



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental



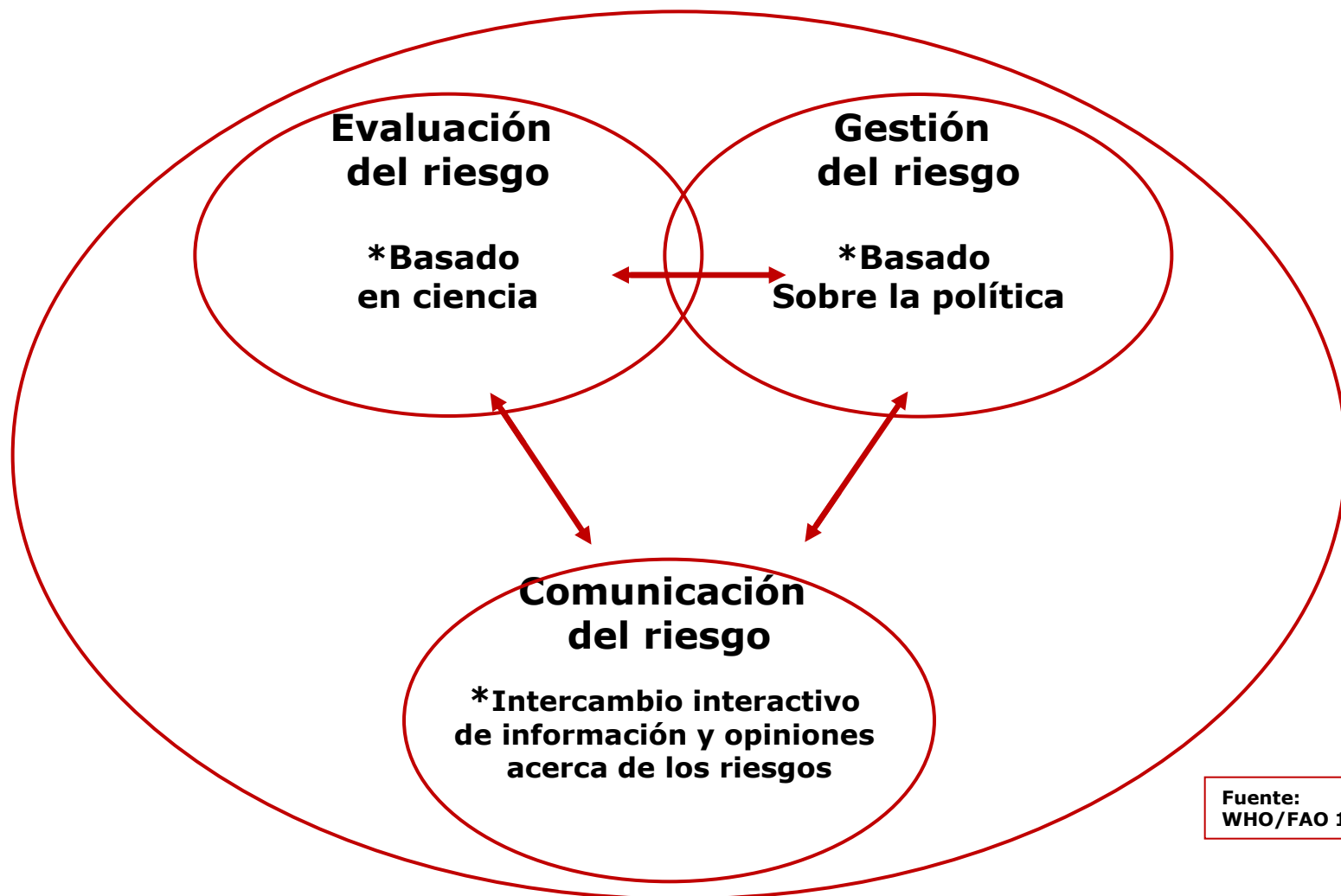
# EXPERIENCIA EN EL ANALISIS DE RIESGO EN ALIMENTOS

Taller “Herramientas de Análisis para los Procedimientos de Decisión Regulatoria”



*Abog. Paola Salas Aranda*  
[psalas@digesa.minsa.gob.pe](mailto:psalas@digesa.minsa.gob.pe)  
*Asesora de la Dirección General de  
Salud Ambiental*  
**DIGESA**

# Componentes del Análisis de Riesgo



Fuente:  
WHO/FAO 1997



**PUBLICACIONES E INFORMACION OFICIAL**

**ENTIDAD COMPETENTE EN INVESTIGACION**

- Datos científicos: microbiología de los alimentos, peligros biológicos y químicos
- Datos de los alimentos: composición- proceso primario e industrial
- Datos de consumo: per cápita, dietas, otros
- Prevalencia de ETA/EDA
- Datos de Evaluación del Riesgo publicados por otros países

**EVALUACION DEL RIESGO**

FASES:

Identificación de los peligros  
Caracterización del peligros

Evaluación de la exposición

Caracterización de riesgos

Dictamen Científico

Informes científicos



PERÚ

Ministerio de Salud

## GESTION DEL RIESGO

*“Proceso de ponderar las distintas políticas posibles a la luz de los resultados de la evaluación del riesgo y, si procede, elegir y aplicar opciones de control apropiadas, incluidas las medidas reglamentarias”<sup>1</sup>*

Dirección General de Salud Ambiental  
DIGESA

### I. Autorizaciones Sanitarias Oficiales

ALIMENTOS

- Registro Sanitario de alimentos por cada alimento o grupo de alimentos (alimentos peruanos e importados)
- Certificado sanitario de exportación
- Certificado Libre Venta

ESTABLECIMIENTO

- Validación Técnica de Plan HACCP por línea de proceso.
- Certificado Sanitario para Aditivos

II. Gestión y fiscalización del cumplimiento de la normativa y medidas sanitarias.

III. Medidas de seguridad por riesgo a la inocuidad de los alimentos.

IV. Intervenciones sanitarias por riesgo a la inocuidad de los alimentos.

V. Vigilancia y control sanitario en materia de inocuidad de los alimentos.

1. Ley de Inocuidad de los Alimentos Anexo definiciones aprobado con Decreto Legislativo 1062.



## GESTION DEL RIESGO

*¿Que información se necesita?*

*¿Como establecemos prioridades?*

**Datos científicos  
y análisis de la  
información**

**Diálogo con las  
partes interesadas**

*Industria, Consumidores,  
Políticos, Universidades,  
Institutos, Agencias,...*

Proceso de  
toma de  
decisiones

Viabilidad

Costos

Principio de precaución

**Marco Legal**  
*Leyes, Reglamentos  
Directivas, Decisiones  
Decretos*

**Política de Protección  
de la Salud**



## **Temas desarrollados en aspectos regulatorios de alimentos en diálogo con partes interesadas**

- **Almacenes al Interior de los Establecimientos:** Se precisa la aplicación de la normativa referida a zonas de recepción y almacenes.
- **Productos Cárnicos y Embutidos:** Se analiza la obligatoriedad de análisis de metales pesados (Plomo y Estaño) en el Procedimiento de inscripción/reinscripción del Registro Sanitario.
- **Etiquetado Resaltado del Colorante TARTRAZINA:** Obligatoriedad de consignar en el rotulado: “CONTIENE TARTRAZINA”.
- **Etiquetado Múltiple:** En el caso que la Empresa cuenta con más de un establecimiento y se elaboren los mismos productos.
- **Preguntas Frecuentes:** Elaboración de banco de preguntas frecuentes.
- **Denominación a Productos Lácteos:** Para casos en los cuales el producto no esta compuesto solo por leche



PERÚ

Ministerio  
de Salud



**Dirección General de Salud Ambiental  
DIGESA**

## **Autorizaciones Sanitarias en alimentos**

- **Mediante DS 004-2014-SA se modifica el Artículo 95° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas DS007-98-SA; por lo cual un establecimiento que cuenta con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se considera habilitado sanitariamente para la misma línea de proceso.**



## **vigilancia, supervigilancia y fiscalización**

- Se ejecutó la vigilancia, supervigilancia y fiscalización de establecimientos procesadores de alimentos, en coordinación con DISA/DIRESA, con un total de 1006 vigilancias en el año 2013 y con un avance de 610 vigilancias en el Primer Semestre 2014.
- Las intervenciones sanitarias ejecutadas por vigilancia sanitaria de alimentos distribuidos en programas sociales.
- Aprobación de Fichas Actas de vigilancia e inspección sanitaria de establecimientos que procesan industrialmente alimentos y bebidas destinados al consumo humano – Resolución Directoral n° 063-2013/DIGESA/SA del 21 de agosto de 2013. (06 FICHAS ACTAS)



## **Monitoreo de peligros**

- **Aditivos - TARTRAZINA**
- **Se efectuó la evaluación de 300 productos alimenticios, tal y como son liberados al mercado lo que incluyó la evaluación de etiquetas, determinación y cuantificación del colorante tartrazina, contando con una Base de Datos y habiéndose determinado observaciones en la declaración del registro sanitario y del contenido de tartrazina en el producto e incumplimientos en el rotulado, lo cual derivará en el correspondiente procedimiento administrativo sancionador.**



PERÚ

Ministerio de Salud

## COMUNICACION DEL RIESGO

*“Intercambio interactivo de información y opiniones sobre el riesgo entre los evaluadores del riesgo, los encargados de la gestión del mismo, los consumidores y otros interesados”<sup>2</sup>*

Dirección General de Salud Ambiental  
DIGESA

I. Medios masivos (entrevistas) TV –  
RADIAL – PRENSA ESCRITA

CAMPAÑAS  
PREVENTIVAS

SEGUIMIENTO DE  
ALERTA

II. NOTAS INFORMATIVAS en pág web de la  
DIGESA [www.digesa.minsa.gob.pe](http://www.digesa.minsa.gob.pe)

III. Ferias en temas de alimentos:  
-EXPOFERIA ALIMENTARIA Y OTRAS  
-Participación con Información  
-Participación con juegos lúdicos

IV. Capacitación en VOCERIA para  
comunicación de mensajes

V. Aplicativo web versión DIGITAL para  
consultas y denuncias de consumidores en  
tiempo real

- **MENSAJES PRINCIPALES:**
- “COMPRE PRODUCTOS CON REGISTRO SANITARIO”
- “REVISE SIEMPRE LA ETIQUETA”
- BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE (LAVADO DE MANOS)

- **ELEMENTOS PRINCIPALES:**
- Información Oportuna minimizando la incertidumbre: se debe Identificar con precisión los productos y lotes implicados”
- “Transparencia y homogeneidad de la información coordinada en simultaneo con DIRESA/DISA”
- “Orientación a los CONSUMIDORES manteniendo la CREDIBILIDAD en la acción de la Autoridad”

2. Ley de Inocuidad de los Alimentos Anexo definiciones aprobado con Decreto Legislativo 1062.



**Comunicado**  
**Disposiciones Para Colorante Tartrazina**

Señores usuarios se les comunica, que la solicitud para obtener Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas que contengan en la composición del producto colorante Tartrazina, deben consignar en el rotulado al final de la lista de ingredientes en forma específica, destacada, clara, visible e indubitable, con letra mayúscula y negrita: **CONTIENE TARTRAZINA**.

Asimismo, las empresas cuyos Registros Sanitarios de Alimentos y Bebidas se encuentren vigentes, se otorgará un plazo máximo de 06 meses para el agotamiento de stock de etiquetas *(deberán comunicar el tiempo de agotamiento de stock debidamente sustentado, adjuntando el proyecto de rotulado)*, en cumplimiento a lo dispuesto por la Autoridad Sanitaria.

Lince, enero 2012

**Dirección**  
Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince (Lima 14)  
Lima - Perú

**Teléfonos**  
(511) 631-4430

**Correo Electrónico**  
digesa@digesa.minsa.gob.pe

**Página Web**  
<http://www.digesa.sld.pe>  
<http://www.digesa.minsa.gob.pe>

# COMUNICACIÓN DE RIESGOS

[www.digesa.minsa.gob.pe](http://www.digesa.minsa.gob.pe)



## COMUNICADO DIGESA/MINSA

### RETIRO DE PRODUCTOS POR POSIBLE CONTAMINACIÓN DE E. COLI

Según comunicación de alerta proporcionada por la Agencia Federal de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (FDA), la empresa Rich Products Corporation ha anunciado el **retiro voluntario** del mercado de los Estados Unidos, por posible contaminación de E.COLI (Escherichia coli) O121, de los productos:

- MINI PIZZA SLICES "FARM RICH". (ver imagen)
- MOZZARELLA BITES "FARM RICH" AL HORNO (SCHWAN'S BAKED).

Asimismo, la FDA, ha anunciado que 30 cajas con 150 unidades de dichos productos han sido enviadas a nuestro país por la empresa Merchants Duty Free. En ese sentido, la Dirección General de Salud Ambiental (Digesa), ha dispuesto lo siguiente:

1. Las empresas importadoras y/o comercializadoras que tengan estos productos, están impedidas de comercializarlos o donarlos.
2. Advertir a los consumidores, no adquirir ni consumir dichos productos.
3. En caso de tener conocimiento sobre estos productos, agradeceremos informar a la Digesa, a fin de retirar el producto y determinar la disposición final del mismo, de acuerdo a Ley.

NOTA: Los informes deben remitirse al siguiente correo: [ggalarza@digesa.minsa.gob.pe](mailto:ggalarza@digesa.minsa.gob.pe)

Lima, 12 de abril 2013

DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General  
de Salud Ambiental



## MARCO NORMATIVO CON DISPOSICIONES SOBRE ANÁLISIS DEL RIESGO

**Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo N° 1062 y Fe de Erratas “Principio de decisiones basadas en evidencia científica”**

**Anexo definiciones: Análisis de Riesgo, Evaluación, Gestión y Comunicación del Riesgo.**

**Reglamento de la Ley de Inocuidad aprobado por Decreto Supremo N°034-2008-AG – Art. 6**  
**Publicidad de sanciones y alertas.- *“Las alertas sanitarias de alimentos que impliquen un riesgo para la salud, dispuestas por la autoridad sanitaria competente se harán de conocimiento a los consumidores a través de los portales institucionales u otros medios, observándose los principios de una adecuada comunicación de riesgos”.***

**Art. 17° Rastreabilidad.- *“(…) La implementación de la rastreabilidad como instrumento de gestión de riesgos es considerada parte integrante de la vigilancia sanitaria”.***

**Artículo 19°.- Procedimiento para la atención de alertas sanitarias *“Cada sector establecerá procedimientos para la atención de alertas sanitarias nacionales e internacionales según su competencia, aplicando los principios de análisis de riesgos”.***





GRACIAS

