mayor parte procede de la agricultura familiar. Estamos hablando más o menos de 2 400 000 productores agropecuarios que hay en el Perú, aproximadamente 2 000 000 son pertenecientes a la agricultura familiar y son productores pequeñísimos que tienen media hectárea, una hectárea y, de alguna forma quieren insertarse en la cadena de comercialización de los alimentos, pero tienen muchas limitaciones. En ese sentido, estimado Dr Jaime Flores, su aporte para la evaluación de nuestros sistemas de control de alimento resulta muy importante para nosotros como autoridades sanitarias"*

"Actualmente el SENASA cuenta con un proyecto muy ambicioso con fondos del Banco Interamericano de Desarrollo, que va para 5 años, más o menos, son 320 millones de soles. Este gran proyecto en el SENASA, de una u otra manera, también integraría a DIGESA y SANIPES ya que apunta a un Sistema de Control Integrado. Muchas gracias"

Finalmente, el Dr. Jaime Flores, agradeció la atención brindada y dejó el enlace de acceso a la información más detallada sobre el *"Instrumento de Evaluación de los Sistemas de Control de Alimentos de FAO"*²

Punto 3 de la agenda: Marco normativo del SANIPES en relación a las fiscalizaciones de las plantas abastecedoras de hielo

La Dra. Mary Tito representante alterno del SANIPES, dio sus saludos a los presentes e indicó que la presentación de la propuesta de fiscalización a las plantas abastecedoras de hielo en la cadena pesquera y acuícola, estaría a cargo del Ing. Josué Fiestas, especialista de la Dirección de Fiscalización Sanitaria del SANIPES.

² <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cb4964es>

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

El Ing. Josué Fiestas luego de expresar sus saludos, resaltó el trabajo realizado en conjunto con DIGESA y las DIRESAS en diferentes regiones. En Piura, febrero se visitaron 8 plantas de hielo que proveen a las plantas pesqueras en dicha región, Tumbes, una parte de Lambayeque. Estas plantas tienen debilidad en las condiciones de infraestructura, mantenimiento, diseño de techos y prevención de plagas, entre otros. En marzo, se visitaron 8 plantas en Lambayeque, si bien 3 de ellas tenían mejoras, el despacho del hielo es deficiente, huellas de óxido en materiales metálicos, depósito de almacenamiento de agua sin tapas, deficiencias en el abastecimiento, espacios utilizados como depósitos, uso de material de madera, entre otros. Del mismo modo las deficiencias sanitarias se repiten en las 9 fábricas visitadas en agosto en Chimbote y actualmente se viene visitando en Huacho, aún sin resultados.



A la fecha se han visitado alrededor de 35 o 36 plantas procesadoras de hielo, siendo la preocupación de SANIPES la distribución de hielo a los desembarcaderos, a las cámaras y a las embarcaciones además de a las plantas pesqueras. Indicó un avance del 50% de lo mapeado a nivel nacional, se continuará para cubrir las plantas de Pisco y Arequipa.

El Ing. Josué Fiestas mencionó que la DIGESA en julio, habían indicado que de Piura se tenían 2 expedientes ingresados solicitando la certificación sanitaria de habilitación. La Mv. Carmen Puemape de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA) de la DIGESA, que forma parte del equipo de trabajo conjunto para el tema de hielo, indicó que a la fecha no hay una respuesta de las fábricas de hielo para certificar el sistema de control sanitario, por lo que socializará los requisitos a través de un documento informativo y charlas para estas plantas.

El Ing. Pedro Inga intervino en este punto, manifestando que resulta preocupante el lento avance del proceso en la adecuación de las fábricas de hielo para certificar.

El Ing. Pedro Molina, miembro alterno del SENASA indicó que muchas plantas de procesamiento primario bajo competencia del SENASA, utilizan hielo (hidrocooling, conservación de congelados) de sus propias fábricas. Sin embargo, preguntó para el caso de aquellas que adquieren hielo de fábricas externas, entenderíamos que éstas sí precisarían alguna autorización sanitaria de la DIGESA, en similitud a la situación de SANIPES.

Punto 4 de la Agenda: Presentación del caso relativo al producto salmón Wellington congelado y otros productos que tengan en su composición algún alimento hidrobiológico.

La Dra. Mary An Tito, representante alterna de SANIPES, indicó que la presentación estaba a cargo del ing. Arturo Aivar Guillén, Subdirector de la Sub Dirección de inocuidad, quien saludo a los presentes.

El caso presentado por el Ing. Arturo Aivar, implica un tema de competencia respecto de la importación de un producto de preparación culinaria congelado procedente de China que en su composición contiene salmón



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión 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"

Wellington en un 34%, y otros ingredientes como espinacas, especias, hongos, masa de harina, otros. Señaló que el SANIPES realiza una evaluación de riesgos a los productos nuevos que van a ingresar al país para identificar peligros asociados antes de darle viabilidad. En este caso podrían identificarse peligros relacionados a otros productos no hidrobiológicos, siendo necesario identificar competencias para este tipo de alimentos. Mencionó que en el Acta 31 de la COMPIAL, acuerdo n° 3, se definió que los alimentos industrializados con una composición de 30% a mayor de un producto hidrobiológico corresponde la competencia a SANIPES, con menos de este porcentaje a la DIGESA.

Evaluación del caso

UMI FOODS SAC, informó sobre intención de importar desde China un nuevo producto "Salmón Wellington congelado, el cual incluye como ingrediente principal al Salmón (*Oncorhynchus gorbuscha*) (34%)

Product name	Wellington salmon	Reportage (%)
Specialized wheat flour	durum	21
	gluten powder	
	whole wheat	
Puff pastry oil	Refined vegetable oil	13.12
	canola oil	
	coconut oil	
	hydrogenated oil	
	oil - canola	
	oiler	11
	salt	0.38
	salmon (conservación aceite)	
	smoked	0.1
	sodium	0.1
	salt	0.1
	salt	0.1
	water	0.1
	WFO	
	whole-wheat	
	Wheat	
	Wheat flour	
	Wheat flour	

La Dra. Mary An Tito, representante alterno del SANIPES, tomó la palabra, indicando que se precisaba una respuesta de la DIGESA para referencia en otros casos similares. La duda sobre competencias se generó ya que el producto si bien contiene un 34 % de producto hidrobiológico en su composición, el mayor porcentaje corresponde a otros ingredientes no hidrobiológicos. Entendería que la competencia respecto de productos con diversa composición, corresponde según el producto de mayor riesgo, siendo el porcentaje un criterio referencial.

El Ing. Pedro Molina, representante alterno del SENASA, indicó respecto de este caso y similares, que deberían revisarse las actas anteriores y si hubiera la necesidad de reunirse para analizar la posición institucional y desde la COMPIAL tomar una posición de acuerdo para que estén claras las competencias, debiera procederse.

Punto 5 de la agenda: Presentación de la Iniciativa del proyecto SeCompetitivo de la Cooperación Suiza -SECO en su Fase III en Perú

Los miembros de la Comisión dan la bienvenida a la Dra. Mercedes Flores Cancino, Gestora del Proyecto SECO y al equipo de especialistas del MINCETUR, Marelly Huatoco y Sandra Mandujano de la Dirección de Facilitación de Comercio.

La Dra. Mercedes Flores, presentó los antecedentes del Proyecto SECO cuyo objetivo es fortalecer la eficiencia de la gestión sanitaria en el marco de la implementación del acuerdo sobre Facilitación del Comercio en el Perú. Entre los años 2019 al 2023 se tuvo un desarrollo de 5 componentes con la participación de entidades públicas, SENASA, SANIPES, DIGESA, SUNAT, Ministerio de Relaciones exteriores, Autoridad Portuaria nacional y privadas como ADEX, CCL, COMEX, entre otras. Estos 5 componentes fueron:

C1. Gestión de Riesgo, el objetivo fue lograr que las 3 autoridades sanitarias en materia inocuidad de los alimentos implementen un enfoque común en el establecimiento de criterios de Gestión de Riesgo para el Control de Fronteras y disminuir la cantidad de inspecciones y otros controles.

C2. Para la implementación del operador económico autorizado (OEA) se emitieron un decreto supremo para DIGESA, una resolución jefatural de SENASA y un decreto supremo y resolución de presidencia de SANIPES;



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión 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"

asimismo, se implementó aspectos operativos en la VUCE para SENASA y DIGESA;

C3. Procedimiento de prueba, el objetivo fue contar con procedimientos armonizados para que las autoridades sanitarias puedan realizar, una segunda prueba a productos que apliquen y que haya tenido no conformidad en el análisis y certificación sanitaria. Se logró obtener propuestas normativas a ser revisadas en esta Fase.

C4, Cooperación en frontera. Se desarrolló un piloto de implementación de la figura del Inspector Único Sanitario en el puerto de Paita en mayo y julio de 2023 y se elaboraron recomendaciones al Manual Armonizado del Inspector Sanitario de Alimentos.

C5 Notificaciones de controles o inspecciones reforzadas, el objetivo fue establecer un Sistema Nacional de Gestión de Notificaciones y Alertas (SIGESNOT) operable a través de la VUCE que para el 2025 entrará en marcha blanca para las autoridades sanitarias y desarrollar el marco normativo que lo sustente.



Seguidamente la Lic. Sandra Mandujano del MINCETUR, presentó los productos esperados para esta Fase 2025-2027 del proyecto, indicando que los componentes que continuarán su desarrollo sería solo 3:

C1, Sistema de Gestión de Riesgos Sanitarios, con 3 productos: -Sistema de gestión de Riesgo interoperable en VUCE; -matrices de riesgo de procedimientos administrativos y -Gestión para la aprobación del paquete normativo

C4. Inspecciones Conjuntas entre Autoridades de Control en Fronteras, con 2 productos: - Propuesta de protocolo de inspecciones conjuntas en un Centro de Atención Fronterizo (CAF) para mercancías restringidas, sujetas a reconocimiento físico; y, - Elaboración y gestión para aprobación de una hoja de ruta de actividades y/o medidas para las inspecciones conjuntas de mercancías restringidas destinadas al régimen de importación para el consumo.;

C5. Sistema de Gestión de Notificación y Alertas de Inocuidad Alimentaria Ampliado que es el SIGESNOT con 3 productos: - Implementación, operatividad y ampliación del SIGESNOT; - Elaborar un estudio diagnóstico sobre la interoperabilidad del SIGESNOT con las plataformas de los organismos internacionales; y, - Gestión para la aprobación del paquete normativo que permita implementar este sistema de alertas que incluye modificar el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos y el procedimiento operativo intersectorial del SIGESNOT.

En esta Fase el proyecto cuenta con un presupuesto estimado total de \$396,870 dólares del cual el Programa SECOMPETITIVO va a cofinanciar \$171, 230 dólares y las otras contrapartidas monetaria y no monetaria serán cubiertas por MINCETUR y las entidades socias con un total de \$225,630 dólares. Informó que el 24 de julio del presente año se suscribió el Acta de Participación de Entendimiento y con ello se dio inicio al desarrollo de las actividades. La Información presentada sobre el Proyecto Se Competitivo y los ppt se encuentran en el siguiente enlace: <http://bit.ly/3V64CGO>



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión 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"

Finalizadas las exposiciones, se invitó a una ronda de preguntas y comentarios.

El Ing. Pedro Molina representante alterno de SENASA indicó que para el Componente 1 de Gestión de Riesgos el SENASA estará participando en el Centro de Atención Fronterizo (CAF) de Tacna. Expresó su preocupación respecto del componente 5 en el cual se viene desarrollando el SIGESNOT, ya que solo contempla las notificaciones para alimentos de origen animal, incluidos acuícolas y pesqueros, dejando fuera las notificaciones de alerta de alimentos de origen vegetal como frutas, hortalizas, granos, que son precisamente sobre los cuales se generan el mayor numero de notificación de alertas sanitarias. En este sentido solicitó a las coordinadoras del Proyecto que se considere la posibilidad de incluirlos. Señaló que el SENASA está totalmente dispuesto a trabajar el tema de SIGESNOT para las notificaciones de alertas sanitarias de productos o alimentos de origen vegetal. Sobre el particular, la representante del MINCETUR la Lic. Marelly Huatoco señaló que como MINCETUR no se tendría problema en que se incluyan las notificaciones de productos vegetales y consideraban que para ello el SENASA podría ir avanzando con una lista de productos específicos de origen vegetal.

Por parte de la representación de la DIGESA, Edith Villanueva pide la palabra. Comentó que, en la segunda etapa del Proyecto SECO, en el Sistema de Gestión de Riesgos orientado al control de las importaciones, los procedimientos administrativos de la DIGESA para productos importados no estaban relacionados con cargas o envíos que ingresan al país, siendo autorizaciones que permiten a las empresas importarlos. En este entender, en el marco de la nueva Fase del proyecto se tendría que ver la manera de desarrollar una plataforma para poder registrar las importaciones por remesa o envío o bien utilizar otras plataformas como la de SUNAT, en la cual se registren estas importaciones de alimentos industrializados. Esta es la tarea que quedó pendiente del de la fase anterior. Respecto de este punto planteado por la DIGESA, la Sra. Marelly Huatoco del MINCETUR, indicó que han recibido la comunicación de DIGESA al respecto del tema mencionado y solicitarían sostener una reunión de coordinación con el equipo de DIGESA, para tener el soporte técnico para tener claro si resulta necesario algún desarrollo informático adicional en la parte de la plataforma informática de VUCE dentro de las posibilidades del Proyecto.

5. ACUERDOS

1. Se acordó elaborar la carta a la Representación de la FAO en Perú manifestando el interés de las autoridades sanitarias de Perú en la aplicación del *"Instrumento de Evaluación de los Sistemas de Control de Alimentos de FAO"* a partir de la reunión de inducción al tema sostenida con el Dr. Jaime Flores, solicitando una reunión con la sede de la FAO en Roma para una mayor información.
2. Los equipos técnicos de SANIPES y DIGESA continuarán las actividades de visitas a las plantas de hielo independientes que proveen a la industria pesquera y la DIGESA a través de su Dirección de Certificaciones y Autorizaciones brindará asistencia técnica sobre los requisitos para la certificación sanitaria a las fábricas de hielo listadas por el SANIPES.
3. Respecto del tema sobre competencias en referencia al caso presentado de un alimento preparado congelado con más de un 30% de producto hidrobiológico y otros ingredientes en su composición, el SANIPES remitirá la consulta formal a la DIGESA para la correspondiente respuesta de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones que analizaría el caso. Sin embargo, de haber discrepancia en las posiciones institucionales, la COMPIAL acuerda revisar las actas anteriores y sostener reuniones de los equipos técnicos para los sustentos necesarios que permitan tomar acuerdo desde la Comisión.
4. Los miembros de la Comisión acordaron tener reuniones con el equipo de MINCETUR en la medida de los avances de los componentes del Proyecto SeCompetitivo, conjuntamente con los equipos técnicos conformados por cada una de las entidades que participan en el proyecto.



PERÚ

Ministerio
de SaludComisión 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"

5. La Comisión estuvo de acuerdo en solicitar al MINCETUR como contraparte del Proyecto SeCompetitivo, la inclusión de las notificaciones de alerta sanitaria por inocuidad de los productos de origen vegetal para lo cual el SENASA se comprometió a avanzar una lista de productos.

6. CIERRE

Siendo las 11:30 am del 19 de agosto de 2025, se invita al Ing. Pedro Molina Salcedo, representante alterno del SENASA para el cierre de la reunión N° 116 de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL). Expresó el agradecimiento de la Comisión a los consultores Dr. Jaime Flores de la FAO Roma y Dra. Mercedes Flores y el equipo de MINCETUR de la Iniciativa SECO, por las exposiciones presentadas, que demandan atención a las tareas pendientes por parte de las autoridades sanitarias. Asimismo, a los representantes del SANIPES con los casos presentados que obliga a seguir trabajando de manera conjunta. Agradeciendo la participación de los presentes, dio por cerrada la reunión.

Firman en señal de conformidad con la presente Acta:

Institución	Nombre	Firma
DIGESA	Henry Alfonso Rebaza Iparraguirre- Presidente Director General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria	
SANIPES	Mary An Tito Tadeo - Representante alterno Directora de la Dirección de Sanidad e Inocuidad	
SENASA	Pedro Jesús Molina Salcedo- Representante alterno Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria. Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria	
Secretaría técnica	Bertha Muñoz Veneros- DIGESA	