



26/2/2018 10:21:41



HOJA DE ENVIO DE TRAMITE GENERAL

DIGESA-JMENOR

Página 1 de 1

Tipo Documento: Informe N° Expediente: 9643-2018-DI
 Desc. Documento: Informe-1566-2018-DCEA-DIGESA Operador: DIGESA-JMENOR
 Fecha Registro: 26/2/2018 10:21
 Interesado: DIGESA - DIRECCION DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES
 Asunto: SOLITA APROBACION DEL PLAN DE TRABAJO DEL ÁREA TÉCNICA DE NORMAS SANITARIAS

N°	Destinatario (1)	Ind. (2)	Fecha	Remitente (3)
1	DIRECCION GENERAL (MARIA EUGENIA NIEVA)	2	26/2/2018 10:21	SECRETARIA DCEA
2	DCEA	01	00 MAR. 2018	DIGESA
3	Dra. Muñoz	01/2	06 MAR. 2018	M. Nieva(e)
4				M. NIEVA
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

CLAVE INDICACION DEL MOVIMIENTO

- | | | |
|------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 01. Aprobación | 06. Por Corresponderle | 11. Archivar |
| 02. Atención | 07. Para Conversar | 12. Acción Inmediata |
| 03. Su Conocimiento | 08. Acompañar Antecedente | 13. Prepare Contestación |
| 04. Opinión | 09. Según Solicitado | 14. Projecte Resolución |
| 05. Informe y Devolver | 10. Según lo Coordinado | 15. Ver Observación |

N°	OBSERVACIONES POR MOVIMIENTO
1	

(1) Use Código

(2) Use Clave

(3) **MINISTERIO DE SALUD**
 Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
DIGESA
 26 FEB. 2018
 DIRECCION GENERAL
 Hora: 11:00

IMPORTANTE NO DESGLOSAR ESTA HOJA

MINISTERIO DE SALUD
 Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
DIGESA
 06 MAR. 2018
 DIRECCION DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES
 Hora: 3:59 Firma: [Signature]



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"***INFORME N° 1566 - 2018- DCEA/DIGESA**

A : **ING. MARIA EUGENIA NIEVA MUZURRIETA**
Directora Ejecutiva
DIRECCIÓN DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES

ASUNTO : Solicita aprobación del Plan de Trabajo del Área Técnica de Normas Sanitarias.

FECHA : Lima, 20 de febrero de 2018.

I. ANTECEDENTES

Mediante el presente informe, se hace llegar a la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones DCEA y a la Dirección General de la DIGESA, la propuesta del **Plan de Trabajo 2018** del Área Técnica de Normas Sanitarias de alimentos, para su conocimiento y aprobación, por ser un documento de gestión necesario para el desarrollo de las funciones que la DCEA tiene asignadas legalmente en materia sanitaria de los alimentos.

La propuesta de Plan de Trabajo se halla enmarcado en las funciones establecidas en: el ROF del Ministerio de Salud aprobado con D.S. N°008-2017, el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, la Segunda Política sobre inocuidad de los alimentos de la Política Nacional de Salud Ambiental 2011-2020, aprobado con RM N° 258-2011/MINSA y en los Planes Estratégico y Operativo institucionales vigentes del MINSA y el SA.

II. ANALISIS

El Área Técnica de Normas Sanitarias es una instancia de soporte técnico normativo y de asistencia técnica a la gestión de la DCEA en el ámbito de la inocuidad de los alimentos; está conformada por tres profesionales: 01 Biólogo y 02 médicos veterinarios y cuenta con el apoyo de una secretaria.

El Plan de Trabajo para el 2018 contempla los siguientes 05 objetivos principales:

Objetivo 1: Proponer documentos técnico normativos con enfoque de riesgo en materia de higiene e inocuidad de los alimentos.

Está orientado a la formulación de proyectos normativos transversales en los que intervienen otras autoridades sanitarias en materia de alimentos (rastreadabilidad, distribución y transporte de alimentos); proyectos para la gestión de riesgos de la autoridad sanitaria como los orientados a las medidas sanitarias de seguridad y para las muestras de alimentos sin valor comercial; proyectos vinculados a procedimientos de certificación (CLV, reimportación de alimentos).

C. PUEMAPE El Plan contempla la actualización de normativa sanitaria vigente que precisa ser modernizada con enfoque de riesgos, como la normativa orientada a los servicios de alimentos de colectividades, mercados de abasto y expendio en la vía pública.



M. NIEVA



B. MUÑOZ



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

Objetivo 2: Fortalecer capacidades de los gobiernos regionales y locales para la implementación de la normativa sanitaria de alimentos nacional, en prevención y control de los factores de riesgo sanitario asociados a los alimentos en protección de la salud pública.

La Dirección de Inocuidad Alimentaria través de esta Área brinda asistencia técnico normativa en diversos grupos de trabajo, comisiones y grupos técnicos de otros sectores (MINAGRI, MINCETUR, MINAM, entre otros) que elaboran normativa, planes y programas relacionados a los alimentos desde diferentes enfoques en el marco de la normativa sanitaria nacional.

Para este objetivo se ha previsto enfatizar la asistencia técnico normativa en los niveles de gobierno regional y local, a fin de facilitar la implementación de la normativa sanitaria de los alimentos.

Objetivo 3: Facilitar la difusión y aplicación de la normativa sanitaria de alimentos a nivel nacional en el sector público y privado.

En el Plan de Trabajo se contempla la difusión y la aplicación normativa sanitaria de alimentos en eventos macroregionales o jornadas en los que participen los niveles regionales y locales.

Se ha incluido la elaboración de material didáctico que facilite la comprensión e implementación de la normativa sanitaria en particular para las pequeñas y micro empresas de elaboración, distribución y expendio de alimentos.

En atención del sector privado se ha priorizado la implementación de la normativa sanitaria en las pymes alimentarias a través de organizaciones especializadas.

Objetivo 4: Implementar los temas relacionados a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF). Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), vinculados a los alimentos, en los acuerdos, convenios, memorándum de entendimiento y similares, nacionales e internacionales.

En el marco del Convenio N° 004-2016-MINAGRI-DM, Convenio de Colaboración Interinstitucional entre el Ministerio de Agricultura y Riego- MINAGRI, el Ministerio de Salud –MINSa y el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, el Área técnica ha considerado en el Plan las actividades relacionadas a los procesos de armonización de certificados sanitarios para alimentos industrializados de origen animal destinados al consumo humano.

Para este año se tiene previsto desarrollar los acuerdos o planes de trabajo para la implementación de los compromisos sanitarios referidos en los acuerdos comerciales, binacionales, entre otros.

Asimismo se continuará participando y brindando asistencia técnica en las reuniones, comisiones y similares en el marco de los Acuerdos de MSF y OTC de la OMC, Acuerdos Binacionales, Bilaterales y Regionales, Comités nacionales, Codex Alimentarius (Comités), entre otros foros nacionales e internacionales.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Dialogo y la Reconciliación Nacional"

PROVEIDO N° 178-2018/DCEA/DIGESA

Visto el Informe N° 001566-2018/DCEA/DIGESA que antecede, la suscrita lo hace suyo en todos sus extremos, por lo que se remite a la **Dirección General**, para su aprobación correspondiente.

Lima, 26 FEB. 2018

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
DIGESA

ING. MARÍA EUGENIA NIEVA MUZURRIETA
Directora Ejecutiva
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General de
Salud Ambiental e
Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

Objetivo 5 Brindar el apoyo a la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria-COMPIAL como secretaria técnica y al Comités Nacionales del Codex Alimentarius. (Contaminantes, Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos, Inspección y Certificación de Alimentos, entre otros)

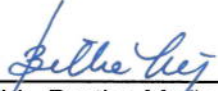
La DCEA, a través de esta área técnica desempeña la función de la Secretaría Técnica de la COMPIAL, no solamente como un apoyo en la gestión documentaria y desarrollo de las reuniones, sino en la conducción de grupos técnicos de trabajo, investigación técnico normativa para análisis de los miembros, formulación de perfiles técnicos de proyectos de asistencia técnica, coordinación técnica de campo, entre otros.

Se prevé para este año impulsar espacios de coordinación multisectorial en el nivel regional y difundir las acciones de la Comisión en este nivel, fortalecer la participación de los miembros e invitar la participación de representaciones de otras instancias a las reuniones.


III- CONCLUSIONES

El Área Técnica de Normas Sanitarias en relación a la inocuidad de los alimentos, ha elaborado una propuesta de Plan de Trabajo para el año 2018 cuyas actividades se hallan prevista en el POI 2018, el mismo que se pone a consideración de la Dirección Ejecutiva de Certificaciones y Autorizaciones para revisión y opinión favorable, a fin de proceder con las actividades programadas.

Atentamente,



MV. Bertha Muñoz Veneros
CMVP 2333
Especialista en Higiene Alimentaria I
Coordinadora
Área técnica de Normas Sanitarias



MV. Carmen Puémape Vallejo
CMVP 5529
Especialista en Salud Ambiental I



Blga. Danny Altamirano Bonett
CBP - 4681
Especialista en Higiene Alimentaria I



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

PLAN DE TRABAJO 2018
AREA TÉCNICA DE NORMAS SANITARIAS DE ALIMENTOS
DIRECCION DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES

ÍNDICE

- 1.- INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES
- 2.- FINALIDAD
- 3.- OBJETIVOS
- 4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN
- 5.- BASE LEGAL
- 6.- ESTRATEGIAS
- 7.- ACTIVIDADES
- 8.- PRESUPUESTO
- 9.- INDICADORES
- 10.- ANEXOS

1. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

Siendo la Inocuidad de los Alimentos una función esencial de la Salud Pública, en el año 2008 se aprueba el DL 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento aprobado con DS 034-2008-AG.

Este marco jurídico aborda la inocuidad de los alimentos con un enfoque de cadena alimentaria "de la granja/mar a la mesa" encargando competencias en el nivel nacional, al Ministerio de Agricultura y Riego a través del SENASA en materia de inocuidad de los alimentos de producción y procesamiento primario; al Ministerio de Salud a través de la DIGESA en materia de los alimentos elaborados industrialmente a excepción de los pesqueros y acuícolas; y el Ministerio de la Producción a través del SANIPES para los alimentos de origen pesquero y acuícola. Asimismo establece roles y funciones para los Gobiernos Regionales y Locales, comprometiendo la participación de todos los actores involucrados, públicos y privados, como son: autoridades competentes, consumidores y agentes económicos, vale decir productores (primarios y procesadores).

Asimismo, la Ley de Inocuidad de los Alimentos da creación de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL)¹, que entra en funciones en abril del año 2009 como un espacio colegiado de coordinación entre las diferentes autoridades sanitarias y sociedad civil, siendo su función principal la de coordinación y el seguimiento de la aplicación de la Ley en los diferentes niveles de gobierno, así como la coordinación con los consumidores y los diferentes agentes económicos involucrados en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria.

POLITICA SECTORIAL

En relación a las funciones de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria-DIGESA, el Decreto Supremo N°008-2017 que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones-ROF del Ministerio de Salud, otorga, entre otras, las siguientes funciones específicas a la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

- Formular las políticas en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria, en el marco de sus competencias y en concordancia con las normas nacionales e internacionales,
- Formular normas, lineamientos, protocolos y procedimientos para otorgar certificaciones, autorizaciones sanitarias, permisos, registros, notificaciones sanitarias obligatorias y otros en materia de Salud ambiental e Inocuidad Alimentaria.
- Brindar asistencia técnica y capacitación especializada a los diferentes niveles de gobierno, en materia de su competencia.
- Emitir opinión en materia de sus competencias.
- Las demás funciones que le corresponda de acuerdo a las disposiciones legales vigentes y aquellas que le asigne el/la Director/a General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA.

Para el pleno cumplimiento de las funciones establecidas en el ROF del MINSA, la DCEA cuenta con un Área Técnica de Normas Sanitarias de carácter funcional, que desde el año 2015 incorpora la temática de Asuntos Internacionales con el propósito de atender los compromisos en materia de inocuidad de los alimentos con las autoridades sanitarias de otros países.

Asimismo, se cuenta con el Convenio N° 004-2016-MINAGRI/DM con SENASA, que obliga a la coordinación y armonización con autoridades sanitarias de otros países, de la certificación sanitaria de importación de alimentos, así como la revisión técnica de los proyectos normativos emitidos por otros países en el marco de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.

¹ Creada por la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N°1062, integrada por el SENASA con competencias sobre los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento, la DIGESA con competencias sobre los alimentos agropecuarios elaborados industrialmente y el SANIPES con competencias en toda la cadena pesquera y acuícola.



M. Nieva(e)

En este contexto, el Área Técnica de Normas Sanitarias desarrolla las acciones estratégicas siguientes:

- ✓ Formula propuestas de documentos técnicos normativos con enfoque de riesgo, en materia de higiene e inocuidad de los alimentos, consistentes con la normativa internacional del Codex Alimentarius y en aplicación de la RM n° 850-2016/MINSA, "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud".
- ✓ Formula, ejecutar planes de trabajo y de investigación aplicada en coordinación con otros sectores que contribuyan al soporte y validación técnica de los proyectos normativos y la actualización de la normativa sanitaria vigente.
- ✓ Emite opinión técnica y atender consultas relacionadas con aspectos técnicos y normativos relacionados con la importación y exportación de alimentos de competencia de la DIGESA, en el marco de Acuerdos, Convenios, Proyectos de cooperación y similares
- ✓ Fortalece capacidades y brindar asistencia técnica en materia técnica y normativa para cumplimiento de la legislación sobre inocuidad de los alimentos a diferentes niveles de gobierno y sectores.
- ✓ Participa en las reuniones multisectoriales en temas de inocuidad de los alimentos y de los Grupos técnicos de los acuerdos comerciales de MSF, OTC de la OMC, Binacionales y o similares.
- ✓ Ejerce la Secretaría Técnica de la Comisión Multisectorial de Inocuidad Alimentaria – COMPIAL y ser punto de contacto para la recepción de alertas en inocuidad de alimentos.
- ✓ Participa en comités técnicos del Codex Alimentarius y grupos de trabajo

En este contexto se vienen elaborando las propuesta normativas y actualizando la normativa sanitaria para los alimentos destinados al consumo humano y otras de carácter transversal dirigida a todas las fases de la cadena alimentaria (almacenamiento, transporte, rastreabilidad comunicación de riesgos, límites máximos de residuos de contaminantes, entre otros) vinculados a la inocuidad de los alimentos.

En aplicación del principio basado en ciencia para las normativas sanitarias, se vienen generando evidencia mediante planes de investigación aplicada a los alimentos de mayor riesgo y dirigidos a poblaciones vulnerables principalmente. En los últimos 5 años se confirmó la circulación de *Listeria monocytogenes* en quesos frescos (tipo artesanal), *Salmonella infantis* en productos avícolas entre otros, lo que refleja debilidad en los sistemas de vigilancia y control desde la producción primaria hasta la comercialización inclusive de los alimentos importados.

También podría señalarse que existe aún una brecha entre las exigencias sanitarias para el mercado nacional y el externo (exportación) ya que los sistemas de inocuidad son implementados principalmente por las empresas exportadoras, por lo que se viene realizando esfuerzos en reducir dicha brecha con la exigencia de la certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene del Codex y el Sistema HACCP para producir y comercializar alimentos inocuos.

Hasta hoy, se evidencia la debilidad en la implementación de la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, el incumplimiento en la aplicación de las normas sanitarias vigentes por parte de algunas autoridades regionales y locales y de los propios agentes productivos, como las MYPES

Resulta de importancia el trabajo de difusión normativa en materia de inocuidad de los alimentos con las municipalidades que permita atender la situación sanitaria muchas veces deplorable de los

mercados de abasto mayorista y minoristas, así como otros rubros relacionados al transporte, distribución y comercialización de alimentos del ámbito municipal.

El presente Plan de Trabajo 2018, enfoca actividades en atención a la problemática existente orientada hacia la implementación del marco jurídico de inocuidad de los alimentos a nivel nacional, regional y local, contribuyendo al fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad de los alimentos en todos sus componentes: regulación, inspección/auditoria, control, certificación, monitoreo de peligros, rastreabilidad, comunicación de riesgos, entre otros componentes.

2.- FINALIDAD

Proteger la salud de la población en el marco de los aspectos técnicos normativos y sanitarios en materia de inocuidad de los alimentos, contribuyendo a la facilitación del comercio en el ámbito de la aplicación de medidas sanitarias.

3.- OBJETIVOS

- 3.1 Proponer documentos técnico normativos con enfoque de riesgo en materia de higiene e inocuidad de los alimentos.
- 3.2 Fortalecer capacidades de los gobiernos regionales y locales para la implementación de la normativa sanitaria de alimentos nacional, en prevención y control de los factores de riesgo sanitario asociados a los alimentos en protección de la salud pública.
- 3.3 Facilitar la difusión y aplicación de la normativa sanitaria de alimentos a nivel nacional en el sector público y privado.
- 3.4 Implementar los temas relacionados a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF). Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), vinculados a los alimentos, en los acuerdos, convenios, memorándum de entendimiento y similares, nacionales e internacionales.
- 3.5 Brindar el apoyo a la COMPIAL como secretaria técnica y al Comités Nacionales del Codex Alimentarius. (Contaminantes, Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos, Inspección y Certificación de Alimentos, entre otros)

4.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente plan de trabajo está enmarcado en el Plan Operativo Institucional 2018 y se desarrollará a nivel nacional, en coordinación con los gobiernos regionales y locales.

5.- BASE LEGAL

- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales
- ✓ Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N°008-2017, Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Ministerio de Salud
- ✓ Política Nacional de Salud Ambiental 2011 - 2020 RM N° 258-2011/MINSA.
- ✓ Plan Estratégico Sectorial Multianual 2016-2021 del Ministerio de Salud – RM N°367-2016.
- ✓ Resolución Ministerial N°1131-2017-MINSA, Plan Operativo Institucional 2018.



M. Nieva(e)

6.- ESTRATEGIAS:

- ✓ Incluir en la formulación y validación de las propuestas normativas, la participación de entidades y organizaciones públicas y privadas relacionadas al tema de alimentos.
- ✓ Aplicar el principio de decisión basada en ciencia a través de la investigación aplicada en materia sanitaria e inocuidad de los alimentos.
- ✓ Articular el trabajo con las autoridades competentes (DIRESA, SENASA, SANIPES, MINAGRI, MINCETUR, Ministerio de Relaciones Exteriores, Cooperación Internacional, Aduanas, otras) y el sector privado.
- ✓ Identificar fuentes de cooperación y asistencia técnica a nivel nacional e internacional para la implementación de las actividades.
- ✓ Incidencia política y técnica con los gobiernos regionales y locales para cumplimiento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamentación derivada.
- ✓ Coordinación con los puntos de contacto y de notificación de las autoridades competentes de otros países para la atención de asuntos internacionales vinculados a aspectos técnicos normativos en inocuidad de los alimentos.
- ✓ Impulsar la formación de espacios de coordinación intersectorial en las regiones para fortalecer el cumplimiento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamentación derivada en articulación con la COMPIAL.

7.- ACTIVIDADES:

7.1. Para el Objetivo 3.1 Proponer documentos técnico normativos con enfoque de riesgo en materia de higiene e inocuidad de los alimentos.

Formulación de documentos normativos

1. Principios Generales para la rastreabilidad de los alimentos con fines de inocuidad, incluye el retiro de productos del mercado.
2. Norma Sanitaria para Muestras de Alimentos que no requieren Registro Sanitario.
3. Norma Sanitaria por producto (Norma Sanitaria para bebidas alcohólicas vitivinícolas y derivados).
4. Norma sanitaria para el transporte y distribución de alimentos a los centros de comercialización de alimentos.
5. Normas Sanitarias para la importación de Alimentos (Directiva para la estandarización del Certificado de Libre Venta para alimentos industrializados importados, Directiva Sanitaria para la reimportación/reingreso de alimentos al país
6. Norma Sanitaria para envase de uso alimentario.
7. Directiva Sanitaria que uniformiza criterios técnicos para otorgar y modificar el Registro Sanitario.
8. Directiva Sanitaria que establece el perfil y competencias del Inspector Sanitario de Alimentos.
9. Directiva para atribuir/otorgar el agotamiento de stock de etiquetas en alimentos elaborados industrialmente.

Actualización de normas sanitarias.

1. Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, aprobado con R.M. N° 282-2003 / SA.
2. Norma sanitaria para el expendio de alimentos en la vía pública, aprobada con R.M.N°014-92-SA/DM.
3. Normas para el Establecimiento y Funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectivos aprobada con Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM
4. Plan de Trabajo de la COMPIAL 2018-2021

Validación y seguimiento de proyectos para aprobación

1. Proyecto Normativo actualización de la "Norma Sanitaria para los Restaurantes y Servicios Afines". (RM. 516-2016/MINSA Pre publicado por 15 días).
2. Proyecto Modificación de los artículos 30, 34, 72 y 73 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA.
3. Manual Armonizado del Inspector Sanitario de Alimentos.

7.2 Para el objetivo 3.2: Fortalecer capacidades de los gobiernos regionales y locales para la implementación de la normativa sanitaria de alimentos nacional, en prevención y control de los factores de riesgo sanitario asociados a los alimentos en protección de la salud pública.

1. Asistencia técnica a los gobiernos regionales y locales en eventos de fortalecimiento de capacidades técnicas para el cumplimiento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos y normativa sanitaria vigente.
2. Reuniones con los agentes decisores de los gobiernos locales para comprometer la implementación de la Ley de Inocuidad de los alimentos y su reglamento.
3. Generar información relevante sobre aspectos de gestión para la implementación de la normativa sanitaria de alimentos por parte de los Gobiernos Locales de Lima.

7.3. Para el Objetivo 3.3: Facilitar la difusión y aplicación de la normativa sanitaria de alimentos a nivel nacional en el sector público y privado.

1. Identificar a los puntos de contacto en los gobiernos regionales para la difusión y aplicación de las normas sanitarias de alimentos así como la recepción de las necesidades para su aplicación.
2. Eventos macro regionales para la difusión de la normativa sanitaria vigente en inocuidad alimentaria para los actores involucrados.
3. Difusión normativa para su implementación en el sector privado priorizando la MYPES.
4. Gestionar la edición de material didáctico que facilite la difusión normativa.



M. Nieva(e)

7.4 Para el Objetivo 3.4 Implementar los temas relacionados a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF). Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), vinculados a los alimentos, en los acuerdos, convenios, memorándum de entendimiento y similares, nacionales e internacionales.

1. Facilitar la información de los requisitos de importación y exportación de alimentos industrializados para consumo humano.
2. Seguimiento de la implementación del Convenio con SENASA.
3. Revisión técnica de los proyectos de reglamentos técnicos emitidos por otros países en el marco de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.
4. Identificar los puntos de contacto con las autoridades sanitarias de otros países para intercambio de información y atención de consultas técnico normativas, relacionadas a la importación y exportación de alimentos.
5. Participación técnica en las reuniones, comisiones y similares en el marco de los Acuerdos de MSF y OTC de la OMC, Acuerdos Binacionales, Bilaterales y Regionales, Comités nacionales, Codex Alimentarius (Comités), entre otros nacionales e internacionales.

7.5. Para el Objetivo 3.5: Brindar el apoyo a la COMPIAL como secretaria técnica y a los Comités Técnicos Nacionales del Codex Alimentarius. (Contaminantes, Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos, Inspección y Certificación de Alimentos, entre otros).

1. Fortalecimiento de la COMPIAL en cumplimiento de las reuniones agendadas para el 2018.
2. Reuniones con grupo técnico de la COMPIAL (SENASA, SANIPES, DIGESA) para desarrollar planes de trabajo conjuntos.
3. Gestionar la designación del punto de contacto país en la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos - INFOSAN de la OPS/OMS
4. Participación en Comités Técnicos Nacionales del Codex Alimentarius. (Contaminantes, Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos, Inspección y Certificación de Alimentos, entre otros).

8.- PRESUPUESTO

Para el desarrollo de las actividades se dispondrá del presupuesto de recursos ordinarios de la DIGESA – (RO programado en POI 2018) y presupuesto de otras instituciones SENASA, SANIPES, Gobiernos Regionales Locales y Cooperación Internacional:

9.- INDICADORES

9.1. Para el Objetivo 3.1. Proponer documentos técnico normativos con enfoque de riesgo en materia de higiene e inocuidad de los alimentos.

FICHA TÉCNICA MATRIZ DE INDICADORES		Área Responsable del Procesamiento de la Información	
		Área Responsable Técnico:	
		Área Técnicas de Normas Sanitarias	
1. Datos de Identificación del Indicador			
Código ⁽¹⁻¹⁾		Nombre del Indicador ⁽¹⁻²⁾	
		N° de proyectos de documentos normativos propuestos	
Definición del Indicador ⁽¹⁻³⁾ Proponer documentos normativos con enfoque de riesgo a fin de regular aspectos técnicos sanitarios en materia de inocuidad alimentaria.			
Mide el número % de documentos normativos propuestos, de los programados			
Tipo de Indicador ; Proceso - Propósito: Regular en temas de Inocuidad Alimentaria, a fin de proteger la salud de la población.			
3. Aspectos Metodológicos de la estimación del Indicador			
Cálculo del Indicador ⁽³⁻¹⁾		Numerador	
$\frac{\text{N° Documentos normativos propuestos}}{\text{N° Documentos normativos programados}}$		Son los documentos normativos: guías, Decreto Legislativos, NTS, que propone (Formula) la Dirección de Inocuidad Alimentaria y eleva al Ministerio De Salud para su probación	
		Denominador	
		Son los documentos normativos: guías, directivos, normas sanitarias, que se han programado formular.	

9.2. Para el objetivo 3.2: Fortalecer capacidades de los gobiernos regionales y locales para la implementación de la normativa sanitaria de alimentos nacional, en prevención y control de los factores de riesgo sanitario asociados a los alimentos en protección de la salud pública.

FICHA TÉCNICA MATRIZ DE INDICADORES		Área Responsable del Procesamiento de la Información	
		Área Responsable Técnico:	
		Área Técnicas de Normas Sanitarias	
1. Datos de Identificación del Indicador			
Código ⁽¹⁻¹⁾		Nombre del Indicador ⁽¹⁻²⁾	
		N° de asistencias técnicas programadas	
Definición del Indicador ⁽¹⁻³⁾ Fortalecimiento de capacidades y asistencia técnica			
Mide el número % de asistencias técnica realizadas de los programados			
Indicador : Proceso			
Propósito: Brindar asistencia técnica en aspectos técnicos normativos para su implementación y aplicación			
3. Aspectos Metodológicos de la estimación del Indicador			
Cálculo del Indicador		Numerador	
$\frac{\text{N° de asistencias técnicas realizadas}}{\text{N° Asistencias técnicas programados}}$		Son las asistencias técnicas realizadas a los gobiernos regionales, locales y otros sectores	
		Denominador	
		Son las asistencias técnicas que se han programado	



M. Nieva(e)

9.3. Para el Objetivo 3.3: Facilitar la difusión y aplicación de la normativa sanitaria de alimentos a nivel nacional en el sector público y privado.

FICHA TÉCNICA MATRIZ DE INDICADORES		Área Responsable del Procesamiento de la Información	
		Área Responsable Técnico:	
		Área Técnicas de Normas Sanitarias	
1. Datos de identificación del Indicador			
Código ^(1.1)		Nombre del Indicador ^(1.2)	
		N° de eventos para la difusión de normativa de inocuidad alimentaria	
Definición del Indicador:		Facilitar la difusión y aplicación de la normativa sanitaria de alimentos a nivel nacional	
Tipo de Indicador: Impacto			
Propósito: Difundir la normativa vigente y actual para su aplicación			
3. Aspectos Metodológicos de la estimación del Indicador			
Cálculo del Indicador ^(3.1)		Numerador	Son los números de eventos en los que se participa para la difusión de normativa
N° eventos para la difusión de documentos normativos		Denominador	Son los eventos programados
N° eventos programados			

9.4. Para el Objetivo 3.4: Implementar los temas relacionados a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF). Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), vinculados a los alimentos, en los acuerdos, convenios, memorándum de entendimiento y similares, nacionales e internacionales.

FICHA TÉCNICA MATRIZ DE INDICADORES		Área Responsable del Procesamiento de la Información	
		Área Responsable Técnico:	
		Área Técnicas de Normas Sanitarias	
1. Datos de identificación del Indicador			
Código ^(1.1)		Nombre del Indicador ^(1.2)	
		% De avance de actividades programadas en plan de trabajo	
Definición del Indicador :		Implementar compromisos asumidos en materia de inocuidad de los alimentos,	
Tipo de Indicador : Proceso			
Propósito : Facilitar la implementación de los compromisos asumidos en convenios y similares			
3. Aspectos Metodológicos de la estimación del Indicador			
Cálculo del Indicador ^(3.1)		Numerador	Actividades desarrolladas, las mismas que se han establecido en el plan de trabajo
N° de actividades desarrolladas		Denominador	Actividades programadas en el plan de trabajo, reuniones, facilitar requisitos para la importación y exportación de alimentos industrializados para consumo humano.
N° de actividades pprogramadas.			

9.5. Para el Objetivo 3.5: Brindar el apoyo a la COMPIAL como secretaria técnica y a los Comités Técnicos Nacionales del Codex Alimentarius. (Contaminantes, Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos, Inspección y Certificación de Alimentos, entre otros).

FICHA TÉCNICA MATRIZ DE INDICADORES		Área Responsable del Procesamiento de la Información	
		Área Responsable Técnico:	
		Área Técnicas de Normas Sanitarias	
1: Datos de identificación del Indicador			
Código ^(1,1)		Nombre del Indicador ^(1,2)	
		N° de reuniones programadas (mensual)	
Definición del Indicador ^(1,3)		Apoyo técnico a la COMPIAL	
Mide el número % de reuniones técnicas realizadas sobre las programados			
Tipo de Indicador: Indicador de Proceso			
3. Aspectos Metodológicos de la estimación del Indicador			
Cálculo del Indicador ^(3,1)		Numerador	
		Reuniones realizadas y que se evidencian a trvez de áctos de acuerdos.	
$\frac{\text{N}^\circ \text{ de reuniones realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ de reuniones programadas}}$		Denominador	
		Son las reuniones de COMPIAL estan programadas realizarias 01 vez al mes.	

9. ANEXOS (siguiente página)



M. Nieva(e)

PLAN DE TRABAJO 2018 AREA TÉCNICA DE NORMAS SANITARIAS DE LA DIRECCION DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES
DIGESA

Anexo N° 1 CRONOGRAMA

Objetivo 3.1: Proponer documentos técnico normativos con enfoque de riesgo en materia de higiene e inocuidad de los alimentos.												
ACTIVIDADES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SET	OCT	NOV	DIC
1. Formulación de proyectos normativos				X	X			X		X		
2. Actualización de normas sanitarias.			X		X	X	X	X	X			
3. Validación y seguimiento de proyectos para aprobación	X		X		X		X		X		X	
Objetivo 3.2: Fortalecer capacidades de los gobiernos regionales y locales para la implementación de la normativa sanitaria de alimentos nacional, en prevención y control de los factores de riesgo sanitario asociados a los alimentos en protección de la salud pública												
ACTIVIDADES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
1. Asistencia técnica a los gobiernos regionales y locales en eventos de fortalecimiento de capacidades técnicas para el cumplimiento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos y normativa sanitaria vigente.		X		X		X		X		X		X
2. Reuniones con los agentes decisores de los gobiernos locales para comprometer la implementación de la Ley de Inocuidad de los alimentos y su reglamento.		X		X		X		X		X		X
3. Generar información relevante sobre aspectos de gestión para la implementación de la normativa sanitaria de alimentos por parte de los Gobiernos Locales de Lima. (Consultoría)					X				X			
Objetivo 3.3: Facilitar la difusión y aplicación de la normativa sanitaria de alimentos a nivel nacional en el sector público y privado.												
ACTIVIDADES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
1. Identificar a los puntos de contacto en los gobiernos regionales para la difusión y aplicación de las normas sanitarias de alimentos así como la recepción de las necesidades para su aplicación.		X		X		X		X		X		X
2. Jornadas de Difusión: Eventos macro regionales (Norte, Centro y Oriente) para la difusión de la normativa sanitaria vigente en inocuidad alimentaria para los actores involucrados.			X			X				X		
3. Difusión normativa para su implementación en el sector privado priorizando la MYPES.				X					X			
4. Gestionar la edición de material didáctico que facilite la difusión normativa				X	X	X	X					
Objetivo 3.4: Implementar los temas relacionados a las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF). Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), vinculados a los alimentos, en los acuerdos, convenios, memorándum de entendimiento y similares, nacionales e internacionales.												
ACTIVIDADES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC

PLAN DE TRABAJO 2018 AREA TÉCNICA DE NORMAS SANITARIAS DE LA DIRECCION DE CERTIFICACIONES Y AUTORIZACIONES DIGESA

1. Facilitar la información de los requisitos de importación y exportación de alimentos industrializados para consumo humano.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2. Seguimiento de la implementación del Convenio con SENASA.			X			X		X			X	
3. Revisión técnica de los proyectos de reglamentos técnicos emitidos por otros países en el marco de los Acuerdos OTC y MSF de la OMC.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5. Identificar los puntos de contacto con las autoridades sanitarias de otros países para intercambio de información y atención de consultas técnico normativas, relacionadas a la importación y exportación de alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6. Participación técnica en las reuniones, comisiones y similares en el marco de los Acuerdos de MSF y OTC de la OMC, Acuerdos Binacionales, Bilaterales y Regionales, Comités nacionales, Codex Alimentarius (Comités), entre otros nacionales e internacionales.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Objetivo 3.5: Brindar el apoyo a la COMPIAL como secretaria técnica y a los Comités Técnicos Nacionales del Codex Alimentarius. (Contaminantes, Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos, Inspección y Certificación de Alimentos, entre otros).												
1. Fortalecimiento de la COMPIAL en cumplimiento de las reuniones agendadas para el 2018		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2. Reuniones con grupo técnico de la COMPIAL (SENASA, SANIPES, DIGESA) para desarrollar planes de trabajo conjuntos.		X		X	X		X	X		X	X	
3. Gestionar la designación del punto de contacto país en la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos - INFOSAN de la OPS/OMS		X		X								
4. Participación en Comités Técnicos Nacionales del Codex Alimentarius. Contaminantes, Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos, Inspección y Certificación de Alimentos, entre otros).	X			X				X				X



M. Nieva(e)