PERÚ | Ministerio de Salud

Decima sesión Extraordinaria de la Comisión de Fiscalización y Contraloría -Congreso de la República.

03 Diciembre 2024.

Ponle PUNCHE y ganamos todos PERÚ

BICENTENARIO PERÚ 2024

Competencias en materia de inocuidad de alimentos

PERÚ | Ministerio de Salud

Autoridad Nacional DIGESA

1. Aspecto técnico normativo y supervigilancia en tema inocuidad elaborados industrialmente

Art. 14 D. Leg N° 1062

2. La vigilancia sanitaria de la fabricación de los alimentos para consumo humano.

Art. 12. D:S: 034-2008 –AG del D. Leg. N° 1062

3. Potestad sancionadora

Art. 21 D. Leg. N° 1062

Autoridad Regional DIRIS/ DIRESA/ GERESA

1. La vigilancia sanitaria de la fabricación de los alimentos para consumo humano dentro de su circunscripción territorial

Dependencia operativa territorial

Art. 32 lit a) del D:S: 034-2008 – AG. D. Leg. N° 1062

2. Potestad sancionadora

Art. 21 D. Leg. N° 1062

Autoridad Local Municipalidades

1. Vigilancia sanitaria de alimentos elaborados, establecimientos de comercialización y expendio.

Art. 13° D:S: 034-2008 –AG del D. Leg. N° 1062

Art. 83°. Ley Orgánica de Municipalidades.

DIGESA – GERESA LA LIBERTAD

ÍTEM	AÑO	MOTIVO DE LA VIGILANCIA SANITARIA / ACCIONES DE LA DIGESA
1	May-21	Motivo: Qaliwarma - Manchas oscuras en el interior del envase del producto conserva de carne de pollo en agua y sal “Don Simón”, lote 201020 y F.V.: 20-10-24.
2	Abr-22	Motivo: Qaliwarma - Presunta pérdida de vacío en el producto conserva de carne de pollo en agua y sal “Don Simón”, lote 181221 y F.V.: 18/12/2025.
3	Feb-23	Motivo: Qaliwarma - Producto conserva de carne de pollo en agua y sal, lote: LT 150822, F.V.: 15-08-26, por presuntamente no contener carne de pollo sino embutido de pollo en su composición.
4	2023	Motivo: Qaliwarma - Producto conserva de carne de pollo o gallina en agua y sal “Don Simón” lote 030823 y F.V.: 03.08.2027, implicado en una presunta afectación a la salud por consumo de alimentos industrializados.
5	2023	Motivo: Qaliwarma - Envase hinchado del producto carne de pollo en agua y sal “Don Simón”, lote 180423 y F.V.:18/04/2027.
6	2023	Motivo: Qaliwarma - Puntos negros en el producto conserva de carne de cerdo “Don Simón”, lote: 290623 y FV: 29/06/2027.
7	2023	Motivo: Qaliwarma - Caso de partículas extrañas en producto terminado: “CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL “DON SIMÓN”, en envase lata de hojalata de 1/2 lb. tuna con tapa abre fácil x 0.170 Kg, con Lote: 290922, F.V.: 29/09/2026, F.P.: 29/09/2022, con código de Registro Sanitario: R2300321N/LDPRAI,
8	2024	Motivo: Qaliwarma - Manchas de color negro en el producto conserva de carne de pavo o pavita “Don Simón”, lote 190124 A y F.V.:19/01/2028.
9	2024	Motivo: de oficio - Vigilancia Sanitaria a la empresa FRIGOINCA S.A.C. 09/10/2024.

GERESA LA LIBERTAD

N°	AÑO	PRODUCTO MARCA DON SIMÓN	LOTE	FECHA
1	2023	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL	180423	23-24.08/2023
2	2023	CONSERVA DE SANGRESITA	300323	25/08/2023
3	2023	CONSERVA DE MOLLEJA	290523	12/12/2023
4	2024	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL	290623	25/03/2024
5	2024	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL	060224B	15/05/2024
6	2024	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL	190124A	16/05/2024

2. Procedimiento establecido para el otorgamiento del Registro Sanitario para los lotes de productos que elaboran las empresas proveedoras con el estado

PERÚ | Ministerio de Salud

Registro Sanitario de Alimentos de consumo humano (Tupa 30)
RM N° 041-2018-MINSA 26 enero del 2018

Ventanilla Única de Comercio Exterior VUCE Perú

REGISTRO SANITARIO

Ingreso de solicitud a través de la plataforma

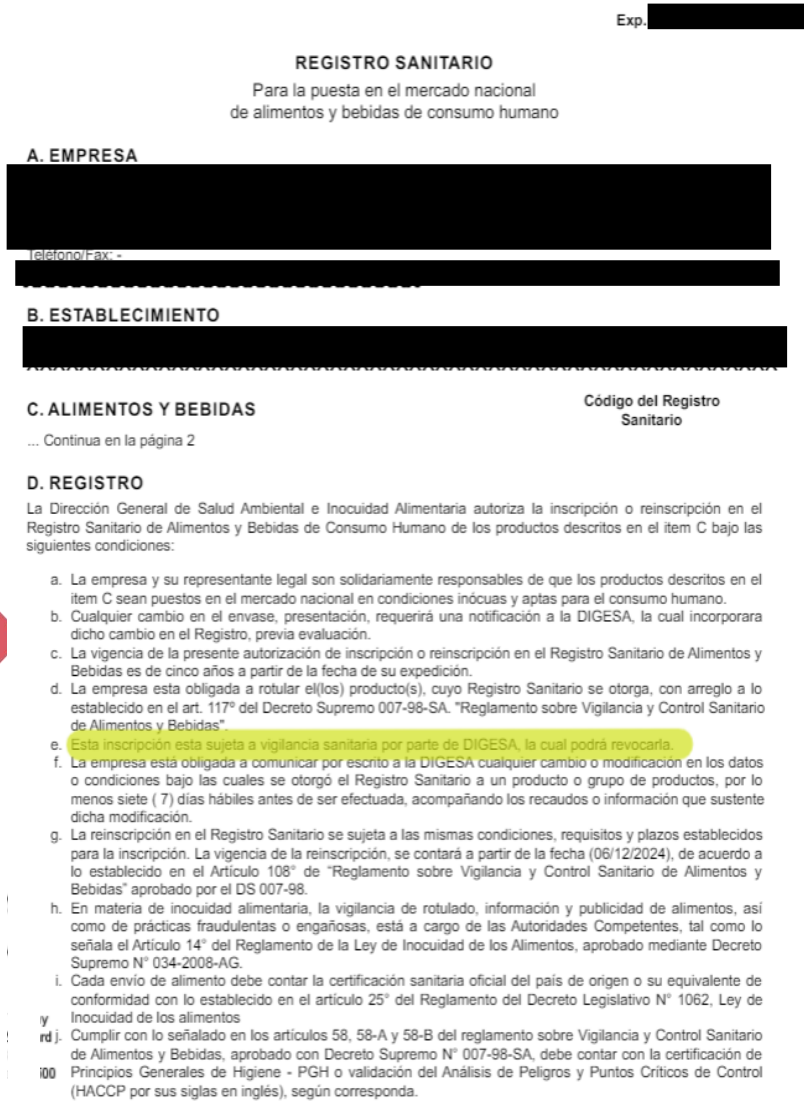
Evaluación documentaria del cumplimiento de requisitos

Emisión del certificado en 7 d/h (Vigencia 5 años)

1. Solicitud SUCE y código de pago, conteniendo:

- **Resultados análisis físico-químico y microbiológicos del producto terminado, emitido por un laboratorio acreditado por INACAL**
- **Relación de ingredientes y composición cuantitativa de los aditivos.**
- **Condiciones de conservación y almacenamiento , entre otros**

2. Certificado de libre comercialización o certificado de uso



Exp. [redacted]

REGISTRO SANITARIO

Para la puesta en el mercado nacional
de alimentos y bebidas de consumo humano

A. EMPRESA

[redacted]

Telefono/Fax: -

[redacted]

B. ESTABLECIMIENTO

[redacted]

C. ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código del Registro Sanitario

... Continua en la página 2

D. REGISTRO

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria autoriza la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano de los productos descritos en el item C bajo las siguientes condiciones:

a. La empresa y su representante legal son solidariamente responsables de que los productos descritos en el item C sean puestos en el mercado nacional en condiciones inócuas y aptas para el consumo humano.
b. Cualquier cambio en el envase, presentación, requerirá una notificación a la DIGESA, la cual incorporara dicho cambio en el Registro, previa evaluación.
c. La vigencia de la presente autorización de inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas es de cinco años a partir de la fecha de su expedición.
d. La empresa esta obligada a rotular el(los) producto(s), cuyo Registro Sanitario se otorga, con arreglo a lo establecido en el art. 117º del Decreto Supremo 007-98-SA. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas".
e. Esta inscripción esta sujeta a vigilancia sanitaria por parte de DIGESA, la cual podrá revocarla.
f. La empresa está obligada a comunicar por escrito a la DIGESA cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó el Registro Sanitario a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustente dicha modificación.
g. La reinscripción en el Registro Sanitario se sujeta a las mismas condiciones, requisitos y plazos establecidos para la inscripción. La vigencia de la reinscripción, se contará a partir de la fecha (06/12/2024), de acuerdo a lo establecido en el Artículo 108° de "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por el DS 007-98.
h. En materia de inocuidad alimentaria, la vigilancia de rotulado, información y publicidad de alimentos, así como de prácticas fraudulentas o engañosas, está a cargo de las Autoridades Competentes, tal como lo señala el Artículo 14° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.
i. Cada envío de alimento debe contar la certificación sanitaria oficial del país de origen o su equivalente de conformidad con lo establecido en el artículo 25° del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los alimentos
j. Cumplir con lo señalado en los artículos 58, 58-A y 58-B del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con Decreto Supremo N° 007-98-SA, debe contar con la certificación de Principios Generales de Higiene - PGH o validación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), según corresponda.

Otorgamiento para el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (Tupa 35 del MINSA)

Ventanilla Única de Comercio Exterior VUCE Perú

Ingreso de solicitud a través de la plataforma

Evaluación documentaria e inspección en el establecimiento

Elaboración de informe técnico

Hazard Analysis Critical Control Point HACCP

Emisión de la Resolución Directoral (Vigencia 2 años)

30 días hábiles de atención

3. Plan específico para monitoreo de programas sociales que distribuyen productos alimenticios que no representen riesgo para la salud

	2023	2024	2025
Vigilancia a Establecimientos de fabricación de alimentos	259	261	562
Vigilancia a proveedores de programas sociales	33	55	180

4. Resultados de Plan de vigilancia sanitaria de establecimientos, procesadores y acciones almacenes de alimentos para programas sociales relacionado con la empresa Frigoinca S.A.C.

N°	PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	DIRECCIÓN	CANTIDAD DE PRODUCTO INMOVILIZADO (unidades)
1	**CONSERVAS DE MARCA DON SIMON**	FRIGOINCA SAC	J&N BUSINESS EIRL.	Av. Prolongacion Vallejo Mz. 34 Lt. 1,2, y 3	6500
2	**CONSERVAS DE MARCA DON SIMON**	FRIGOINCA SAC	Negocios y Transportes El Puma SAC.	Av. La Marina Sub Lote Predio Bocanegra 1A Moche	77.764
3	**CONSERVAS DE MARCA DON SIMON**	FRIGOINCA SAC	Alimentos Natividad EIRL.	Calle Chavin Mz. A Lte. 14 Int. C -AA.HH.Los Eucaliptos-Huanchaco	25950
4	**CONSERVAS DE MARCA DON SIMON**	FRIGOINCA SAC	Compañía de Alimentos Salinas SAC.	Calle 32 Mz. U Lote 06 Semirustica El Bosque	53234
5	**CONSERVAS DE MARCA DON SIMON**	FRIGOINCA SAC	CASH FOOD S.R.L	calle Bernardo O'Higgins N°1999 A La Esperanza	2421
				TOTAL	**88182.764**

4. Resultados de Plan de vigilancia sanitaria de establecimientos, procesadores y acciones almacenes de alimentos para programas sociales relacionado con la empresa Frigoinca S.A.C.

N°	Expediente	Fecha de Auto	Motivo de la no conformidad	Producto	Medida de Seguridad
1	21-060598-001	21/02/2022	Manchas oscuras en el interior del envase	Conserva de carne de pollo en agua y sal	Retiro del mercado del producto en cuestionamiento
2	30409-2023-MS	22/11/2023	Mediante denuncia indicaban que el pollo parecía jamonada, según su textura	Conserva de Pollo en agua y sal "Don Simón"	Inmovilización del producto en Madre de Dios y Puno
3	84938-2024-MS	11/10/2024	Presencia de plagas, elevada probabilidad de contaminación cruzada durante el procesamiento	Conserva de carne, pollo en agua y sal	Suspensión de actividades, suspensión de Registros Sanitarios, Suspensión HACCP
4	92626-2024-MS	12/11/2024	No es estéril comercialmente	Conserva de carne de pollo	Retiro del mercado y Destrucción del Producto

5. Resultados del control y vigilancia de la calidad sanitaria de derivados cárnicos

N°	EMPRESA	DISTRITO	RESULTADO
1	CUATRO CAMPOS S.A.C.	ATE - LIMA	Destrucción del producto
2	SORAYA S.A.C. (R.S) R2201220	SJM - LIMA	Inmovilización del producto
3	PRODUCTOS GAMBRINUS WERNER RIEPL WAHL SCRL	SANTA ANITA - LIMA	Inmovilización del producto y retiro del mercado
4	CAAS ALIMENTOS S.A.C.	VENTANILLA - CALLAO	Inmovilización del producto
5	AMERICAN FOOD INDUSTRIES SAC	ATE - LIMA	Inmovilización del producto
6	FRIGOINCA SA	PACANGA- CHEPEN-LA LIBERTAD	Suspensión de RS, Suspensión de actividades, Suspensión HACCP y retiro del mercado

6. Resultados de las muestras de estos productos y su determinación de presencia de agente patógenos

Año	Alimento	Organismo
2022	Conserva de trozos de pollo en agua y sal x 170 g. P.E. 102 g. "Camporio" R.S. R9000321N/NAPOFR. Lote: CP0722 1 CA 11 F.P.08.07.22 / F.V.08.07.24 Precinto: MINSA/DIGESA 0003251	Gram (+) cocos
2024	Conserva de carne de pollo en agua y sal Marca “Don Simón”, LT:160124 A, F.P.: 16/01/24, F.V.: 16/01/2028, RS R2202923N/LDFISC, Fabricado por la empresa FRIGOINCA S.A.C., cantidad: 43 unidades en almacén, tamaño de muestra 5 unidades.	Gram (+) cocos Estafilococo capitis
2024	Carne de res seca salada "Misky Charqui" Lote: CR0124, FV: 270924	Moho
2024	Charqui de alpaca "Miski charqui", lote CA022, F.V. 25/09/2024, R.S. J4000420N / KAGUAG	Moho
2024	Carne de res seca salada marca "Misky Charqui" Lote: CR0224, FV: 10 12 24	Moho

7. Sanciones impuestas a la empresa Frigoinca S.A.C como resultado a los análisis realizado a los productos elaborados por dicha empresa

Procesos Sancionadores concluidos

N°	Expediente	RD	Fecha	Ciudad	Motivo de la no conformidad	Producto	Sanción
1	5840-2022-PAS	RD 683-2022	29/12/2022	La Libertad	Tiempo de tratamiento de conservación(46 min) no siendo concordante con el Plan HACCP (38min)	Carne de Pollo en trozos en agua y sal	Sancionado con 2 UIT
2	10048-2023-PAS	RD 615-2023	21/11/2023	La Libertad	No se cuenta con HACCP para línea de producción: conserva de sangre de res, conserva de bazo de res	Conserva de Carne, pollo en agua y sal	Sancionado con 2 UIT
3	60561-2022-PAS	RD 488-2024	18/11/2024	La Libertad	No cuenta con certificado de análisis de residuos de plaguicidas, pérdida de vacío y no registra información del lote del insumo sal	Conserva de carne de pollo	Sancionado por reincidente con 40 UIT y clausura de establecimiento

7. Sanciones impuestas a la empresa Frigoinca S.A.C como resultado a los análisis realizado a los productos elaborados por dicha empresa

Expedientes con Procesos Sancionadores en trámite

N°	Expediente	Informe/Auto	Fecha de Auto/Informe	Ciudad	Motivo de la no conformidad	Producto
1	30408-2023-PAS	Auto 532-2024	25/10/2024	La Libertad	Deficiencias en la construcción, no se cuenta con trazabilidad del producto carne de pollo ni carne de res molida, difiere el tiempo de pre-cocción al declarado en HACCP	Conserva de carne de res molida y carme de pollo en agua y sal
2	70501-2024-PAS	Auto 525-2024	7/11/2024	Piura	Medidas de cierre se encuentran fuera del rango establecido en el HACCP y falta de evidencia documentaria que acredite rastreabilidad y trazabilidad del producto	Conserva de pollo
3	94364-2024-PAS	En proceso	28/11/2024	La Libertad	Pérdida de vacío	Conserva de carne de pollo
4	59610-2023-PAS	Auto 112-2024	29/04/2024	Cajamarca	Materias extrañas	Conserva de carne de res molida en agua y sal
5	2023-0268537	Informe DCOVI	4/12/2024	Ayacucho	Manchas Negras en la conserva	Conserva de carne de cerdo
6	2023-0045034	Informe DCOVI	20/02/2024	Huánuco	Latas hinchas	Carne de pollo en agua y sal
7	96913-2024-PAS	Auto 213-2024	12/11/2024	Puno	No es estéril comercialmente	Conserva de carne de pollo

Registros sanitarios suspendidos a la empresa Frigoinca S.A.C

FRIGOINCA S.A.C
21 Registros Sanitarios:
12 (2020)
9 (2023)

Conserva de carne de pollo en agua y sal	Conserva de carne de res molida, en trozos de agua y sal	Conserva de carme de pavo en agua y sal	Conserva de carne de cerdo en agua y sal	Conserva de sangre de res	Conserva de bofe de res con vegetales en agua y sal	Conserva de hígado de pollo en agua y sal
4 registros	8 registros	3 registros	3 registros	1 registro	1 registro	1 registro

PERUVIAN ALIMENT COMPANY S.A.C.
15 Registros Sanitarios (transferidos): 2021

Conserva de carne de pollo en agua y sal	Conserva de carne de res molida, en trozos de agua y sal	Conserva de carme de pavo en agua y sal	Conserva de carne de cerdo en agua y sal	Conserva de sangre de res	Conserva de bofe de res con vegetales en agua y sal	Conserva de hígado de pollo en agua y sal	de molleja de pollo en	de corazón de res en
2 registros	3 registros	2 registros	2 registros	1 registro	2 registro	1 registro	1 registro	1 registro

SUSPENDIDOS

"La obtención del Registro Sanitario de un producto faculta su fabricación o importación y comercialización por el titular del Registro, en las condiciones que establece el presente reglamento. El titular del Registro Sanitario es responsable por la calidad sanitaria e inocuidad del alimento o bebida que libera para su comercialización" (Artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA).

PERÚ Ministerio de Salud

Ponle PUNCHE y ganamos todos PERÚ

BICENTENARIO PERÚ 2024

Gracias