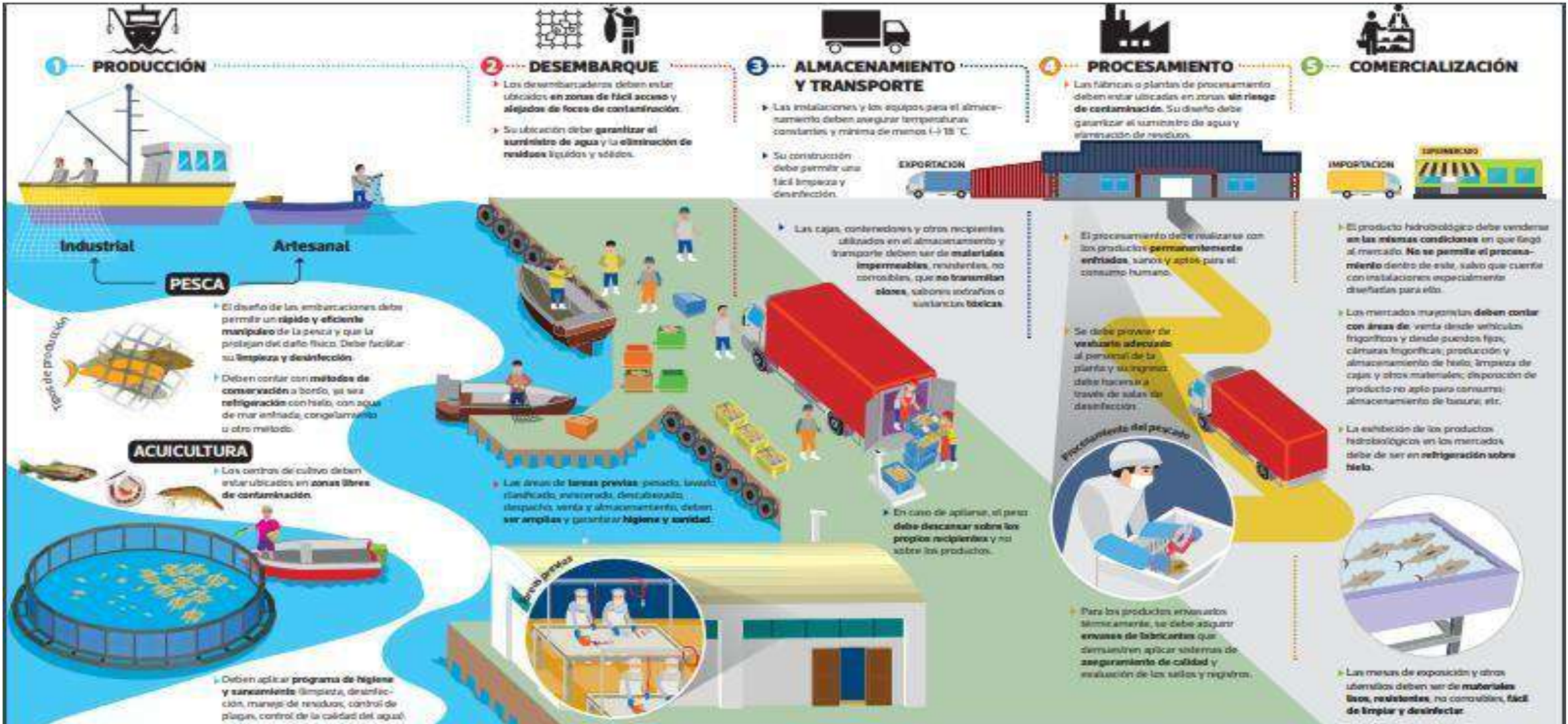


# PROCEDIMIENTO DE ATENCIÓN DE ALERTAS SANITARIAS

Ing. Carla Asunción Villena Llerena  
E-mail : [carla.villena@sanipes.gob.pe](mailto:carla.villena@sanipes.gob.pe)

Subdirección de Inocuidad

# VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO EN LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS



¿Cómo interviene SANIPES

Realizando vigilancia y control sanitario mediante la supervisión y la fiscalización.

Emitiendo el protocolo de habilitación sanitaria en cada fase de la cadena productiva, así como el registro sanitario a los productos.

Certificación oficial sanitaria para exportar e importar.





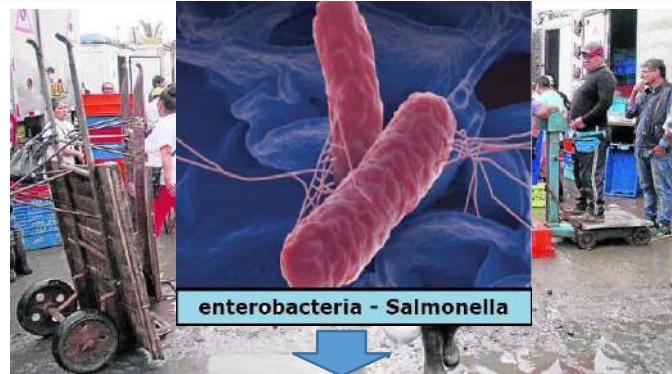
PERÚ Ministerio  
de la Producción



“Procedimiento  
Técnico Sanitario para  
la gestión de  
notificaciones,  
denuncias de parte,  
incidentes  
alimentarios y alertas  
sanitarias en materia  
de inocuidad  
pesquera y acuícola”



# INOCUIDAD



1



2





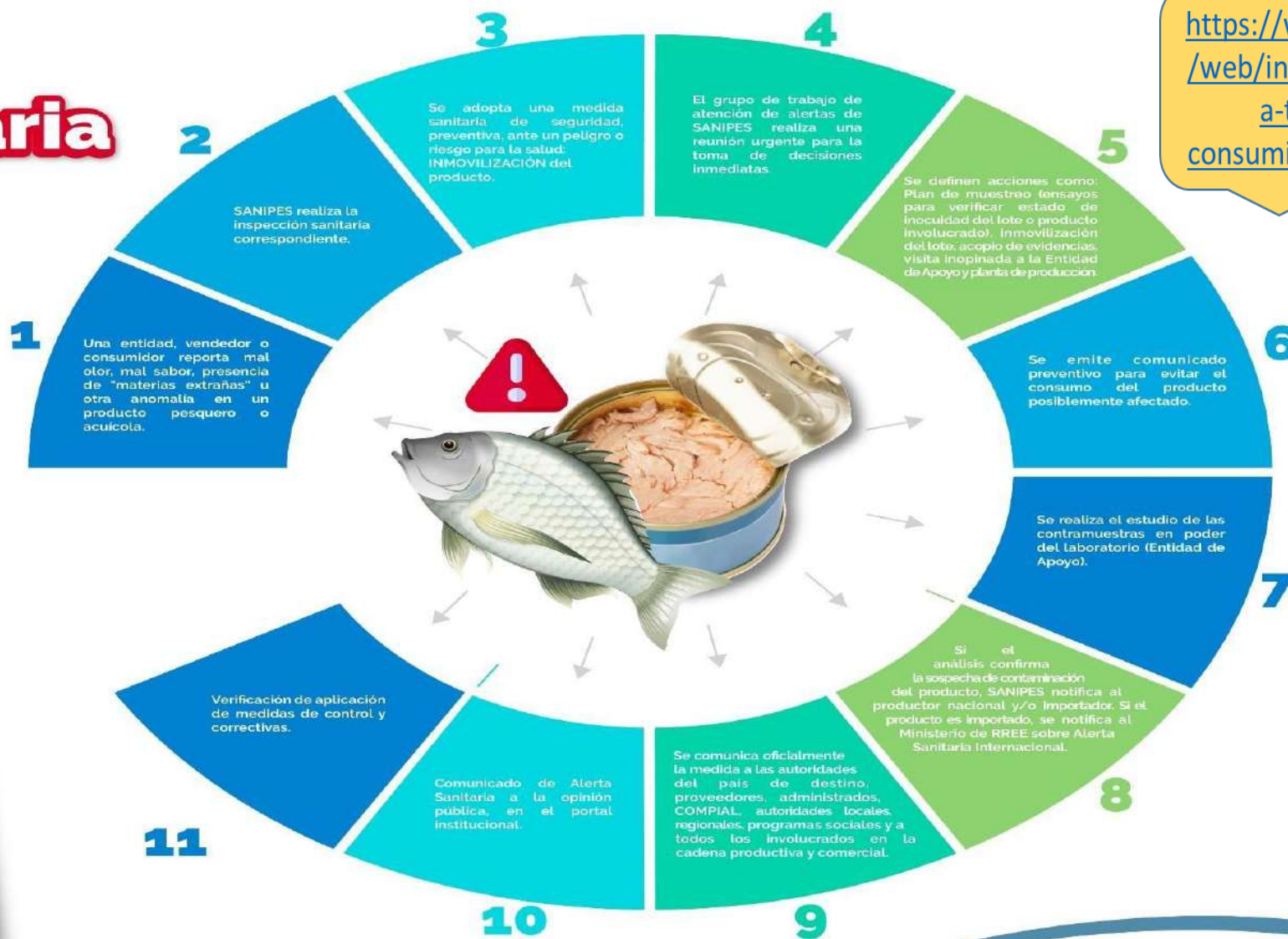
# ¿Qué es una alerta sanitaria pesquera y acuícola?

Es una situación en que SANIPES declara que un producto hidrobiológico es de riesgo para el consumo humano e implica toma de decisiones. (Reglamento de la Ley 1062 de Inocuidad de Alimentos).

Se adoptan medidas preventivas y de control para evitar la ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y/o daño para la salud del consumidor.

## ¿Qué pasa con los productos hidrobiológicos comprometidos en una alerta sanitaria?

De hallarse contaminación en el producto reportado la Dirección de Fiscalización y Supervisión pesquera y Acuicola determina la disposición final (eliminación) del lote al que pertenecen.



<https://www.sanipes.gob.pe/web/index.php/es/sanipes-a-tu-servicio/yo-consumidor/alerta-sanitaria>

|   |   |                                  |
|---|---|----------------------------------|
|  | PROCEDIMIENTO TÉCNICO SANITARIO PARA LA GESTIÓN DE NOTIFICACIONES, DENUNCIAS DE PARTE, INCIDENTES ALIMENTARIOS Y ALERTAS SANITARIAS EN MATERIA DE INOCUIDAD PESQUERA Y ACUÍCOLA | Resolución N°049-2020-SANIPES-PE |
|   |   | Página 2 de 24                   |

**“Procedimiento Técnico Sanitario para la gestión de notificaciones, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias en materia de inocuidad pesquera y acuícola”**

Aprobado con RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA EJECUTIVA N° 049 - 2020-SANIPES/PE

Firmado digitalmente por: IPANAQUE ZAPATA Juan  
 FIRMADO DIGITAL  
 Motivo: Soy el autor del documento  
 Fecha: 21/07/2020 10:38:49-0500

**PROCEDIMIENTO TÉCNICO SANITARIO PARA LA GESTIÓN DE NOTIFICACIONES, DENUNCIAS DE PARTE, INCIDENTES ALIMENTARIOS Y ALERTAS SANITARIAS EN MATERIA DE INOCUIDAD PESQUERA Y ACUÍCOLA**

Elaborado por:

Firmado digitalmente por: **Revisado por:** PATRICIA ELIZABETH  
 PATRICIA ELIZABETH FAU 20565429656 soft  
 Motivo: En señal de conformidad  
 Fecha: 21/07/2020 11:20:39-0500

FIRMADO DIGITAL

Firmado digitalmente por: MEZZA PINTO Pamela Roxana  
 FAU 20565429656 soft  
 Motivo: Soy V° S°  
 Fecha: 21/07/2020 22:13:29-0500

FIRMADO DIGITAL

Firmado digitalmente por: DE LA FLOR MATOS Manuel Roberto  
 FAU 20565429656 soft  
 Motivo: En señal de conformidad  
 Fecha: 17/07/2020 19:41:49-0500

FIRMADO DIGITAL

Aprobado por:

Firmado digitalmente por: LOPEZ BACA Roberto  
 Alercio FAU 20565429656 soft

FIRMADO DIGITAL

Firmado digitalmente por: MARCHAN PEÑA Johnny  
 Anabelto FAU 20565429656 soft

FIRMADO DIGITAL



# OBJETIVO

Establecer la metodología para la atención de notificaciones sanitarias y denuncias de parte, así como para la gestión de alertas sanitarias; en materia de inocuidad pesquera y acuícola.

# FINALIDAD

Eliminar o reducir los riesgos no previstos de los recursos y productos hidrobiológicos, y piensos de uso en acuicultura, colocados o por colocar en el mercado que afecten o puedan afectar la salud pública, respectivamente.



# ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente PTS es de aplicación para todos los Órganos y unidades orgánicas del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES que participen en la atención y gestión de notificaciones, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias, en materia de inocuidad pesquera y acuícola; en el territorio nacional.

Comprende desde la recepción y registro de la notificación sanitaria o denuncia de parte realizada a través de cualquier mecanismo de comunicación, hasta dar por concluido la atención de estas o la alerta sanitaria, según corresponda.

Incluye la gestión de los incidentes alimentarios por casos de rechazo internacional de mercancías en puntos de frontera internacionales.





PERÚ

Ministerio  
de la Producción



# MARCO DE REFERENCIA A



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.**



**Ley N° 30063  
Ley de Creación del SANIPES y sus modificatorias.**



**Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE  
Reglamento de la Ley Creación del SANIPES**



Decreto Supremo N° 040-2001-PE  
Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y su modificatoria.



Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 036-2020-SANIPES/PE  
Reglamento de Fiscalización Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas.



**Decreto Supremo N° 004-2019-JUS Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444  
Ley del Procedimiento Administrativo General.**



Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA  
Procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.



**Decreto Supremo N° 050-2016-PCM  
Reglamento que establece el procedimiento de comunicación de advertencias y alertas de los riesgos no previstos de productos o servicios colocados en el mercado que afecten la salud y/o seguridad de los consumidores.**

DS N° 034-2008-AG Art. 19: “cada sector establecerá procedimientos para la atención de alertas sanitarias...” y Art. 20: “La atención y solución de alertas sanitarias...debe derivarse a la COMPIAL...”


A través de la Ley N° 30063 y D.S. 010-2019-PRODUCE, SANIPES está facultada para gestionar alertas sanitarias en productos de la pesca y acuicultura.


El D.S. 009-2014-PRODUCE establece que la SDIP es la subdirección encargada de la gestión de las alertas sanitarias.


DS. N° 004-2019-JUS, Art. 245: “Las entidades procurarán realizar ... fiscalizaciones ... con finalidad orientativa de identificación de riesgos y notificación de alertas a los administrados con la finalidad de que mejoren su gestión.”


DS. N° 050-2016-PCM, Art. 06: “La autoridad sectorial competente deberá remitir una comunicación...identificando el producto o servicio considerado riesgoso...”



 CAC/GL 62-2007 Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos.


 CAC/GL 60-2006 Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramientas en el contexto de la inspección y certificación de alimentos.


 FAO/OMS 2010 Guía para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos.

 FAO/OMS 2012 Guía para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos.


 FAO/ OMS 2010 Marco para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos.

 EFSA 2017 Procedures for responding to urgent advice needs

 Code of Practice No. (3)/2009. Food Incidents and Crisis Management Plan. Abu Dhabi Food Control Authority.

 National Food Incident Response Protocol. (2007). A guide for the coordination of Australian government agencies responsible for food safety and food issues in the event of a national food incident.

 Food safety investigation and recall process. Government of Canada.

 Manual armonizado del inspector sanitario de los alimentos (ISA) aprobado por la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria – COMPIAL.

Alcances de política de evaluación de riesgos, incluyendo la gestión y comunicación de los riesgos

Consideraciones para la “Activación de las respuestas ante emergencias”, elaboración de categorías de riesgo, de las acciones para su gestión y de los métodos de comunicación

Elementos clave de un plan de intervención en situaciones de emergencia, introducción del término “incidente” y brinda alcances para considerar la etapa de revisión y evaluación post – incidente (simulacro)

Brinda alcances sobre cuando establecer un equipo de gestión de incidentes (Equipo de Gestión de alertas)

Utiliza el término incidente alimentario y establece categorías del peligro.



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



# DISPOSICIONES Y DESCRIPCIÓN DEL PROCESO





Dentro del presente PTS, se acuñaron las siguientes definiciones:

## **Incidente alimentario:**

Cualquier situación en la cadena productiva en donde exista un riesgo, riesgo potencial o riesgo percibido a la salud pública asociada a un recurso y producto hidrobiológico, alimento o producto veterinario de uso en acuicultura, nacional o importado.

Configuran como incidentes alimentarios la identificación de alimentos contaminados, falsificados, adulterados, alterados, entre otros casos similares.

## **Mercancías:**

Término que designa en conjunto a los recursos y productos hidrobiológicos, y a los alimentos de uso en acuicultura.

Cuando se recibe una notificación sanitaria, denuncia de parte y/o aviso público de una mercancía que posiblemente afecte a la salud pública

Se aplica un árbol de decisiones para determinar si se trata de un incidente alimentario

SDIP apertura el expediente, lo codifica y registra

A DSFPA, DHCPA, al administrado u otras partes interesadas

Determinación de Incidente Alimentario (IA)

Recepción de la comunicación

Solicitud de la información

Procesamiento de la información obtenida en la investigación

El resultado concluye si se trata de un IA:  
- **Situación N° 01**  
- **Situación N° 02**



- Si se trata de un Incidente Alimentario en una **Situación N° 01**

Se determina que:

SDIP elabora Informe Técnico (IT)

- No se puede generalizar
- Es fácil de controlar
- No generará consecuencias graves a la salud pública o mortalidades masivas de recursos hidrobiológicos por el consumo de mercancías

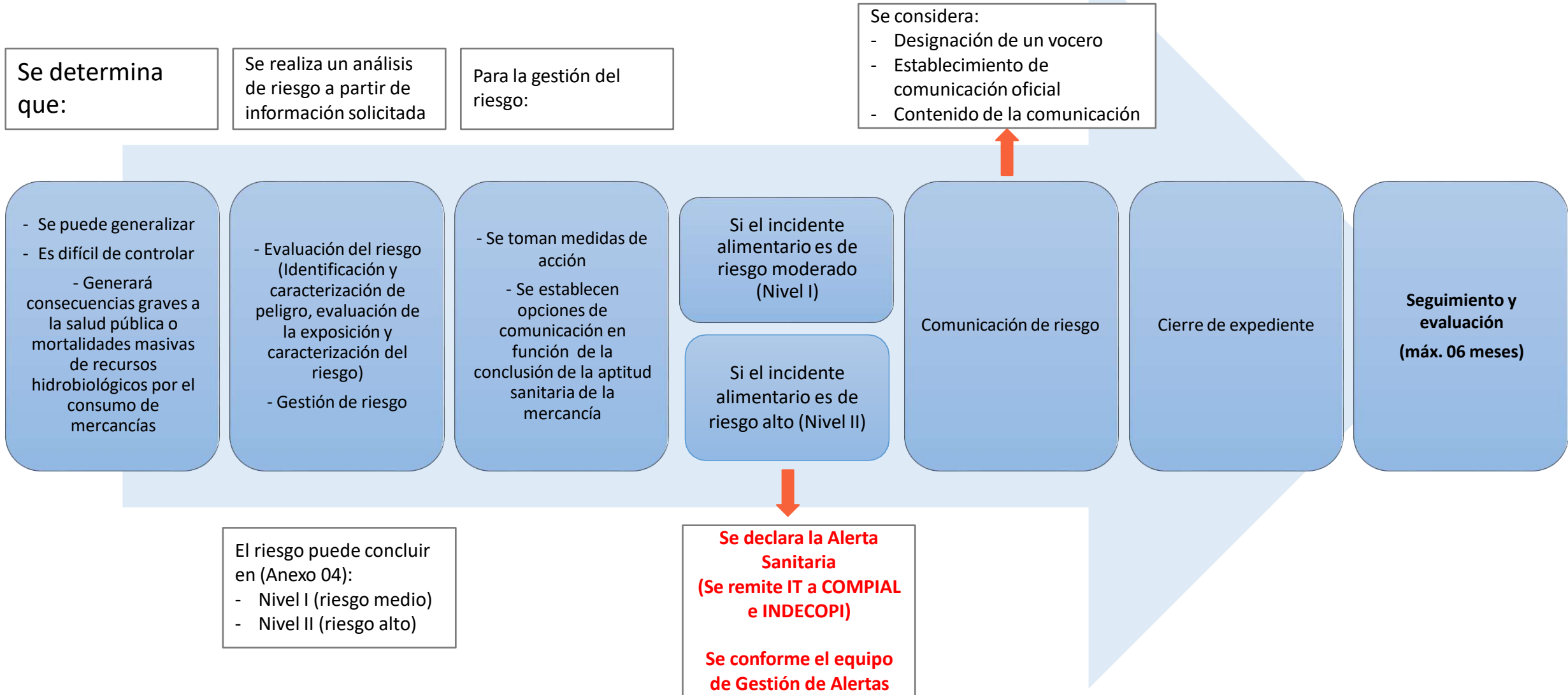
Se determina la aptitud sanitaria de la mercancía

Deriva el IT a DSFPA y DHCPA para acciones de su competencia

**Seguimiento y evaluación**  
**(máx. 06 meses)**

# DESCRIPCIÓN DEL PTS

- Si se trata de un Incidente Alimentario en una **Situación N° 02**



## **RETROALIMENTACIÓN DE LOS INCIDENTES ALIMENTARIOS Y ALERTAS SANITARIAS**

-Al cierre del expediente, de ser necesario, se considera la evaluación de las fortalezas, recomendaciones de mejora y/o diagnóstico de necesidades de capacitación, los que son comunicados los órganos de línea y PE

## **FISCALIZACIÓN SANITARIA POSTERIOR AL INCIDENTE ALIMENTARIO O ALERTA SANITARIA**

-Por un periodo mínimo de 1 año la DSFPA debe incluir con una frecuencia en función al riesgo a la infraestructura pesquera o acuícola que elaboró la mercancía involucrada en el incidente alimentario o alerta sanitaria



## Anexo N° 04: Criterios para categorizar el riesgo de la Situación N° 2

| De bajo o sin riesgo   | Nivel I<br>(Riesgo Medio)  | Nivel II *<br>(Riesgo Alto)   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si comer o beber el producto alimenticio probablemente no producirá ningún efecto de salud indeseable. Esta categoría puede incluir productos alimenticios que no supongan ningún riesgo para la salud o la seguridad, pero no cumplen con las leyes pertinentes (por ejemplo: un producto tiene más nivel del permitido de un aditivo o conservante).</li> <li>• La distribución de alimentos es limitada o no se realizó comercialización masiva, y es fácil de controlar.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si comer o beber el producto alimenticio probablemente dará lugar a problemas de salud a corto plazo o que no pongan en peligro la vida. La probabilidad de síntomas de salud grave es baja en poblaciones sanas.</li> <li>• Tienen una distribución de alimentos más amplia.</li> <li>• Las características del riesgo son medio alto y es probable que para la gestión de la investigación y las medidas de control SANIPES solicite la participación de más de una institución.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El riesgo para la salud pública es alto (por causar enfermedad grave o muerte).</li> <li>• La escala del incidente es grande o es probable que lo sea (el número de los productos, países o personas afectadas es alto).</li> <li>• El incidente ha ocurrido, o se cree que ocurrió, como resultado de un acto de terrorismo.</li> <li>• Existe un alto o potencialmente alto nivel de interés de los medios o preocupación pública (incluidos los riesgos percibidos)</li> <li>• Afecta a grupos vulnerables de la población (bebés o niños, adultos mayores, entre otros) de manera desproporcionada.</li> <li>• La fuente del problema es desconocida.</li> <li>• Existe un riesgo de reputación institucional.</li> <li>• Si para la gestión de la alerta existe la necesidad de involucrar a altos funcionarios de SANIPES u otras instituciones.</li> <li>• El alimento tiene una distribución a gran escala y la capacidad de controlar el incidente supera las capacidades normales de SANIPES.</li> </ul> |

<sup>[1]</sup> Agencia Canadiense de Inspección de alimentos (CFIA) y Plan de Gestión de incidentes alimentarios y crisis N° (3)/2009, Autoridad de Control Alimentario de Abu

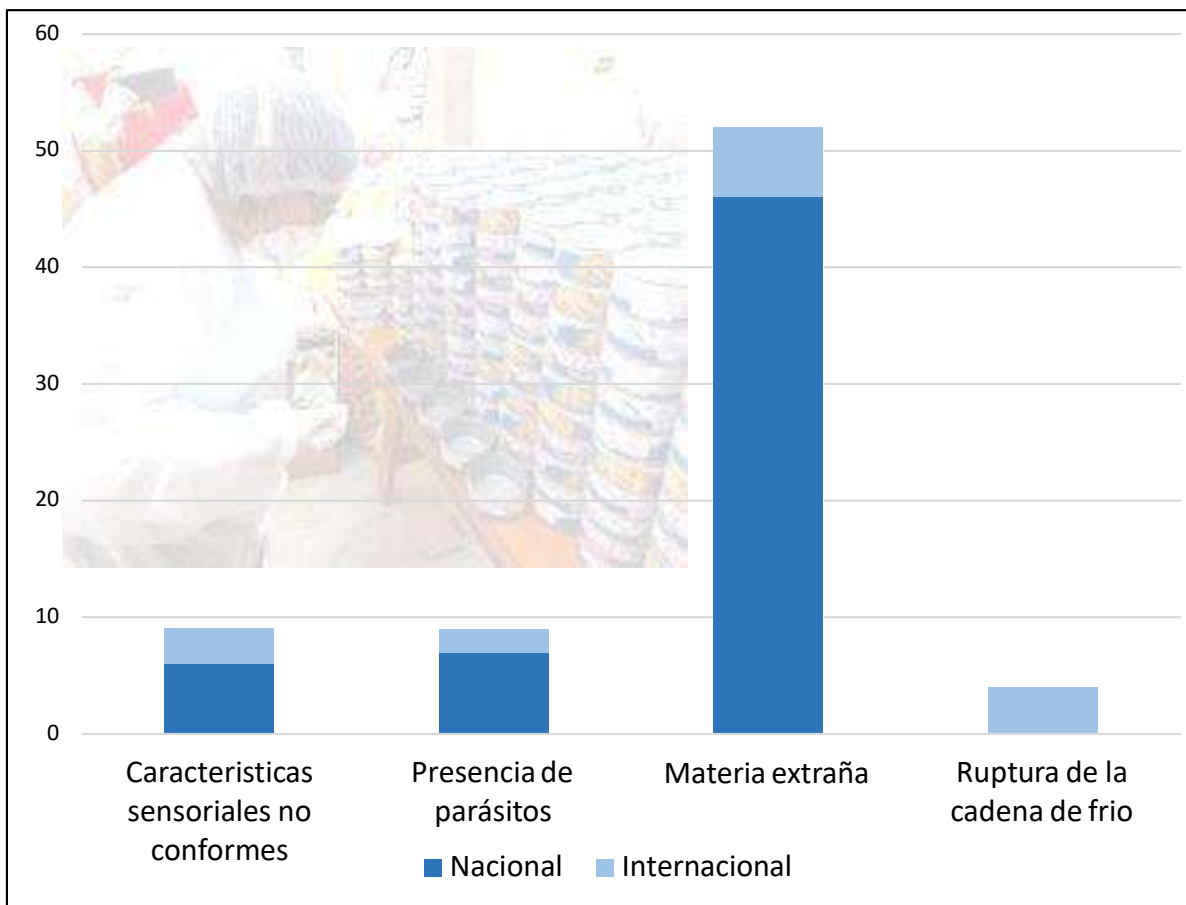
<sup>[2]</sup> EFSA Procedures for responding to urgent advice needs

<sup>[3]</sup> EFSA Procedures for responding to urgent advice needs



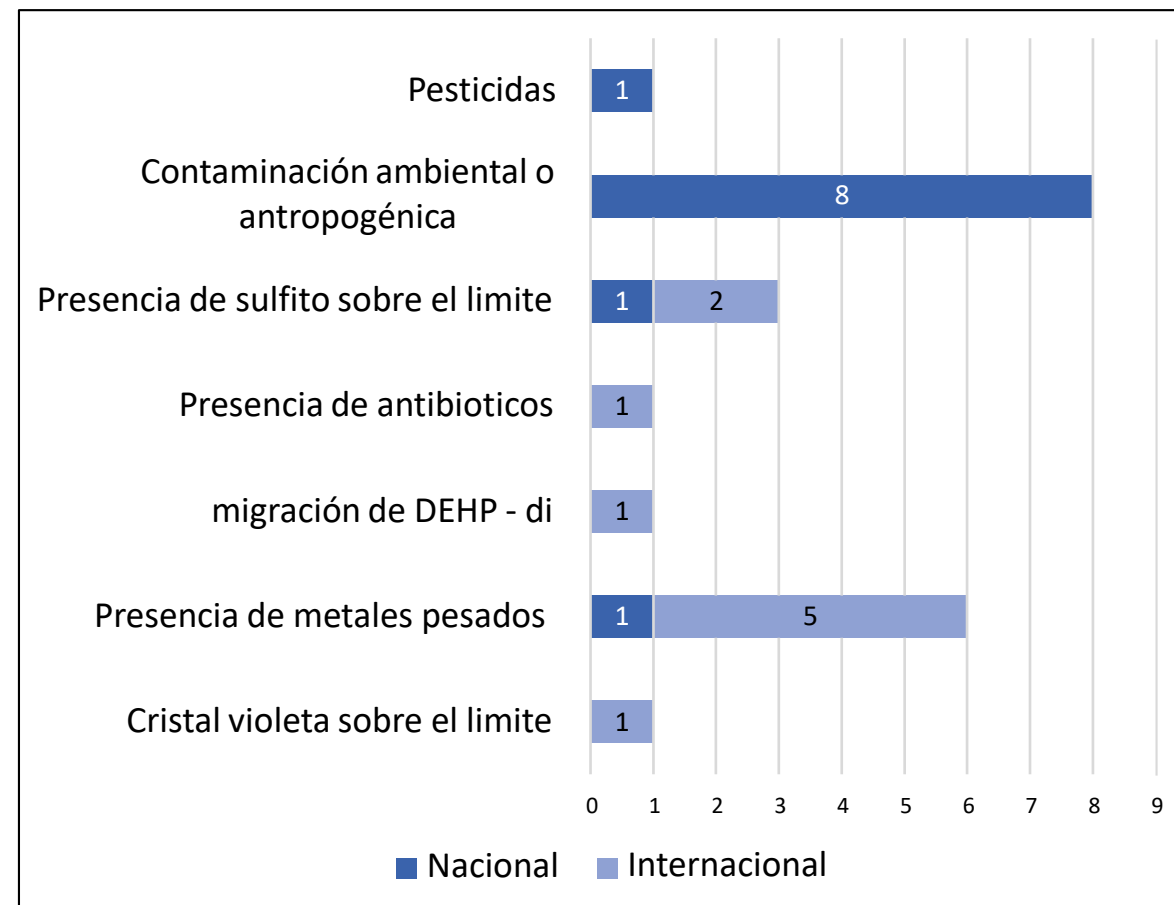
# GESTIÓN DE NOTIFICACIONES Y ALERTAS SANITARIAS

# GESTIÓN DE NOTIFICACIONES Y ALERTAS SANITARIAS



**Peligros físicos asociados a productos en notificaciones sanitarias**

Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP



**Peligros químicos asociados a productos en notificaciones sanitarias**

Fuente: Elaborado por SANIPES de la base de datos de SDIP





**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera