



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 REUNION 120 COMPIAL- VIRTUAL Lunes 29 de diciembre de 2025

### Inicio

La secretaria técnica comunica al presidente de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria que se cumple con el quórum reglamentario para dar inicio a la Reunión N.º 120, siendo las 10:15 am. El Dr. Jose Adalberto Latorre Gálvez, Director General de la DIGESA es presentado como nuevo representante titular de la DIGESA y presidente de la COMPIAL, quien da la bienvenida a los participantes a la reunión.

### Participantes

Representantes:

Mónica Saavedra Chumbre -Representante titular de SANIPES

Josué Carrasco Valiente - Representante titular del SENASA.

José Latorre Gálvez- Representante titular de la DIGESA

Mary Ann Tito Tadeo- Represente alterno de SANIPES

Demóstenes Gonzáles Alarcón- Representante alterno de la DIGESA

Alejandro Bravo Martínez- Representante alterno de MINCETUR (invitado permanente)

Invitados:

Marcelo Aguilar- MINCETUR

Esneider Campos Llampen- DIGESA

Gisela Pomachagua Riega- DIGESA

Bertha Muñoz Veneros- Secretaria técnica de la COMPIAL

### Agenda

1. Presentación del Dr., miembro titular/presidente de la Comisión. Aprobación de la agenda
2. Acuerdo sobre competencias para alimentos preparados culinariamente con ingredientes hidrobiológicos y otros ingredientes. Referencia: Acta de la Reunión de Equipos técnico de SANIPES y de DIGESA sobre competencias -17octubre 2025. Presenta: DIGESA-DCEA
3. Informe 2025 y Propuesta de Plan de Trabajo de la COMPIAL para 2026- secretaria técnica
4. Otros.  
OFICIO N°D000268-2025-MIDAGRI-SENASA-DIAIA

### Desarrollo de la reunión

#### Punto 1 de la agenda

Los miembros expresan sus saludos al nuevo presidente de la Comisión y miembro titular de la DIGESA, José Latorre Gálvez. La secretaria indica que la presidencia es ejercida por el Ministerio de Salud según lo dispuesto en el artículo 13 del Decreto Legislativo 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, siendo la designación de presidente dada a quien ejerce el cargo de Director General de la DIGESA, según lo dispuesto en la RM N° 002-2010/MINSA.

Los miembros dan por aprobada la agenda.

#### Punto 2 de la agenda

Como introducción, la ST indicó que este punto se trata en la Comisión en el marco de la función del artículo 30 del DS. 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos, que expresa:

*"Coadyuvar a la conciliación de cualquier conflicto de competencias entre las autoridades de nivel nacional, regionales y locales en materia de inocuidad de alimentos y piensos;"*

En este marco, el SANIPES, presentó en la reunión n° 116 de la COMPIAL el caso del producto "Salmón Wellington precocido congelado, producido en China cuya composición (ingredientes y aditivos) incluye ingredientes de origen hidrobiológico e ingredientes no hidrobiológicos como harina, champiñones,



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"

espinaca, entre otros, y que previa cocción estaría listo para su consumo. La consulta radicó en que, en el marco del Acta 31<sup>1</sup> de la Comisión en la que se establece el umbral del 30% de ingrediente hidrobiológico a partir del cual el otorgamiento del registro sanitario de producto industrializados corresponde SANIPES (Acuerdo 3), no sería aplicable al preparado culinario "salmón Wellington", pues si bien contiene un 34% de ingrediente pesquero, la suma de los ingredientes no pesqueros superaba el 50% pudiendo constituir un riesgo significativo en el producto final, por lo que SANIPES no sería la autoridad sanitaria competente para autorizar al mencionado producto final. En esta sesión la COMPIAL acuerda que los equipos técnicos del SANIPES y de la DIGESA se reúnan para analizarlo y presentar las conclusiones a los miembros para la toma de decisión.

A continuación, la presentación de lo actuado por los equipos técnicos es realizada por el Ingeniero de Industrias Alimentarias, Esneider Campos, coordinador técnico de alimentos y procedimientos de evaluación previa de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones de la DIGESA, quien señaló que el caso correspondía a una solicitud de la empresa UMI FOODS SAC realizada al SANIPES y posteriormente trasladada a la DIGESA, para el pronunciamiento sobre la importación del producto "Salmón Wellington precocido congelado, empacado al vacío, el mismo que es elaborado por la empresa DALIAN RICH FOODS CO." Señaló que en la reunión técnica los especialistas coincidieron que este tipo de alimentos preparados con ingredientes hidrobiológicos e ingredientes de otro origen eran nuevos, indicando como conclusiones principales de la reunión técnica, que se ponen a disposición de la Comisión, las siguientes:

- *El porcentaje del 30% como límite para el otorgamiento del registro sanitario a productos mixtos acordado por la COMPIAL en el acta 31 se aplica sólo para alimentos industrializados.*
- *Para los casos de alimentos elaborados culinariamente, como el presentado, independientemente del porcentaje que contenga de productos hidrobiológicos, serían registrados por la DIGESA previa revisión de la evaluación de riesgos en la Guía de evaluación de riesgos de productos hidrobiológicos del SANIPES en resguardo de la salud pública, y en concordancia con los requisitos sobre los criterios microbiológicos para alimentos preparados con tratamiento térmico de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano aprobada por RM N° 591-2008/MINSA o la que haga sus veces y, demás requisitos para el registro sanitario establecidos en la regulación vigente.*
- *En tanto se espera la publicación de la matriz de riesgos de productos hidrobiológicos del SANIPES, la DIGESA solicitará la opinión favorable de la evaluación de riesgos del producto hidrobiológico contenido en el producto elaborado culinariamente precocido o cocido congelado. Para el caso analizado, Salmón Wellington precocido congelado, empacado al vacío, los especialistas presentes de SANIPES indicaron que tenían evaluado el riesgo del producto hidrobiológico, respecto a sus competencias.*
- *Los especialistas de ambas instituciones, sugieren elaborar un convenio para la colaboración interinstitucional para facilitar y dar un marco a las interconsultas y otros temas de inocuidad (evaluación riesgos, gestión de riesgos, alertas sanitarias, investigación aplicada, etc.).*

El presidente agradeció la presentación por parte de la DIGESA, quedando abierta la reunión para la expresión de posiciones y opiniones de los miembros de la Comisión.

La Dra. Mónica Saavedra, presidenta ejecutiva del SANIPES y miembro titular ante la COMPIAL, agradeció el trabajo realizado por los equipos técnicos del SANIPES y de la DIGESA, señalando que como SANIPES habían analizado las conclusiones con los equipos técnicos y legal, indicando que la reunión de los mismos había sido encargada por la Comisión sólo para el caso del "salmón Wellington" y, que por las características propias de este producto en específico, se había llegado a un consenso de considerar que sería competencia de la DIGESA.

Señaló que otros casos de productos elaborados culinariamente que contengan ingredientes hidrobiológicos y no hidrobiológicos debían ser analizados caso por caso, hasta generar un precedente que permita considerar una normativa que pueda darle predictibilidad a los administrados en relación a la

<sup>1</sup> <https://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/archivos/acta31.pdf>



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"

competencia de una u otra autoridad sanitaria, ya que no puede haber 2 autoridades que se estén pronunciando respecto a un mismo producto.

Indicó que el SANIPES, por estar en su marco legal, continuará realizando la evaluación de riesgos sanitarios de los ingredientes hidrobiológicos cuando formen parte de la composición de este tipo de productos mixtos que contienen materia prima de origen hidrobiológico.

El Ing. Demóstenes Gonzáles, Director de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones de la DIGESA, indicó que podría acogerse la sugerencia de los equipos técnicos en relación a la generalidad de que todo producto elaborado culinariamente que contenga ingredientes hidrobiológicos y no hidrobiológicos, queden bajo competencia de la DIGESA, previa evaluación de riesgos del ingrediente pesquero por parte del SANIPES, como para el caso "salmón Wellington", ya que un análisis de caso por caso insumiría recursos, tiempo por parte de la DIGESA y, en caso ingresara una solicitud de registro sanitario por ejemplo, habría un tiempo determinado para atenderla.

La representante titular de SANIPES, señaló que no se podría aplicar la generalidad para todos los productos elaborados culinariamente con ingredientes mixtos, ya que los riesgos pueden variar según la composición de los productos, la aplicación de los procesos que se utilicen para el producto final que llega al consumidor, los riesgos relacionados con el país de origen para los importados, así como también el control productivo que exigen algunos países de destino de los productos bajo nuestra competencia; por lo que respetuosamente ante la COMPIAL proponemos como más conveniente analizar caso por caso y generar primero el precedente necesario para tomar la decisión legal o referente para decidir acordar disposiciones específicas que genere mayor predictibilidad para los administrados.

Seguidamente, pide la palabra la Dra Mary An Tito, miembro alterno de SANIPES, indicando que, en relación a la matriz de riesgos de productos hidrobiológicos, ésta sería publicada en función de la aprobación de la norma de criterios microbiológicos para los recursos pesqueros. En cuanto a la sugerencia del Convenio, desde el SANIPES, tanto las direcciones de línea como la asesoría legal y nuestra Alta Dirección, estamos evaluando los objetivos que se contemplarían dentro de este Convenio a ser suscrito entre SANIPES y DIGESA.

El Sr. Alejandro Bravo Martínez, representante alterno del MINCETUR pide la palabra. Indicó la experiencia que MINCETUR ha tenido a nivel comunidad andina en casos de discusión como el presentado en esta reunión, orientados a otros temas como productos de salud humana; donde para agilizar consultas, la Secretaria General de la Comunidad Andina organiza una reunión específica, que puede ser virtual, con representantes designados de los países, para debatir sobre la consulta, la cual es llevada a la Comisión.

### **Punto 3 de la agenda**

La secretaria técnica presentó un resumen de las principales actividades de la Comisión en el 2025 y la propuesta de Plan de Trabajo para el 2026.

#### Actividades 2025<sup>2</sup>:

Dentro de las principales actividades, se destacó el impulso que se ha venido dando a la conformación y funcionamiento de las Comisiones Multisectorial Regionales de Inocuidad Alimentaria "COMPIALES" Regionales, siendo las conformadas en el 2025 en: Apurímac, Lambayeque, Huancavelica, Huánuco y Lima., las mismas que cuentan con documento oficial de constitución.

---

<sup>2</sup> [https://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/INFORME\\_PLAN\\_TRABAJO\\_COMPIAL.pdf](https://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/INFORME_PLAN_TRABAJO_COMPIAL.pdf) (ppt)



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"

FUNCIONAMIENTO DE COMISIONES MUTISECTORIALES REGIONALES DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (a diciembre de 2025)			
	COMPIAL REGIONAL	DOCUMENTO DE CONSTITUCIÓN	ESTADO A OCT 2025
1	LA LIBERTAD	Ordenanza Regional N° 009-2009-GR-LL/CR. Acta de instalación 15 julio 2015	En funcionamiento. Cuenta con Comisiones Provinciales de Inocuidad de alimentos
2	JUNIN	Resolución Directoral N° 763-2015-DRSJ/OEGDRH- Huancayo 01 de Junio de 2015	En funcionamiento
3	MADRE DE DIOS	Ordenanza Regional N° 012-2017-RMDD/CR- Consejo Regional	En funcionamiento
4	AYACUCHO	DIRESA -Acta de conformación del Comité Multisectorial Permanentes de Inocuidad Alimentaria – Ayacucho instalación (25 agosto 2017)	En funcionamiento.
5	TUMBES	Resolución Ejecutiva Regional N° 000508-2018/GOB.REG.TUMBES-GR-31 de diciembre de 2019	En funcionamiento
6	UCAYALI	Resolución Ejecutiva Regional N° 383-2022-GRU-GR del 06 de junio de 2022	En funcionamiento
7	TACNA	Dictamen N° 002-2024-CODE-CR	En funcionamiento
8	AUPURIMAC	Resolución Gerencial Regional de Desarrollo Social N° 091-2025-GOREAPURIMAC/GRDS (03 octubre 2025)	En funcionamiento. Cuenta con la COMPIAL PROVINCIA ANDAHUAYLAS – Resolución Directoral N° 833-2025-DG-DISA-APURIMAC II (15 octubre 2025)
9	LAMBAYEQUE	Resolución Gerencial Regional N.° 000205-2025-GR LAMB/GERESA-L (20 febrero 2025)	En funcionamiento
10	HUANCAVELICA	Resolución Directoral regional N° 0294-2025(GOB.REG-HCA/DIRESA (28 abril 2025)	En funcionamiento
11	HUÁNUCO	Ordenanza Regional N.° 046-2025 (4 setiembre 2025)	En funcionamiento
12	LIMA	Resolución Ejecutiva Regional N° 522-2025-GOB (30 setiembre 2025)	En funcionamiento
13	SAN MARTIN	Acta de funcionamiento	En funcionamiento
14	PIURA	En proceso	

La Comisión sostuvo 7 reuniones con 1 reunión de equipos técnicos, siendo los principales productos:

- Trabajo conjunto SANIPES-DIGESA para impulsar la certificación sanitaria de fábricas de hielo por parte de la DIGESA que proveen hielo a las fábricas pesqueras bajo competencia de SANIPES
- Se clarificó la competencia de las certificaciones para exportación entre SANIPES y SENASA referente a algas marinas destinadas al consumo humano.
- Propuesta de "Lineamientos DIGESA-SENASA para la atención de alertas por inocuidad de alimentos industrializados notificados por presencia de contaminantes en la producción primaria"
- Se clarificó la exclusividad de procesamiento de conservas de pescado no siendo posible el procesamiento de conservas cárnicas en el mismo establecimiento.
- Compartir informes técnicos de intervenciones y resultados de los ensayos de la atención de los brotes del programa de alimentación escolar.
- Clarificar competencias entre SANIPES y DIGESA respecto de los alimentos de elaboración culinaria con ingredientes pesqueros y otros ingredientes (punto de 2 de la agenda de la presente reunión)

La COMPIAL participa representada por presidencia en el Consejo Directivo del Programa Nacional De Alimentación Escolar (PAE) liderado por el MIDIS.

En relación a las alertas notificadas por la Sante RASFF se recibieron 37 notificación de las cuales el 89% se relacionaron con alimentos de la categoría "frutas y verduras". El comparativo con el año 2024 si bien se recibimos 36 notificaciones, solo el 56% correspondió a esta categoría. Las notificaciones en el 2025 fueron principalmente por presencia de plaguicidas (51%) y por metales pesados (27%).

Se creó un enlace en Excel para registro de las notificaciones desde el año 2020<sup>3</sup>, cuya información se viene utilizando para la marcha blanca del Sistema de Gestión de Notificaciones (SIGESNOT) de alertas por inocuidad de los alimentos.

<sup>3</sup> [https://docs.google.com/spreadsheets/d/1nBKOjtEicuKb8UqeriKEyOnCeBwt\\_wi2/edit?gid=1985316816#gid=1985316816](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1nBKOjtEicuKb8UqeriKEyOnCeBwt_wi2/edit?gid=1985316816#gid=1985316816)



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"

### Propuesta del Plan de trabajo 2026

La propuesta considera los siguientes objetivos específicos:

Objetivo 1: Actualizar la normativa sanitaria de alimentos y fortalecer la gestión de riesgos en inocuidad de alimentos a nivel transectorial.

Objetivo 2: Sistematizar la notificación de alertas por inocuidad de alimentos para mejorar la atención integrada de las alertas y la comunicación de riesgos.

Objetivo 3: Impulsar la aplicación de la normativa sanitaria en los gobiernos regionales y locales

Contiene actividades propuesta para cada objetivo y sus respectivos indicadores. El documento propuesta obra en el siguiente enlace

[https://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/Plan\\_Trabajo\\_COMPIAL\\_2026%20\(EN%20REVISION\).pdf](https://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/Plan_Trabajo_COMPIAL_2026%20(EN%20REVISION).pdf)

### **Punto 4 de la agenda**

El SENASA hace llegar el OFICIO N°D000268-2025-MIDAGRI-SENASA-DIAIA a la COMPIAL adjuntando el documento del señor Antonio Zucchetti, Gerente General de la empresa Acez del Campo SAC, en el que solicita se informe a CONCYTEC la realización de un nuevo COMPIAL a fin de viabilizar la: "Plataforma de transferencia tecnológica agroindustrial- convergente – garantizada con propiedad industrial y condición "Llave en Mano". En atención al oficio del SENASA, se cursa un oficio a CONCYTEC.

El Ing. Josué Carrasco Valiente, Director General de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria y miembro titular del SENASA, toma la palabra brindando el comentario siguiente:

Si, de manera concreta, se sostuvo una reunión con el despacho Viceministerial de Políticas del MIDAGRI, donde se solicitó el SENASA coordinar con la COMPIAL para solicitar una nueva reunión con la empresa Acez del Campo; pero en realidad es muy poco clara la petición de la empresa, pues pareciera que quiere reestructurar la COMPIAL y que esté a cargo del CONCYTEC.

Sobre este punto, la secretaria técnica indicó que, en atención al Oficio del SENASA, la presidencia de COMPIAL, remitió al CONCYTEC la petición de Acez del Campo mediante el OFICIO N° D001291-2025-DIGESA-MINSA de fecha 10 de diciembre quienes coordinaron a través de la Sra. Jessica Mora Velit, de la Sub Dirección de Ciencia, Tecnología y Talentos una reunión, la misma que se llevó a cabo el 22 de diciembre de 2025.

El Ing Josué Carrasco Valiente del SENASA, indicó que había participado de la mencionada reunión con CONCYTEC, quedando esta entidad en remitir la respuesta al Oficio para conocer su posición respecto a lo solicitado por la empresa, lo cual se le haría de conocimiento por escrito a la empresa Acez del Campo, no siendo necesario convocar a una reunión de la COMPIAL para este tema específico. Es lo que tendría que señalar, indicó el representante titular de SENASA.

## **ACUERDOS**

### **Sobre el punto 2 de la agenda.**

La COMPIAL acuerda que el caso del producto analizado por los equipos técnicos de SANIPES y DIGESA "Salmón Wellington precocido congelado, producido en China cuya composición (ingredientes y aditivos) incluye ingredientes de origen hidrobiológico en un 34 %, de ingredientes no hidrobiológicos como harina, champiñones, espinaca, entre otros, y que previa cocción estaría listo para su consumo", corresponde la competencia a la DIGESA, en base a la evaluación de riesgos del ingrediente hidrobiológico, realizado por SANIPES correspondiendo a la DIGESA considerar los requisitos sanitarios y de inocuidad relacionados con los ingredientes no hidrobiológicos que se hallan presentes en el producto final.

La competencia para otorgar autorizaciones o certificaciones sanitaria para los casos de otros productos elaborados culinariamente<sup>4</sup> que contienen ingredientes hidrobiológicos (a partir de un 30%) y otros no hidrobiológicos, serán analizados caso por caso. En ese sentido, el SANIPES realizará la evaluación de

<sup>4</sup> Producto final con proceso industrial como precocidos o cocidos congelados, empaque al vacío, entre otros.



riesgos de los ingredientes hidrobiológicos y en caso no corresponda la competencia al SANIPES de otorgar la autorización o certificación, hará llegar a la DIGESA el informe de la evaluación de riesgos del ingrediente o ingredientes hidrobiológicos, correspondiendo a la DIGESA la competencia de considerar los requisitos sanitarios y de inocuidad relacionados con los ingredientes no hidrobiológicos para el otorgamiento de la autorización o certificación al producto final. En caso de que la DIGESA reciba la consulta de parte de un administrado, esta se hará llegar al SANIPES como consulta sobre si corresponde su competencia, para ello se realizará la evaluación de riesgos de los ingredientes hidrobiológicos.

Los precedentes generados en el tiempo para casos como los señalados, sustentarán considerar una normativa que pueda dar predictibilidad a los administrados en relación a la competencia de una u otra autoridad sanitaria, para este tipo productos mixtos elaborados culinariamente que tengan algún proceso tecnológico.

**Sobre el punto 3 de la agenda**

La secretaria técnica remitirá el informe 2025 vía correo. Sobre la Propuesta del Plan de Trabajo 2026, se acordó enviar aportes al mismo hasta el 20 de enero de 2026 para su consolidación por parte de la secretaria y aprobación en la siguiente reunión.

**Sobre el punto 4 de la agenda**

En el marco del OFICIO N°D000268-2025-MIDAGRI-SENASA-DIAIA remitido a la COMPIAL, una vez se reciba la respuesta del CONCYTEC en relación a lo planteado por la empresa Acez Del Campo de reestructurar la COMPIAL bajo la coordinación del CONCYTEC, se hará llegar la misma al SENASA para remitir a la empresa por escrito no siendo necesaria la convocatoria presencial con la empresa.

**Cierre de la reunión**

Siendo las 11:45 am del lunes 29 de diciembre de 2025, el presidente de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL) Dr. José Latorre Gálvez, agradeció a los miembros e invitados a la Reunión N° 120 de la COMPIAL, dando por cerrada la reunión, firmando el acta en señal de conformidad los miembros titulares representantes, invitado permanente y secretaria general:

Entidad	Representante	Firma
SENASA	Josué Carrasco Valiente -Titular	
SANIPES	Mónica Saavedra Chumbe- Titular	
DIGESA	Jose Latorre Gálvez – Titular y Presidente	
MINCETUR	Alejandro Bravo Martínez- Invitado permanente (alterno)	
Secretaria técnica	Bertha Muñoz Veneros	