

POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

(proyecto)



CONTENIDO

	pagina
I. PRESENTACION	3
II. MARCO NORMATIVO	4
III. DIAGNÓSTICO	10
3.1 IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL PERU	10
3.2 ENFOQUES DE LA POLÍTICA NACIONAL EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	11
3.3 SITUACION ACTUAL DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	15
IV. POLÍTICA NACIONAL EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	20
4.1 Objetivo general	20
4.2 Objetivos específicos	20
4.3 Política Nacional en Inocuidad de Alimentos	21
4.4 Estrategia 1: Marco intersectorial e intergubernamental público-privado en inocuidad alimentaria	21
4.5 Estrategia 2. Participación pública	22
4.6 Estrategia 3: Alimentos inocuos para el mercado nacional e internacional mejorando su competitividad.	22
4.7 Estrategia 4: Capacidades científicas y tecnológicas del Estado en la inocuidad de los alimentos	23
V. IMPLEMENTACION DE LA POLITICA NACIONAL EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS	23
VI. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	25
VII. ANEXO	26

INDICE DE CUADROS

			pagina
CUADRO	1	Normatividad en Inocuidad de los Alimentos en el Perú	5
CUADRO	2	Normas internacionales, nacionales y sectoriales que enmarcan y sustentan la Política Nacional en Inocuidad de los Alimentos	6
CUADRO	3	Estrategia: asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos del Plan nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021	19
CUADRO	4	Instrumentos para la implementación	24

I. PRESENTACION

Siendo la seguridad alimentaria uno de los ejes estratégicos del Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021, el Plan y la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional plantean como sus objetivos la inocuidad de los alimentos, para lo cual se establece diseñar e implementar sistemas de control en todos los niveles del gobierno e involucrar a todos los actores en la cadena alimentaria del campo o mar a la mesa.

El Perú, inició el establecimiento de las bases para garantizar la inocuidad de los alimentos, publicando en el año 2008 mediante el Decreto Legislativo 1062 la Ley de Inocuidad de los Alimentos, su Fe de Erratas y su Reglamento (DS 034-2008-AG) creándose oficialmente la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL), integrada por las tres autoridades competentes. En este sentido, la COMPIAL tiene la responsabilidad de proponer la política nacional en materia de inocuidad de alimentos y piensos, contando con un documento de avance elaborado y validado a nivel central.

El presente documento presenta la política peruana en materia de inocuidad de los alimentos, propuesta por la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL), como parte de sus funciones establecidas en el artículo 30° del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

II. MARCO NORMATIVO

De acuerdo a los artículos 2º y 7º de la Constitución Política del Perú del año 1993, toda persona tiene derecho a su bienestar, derecho a la protección de su salud, y de acuerdo al artículo 44º es deber del Estado proteger a la población de las amenazas y promover el bienestar general, asimismo con el artículo 65º el Estado debe defender el interés de los consumidores y usuarios.

En tal sentido la Ley N°26842, Ley General de Salud, año 1997, indica en el Título preliminar que la protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla, y en su Artículo 88.- La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano así como de bebidas alcohólicas están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria, en protección de la salud.

Con arreglo a lo dispuesto por la mencionada Ley, y en concordancia con los Principios Generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*, se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas mediante DS 007-98-SA. Sin embargo, es a partir de la **Ley de Inocuidad de los alimentos** aprobada con Decreto Legislativo N°1062 del año 2008 que se establecen las “autoridades competentes” en inocuidad de los alimentos tanto a nivel nacional, regional y local. (Cuadro 1)

La Cumbre Mundial sobre Alimentación de 1996, celebrada en Roma declara *“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos **inocuos** y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”*

En setiembre del año 2000, los jefes de estado y de gobierno del mundo, Perú incluido, se reunieron en las Naciones Unidas y se comprometieron a combatir la pobreza en sus múltiples dimensiones para lo cual establecieron ocho Objetivos de Desarrollo del Milenio ODM (2000-2015), el primer objetivo señala erradicar la pobreza extrema y el hambre, para lo cual la FAO promueve una mayor inversión en el desarrollo agrícola y rural y ayuda a los gobiernos a establecer Programas Nacionales para la Seguridad Alimentaria destinados a los pequeños agricultores. (Cuadro 2)

En agosto del presente año se plantean 17 objetivos en la Agenda para el Desarrollo Sostenible Después de 2015 de las Naciones Unidas, estando relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Cuadro N° 1. Normatividad en Inocuidad de los Alimentos en el Perú

AÑO	NORMATIVA	
1993	Constitución política del Perú	<p>Artículo 2° y 7° toda persona tiene derecho a su bienestar y protección de su salud</p> <p>Artículo 44° es deber del Estado proteger a la población de las amenazas y promover el bienestar</p>
1997	Ley General de Salud N° 26842	La producción y comercio de alimentos están sujetos a vigilancia higiénica y sanitaria en protección de la salud
1998	Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas . DS 007-98-SA	
2008	Ley de Inocuidad de los Alimentos <i>y su Fe de erratas</i> DL N°1062 (2008)	<p>Autoridades Competentes y competencia</p> <p>COMPIAL</p>
2008	Reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos DS 034-2008-AG	funciones

Cuadro N° 2 Normas internacionales, nacionales y sectoriales que enmarcan y sustentan la Política Nacional en Inocuidad de los Alimentos

Compromisos internacionales	<ul style="list-style-type: none"> • 1996 Cumbre Mundial sobre Alimentación, Declaración de Roma • Los 8 Objetivos de Desarrollo del Milenio 2000 – 2015 • Agenda para el Desarrollo Sostenible Después de 2015 (17 objetivos) 	
Desarrollo Nacional	<ul style="list-style-type: none"> • Acuerdo Nacional: políticas, 2002 • Plan Bicentenario: el Perú hacia el 2021, DS 054-2011-PCM <p>Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutrición, DS 102-2012-PCM</p>	
Desarrollo Multisectorial	<ul style="list-style-type: none"> • Estrategia Nacional de seguridad alimentaria y nutrición <p>DS 021-2013-MINAGRI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegurar el acceso a alimentos inocuos y nutritivos para toda la población, preferentemente a la más vulnerable.
	<ul style="list-style-type: none"> • Plan nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2015-2021 <p>DS 008-2015-MINAGRI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asegurar el consumo adecuado de alimentos inocuos y nutritivos, respetando los hábitos alimenticios y la interculturalidad de cada región

1993 Constitución del Perú

2002 Acuerdo Nacional – Políticas de Estado

2002 Crean la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria **D.S N°118-2002-PCM** (13 de noviembre 2002)

2008 Ley de inocuidad de los alimentos N°1062 y su Fe de erratas

2008 Reglamento de la Ley de Inocuidad DS N°034-2008-AG

2011 Plan Estratégico Sectorial Multianual PESEM 2012-2016 del sector Producción RM N°107-2012-PRODUCE, del 01marzo del 2012

2011 Política Nacional de Salud Ambiental 2011-2020-**RM N°258-2011/MINSA** (publicado el 7 de abril del 2011)

2011 Aprueban Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria **D.S. N°004-2011-AG** (publicado el 27 de abril del 2011)

2011 Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021–**D.S. N°054-2011-PCM** CEPLAN (publicado el 23 junio 2011)

2012 Declaran de interés nacional y de necesidad pública la seguridad alimentaria y nutricional de la población nacional y crean la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional, de naturaleza permanente, adscrita al Ministerio de Agricultura **D.S. N°102-2012-PCM** (publicado el 12 octubre 2012).

2013 Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021 - Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional COMSAN-**Decreto Supremo N°021-2013-MINAGRI**

2013 La Ley N°30063 Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), 10 de julio 2013

2013 Aprueban Reglamento de la Ley N°30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). **DS 012-2013-PRODUCE**

2014 Plan Nacional de Derechos Humanos 2014–2016 **DS 005-2014-JUS**

2014 Programas presupuestales con articulación territorial – Presupuesto por resultados PpR – MEF

2015 Directiva para los Programas Presupuestales en el marco de la Programación y Formulación del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2016 R.M. **No 0002-2015-EF/50.01**

2015 Plan Estratégico de Desarrollo Nacional Actualizado Perú hacia el 2021 – Documento preliminar

2015 Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021 **DECRETO SUPREMO N° 008-2015-MINAGRI** aprobado el 20 de junio 2015 Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional COMSAN

2015 Plan Estratégico Sectorial Multianual PESEM 2015-2021 del Sector Agricultura y Riego **R. M. No 0461-2015-MINAGRI**, 24 setiembre 2015

1996

La Cumbre Mundial sobre Alimentación, Roma

“Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.”

2002

Acuerdo Nacional

Política 15: promoción de la *seguridad alimentaria* y nutrición

Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria

D.S. 118-202-PCM

2008

ley de Inocuidad de los alimentos

DL N°1062

Inocuidad de los alimentos como la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinen.

Seguridad alimentaria

III. DIAGNOSTICO

3.1. IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL PERU

Aproximadamente un 75% de las nuevas enfermedades infecciosas humanas aparecidas en los últimos 10 años fueron causadas por bacterias, virus y otros patógenos que surgieron en animales y productos animales. Muchas de esas enfermedades humanas están relacionadas con la manipulación de animales domésticos y salvajes durante la producción de alimentos en los mercados y mataderos. (OMS, 2009) En el año 2015 la OMS enfatiza la inocuidad de los alimentos como lema central del Día Mundial de la Salud destacando el enfoque integral en la cadena alimentaria “*Alimentos seguros, del campo a la mesa*”, indicando entre otros que hay enfermedades emergentes ligadas a la producción de alimentos. (OMS, 2015)

De acuerdo a la Organización Panamericana de la Salud OPS, (2015) la salmonelosis, las enfermedades gastrointestinales y la infección por *Escherichia coli*, entre otras, enferman a más de 582 millones de personas en el mundo y matan a más de 350 mil cada año. Estas enfermedades se deben a la ingesta de alimentos insalubres como carne animal mal cocinada, frutas y hortalizas contaminadas con heces o pesticidas y mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas.

Las interconexiones de las cadenas alimentarias mundiales han impulsado el aumento en número, frecuencia y lugar de estas patologías. La urbanización acelerada también ha incrementado los riesgos, ya que las personas consumen más comidas preparadas fuera de casa, que pueden no ser manipuladas o preparadas adecuadamente.

Se estima que anualmente una de cada cuatro personas sufre un episodio de enfermedad transmitida por alimentos en las Américas.

De acuerdo a Enrique Pérez, asesor principal en Enfermedades Transmitidas por los Alimentos Y Zoonosis de la OPS/OMS: Identificar rápidamente los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y responder a ellos en forma oportuna y coordinada es clave para minimizar su impacto sobre la salud de la población, así como sobre la economía de los países. (OPS, 2015)

Mediante el Sistema de Vigilancia Epidemiológica del Perú, entre los años 2010 al 2012 se han reportado un promedio de 35 brotes de ETA por año, 47 % de los cuales se relacionaron clínicamente con casos agudos de salmonelosis. Los alimentos mayormente implicados fueron los preparados con Mayonesa 43% (crema de mayonesa, ensaladas). El total de personas afectadas fueron 2800 y, el 51% de los brotes reportados tuvieron entre 10 a 50 afectados en promedio. Se reportaron al *Staphilococcus aureus* y *Salmonella Sp.* como los patógenos más frecuentes en alimentos examinados. (DGE-MINSA, 2012)

De acuerdo al Informe del Taller de validación de la propuesta PNIA (2014), en el Perú, los principales efectos de la presencia de contaminantes en los alimentos son:

- La ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y enfermedades diarreicas agudas (EDAs), que impacta en los indicadores de salud pública de morbilidad y mortalidad. Los alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, desde diarreas hasta cáncer.
- El retiro de alimentos del mercado y emisión de alertas sanitarias.
- La restricción, rechazo de exportaciones y/o cierre de mercados.

Poniendo en riesgo la salud de la población, el desarrollo, el comercio y el turismo de nuestro país además de los costos por atención, medicamentos, horas de trabajo perdidas por el paciente. Asimismo el desarrollo del gran potencial de recursos alimenticios.

3.2. ENFOQUES DE LA POLÍTICA NACIONAL EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La iniciativa de formular las Políticas Nacionales de Inocuidad Alimentaria obedece a la limitada garantía de inocuidad de los alimentos por el riesgo asociado a la presencia de peligros físicos, químicos y biológicos ocasionando daños a la salud de las personas por enfermedad o muerte, pérdidas económicas por ausencia laboral o por el mayor costo en el desarrollo de

medidas de contingencia, y pérdidas en la productividad, todos ellos incidiendo en la pérdida de competitividad de los alimentos producidos en el país debido a los riesgos sanitarios potenciales. Además se toma en cuenta el gran potencial agropecuario en las diferentes regiones del Perú, su actual auge gastronómico, los avances tecnológicos, integración a nivel mundial de las regulaciones en materia de inocuidad de los alimentos; compromisos adquiridos por el Perú a través de los acuerdos mundiales como La Agenda de Desarrollo Post-2015 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS, de la ONU. La Inocuidad de los alimentos es uno de los componentes para tener Seguridad Alimentaria que representa uno de los objetivos en la **Agenda para el Desarrollo Después de 2015 de las Naciones Unidas**, en el Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021 (DS) y en Plan Nacional de Derechos Humanos 2014–2016 (DS).

A partir del año 2008, con la aprobación de la ley de inocuidad e instalación de la COMPIAL, se ha mejorado la coordinación entre las tres autoridades competentes en inocuidad de los alimentos desde la granja o mar hasta la mesa, sin embargo, la inocuidad de los alimentos es un tema que abarca mas sectores como comercio exterior, producción, y sobre todo educación, no solamente educación de los consumidores, sino también educación de los futuros profesionales relacionados con los alimentos.

La Ley de Inocuidad de los Alimentos DL 1062, establece que la política de inocuidad de los alimentos se sustenta en los siguientes principios:

1. Principio de alimentación saludable y segura.- Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.
2. Principio de competitividad.- Todos los actores de la cadena alimentaria y las autoridades competentes deben procurar la búsqueda de un desarrollo competitivo y responsable, basado en la inocuidad de los alimentos tanto de

consumo interno como de exportación, por ser condición indispensable para la competitividad.

3. Principio de colaboración integral.- las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local, los consumidores y los agentes económicos que participan en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria tienen el deber de colaborar y actuar en forma integrada para contar con alimentos inocuos.
4. Principio de responsabilidad social de la industria.- los agentes económicos involucrados en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son los responsables directos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano.
5. Principio de transparencia y participación.- todos los actores de la cadena alimentaria y, en especial, los consumidores, deben disponer de mecanismos de participación adecuados y de fácil acceso en temas de inocuidad de los alimentos. Es deber de las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local brindar de manera oportuna, confiable y transparente, toda la información necesaria para que los actores de la cadena alimentaria puedan ejercer dicha participación.
6. Principio de decisiones basadas en evidencia científica.- las decisiones en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas para la gestión de los riesgos alimentarios deben estar sustentados en la evaluación de los riesgos de manera objetiva, transparente e independiente.
7. Principio de cautela o de precaución.- cuando, con respecto a la inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyentes o inciertos, o cuando una evaluación científica preliminar hace sospechar que existen motivos razonables para temer efectos potencialmente peligrosos para la salud humana, se podrá adoptar medidas provisionales de gestión de riesgo, las cuales no restringirán el comercio más que lo indispensable para lograr su objetivo, debiendo ser revisadas en un plazo razonable.
8. Principio de facilitación del comercio exterior.- las autoridades competentes y todos los actores de la cadena alimentaria deben asegurar la inocuidad de los alimentos que son objeto del comercio internacional y, al mismo tiempo, favorecer el libre comercio, evitando crear obstáculos innecesarios al intercambio comercial.

9. Principio de simplicidad.- todos los procedimientos administrativos relacionados con inocuidad de los alimentos tanto para el comercio nacional como para el comercio exterior, seguidos ante las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local, deberán ser sencillos y dinámicos, debiendo eliminarse toda complejidad o formalidad innecesaria, siendo los requisitos exigidos únicamente aquellos indispensables y proporcionales a los fines de salud pública que se persigue cumplir.
10. Principio de enfoque preventivo.- las autoridades competentes privilegiarán las actividades educativas y de difusión de la política y legislación de inocuidad de los alimentos, así como las actividades de promoción de sistemas de aseguramiento de la calidad. Para ello podrán celebrar convenios con las asociaciones de consumidores, colegios profesionales, gremios, universidades, y otras instituciones educativas.

El objetivo de la segunda política de salud ambiental del Ministerio de Salud (2011), es garantizar la vigilancia de la inocuidad de los alimentos producidos, comercializados y exportados en el país con el fin de asegurar una protección de la salud de las personas y de los derechos de los consumidores además de favorecer el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos. Esto a través de un moderno, integrado, eficiente y transparente sistema nacional de inocuidad de los alimentos. Para lo cual plantea las siguientes estrategias:

- Desarrollar y fortalecer Sistemas de Vigilancia de peligros en alimentos y de alerta sanitaria.
- Perfeccionar el marco regulatorio haciéndolo más consistente con el objetivo de proteger la salud de las personas y los derechos de los consumidores, en concordancia con el Codex Alimentarius.
- Desarrollar las capacidades técnicas y sanitarias necesarias para hacer más consistente y eficiente la evaluación y gestión de los riesgos alimentarios.

- Modernizar los sistemas de vigilancia y control sanitario de los alimentos de tal forma que sean preventivos e integrados y con mayor capacidad de respuesta ante crisis alimentarias.
- Mejoramiento de procesos de control y certificación de las exportaciones y actualización de procedimientos de autorización sanitaria de alimentos.
- Desarrollar sistemas de análisis de riesgos para la conducción de la vigilancia de la inocuidad de los alimentos con un enfoque sistémico.

3.3. SITUACION ACTUAL DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Con la aprobación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos mediante Decreto Legislativo N°1062, su Fe de Erratas y su Reglamento (DS 034-2008-AG), se establecen las autoridades competentes en inocuidad de los alimentos tanto a nivel nacional, regional y local. A nivel nacional el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA (sanidad agraria), la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA (Salud) y el ex Instituto Tecnológico Pesquero hoy Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES (sanidad pesquera). Asimismo se define la competencia de las autoridades para los alimentos destinados al consumo humano elaborados industrialmente, los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario, y los alimentos pesqueros y acuícolas, así como la competencia para el control y vigilancia del comercio interno de alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario, del transporte de alimentos, de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte.

Dentro de las disposiciones establecidas en esta normativa se indica que cada sector deberá adecuar o expedir su reglamentación sectorial correspondiente, a la Ley N°1062 los que deberán ser refrendados por la autoridad de salud. En tal sentido se aprobó el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y su Fe de erratas, mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG el 26 de abril de 2011. En el año 2013 se aprobó la Ley N°30063 Creación del SANIPES y su reglamento mediante DS N°012-2013. En cuanto al sector

salud, sigue en vigencia el D.S. 007-98-SA y sus modificaciones (DS N°38-2014-SA, DS N°4-2014-SA) así como el DL N°1222-2015 modificación a la Ley de Salud.

El artículo 13° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, crea la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria COMPIAL con el objeto de coordinar las actividades sectoriales y con la sociedad civil que garanticen la inocuidad de los alimentos de consumo humano a lo largo de toda la cadena alimentaria, en todo el territorio nacional; con la finalidad de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo. La COMPIAL está constituida por los ministerios de Salud (quien la preside), Agricultura y Producción.

Atendiendo lo dispuesto en el DS N°034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, la COMPIAL dio inicio al desarrollo de las políticas en inocuidad de alimentos y con el apoyo del IICA se desarrolló un taller de validación, en el cual participaron representantes de las principales instituciones representativas del sector público y gremios del sector privado que tienen relación e implicancia directa o indirecta con el proceso de formulación de la política.

Como resultado se definió el problema público como “Limitada garantía de inocuidad de los alimentos por el riesgo asociado a la presencia de peligros contaminantes: físicos, químicos y biológicos”, identificándose las causas y efectos mediante el Árbol de Problemas (Anexo). Se estableció que este problema público tiene su origen en 3 causas fundamentales:

3.3.1. Articulación entre las autoridades competentes y con el sector privado, debido:

- a. La débil articulación del sector público con el sector privado.
- b. Falta de mayor articulación entre las autoridades competentes a nivel nacional al establecer sus normativas en inocuidad de alimentos.
- c. El débil accionar de las autoridades competentes a nivel descentralizado, lo cual se origina por:

- i. La débil articulación entre las autoridades de nivel nacional, regional y local.
- ii. La débil implementación de las funciones descentralizadas en materia de inocuidad.

3.3.2. Las malas prácticas de preparación de alimentos, desarrolladas por los consumidores de alimentos debido a:

- a. Que no conocen las prácticas de higiene necesarias para la conservación y preparación de los alimentos.
- b. Que tienen un limitado acceso a la tecnología y los servicios necesarios para conservar adecuadamente los alimentos, como por ejemplo servicios de luz y agua potable, entre otros.
- c. Que no cuentan con los recursos económicos necesarios o suficientes que les permitan realizar una adecuada adquisición, conservación o preparación de manera que sean seguros para su consumo.

3.3.3. Las malas prácticas en la provisión de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, las cuales son desarrolladas por los proveedores de alimentos debido a:

- a. Un limitado compromiso con la salud de los consumidores, lo cual se visibiliza en la oferta de por ejemplo algunos productos “bamba” o adulterados denunciados por la prensa, entre otros.
- b. La débil articulación del sector privado con el sector público, y falta de espacios para el diálogo y la articulación.
- c. La limitada aplicación de las prácticas generales de higiene, las buenas prácticas de manufactura y el HACCP debido a su vez a:
 - i. Los costos elevados para la implementación de las medidas de prevención.
 - ii. Las escasas políticas internas de la gestión de la inocuidad en las empresas.

iii. El desconocimiento de las buenas prácticas.

3.3.4. La deficiente vigilancia y control sanitario a lo largo de la cadena alimentaria, por parte de las autoridades sanitarias a nivel nacional, regional y local debido a:

- a. La desactualización de normativa sanitaria para alimentos, la débil armonización y la inadecuada planificación de la vigilancia del control sanitario, originada por los limitados recursos para realizar evaluaciones del riesgo que proporcionen evidencia científica con relación a la inocuidad de los alimentos.
- b. Los limitados recursos para la vigilancia y el control sanitario.

LA INOCUIDAD EN EL MARCO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

De acuerdo a la Cumbre Mundial sobre Alimentación de 1996, celebrada en Roma, existe Seguridad Alimentaria cuando todas las personas disponen de suficientes alimentos inocuos y nutritivos. En tal sentido, a nivel nacional, la seguridad alimentaria es uno de los objetivos del Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021–D.S. N°054-2011-PCM, además de ser la décimo quinta política establecida en el Acuerdo Nacional. Al respecto el tercer objetivo específico del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021 D. S. N° 008-2015-MINAGRI establece: Asegurar el consumo adecuado de alimentos inocuos y nutritivos, respetando los hábitos alimenticios y la interculturalidad de cada departamento, siendo una de las estrategias asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, para lo cual han establecido como líneas de acción: diseñar e implementar sistemas de control y fiscalización para la inocuidad de los alimentos en todos los niveles del gobierno (nacional, regional y local), involucrar a los actores de la cadena alimentaria en la operación y procesos de inocuidad de alimentos. (Cuadro 3)

Cuadro N°3. Estrategia: asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos del Plan nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021

Lineas de acción	Actividades estratégicas
<p>Diseñar e implementar sistemas de control y fiscalización para la inocuidad de los alimentos en todos los niveles del gobierno (nacional, regional y local)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ejecutar el programa presupuestal “mejora de la inocuidad agroalimentaria” en lo que corresponda de acuerdo a su diseño y la norma vigente. - Fortalecer la gestión de calidad para la inocuidad de la quinua de exportación - Fortalecer el control y fiscalización de los alimentos industrializados a través de la DIGESA
<p>involucrar a los actores de la cadena alimentaria en la operación y procesos de inocuidad de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ejecutar el programa presupuestal “mejora de la inocuidad agroalimentaria” en lo que corresponda, de acuerdo a su diseño y la normativa vigente. - Aplicar buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución por los actores de la cadena alimentos pesqueros y acuícolas a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES de PRODUCE - Aplicar principios generales de higiene en la fabricación de alimentos industrializados por los actores de la cadena, a través de la DIGESA, Direcciones de Salud DISAS y Direcciones Regionales de Salud – DIRESAS, Gerencias Regionales de Salud GERESAS y del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Asimismo, el tercer objetivo específico de La Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021 aprobado por DS N°021-2013-MINAGRI, establece como estrategias para asegurar el acceso a alimentos

inocuos: el fortalecimiento de las autoridades sanitarias, reforzando la COMPIAL cuyos objetivos y funciones apuntan hacia la articulación de los sistemas de inocuidad a lo largo de toda la cadena alimentaria hacia un sistema integrado para contribuir a la protección de la vida y salud de las personas y promoviendo la competitividad de los agentes económicos, teniendo en cuenta que, los Gobiernos Regionales y locales son los responsables de implementar y difundir la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, así como de coordinar y colaborar con las autoridades competentes de nivel nacional para el funcionamiento del sistema de vigilancia y control.

En el ámbito internacional la Agenda para el Desarrollo Después de 2015 de las Naciones Unidas, plantea como segundo objetivo: poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

IV. POLÍTICA NACIONAL EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

4.1. Objetivo general

Garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo y comercio nacional e internacional, previniendo la exposición a peligros, mediante la implantación de un sistema nacional único de inocuidad de los alimentos, moderno, integrado, eficiente y transparente favoreciendo la protección de la salud de los consumidores y el desarrollo competitivo y exportador de los alimentos a través de toda la cadena, desde el campo / mar hasta la mesa.

4.2. Objetivos específicos

Para lograr el objetivo general de la política, se plantean los siguientes objetivos específicos:

Objetivo Específico 1: Desarrollar un marco institucional que facilite y promueva el trabajo intersectorial e intergubernamental público – privado en temas de inocuidad alimentaria.

Objetivo Específico 2: Fortalecer las capacidades de la población para consumir alimentos inocuos fomentando su activa participación en la correcta manipulación de alimentos y comunicación de riesgos

Objetivo Específico 3: Fortalecer e impulsar la provisión de alimentos inocuos para el mercado nacional e internacional mejorando su competitividad.

Objetivo Específico 4: Fortalecer las capacidades científicas y tecnológicas del Estado en la inocuidad de los alimentos con un enfoque preventivo a lo largo de toda la cadena alimentaria “de la granja o del mar a la mesa”

4.3. Política Nacional en Inocuidad de los Alimentos

La política Nacional en Inocuidad de los Alimentos se centra en las siguientes estrategias:

1. Marco intersectorial e intergubernamental público-privado en inocuidad alimentaria
2. Participación pública
3. Alimentos inocuos para el mercado nacional e internacional mejorando su competitividad.
4. Capacidades científicas y tecnológicas del Estado en la inocuidad de los alimentos

4.4. Estrategia 1: Marco intersectorial e intergubernamental público – privado en Inocuidad de los Alimentos

Líneas de acción:

- a. Contar con un único sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos para garantizar la inocuidad a lo largo de la cadena alimentaria. (inspección, certificación, vigilancia, control, alertas sanitarias, regulación)
- b. Facilitar la articulación público privada para favorecer la gestión integral de la inocuidad de los alimentos.
- c. Fomentar la articulación de la regulación sanitaria entre los sectores competentes, considerando su actualización y armonización con la normativa internacional con base científica.

- d. Fortalecer la articulación entre las autoridades sanitarias de nivel nacional, regional y local, así como las autoridades de otros sectores que contribuyan a la política de inocuidad de los alimentos. (educación, ambiente, comercio exterior, etc.)
- e. Impulsar el fortalecimiento del accionar de las autoridades competentes a nivel descentralizado en concordancia con el marco jurídico en inocuidad de los alimentos. (priorización de funciones, presupuesto, programación, etc.)

4.5. Estrategia 2: Participación pública

Líneas de acción:

- a. desarrollar un programa de comunicación y sensibilización permanente en inocuidad de los alimentos y la correcta manipulación de alimentos dirigido a los consumidores generando espacios de participación activa.
- b. desarrollar un programa de comunicación de riesgos asociados a la presencia de contaminantes en los alimentos y prácticas perjudiciales con canales para el desarrollo de consultas y reporte de ocurrencias por parte de los consumidores orientado al consumo de alimentos seguros.
- c. propiciar la incorporación de los temas de inocuidad de los alimentos y correcta manipulación de alimentos en las políticas educativas para la protección de la salud de los estudiantes.

4.6. Estrategia 3: Alimentos inocuos para el mercado nacional e internacional mejorando su competitividad.

Líneas de acción:

- a. Propiciar que los proveedores de alimentos conozcan y apliquen los principios generales de higiene a lo largo de la cadena alimentaria.
- b. Impulsar que los agentes económicos implementen políticas internas orientadas a proteger la salud de los consumidores mejorando la competitividad de sus productos.
- c. Difundir la información y normatividad sanitaria sobre inocuidad de los alimentos a nivel de las organizaciones de los agentes económicos.

- d. Impulsar que el desarrollo empresarial destinado a la provisión de alimentos se sustente en los principios de higiene para la obtención de alimentos inocuos.
- e. Propiciar la incorporación obligatoria de temas de inocuidad de los alimentos y normatividad sanitaria en la currícula de estudios superiores relacionados con la producción, procesamiento, fraccionamiento, transporte, comercialización y demás etapas de la cadena alimentaria.

4.7. Estrategia 4: Capacidades científicas y tecnológicas del Estado en la inocuidad de los alimentos

Líneas de acción:

- a. Fortalecer las capacidades para la inspección, vigilancia y certificación de alimentos y así garantizar su inocuidad a nivel nacional. (técnicas, científicas, financieras, infraestructura, etc.)
- b. Fortalecer e implementar las capacidades y organización de los laboratorios de control de alimentos con un enfoque descentralizado.
- c. Fortalecer los centros de investigación, y laboratorios con capacidad de realizar evaluaciones de riesgo, como apoyo para el establecimiento de normativas sanitaria, como en el caso del gran potencial de recursos alimenticios propios de las diferentes regiones, pero cuyo riesgo toxicológico aun es desconocido.
- d. Desarrollar evaluaciones de riesgo (investigación científica) vinculados a la inocuidad de los alimentos que proporcione soporte científico para la gestión de riesgos. (toma de decisiones, vigilancia, regulaciones, controles, etc.)

V. IMPLEMENTACION DE LA POLITICA NACIONAL EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Para la implementación, seguimiento y evaluación de la Política Nacional en Inocuidad de Alimentos (bajo la rectoría de la COMPIAL), los tres niveles de Gobierno deberán establecer metas e indicadores de desempeño, los cuales deberán tener relación directa con lo establecido en sus respectivos planes estratégicos, programas multianuales y estrategias de inversión.

Cuadro N°4. Instrumentos para la implementación

COMISION MULTISECTORIAL PERMANENTE DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS - COMPIAL			
	SENASA	SANIPES	DIGESA
Ámbito	Producción y procesamiento primario	Alimentos de origen pesquero y de acuicultura	Alimentos Elaborados industrialmente (fabricados)
Normativa	<ul style="list-style-type: none"> • DS 004 2011 AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria • Guías de buenas prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> •DS 040-2001-PE •DS 007-2004-PRODUCE •Ley 30063 creación de SANIPES •DS 012-2013-produce Reglamento de la Ley 	<ul style="list-style-type: none"> • DS 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas • modificatorias
PESEM	PESEM 2015-2021 RM 261-2015-MINAGRI	PESEM 2012-2016 R M N°107-2012-PRODUCE	Plan Estratégico Institucional 2012-2016 R M N°666-2013/MINSA

VI. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Organización Mundial de la Salud OMS, 2009; 10 datos sobre la inocuidad de los alimentos, Datos y cifras,
http://www.who.int/features/factfiles/food_safety/facts/es/index3.html

2. Organización Mundial de la Salud OMS, 2015; 10 facts on food safety,
http://www.who.int/features/factfiles/food_safety/en/index.html

3. Organización panamericana de la Salud OPS, 2015; Los alimentos insalubres causan mas de 200 enfermedades.
http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10639%3A2015-los-alimentos-insalubres-causan-mas-de-200-enfermedades&Itemid=1926&lang=es

4. Dirección General de Epidemiología DGE del Ministerio de Salud MINSA, 2012; Boletín Epidemiológico N°50, vol 21,
<http://www.dge.gob.pe/portal/docs/vigilancia/boletines/2012/50.pdf>

5. Informe del Taller de validación de la propuesta PNIA (2014)

6. Política Nacional de Salud Ambiental 2011-2020 aprobado por resolución Ministerial N°258-2011/MINSA, 04 abril 2011

VII. ANEXO

ARBOL DE PROBLEMAS

