



PERÚ

Ministerio
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

ACTA REUNION 121 COMPIAL- VIRTUAL **Martes 24 de febrero de 2026**

Inicio

La secretaria técnica comunica al presidente de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL) Dr. José Adalberto Latorre Gálvez, Director General de la DIGESA que se cumple con el quórum reglamentario para dar inicio a la Reunión N.º 121 de la Comisión, siendo las 09:10 am. El presidente da la bienvenida a los participantes a la reunión.

Participantes

José Latorre Gálvez- Representante titular de la DIGESA
Milagros Jovana Bailetti Figueroa- Represente alterno de SANIPES
Pedro Jesús Molina Salcedo - Represente alterno del SENASA
Demóstenes Gonzáles Alarcón- Representante alterno de la DIGESA
Marcelo Aguilar Aliaga- Representante titular del MINCETUR
Ingrid Jáuregui Lozano – Representante alterno del MINCETUR
Marely Huatuco Toribio- Dirección de Facilitación del Comercio Exterior -MINCETUR (invitada)
Carmen Puémape Vallejo- DCEA-DIGESA (invitado)
Andrés Velásquez Paz- DCOVI-DIGESA (invitado)
Bertha Muñoz Veneros- secretaria técnica de la COMPIAL

Agenda

Los miembros dieron por aprobada la siguiente agenda:

1. Presentación de nuevos representantes del SANIPES y del MINCETUR en la COMPIAL
2. Presentación del producto “Desarrollo del Sistema de Gestión de Notificaciones y Alertas de Inocuidad Alimentaria (SIGESNOT) – MINCETUR
3. Avances de la DIGESA en la certificación y la vigilancia sanitaria de fábricas de hielo destinado al procesamiento de productos pesqueros.
4. Otros.
 - 4.1. Aprobación del Plan de trabajo 2026
 - 4.2 Solicitud del MINCETUR sobre respuesta complementaria del OFICIO N°D001357-2025-DIGESA-MINSA

Desarrollo de la reunión

Punto 1 de la agenda

El presidente de la COMPIAL, José Latorre Gálvez a nombre de los representantes dio la bienvenida a los nuevos miembros:

Por SANIPES, mediante correo electrónico del 17-02-26 en el marco de la R M N° 014-2024-PRODUCE

- Lic. Milagros Jovana Bailetti Figueroa, Directora de la Dirección de Sanidad e Inocuidad, como Representante alterno del SANIPES

Por MINCETUR, mediante OFICIO N° 021 - 2026 - MINCETUR/VMCE/DGPDCE

- Sr. Marcelo Aguilar Aliaga, Coordinador de Obstáculos Técnicos al Comercio de la Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior, como Representante titular del MINCETUR
- Sra. Ingrid Jáuregui Lozano, Especialista de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior, como Representante alterno del MINCETUR

Asimismo, el Presidente extendió el reconocimiento de la COMPIAL a los miembros salientes, destacando la labor desarrollada durante su representación, Dra Mary An Trinidad Tito Tadeo, quien fuera miembro alterno en representación del SANIPES; Sra. Rocio Barreda Santos y Sr. Alejandro Bravo Martínez, miembros titular y alterno respectivamente del MINCETUR.



PERÚ

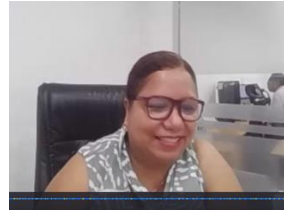
Ministerio
de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de
Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”



Jose Latorre Gálvez (DIGESA)
Representante titular - presidente



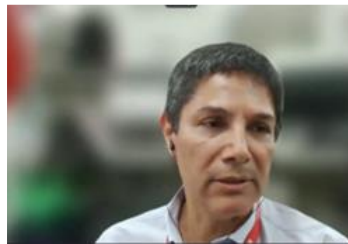
Milagros Ballester Figuera
(SANIPES)
Representante alterno



Marely Huatuco Toribio
(MINCETUR)



Pedro Molina Salcedo (SENASA)
Representante alterno



Marcelo Aguilar Aliaga (MINCETUR)
Representante titular

Punto 2 de la agenda: Presentación del producto “Desarrollo del Sistema de Gestión de Notificaciones y Alertas de Inocuidad Alimentaria (SIGESNOT)

Este punto de la agenda fue desarrollado por la Sra. Marely Huatuco Toribio, Coordinadora de Facilitación de Comercio Exterior y Aduanas de la Dirección de Facilitación del Comercio Exterior del MINCETUR.

Presentó los siguientes avances que se desarrollan dentro de los 3 componentes de la Iniciativa SECO con la cooperación suiza, “Implementación de medidas para la mejora de la Gestión Sanitaria en el país”:

- El Sistema de Gestión de Riesgos (SGR), se encuentra en fase final de las adecuaciones informáticas, quedando pendiente realizar las capacitaciones y ver el marco normativo.
- Inspecciones conjuntas realizadas entre entidades de control en frontera, realizándose un piloto de inspección conjunta en Desaguadero (Puno) entre SENASA y SANIPES, quedando pendiente que SUNAT remita el informe de resultados del piloto para elaborar una propuesta de protocolo y una hoja de ruta de inspecciones conjuntas.
- El Sistema de Gestión de Notificaciones y Alertas de Inocuidad Alimentaria (SIGESNOT), es un software que permitirá que la COMPIAL y las autoridades sanitarias de alimentos, puedan registrar notificaciones o alertas, tanto las procedentes de la exportación, como las generadas a nivel nacional, facilitando que toda la gestión de una notificación, hasta su cierre, pueda ser registrada. Esta plataforma operará a través de la VUCE de MINCETUR.



PERÚ

Ministerio de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"



La representante del MINCETUR, indicó que la presentación del SGR y el SIGESNOT está previsto para el 17 de marzo, los sistemas estarán operativos a nivel informático quedando pendiente la operatividad a nivel de usuario (marcha blanca).

Sobre este punto de la presentación, tanto los representantes alternos del SANIPES Lic. Milagros Bailetti como del SENASA, Ing. Pedro Molina Salcedo, expresaron su preocupación de que la presentación de los Sistemas no estuvieran operativos integralmente antes del lanzamiento formal, señalaron que debía quedar claro en la presentación que los sistemas no serían de aplicación inmediata, sino de que todavía hay acciones que se tienen que concretar para llegar a lo que se está planificado con tales sistemas.

La Sra. Marely Huatuco señaló que efectivamente, los Sistemas requerían el desarrollo de la parte normativa, para el caso del SGR, por ejemplo, la elaboración de manual de uso o instructivo; y, para el SIGESNOT se requiere una modificación en el Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, entre otros. Los miembros de la COMPIAL expresaron su acuerdo en este punto y acordaron la designación de equipos técnico legal que trabajarán conjuntamente con la consultoría de la Iniciativa SECO.

La representante del MINCETUR, manifestó que en la presentación de los sistemas el 17 de marzo, se presentará una hoja de ruta clara sobre los próximos pasos y acciones pendientes para la implementación total de los sistemas, incluyendo el estado y cronograma de la normativa.

Finalizada la presentación, se agradeció a la Sra Marely Huatuco Toribio del MINCETUR por la información sobre los avances en los componentes de la Iniciativa SECO, así como el tiempo e interés dispensado en la atención de las preguntas formuladas por los participantes.

Punto 3 de la agenda: Avances de la DIGESA en la certificación y la vigilancia sanitaria de fábricas de hielo destinado al procesamiento de productos pesqueros.

La primera parte fue desarrollada por la MV Carmen Puémape Vallejo de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones (DCEA) de la DIGESA, quien presentó el número de empresas de producción nacional de hielo en escamas y bloques, del 2021 al 2025, distribuidas por Región y que cuentan con Registro Sanitario vigentes. (Figura 1)

Indicó que de 31 empresas que producen hielo de uso alimentario que cuentan con Registro Sanitario vigente, Lima cuenta con el mayor número de productos registrados por la DIGESA; sin embargo, resaltó que las plantas que cuentan con certificación sanitaria de Principios Generales de Higiene (PGH) vigente solo son 8, de las cuales 4 se encuentran en Lima y las otras 4 en Lambayeque, Piura, Tacna y Madre de Dios. (Figura 2)



PERÚ

Ministerio de Salud

Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

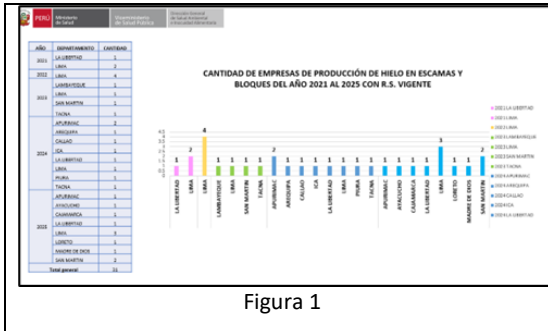


Figura 1

Table with 6 columns: Año, Razon Social, Direccion del Establecimiento, N° Certificado o Resolucion, Fecha de Emision, Fecha de Vencimiento, Productos. Lists various ice production companies and their certification details.

Figura 2

La Mv Carmen Puémape de la DIGESA concluyó su presentación priorizando las siguientes acciones a realizar en el marco del “Plan de acción fábricas de elaboración de hielos destinadas a los productos pesqueros e hidrobiológicos para lograr obtener certificación sanitaria” aprobado con RD N° 000449-2025-DIGESA-MINSA:

- ✓ Realizar la vigilancia sanitaria intersectorial a las empresas productoras de hielo.
✓ Elaborar guías sanitarias para la implementación de prerrequisitos PGH en fábricas de hielo.
✓ Implementar planes piloto en fábricas líderes para generar efecto multiplicador.
✓ Fortalecer la coordinación DIGESA–SANIPES y el rol de las Direcciones Regionales de Salud en certificación PGH.

La segunda parte del punto de agenda fue desarrollado por el Blgo. Andrés Velásquez Paz de la Dirección de Control y Vigilancia (DCOVI) de la DIGESA, quien destacó que las actividades de vigilancias oficiales a las plantas de hielo se vienen desarrollando en el marco del Plan de acción mencionado en coordinación con las Diresas del nivel regional.

Se realizaron inspecciones a 25 plantas que producen hielo en bloque y escarcha, tanto para el consumo directo de alimentos expendios como para la cadena de frío (principalmente pesquera). Las plantas inspeccionadas se encuentran 9 en Lima y Callao, 7 en Piura, 4 en Loreto 3 en Arequipa y 2 en Tumbes.

Infographic showing 'FISCALIZACION SANITARIA DE DIGESA A FABRICAS DE ELABORACION DE HIELO EN BLOQUE/ESCARCHA' with a flowchart of 'EXPEDIENTES TRASLADADOS DFIS' and a table of 'Fábricas Líderes' including MYPE and Ubicación.

El Blgo. Andrés Velásquez señaló que se verificó que ninguna contaba con Certificación de PGH; por lo que, en el marco del del Plan de acción aprobado por la DIGESA, se seleccionaron estratégicamente 6 empresas para una vigilancia piloto con la finalidad de liderar el cambio hacia la certificación PGH.

El compromiso de estas empresas para el cambio es fundamental a fin de establecer el modelo de cumplimiento sanitario que se replicará a nivel nacional.

Punto 4 de la agenda

4.1. Sobre la aprobación del Plan de Trabajo de la Comisión para este año, la Lic. Milagros Bailetti representante alterna de SANIPES, señaló que debía modificarse separando claramente indicadores y productos y, circular para una última ronda de aprobación. Los miembros estuvieron de acuerdo.

4.2. Solicitud de MINCETUR en relación al OFICIO N°D001357-2025-DIGESA-MINSA.

Para este punto se cede la palabra al representante titular del MINCETUR, Marcelo Aguilar Alaiga, quien precisó que en el OFICIO N°D001357-2025-DIGESA-MINSA, que dirige la DIGESA al MINCETUR en



**“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”**

respuesta a una solicitud de convocatoria a nueva reunión de COMPIAL para evaluar el caso de la empresa Acez Del Campo SAC, se indica que la DIGESA “haría la consulta al Codex Alimentarius a través del punto de contacto nacional, respecto si el biopolímero (quitosano) califica como coadyuvante de elaboración o componente funcional de envase activo para uso en alimentos”. En ese sentido recordó y agradeció de antemano a la DIGESA que puedan hacer llegar la información complementaria indicada en el mencionado Oficio.

Acuerdos

Punto 2 de la agenda

Se acuerda la conformación de los equipos técnico-legal por parte de las tres entidades sanitarias (SENASA, DIGESA y SANIPES) para que trabajen con el consultor las propuestas normativas, tanto la modificación del decreto para el marco jurídico al SIGESNOT y SGR.

Punto 3 de la agenda

Se acuerda poner a disposición de los miembros las presentaciones de la DIGESA, así como el *“Plan de acción fábricas de elaboración de hielos destinadas a los productos pesqueros e hidrobiológicos para lograr obtener certificación sanitaria”* aprobado con RD N° 000449-2025-DIGESA-MINSA.

Se acuerda que el SANIPES y la DIGESA continúen un trabajo conjunto para la certificación de plantas de hielo que proveen tanto a la industria pesquera como para el consumo directo, informando periódicamente a la COMPIAL sobre los avances que realicen.

Punto 4 de la agenda

4.1. La secretaria técnica realizará las modificaciones al plan de trabajo para separar claramente indicadores y productos, y lo circulará por correo para una última ronda de aprobación.

4.2. La DIGESA hará llegar al MINCETUR la información complementaria señalada en el OFICIO N°D001357-2025-DIGESA-MINSA respecto de lo consultado al Codex Alimentarius sobre el producto biopolímero (quitosano) como coadyuvante de uso alimentario.

Cierre de la reunión

Siendo las 11:15 am del martes 24 de febrero de 2026, 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° 121 de la COMPIAL, dando por cerrada la reunión, firmando el acta en señal de conformidad los miembros representantes, invitado permanente y secretaria técnica:

Entidad	Representante	Firma
DIGESA	Jose Latorre Gálvez – Titular y Presidente	
SENASA	Pedro Jesús Molina Salcedo -Alternó	
SANIPES	Milagros Jovana Bailetti Figueroa- Alternó	
MINCETUR	Marcelo Aguilar Aliaga - Invitado permanente (Titular)	
Secretaria técnica	Bertha Muñoz Veneros	