



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



PERÚ

Ministerio de la Producción



**SANIPES**  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

---

**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:**

---

**Revisado por:**

---

**Aprobado por:**

## ÍNDICE

I.	OBJETIVO .....	4
II.	FINALIDAD .....	4
III.	ALCANCE .....	4
IV.	ÁMBITO DE APLICACIÓN .....	4
V.	BASE LEGAL.....	4
VI.	BASE TÉCNICA .....	5
VII.	GLOSARIO .....	5
VIII.	RESPONSABILIDADES.....	6
IX.	DISPOSICIONES GENERALES.....	6
X.	DISPOSICIONES ESPECÍFICAS .....	7
XI.	DESCRIPCIÓN.....	9
XII.	FORMATOS .....	19
XIII.	ANEXOS.....	19

	<b>PROCEDIMIENTO TÉCNICO SANITARIO PARA LA GESTIÓN DE NOTIFICACIONES, DENUNCIAS DE PARTE, INCIDENTES ALIMENTARIOS Y ALERTAS SANITARIAS EN MATERIA DE INOCUIDAD PESQUERA Y ACUÍCOLA</b>	<b>Resolución N°049-2020-SANIPES-PE</b>
		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**

### **I. OBJETIVO**

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

### **II. 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.

### **III. ALCANCE**

El presente procedimiento técnico sanitario 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. También incluye la gestión de los incidentes alimentarios por casos de rechazo internacional de mercancías en puntos de frontera internacionales.

### **IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El presente procedimiento técnico sanitario 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.

### **V. BASE LEGAL**

- Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 012-2001-PE, Reglamento de la Ley General de Pesca y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas y su modificatoria.
- Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE, Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 050-2016-PCM, por el que se aprueba el 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.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, Reglamento de la Ley N° 30063 de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

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

- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprueba Norma Sanitaria N° 075- MINSA/DIGESA-V-01 para el Procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 036-2020-SANIPES/PE, que aprueba el Reglamento de Fiscalización Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- Reglamento (CE) N° 178/2002, por el que se establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

## VI. BASE TÉCNICA

- CAC/GL 62-2007, *Codex Alimentarius*, Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos.
- CAC/GL 60-2006, *Codex Alimentarius*, Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramientas en el contexto de la inspección y certificación de alimentos.
- FAO/OMS (Organización de las Naciones unidas para la Agricultura y la Alimentación/ Organización Mundial de la Salud). (2010). Guía para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos. 56 pp.
- FAO/OMS (Organización de las Naciones unidas para la Agricultura y la Alimentación/ Organización Mundial de la Salud). (2012). Guía para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos. 72 pp.
- FAO/ OMS (Organización de las Naciones unidas para la Agricultura y la Alimentación/ Organización Mundial de la Salud). (2010). Marco para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos. 32 pp.
- EFSA (European Food Safety Authority). (2017). Procedures for responding to urgent advice needs. EFSA supporting publication 2017: EN-1228. 34 pp.
- Code of Practice No. (3)/2009. (2009). Food Incidents and Crisis Management Plan. Abu Dhabi Food Control Authority. 35 pp.
- 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. 25 pp.
- Food safety investigation and recall process. Government of Canada. Recuperado de: <https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/information-for-consumers/food-safety-system/basic-html/eng/1374439778888/1374821384212>.
- Manual armonizado del inspector sanitario de los alimentos (ISA) aprobado por la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria – COMPIAL.

## VII. GLOSARIO

Para efectos del presente procedimiento técnico sanitario se aplican las siguientes definiciones:

### 7.1. Abreviaturas:

- PE: Presidencia Ejecutiva.
- GG: Gerencia General.
- DSNPA: Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola.
- DHCPA: Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas.
- DSFPA: Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola.
- SDIP: Subdirección de Inocuidad Pesquera.
- SDSA: Subdirección de Supervisión Acuícola.
- SDSP: Subdirección de Supervisión Pesquera.
- SDCPA: Subdirección de Certificaciones Pesqueras y Acuícolas.
- ESDIP: Especialista de la Subdirección de Inocuidad Pesquera.

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

- 7.2. Alerta Sanitaria:** Situación en la que el riesgo para el consumo humano es alto, de acuerdo con una evaluación de riesgos. Implica la toma de decisiones sobre las medidas correctivas y preventivas a ser aplicadas para evitar la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) y/o daño para la salud del consumidor.
- 7.3. 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.
- 7.4. Mercancías:** Término que designa en conjunto a los recursos y productos hidrobiológicos, y a los alimentos de uso en acuicultura.

## VIII. RESPONSABILIDADES

- 8.1.** La Presidencia Ejecutiva es responsable del seguimiento del presente procedimiento técnico sanitario.
- 8.2.** La Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola es responsable de la gestión y supervisión del presente procedimiento técnico sanitario, así como de emitir los actos resolutivos correspondientes en el marco de sus competencias.
- 8.3.** La Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas es responsable de remitir toda información que requiera la SDIP para el cumplimiento del presente procedimiento técnico sanitario.
- 8.4.** La Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola es responsable de la gestión y coordinación de las actividades de fiscalización sanitaria requeridas para el cumplimiento del presente procedimiento técnico sanitario.
- 8.5.** La Subdirección de Inocuidad Pesquera es responsable de la actualización, verificación, coordinación y supervisión del cumplimiento del presente procedimiento técnico sanitario, así como de informar sobre las actividades realizadas a la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola.
- 8.6.** El/la especialista de la Subdirección de Inocuidad Pesquera es responsable del cumplimiento y ejecución de lo dispuesto relacionado a la atención y gestión de las notificaciones sanitarias, denuncias de parte y alertas sanitarias, de acuerdo con lo establecido en el presente procedimiento técnico sanitario.
- 8.7.** El/la fiscalizador/a sanitario de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola es responsable de la ejecución de las fiscalizaciones sanitarias requeridas por la Subdirección de Inocuidad Pesquera, para el cumplimiento del presente procedimiento técnico sanitario.
- 8.8.** El Equipo de Gestión de Alertas Sanitarias es responsable de la gestión de las alertas sanitarias.

## IX. DISPOSICIONES GENERALES

### 9.1. Recepción de notificaciones sanitarias y denuncias de parte

Las vías o canales de notificación sanitaria y denuncias de parte son las siguientes:

- a) A través del formulario web, cuyo enlace es: <http://www.sanipes.gob.pe/denuncia/>.
- b) A través de correo electrónico [alertasanipes@sanipes.gob.pe](mailto:alertasanipes@sanipes.gob.pe).
- c) Por vía telefónica o WhatsApp a 945344011 o (51-1) 213-8570 (central).
- d) A través de Unidad Funcional de Orientación, Atención al Ciudadano y Gestión Documental, mediante notificación oficial emitida por la autoridad sanitaria extranjera, cartas o documentos emitidos por entidades del sector público, personas naturales o jurídicas.

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

## 9.2. Comunicación interna

Los órganos de Línea y Oficinas desconcentradas de SANIPES deben comunicar a SDIP, a través de la DSNPA, cualquier riesgo potencial a la salud pública, identificados en el ejercicio de sus funciones, que puedan constituir un incidente alimentario o alerta sanitaria, como:

- a) Comunicación de resultados de informes de ensayo emitidos por laboratorios de ensayo que indican la presencia de un determinado contaminante (biológico, viral, microbiológico, químico o físico), o existen niveles de contaminantes u otros criterios sanitarios que superen los límites máximos de control y/o límites permitidos.
- b) Detección de situaciones que pudieran perjudicar a la inocuidad de las mercancías durante las actividades de fiscalización sanitaria.

## 9.3. Activación de respuestas rápidas

SANIPES atiende todas las notificaciones sanitarias y/o denuncias de parte; y gestiona acciones de respuesta rápida, principalmente, ante las siguientes situaciones:

- a) Comunicación de brotes y/o Enfermedades de Transmisión por Alimentos (ETA), intoxicaciones, envenenamiento o casos de muertes, que podrían atribuirse al consumo de la mercancía.
- b) Comunicación de la mercancía que no cumple con los criterios sanitarios vigentes, cuyo consumo puede afectar a los grupos vulnerables de la población (bebés, niños, adultos mayores, entre otros).
- c) Comunicación de parte de los operadores sobre la presencia de peligros asociados mercadería distribuida a nivel nacional.
- d) Denuncias de parte que puedan implicar un alto riesgo a la salud pública.

## 9.4. De la ejecución de simulacros

La SDIP debe realizar simulaciones periódicas como mínimo una vez cada año (01), a fin de comprobar la efectividad del procedimiento, en coordinación con los Órganos de Línea y las Oficinas Desconcentradas. Los resultados de estas simulaciones pueden conllevar en la revisión y/o actualización del presente procedimiento técnico sanitario.

## X. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

### 10.1. Reingreso de mercancías al territorio nacional

Las mercancías que hayan sido rechazadas por la Autoridad Sanitaria del país de destino al que fueron exportadas, debido a temas de inocuidad, y están siendo ingresadas al territorio nacional, deben contar con la notificación de rechazo que detalla el motivo del referido rechazo, emitida por la Autoridades sanitarias competentes.

### 10.2. Codificación del Expediente de “Incidente alimentario”

El expediente de “Incidente alimentario” es codificado de la siguiente forma:

N° XX-IA-ZZ-20YY-SANIPES/DSNPA/SDIP

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

Dónde:

XX: Número correlativo de acuerdo con los ingresos de los expedientes (01, 02, 03,...), cuya numeración inicia el primer día del año en curso.

IA: Identificación del tipo de expediente: Incidente alimentario

ZZ: De corresponder a una Notificación Sanitaria por Rechazo en Punto de Frontera Internacional se adiciona "NR".

YY: Últimos dígitos del año en curso.

### 10.3. Inspección sanitaria para la atención de incidentes alimentarios, alertas sanitarias o denuncias

#### 10.3.1. Inspección sanitaria de Toma de Muestra y ejecución de la medida administrativa preventiva de Inmovilización o incautación:

SDIP proporciona al fiscalizador sanitario la siguiente información sobre la mercancía a fiscalizar:

- Detalle de la mercancía, cantidades, fecha de Producción, fecha de Vencimiento, lotes involucrados
- Motivo por el que se toma la medida administrativa preventiva de inmovilización o incautación.
- Los análisis de laboratorio que se aplica a la mercancía, para la elaboración del plan de muestreo de acuerdo con la Normativa vigente.
- Planta de Procesamiento o de piensos de uso en acuicultura.
- Ubicación o almacenamiento de la mercancía a fiscalizar.

El fiscalizador sanitario realiza la inspección sanitaria, consignando la información evidenciada en el formato "Evidencias de Inspección Sanitaria" (**P01-SDIP-SANIPES- 01**), y lo anexa al Acta de fiscalización sanitaria correspondiente.

Posterior a ello, ejecuta la medida administrativa preventiva de inmovilización o incautación, según corresponda, colocando los precintos de seguridad u otros mecanismos de seguridad que permitan el cumplimiento de la medida. Entrega una copia del Acta de fiscalización sanitaria al administrado, incluyendo el formato de "Evidencias de Inspección Sanitaria" (**P01-SDIP-SANIPES-01**), envía las muestras y muestras dirimientes (según corresponda) al Laboratorio Oficial de SANIPES y/o la Entidad de Ensayo respectiva, indicando los ensayos que deben realizarse.

#### 10.3.2. Inspección sanitaria de verificación de la rastreabilidad de la mercancía y de la Infraestructura pesquera o acuícola que procesó la mercancía elaborada

La DSFPA designa el fiscalizador sanitario de la SDSA/SDSP, según corresponda, el mismo que debe contemplar los siguientes objetivos para la ejecución de la inspección basada en riesgos:

- Identificar qué mercancías se encuentran contaminadas o tienen problemas respecto a su aptitud para su consumo o fines a los que se destine.
- Determinar si existen más personas o recursos hidrobiológicos con riesgo de enfermedad o mortalidad.
- Determinar hasta qué punto del sistema de comercialización se ha distribuido la mercancía potencialmente nociva (manufactureros, importadores, distribuidores, comerciantes minoristas, consumidor final).

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

- Identificar la probable causa raíz del problema según la investigación realizada, de ser posible.

## **XI. DESCRIPCIÓN**

### **11.1. Recepción de la comunicación**

La SDIP puede recibir la comunicación de notificaciones sanitarias y/o denuncias por los canales descritos en el numeral 9.1.; tomar conocimiento por medios de comunicación interna, de acuerdo a lo descrito en el numeral 9.2.; o, actuar de oficio ante avisos públicos que se realicen por medios de comunicación tales como diarios, radios, portales web, redes sociales o comunicaciones individuales de proveedores dirigidas a los consumidores, en los cuales se ponga en conocimiento la existencia de algún riesgo para la salud pública.

#### **11.1.1. Recepción del incidente alimentario por rechazo de mercancías en puntos de frontera internacional:**

Los rechazos de mercancía en puntos de frontera internacional por rastreabilidad o incumplimiento de la normativa sanitaria, relativos a la inocuidad, que puedan suponer un riesgo a la salud pública, son considerados como incidentes alimentarios.

Si la mercancía retorna al país, la SDCPA debe remitir el expediente que dio origen a la exportación inicial y el expediente de internamiento a la DSFPA y SDIP, para la ejecución de las acciones correspondientes.

Si la mercancía no retorna al país, la SDCPA remite a SDIP el expediente que dio origen a la exportación y de corresponder, la documentación sobre el rechazo.

La SDIP continúa la atención de acuerdo con lo descrito en el numeral 11.2.

#### **11.1.2. Recepción de notificaciones sanitarias o denuncias de parte:**

La SDIP, ante la recepción de notificaciones sanitarias o denuncias de parte, verifica que las mismas contengan o recaba la siguiente información:

- Ubicación del posible incidente alimentario, precisando la región, provincia, distrito y dirección.
- Tipo de mercancía.
- En caso sea una mercancía que no se vende a granel, el nombre, denominación de la empresa de procedencia, número de lote y fecha de producción.
- Para mercancías de venta a granel, lugar donde se adquirió y su denominación, identificación del productor o DER de corresponder.
- Si la ingesta de la mercancía ha causado alguna enfermedad o dolencia, indicar los síntomas o signos y la denominación clínicos o común de la enfermedad o dolencia.
- Si la ingesta de la mercancía ha provocado alguna muerte, indicar datos relevantes sobre dicho suceso.
- Los grupos afectados: bebés o niños, adultos, adultos mayores, poblaciones vulnerables o enfermas o recursos hidrobiológicos en cultivo; precisando el número aproximado de los mismos.
- Descripción de los hechos ocurridos.

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

La SDIP continúa la atención de acuerdo con lo descrito en el numeral 11.4.

## **11.2. Solicitud de información para la atención de incidentes alimentarios, notificaciones sanitarias o denuncias de parte**

Para la atención de los casos según su origen, que pueden ser de notificaciones nacionales o de declaración de incidentes por rechazos de frontera internacionales, se desarrollan los siguientes pasos:

11.2.1. La DSNPA procede a solicitar:

- a) Al Administrado, la remisión de un informe que consigne:
  - i. Un análisis de causa de la notificación de rechazo, detallando la metodología usada.
  - ii. Una evaluación del sistema HACCP del productor, de corresponder.
  - iii. Las medidas de carácter preventivo y/o correctivo que va a implementar en el marco del incidente alimentario.

El referido informe debe ser remitido en un plazo no mayor a diez (10) días hábiles.
- b) A la SDCPA, la remisión de un informe de evaluación del proceso de certificación sanitaria (exportación, importación o venta local) de la mercancía involucrada.
- c) A la DSFPA, se le solicita ejecutar lo siguiente:
  - i. Inspección sanitaria de toma de muestra y aplicación de la medida administrativa preventiva correspondiente sobre la mercancía (de encontrarse el lote involucrado o en caso ésta haya retornado al país) siguiendo lo indicado en el numeral 10.3.1.
  - ii. Inspección basada en riesgos, que incluye la verificación de la rastreabilidad de la mercancía y de la infraestructura pesquera y/o acuícola que participó en la cadena productiva de la mercancía, siguiendo lo indicado en el numeral 10.3.2.
  - iii. Evaluación realizada de las posibles causas que pudieron originar la notificación, y sobre la evaluación de riesgos identificada por la empresa en sus sistemas de gestión de la inocuidad.

11.2.2. La DSFPA debe emitir un informe técnico a la SDIP, incluyendo la información respecto a lo solicitado en el punto 11.2.1 c).

## **11.3. Atención de Incidentes alimentarios en caso de rechazo de mercancías en puntos de frontera internacionales**

El/la ESDIP apertura el expediente para rechazos de frontera internacional, de acuerdo con el numeral 10.2 y lo registra en el formato "*Registro de atención de incidentes alimentarios y alertas sanitarias*" (**P01-SDIP-SANIPES-02**). Luego de ello, realiza una revisión previa de los documentos recibidos para coordinar con la DSFPA y DHCPA, informando a la DSNPA sobre las posibles acciones a seguir.

Los rechazos de mercancías en puntos de frontera internacionales son considerados como incidentes alimentarios.

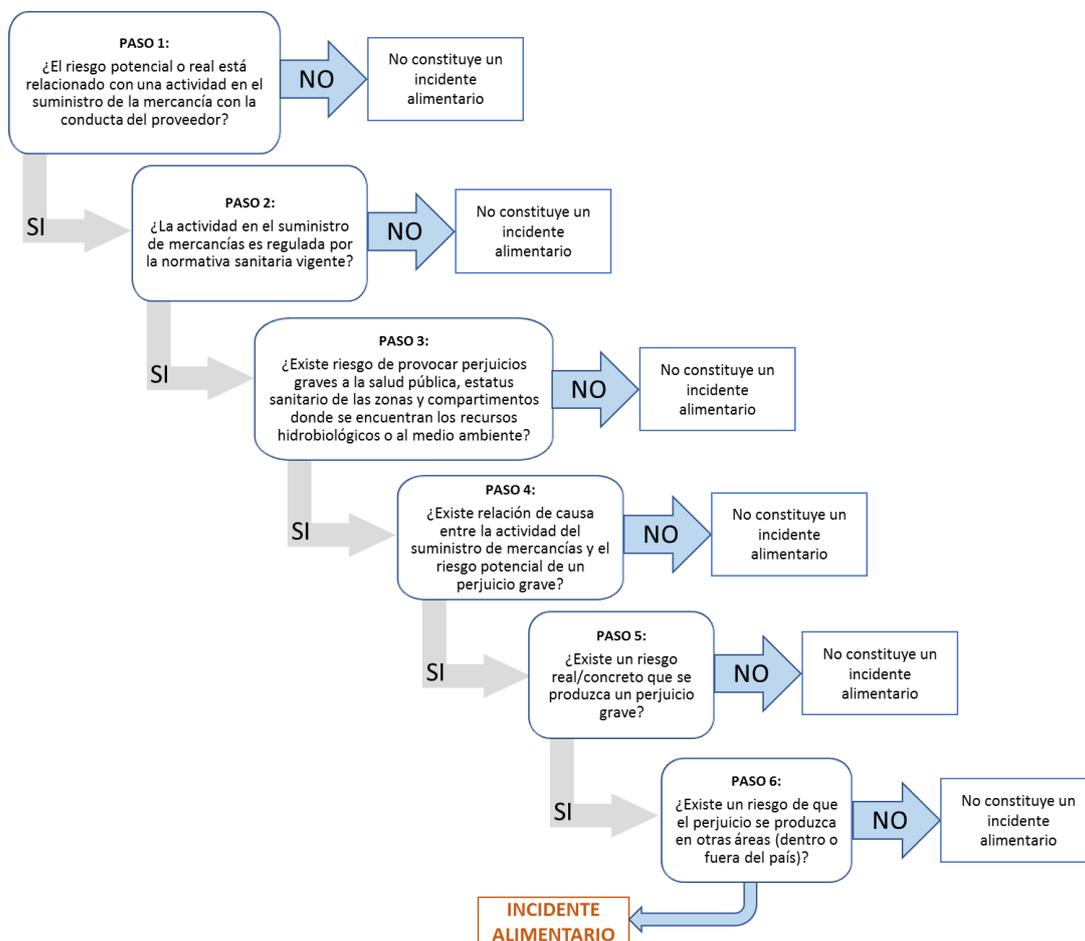
	<p>PROCEDIMIENTO TÉCNICO SANITARIO PARA LA GESTIÓN DE NOTIFICACIONES, DENUNCIAS DE PARTE, INCIDENTES ALIMENTARIOS Y ALERTAS SANITARIAS EN MATERIA DE INOCUIDAD PESQUERA Y ACUÍCOLA</p>	<p><b>Resolución N°049-2020-SANIPES-PE</b></p> <p>Página 2 de 24</p>
---	--	--

Adicionalmente a las acciones realizadas según lo indicado en el 11.2, se procede a:

- 11.3.1. El/la ESDIP con los informes técnicos de la DSFPA, SDCPA, los expedientes recibidos y la información solicitada al administrado, elabora un informe técnico que contenga en pronunciamiento sobre la notificación de rechazo y procede de acuerdo con lo siguiente:
- a) Cuando la Autoridad Sanitaria del país de destino solicita pronunciamiento de SANIPES sobre el caso de rechazo, la SDIP remite el informe técnico a la DSNPA, esta emite un informe basado en el informe técnico de SDIP a PE, a fin de que este último emita un oficio dirigido a la Autoridad Sanitaria del país que rechazó la mercancía, a través del Ministerio de Relaciones Exteriores.
  - b) Envía el informe técnico elaborado a la DHCPA y DSFPA para las acciones correspondientes, a través de la DSNPA.
- 11.3.2. Posteriormente, la SDIP efectúa el seguimiento y evaluación de acuerdo con lo establecido en el numeral 11.5.

#### **11.4. Atención de notificaciones sanitarias, denuncias de parte y/o avisos públicos**

- 11.4.1. Determinación de incidentes alimentarios:
- a) Cuando se desconozca la magnitud del riesgo a la salud de la notificación sanitaria, denuncia de parte o aviso público, la SDIP realiza la evaluación preliminar basada en el árbol de decisiones indicado en la Figura N°1.
  - b) En caso la SDIP determine que se encuentra ante un incidente alimentario se procede con lo indicado en el numeral 11.4.2.
  - c) En caso la SDIP determine que la notificación sanitaria no constituye un incidente alimentario, elabora un informe técnico y lo deriva a la DSNPA para su revisión y visto bueno. La DSNPA deriva el informe técnico a los involucrados con copia a PE, y de corresponder realiza la comunicación según lo establecido en el numeral 11.4.7.



**Figura N° 1. Árbol de decisiones para determinar el evento de incidente alimentario**

#### 11.4.2. En caso se determine un incidente alimentario

El/la ESDIP procede a abrir el expediente de "Incidente alimentario", asignando el código correspondiente de acuerdo al numeral 10.2, y lo registra en el formato "*Registro de atención de incidentes alimentarios y alertas sanitarias*" (P01-SDIP- SANIPES-02).

#### 11.4.3. Solicitud de información

La SDIP, a través de la DSNPA, solicita a la DSFPA y la DHCPA toda documentación vinculada al incidente alimentario materia de análisis. Asimismo, la DSNPA solicita al proveedor de la mercancía un informe de descargos, según lo indicado en el numeral 11.2.1.

La DSNPA puede solicitar información complementaria a las instituciones educativas (institutos, universidades, entre otras similares) así como a toda Entidad del Estado que pueda contar con información vinculante al presente incidente alimentario, colocando como tiempo de respuesta un plazo no mayor a diez (10) días hábiles.

#### 11.4.4. Procesamiento de la información obtenida en la investigación en materia de inocuidad alimentaria

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

El ESDIP revisa la información para determinar si es difícil de controlar y/o puede generar consecuencias graves a la salud pública, debiendo determinar su posible magnitud, la necesidad de informar y/o involucrar a los altos funcionarios y si se debe dar inicio al análisis de riesgo correspondiente. Para ello, puede considerar los siguientes factores:

- La información de origen remitida por el notificante.
- La evaluación de información proporcionada como los análisis de laboratorio, actas de otras entidades, fotos, etc.
- Si la mercancía pudiera estar potencialmente contaminada con una sustancia o elemento peligroso.
- Si está implicada alguna enfermedad grave o muertes de personas o mortalidades masivas por el suministro de mercancía.
- Si se encuentran afectadas poblaciones vulnerables o son probablemente afectados desproporcionadamente.
- Si la incidencia alimentaria se presenta de manera localizada o generalizada.
- Si es de alto o potencialmente alto nivel de interés o preocupación pública.
- Si la fuente del problema ha sido identificada.
- Si una mercancía en particular está implicada.
- El probable alcance de la distribución de la mercancía (local, regional, nacional, internacional).
- Si la ausencia de acciones podría resultar en la ocurrencia generalizada de enfermedades de personas o de recursos hidrobiológicos.
- Si existe reincidencia o el operador ha estado previamente involucrado en situaciones que implican un riesgo para la salud pública.

#### 11.4.5. Resultados de la investigación en materia de inocuidad alimentaria

##### a) Situación N° 01

En caso se demuestre que el incidente alimentario no se puede generalizar, es fácil de controlar y/o no generará consecuencias graves a la salud pública o mortalidades masivas de los recursos hidrobiológicos por el consumo de las mercancías, la SDIP procede a elaborar el informe técnico que concluya con la aptitud o no de la mercancía para su consumo o fines a los que se destine, indicando si cumplió o no con los criterios sanitarios que le sean aplicables.

Dicho informe técnico es derivado a la DSFPA y a DHCPA para que ejecuten las acciones correspondientes respecto a las mercancías que se encuentran sujetas a las medidas administrativas preventivas.

##### b) Situación N° 02

En caso existan indicios que el incidente alimentario se puede generalizar, será difícil de controlar y/o generará consecuencias graves a la salud pública o mortalidades masivas de los recursos hidrobiológicos por consumo de la mercancía, la SDIP da inicio al análisis de riesgo respectivo, de acuerdo con lo descrito en el numeral 11.4.6.

#### 11.4.6. Análisis de riesgos

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

El/la ESDIP inicia el análisis de riesgo con toda la información obtenida, incluida la proveniente de la investigación en materia de inocuidad alimentaria, empleando en la mayor medida posible los datos cuantitativos que se disponga.

#### 11.4.6.1. Evaluación de riesgo

El/la ESDIP puede emplear herramientas para la evaluación de riesgo (árbol de decisión entre otros) u otra evaluación de riesgo (ER) existente que pueda alimentar la evaluación de riesgo en curso, y debe realizar como parte de la evaluación de riesgos, la identificación de peligros, la caracterización de los peligros, la evaluación de la exposición y caracterización de los riesgos:

- a) Para la identificación de peligros, se realiza la identificación de los agentes físicos, químicos o biológicos que pueden causar efectos nocivos para la salud y/o condición sanitaria de los recursos hidrobiológicos y que pueden estar presentes en la mercancía involucrada.
- b) Para la caracterización de los peligros, se realiza la evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la naturaleza de los efectos nocivos para la salud y/o condición sanitaria de los recursos hidrobiológicos relacionados con agentes biológicos, químicos y físicos que pueden estar presentes en la mercancía, basados en información científica.
- c) Para la evaluación de la exposición, se evalúa la ingestión probable de la mercancía involucrada de forma cualitativa y/o cuantitativa, así como la exposición que derive de otras fuentes del peligro identificado. Se puede consultar los datos nacionales de consumo de alimentos, datos de encuestas de compra de alimentos para hogares o infraestructuras acuícolas u otras estadísticas de valor oficial o de rigor científico.
- d) Para la caracterización del riesgo se pueden considerar los criterios establecidos en el Anexo N° 04.

Para la evaluación del riesgo, la SDIP puede solicitar la participación de profesional(es) especialista(s) en el tema, considerando que ante un incidente alimentario la evaluación de riesgo debe realizarse en el periodo de tiempo más corto posible.

El/la ESDIP debe incluir en la conclusión de la evaluación de riesgos, las limitaciones, incertidumbres e hipótesis que puedan afectar la evaluación.

#### 11.4.6.2. Gestión de riesgo

El/la ESDIP realiza la gestión de riesgo para asegurar que la mercancía sea apta para su consumo o fines a los que se destine, sin afectar la salud pública o la mortalidad de los recursos hidrobiológicos por su consumo, considerando como mínimo los siguientes factores para las propuestas de acciones de gestión de riesgo:

- a) Regulatorios, para verificar que las acciones de gestión de riesgos propuestas sean ejecutadas dentro de un marco legal.
- b) Casos internacionales, tomando en cuenta la metodología o acciones propuestas por otros países y las implicancias generadas en el comercio internacional.

Luego de ello, el/la ESDIP propone las opciones de comunicación en base a la conclusión de las medidas de acción tomadas como parte de la gestión de riesgos, presentados en los

cuadros N° 01 y N° 02 (en concordancia con el Anexo N° 04):

**Cuadro 1: Riesgo medio, medidas de acción y opciones de comunicación**

<b>Nivel I (Riesgo Medio)</b>			
Medidas de Acción	Conclusión	Opciones de comunicación (**)	
		Proveedor / denunciante o notificador	Ciudadanía
<b>Medidas inmediatas (*):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fiscalización sanitaria a todas las infraestructuras y lugares involucrados.</li> <li>Auditoría inopinada a las Entidades de Ensayo y/o inspección.</li> <li>Retiro del mercado de la mercancía</li> <li>Inmovilización o incautación de la mercancía.</li> </ul> <b>Medidas de evaluación (*):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificación del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente</li> <li>Ejecución de nuevo muestreo con grado de inspección más riguroso.</li> <li>Ejecución de nuevos ensayos de laboratorio.</li> <li>Fiscalización a las Entidades de Ensayo/Inspección</li> </ul>	APTO	Remitir Informe técnico que concluya con los resultados de los hallazgos detectados durante las acciones de investigación en materia de inocuidad alimentaria; a quien corresponda.	No es necesario un comunicado debido a que el nivel de riesgo no lo justifica. Sin embargo, puede considerarse la emisión de comunicados de difusión, preventivos o informativos.
	NO APTO	Se remite Informe Técnico solicitando acciones correctivas, análisis causa raíz respecto al proceso productivo y el Plan de Mejora.	Sí es necesaria la comunicación debido al nivel de riesgo del incidente alimentario.  Proceder de acuerdo a lo descrito en el numeral 11.4.7.

(\*). Las medidas señaladas ante el riesgo presentado pueden haber sido tomadas en etapas anteriores. (\*\*). Otras opciones pueden ser incluidas, según sea el caso.

**Cuadro 2: Riesgo alto, medidas de acción y opciones de comunicación**

<b>Nivel II (Riesgo Alto)</b>			
Medidas de Acción	Conclusión	Opciones de comunicación (**)	
		Proveedor / denunciante o notificador	Ciudadanía

<p><b>Medidas inmediatas (*):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inmovilización o incautación de la mercancía.</li> <li>• Retiro del mercado la mercancía.</li> <li>• Auditoria inopinada a las Entidades de Ensayo y/o inspección.</li> <li>• Ejecución de medidas administrativas preventivas y verificación de disposición final de ser el caso.</li> <li>• Aplicación de medidas de restricción del comercio, de ser el caso.</li> </ul> <p><b>Medidas de evaluación (*):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificación del cumplimiento de la normativa vigente</li> <li>• Análisis de muestras y/o muestras dirimentes.</li> <li>• Ejecución de nuevo muestreo con grado de inspección más riguroso.</li> <li>• Ejecución de nuevos ensayos de laboratorio.</li> <li>• Fiscalización sanitaria de las medidas de carácter preventivas y correctivas.</li> <li>• Fiscalización a las Entidades de Ensayo/Inspección</li> </ul>	<p>NO APTO</p>	<p>Se remite Informe Técnico solicitando acciones correctivas, análisis causa raíz respecto al proceso productivo y el Plan de Mejora</p> <p>Se informa que el incidente alimentario ahora es declarado como Alerta Sanitaria</p>	<p>Sí es necesaria la comunicación debido al nivel de riesgo del incidente alimentario, considerado ahora como Alerta Sanitaria.</p> <p>Proceder de acuerdo con lo descrito en el numeral 11.4.7, considerando la vía de difusión más adecuada para que llegue a la población objetiva.</p> <p>Enfatizar el No Consumo o suministro de la mercancía e informar sobre los mecanismos de retiro de mercado, de ser el caso.</p>
---	----------------	---	---

(\*) Las medidas señaladas ante el riesgo presentado pueden haber sido tomadas en etapas anteriores. (\*\*) Otras opciones pueden ser incluidas, según sea el caso.

Efectuada la gestión del riesgo, el/la ESDIP debe elaborar un informe técnico que contenga la conclusión de la condición sanitaria de la mercancía, el análisis de riesgo y de las medidas de acción, y de acuerdo con la conclusión sobre la aptitud de la mercadería, se siguen las siguientes actividades:

- Si se concluye que la mercancía es apta (Nivel I): La SDIP remite el informe técnico a la DSFPA y DHCPA, a través de la DSNPA. La DSFPA debe ejecutar la liberación de la mercadería remitiendo los documentos resultantes a SDIP, quien efectúa el seguimiento y evaluación, de acuerdo con lo establecido en el numeral 11.5.
- Si se concluye que la mercancía es no apta (Nivel I): Se sigue lo indicado para la Situación N° 1 en el numeral 11.4.5. literal a).
- Si se concluye que la mercancía es no apta (Nivel II): SDIP consigna en el informe técnico que, el incidente alimentario constituye una Alerta Sanitaria, remitiendo el mismo a PE, DHCPA y DSFPA, a través de la DSNPA y continuando con lo establecido en el numeral 11.4.6.3.

El/la ESDIP incluye en el informe técnico que declara la alerta sanitaria, la identificación de la mercancía, los efectos que puede generar al consumidor, las medidas para contrarrestar dicho riesgo y las acciones realizadas para la atención de la misma; el cual debe ser remitido a la PE, a través de la DSNPA, para el cierre del expediente.

La PE debe remitir una copia del informe técnico que cierre el expediente a la Comisión Multisectorial de Inocuidad de los Alimentos (COMPIAL) y al Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), en un plazo

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

máximo de cinco (05) días hábiles.

#### 11.4.6.3. Gestión de Alertas Sanitarias

Constituida la declaración de alerta sanitaria, la PE o representante asignado convoca el Equipo de Gestión de Alertas Sanitarias, el mismo que debe estar integrado por al menos un representante y su alterno, de cada órgano de línea y de la Unidad Funcional de Imagen, Prensa y Protocolo de la Gerencia General, a cargo de las comunicaciones de SANIPES, con capacidad de decisión y conocimiento técnico acorde con el presente caso. Las funciones del referido equipo son las siguientes:

- a) Identificar a los contactos involucrados (autoridades, entidades públicas, privadas, sociedades civiles, representantes de la población afectas, entre otros), las partes interesadas a ser notificadas en la alerta sanitaria o instituciones relevantes, según sea necesario.
- b) Gestionar los recursos necesarios para la gestión de la alerta.
- c) Proponer las vías de comunicación, establecido en el numeral 11.4.7.
- d) Supervisar la aplicación de las medidas de acción.
- e) Proponer las comunicaciones necesarias del incidente alimentario o alerta sanitaria Nivel I y Nivel II, según corresponda, a través de coordinaciones con la Unidad Funcional de Imagen, Prensa y Protocolo de la GG a la PE.

#### 11.4.7. Comunicación del riesgo

11.4.7.1. SANIPES, a través de la Unidad Funcional de Imagen, Prensa y Protocolo de la GG, y en coordinación con el Equipo de Gestión de Alertas Sanitarias, debe garantizar que la comunicación del riesgo:

- Promueva la sensibilización sobre las cuestiones específicas que se toman en cuenta en el análisis de riesgos, así como la comprensión de las mismas.
- Promueva la coherencia y la transparencia en la formulación de las opciones y recomendaciones relativas a la gestión de riesgos.
- Refuerce las relaciones de trabajo entre los actores participantes.
- Promueva la comprensión del proceso por parte del público, a fin de aumentar la confianza en la inocuidad de la mercancía.
- Intercambie información sobre las cuestiones que preocupan a las partes interesadas en relación con los riesgos vinculados a las mercancías.
- Asegure la confidencialidad de la información consignada y la protección de datos personales, como tal, en cumplimiento de la normativa vigente.

11.4.7.2. Para la comunicación del riesgo, la PE en coordinación con el Equipo de Gestión de Alertas Sanitarias, la Unidad Funcional de Imagen, Prensa y Protocolo de la GG, debe considerar:

- a) Designar el vocero de la comunicación de riesgo: En el caso que sea necesario un pronunciamiento oral a la prensa por un incidente alimentario o alerta sanitaria, el PE coordina y propone al vocero o portavoz, quien debe estar debidamente capacitado para brindar información ante la prensa.
- b) Establecer una vía de comunicación oficial: Los comunicados, anuncios o declaraciones oficiales del incidente alimentario o alerta sanitaria siguen el formato

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

indicado en el Manual de Identidad Gráfica del Ministerio de la Producción, y son publicados en el portal institucional web de SANIPES. Asimismo, la difusión de las comunicaciones oficiales puede realizarse a través de medios de comunicación masiva como redes sociales, portal institucional u otros.

c) El contenido de los comunicados oficiales: Los alcances informativos necesarios dirigidos al público objetivo, deben ser de simple entendimiento y contemplar por lo menos la siguiente información:

- Alcances de lo que se ha hecho y se está haciendo sobre el incidente alimentario o alerta sanitaria.
- Identificación correcta de la mercancía: nombre, marca (si la tuviera), datos del fabricante o importador, número de lote, fecha de vencimiento y cualquier otra información que pudiera ser relevante para su identificación.
- Los riesgos implicados y asociados.
- Los niveles de exposición que podrían ser perjudiciales, en los casos que sea aplicable.
- Recomendaciones sobre el accionar del público al haber consumido o poseer mercancías involucradas en el incidente alimentario o alerta sanitaria.
- Cómo acceder a información adicional.

11.4.7.3. Asimismo, ante la necesidad de comunicar a la población una alerta sanitaria, la DSNPA - a través de la SDIP - redacta un informe técnico en base al informe citado en el 11.4.6.2 donde se declara una alerta sanitaria, con los aspectos definidos por el equipo de alertas sanitarias, la cual es enviada a la GG, con el proyecto de Nota de Prensa o comunicado según lo indicado en el Manual de Identidad Gráfica del Ministerio de la Producción. Posteriormente, GG envía el proyecto de Nota de Prensa a la DSNPA para su revisión y posterior visado, y luego lo deriva a la PE para su difusión, publicación y archivo.

## 11.5. Seguimiento y evaluación de los incidentes alimentarios y alertas sanitarias

La DSFPA, a través de los fiscalizadores sanitarios realiza la inspección de seguimiento en el que se verifique el cumplimiento de las acciones correctivas y/o preventivas declaradas por el administrado. La inspección se efectúa durante un periodo máximo de seis (06) meses, el mismo que puede ser ampliado si la verificación de las acciones a implementar así lo requiera.

De comprobarse a través de inspecciones de seguimiento que el administrado ha incumplido con las acciones de mejora asumidos, el fiscalizador sanitario ejecuta las medidas administrativas preventivas que correspondan, en base a la normativa vigente.

La DSFPA remite a SDIP, a través de la DSNPA, los resultados de la verificación mediante un informe técnico, adjuntando el Acta de Fiscalización Sanitaria y los formatos correspondientes.

El/la ESDIP, en base al informe de la DSFPA, verifica la eficacia de las acciones de mejora, análisis de causa raíz del proceso productivo y las acciones correctivas y/o preventivas declaradas por el administrado ante los incumplimientos normativos detectados.

## 11.6. Cierre del expediente

De comprobarse la eficacia de las acciones de gestión implementadas por el administrado en el

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

incidente alimentario o alerta sanitaria, y/o tener respuesta favorable de parte de otras autoridades sanitarias internacionales en relación al caso, la DSNPA, a través de la SDIP, procede a actualizar la información del expediente y a archivar la documentación generada durante el proceso de la investigación.

#### **11.7. Retroalimentación de los incidentes alimentarios y alertas sanitarias**

En los casos en los que se considere necesario, la SDIP (ante incidentes alimentarios) o el Equipo de Gestión de Alertas Sanitarias (ante alertas sanitarias) establece una retroalimentación de la gestión de alerta o incidente alimentario al cierre del expediente, considerando la evaluación de las fortalezas, recomendaciones para la mejora y/o un diagnóstico de necesidades de capacitación. El informe técnico que contenga los detalles de la revisión debe ser comunicado a los Órganos de Línea y a la Presidencia Ejecutiva.

#### **11.8. Fiscalización sanitaria posterior al incidente alimentario o alerta sanitaria**

La DSFPA durante un período mínimo de un (01) año debe incluir dentro de su programa de fiscalización sanitaria al proveedor/comercializador y la(s) infraestructura(s) pesquera(s) y/o acuícola(s) involucrada(s) en el caso de incidente alimentario por mercancía no aptas, incluidas las alertas sanitarias, estableciendo una frecuencia adecuada al riesgo asociado a la mercancía.

### **XII. FORMATOS**

- 12.1.** P01-SDIP-SANIPES-01 – “Evidencias de Inspección Sanitaria”
- 12.2.** P01-SDIP-SANIPES-02 – “Registro de atención de incidentes alimentarios y alertas sanitarias”

### **XIII. ANEXOS**

- 13.1.** Anexo N° 01: Formato de Evidencias de Inspección Sanitaria (P01-SDIP-SANIPES-01)
- 13.2.** Anexo N° 02: Registro de atención de incidentes alimentarios y alertas sanitarias (P01- SDIP-SANIPES-02)
- 13.3.** Anexo N° 03: Diagrama de flujo del proceso de gestión de notificaciones, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias
- 13.4.** Anexo N° 04: Criterios para categorizar el riesgo de la Situación N° 2

**Anexo N° 01: Formato de Evidencias de Inspección Sanitaria**

**Evidencias de Inspección Sanitaria (P01-SDIP-SANIPES-01)**

SDSP      SDSA

Fecha: \_\_\_\_\_ Hora de inicio: \_\_\_\_\_ Hora de Fin: \_\_\_\_\_

Ubicación: \_\_\_\_\_

**1. Identificación de problemas**

Descripción del problema	
Fecha de ocurrencia (DD/MM/AA)	
Fecha de solicitud	
Posible detonante identificado	

**2. Información sobre el producto**

Tipo de producto	
Nombre común	
Marca	
Tamaño del empaquete/contenedor	
Código de lote	
Fecha de vencimiento	
Producto nacional o importado	
Nombre del productor	
Dirección del productor	
Nombre del importador	
Dirección del importador	
País y región de origen	
Fecha de fabricación	
Fecha de importación	
Listado de ingredientes	
Declaraciones de la etiqueta	
Producto para consumirse listo	Si ( ) No ( )
Instrucciones de preparación	
Instrucciones de almacenamiento	
Conservantes, aditivos o coadyuvantes	
Duración (vida útil)	

**3. Distribución/ información del consumidor**

Cantidad fabricada/ importada	(indicar unidades)
Cantidad distribuida	
Grado de distribución	( ) Hoteles y/o Restaurantes ( ) Instituciones educativas ( ) Minorista ( ) Mayorista Otros _____
Distribución geográfica	
Número de personas que consumieron el alimento sospechoso	
Número de personas enfermas y/o con reacción adversa	
Método de preparación del alimento	( ) Fresco ( ) Con algún tratamiento térmico, especificar _____
Reacciones adversas notificadas	( ) Enfermedad ( ) Alergias ( ) Lesiones, Describe _____
Reporte de mal estado del producto	( ) Mal olor ( ) Mala apariencia ( ) Envase abultado ( ) Otros: _____

Fecha/ hora de consumo	
Inicio de los síntomas	
Síntomas	
Duración	
Atención médica solicitada	( ) Si ( ) No
Donde fue consumido el alimento	( ) Casa ( ) Restaurante ( ) Evento

**4. Análisis de laboratorio**

El producto ha sido analizado en laboratorio	( ) Si ( ) No
Método utilizado	
Laboratorio	
Muestreado por	( ) SANIPES ( ) Empresa
Código del lote	
Resultados de otros productos analizados (adjuntar evidencia)	
Resultados de análisis ambientales (adjuntar evidencia)	

**5. Información del muestreo y procesamiento**

Método de muestreo e información adicional del muestreo	
Muestra sellada/ intacta o abierta	
Flujo del proceso del producto (etapas, tiempos y PCC más importantes)	
Prácticas de sanitización y control de procesos	
Definición de la empresa del lote o batch	

**6. Materias extrañas**

Describir la naturaleza de la contaminación (vidrio, plástico, insectos/ roedores vivos o muertos, cáscaras, entre otros)

**7. Resumen de la situación**

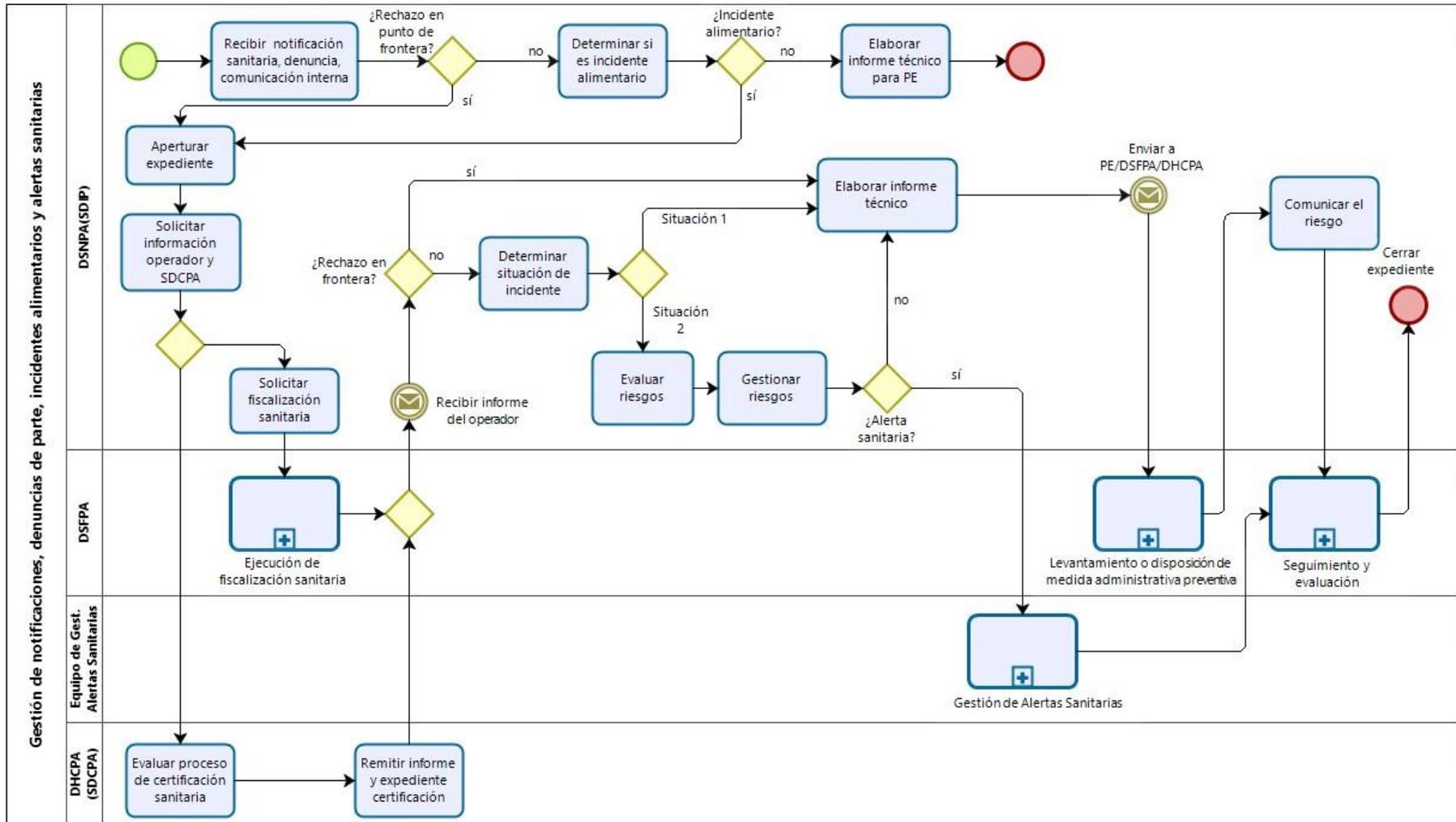
--

**8. Información y comentarios relevantes adicionales**

--



Anexo N° 03: Diagrama de flujo del proceso de gestión de notificaciones, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias



**Anexo N° 04: Criterios para categorizar el riesgo de la Situación N° 02**

<b>De bajo o sin riesgo<sup>1</sup></b>	<b>Nivel I<sup>2</sup> (Riesgo Medio)</b>	<b>Nivel II<sup>3</sup> * (Riesgo Alto)</b>
<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>

\* Tener en cuenta que, para considerar a una notificación de alerta, se deben cumplir **dos o más de los criterios establecidos para esta categoría**

<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 Dhabi.

<sup>2</sup> EFSA Procedures for responding to urgent adviceneeds

<sup>3</sup> EFSA Procedures for responding to urgent adviceneeds