

12 de mayo de 2025

Décima Séptima Sesión Ordinaria de la Comisión de Mujer y Familia

Ministerio de la Producción



PERÚ

Ministerio
de la Producción



Sector Producción

El Sector Producción cuenta con **2 entidades adscritas** que tienen funciones vinculadas a la **calidad e inocuidad** de los alimentos:



*Realiza la **vigilancia sanitaria y de inocuidad de la captura, extracción, recolección, transporte, procesamiento y comercialización de productos hidrobiológicos**, así como de las condiciones sanitarias de los lugares de desembarque de dichos productos.*



Promueve y asegura el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad, la cual tiene por objeto elevar los estándares de calidad en los productos y servicios ofrecidos tanto por entidades del sector público como por empresas privadas.

Funciones de SANIPES:

“Garantizar la **sanidad e inocuidad** de los **recursos y productos pesqueros y acuícolas** destinados al consumo humano incluidos los **alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura**”

1

Regulación y promoción de estándares de calidad

- Proponer la política de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola al PRODUCE
- Formular, actualizar y proponer normas de carácter general en sanidad e inocuidad, en línea con estándares internacionales.
- Gestionar la armonización y equivalencia de la normativa sanitaria

2

Vigilancia y Fiscalización

- Declarar zonas libres de enfermedades
- Fiscalización sanitaria basada en análisis de riesgo, incluyendo muestreo, inmovilización, decomiso, suspensión de actividades, entre otros
- Dictar medidas preventivas y cautelares ante riesgos para la salud pública
- Vigilancia prioritaria en alimentos destinados a programas sociales y poblaciones vulnerables.

3

Certificación, habilitación y gestión de alertas

- Emitir, revocar o suspender títulos habilitantes
- Gestionar sistemas de rastreabilidad del producto
- Gestionar alertas sanitarias

4

Promoción de buenas prácticas y asistencia técnica

- Promoción de cumplimiento normativo para actores de la pesca artesanal y la acuicultura de recursos limitados
- Fomentar espacios de colaboración con actores públicos y privados, nacionales e internacionales.

Acciones en casos de intoxicación Alumnos 2025

Acciones preventivas

Fiscalizaciones reforzadas en plantas, y de ser necesario aplicación de MSS

Generación de notificaciones

Detección y reporte inmediato de alertas sanitarias.

Evaluación y análisis

Toma, análisis de muestras y rastreabilidad del lote obs

Control y conformidad

En los análisis, control posterior y en la rastreabilidad (planta)

Pronunciamiento aptitud

Cumpliendo:
Inocuidad
Idoneidad
Rastreabilidad

Para conservas de pescado

DÍA 7 - 28

Para otros productos

DÍA 10

DÍA 0 - 1

DÍA 2 - 6

DÍA 6 - 7

DÍA 0 - 1

DÍA 2 - 4

DÍA 5-7

Atención oportuna e integral en la gestión de notificaciones / alertas sanitarias 2025

Definiciones clave para inocuidad alimentaria

Alerta Sanitaria

Declaración oficial sobre riesgo en alimentos o piensos que implica medidas correctivas.

Alimento Apto

Cumple con inocuidad, idoneidad, trazabilidad y normativas sanitarias vigentes.

ETA (Enfermedad transmitida por alimentos)

Síndrome ocasionado por ingestión de alimentos contaminados que afectan la salud.

Inocuidad

Garantía de que el producto no presenta riesgo para el consumidor final.

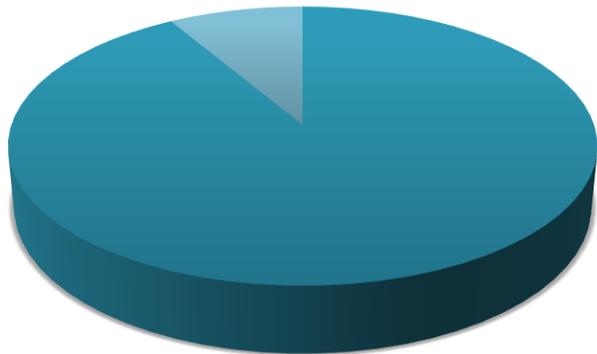
Rastreabilidad

Sistema para seguir el rastro del producto en toda la cadena alimentaria.

Casos reportados por el PNAEQW En 2024

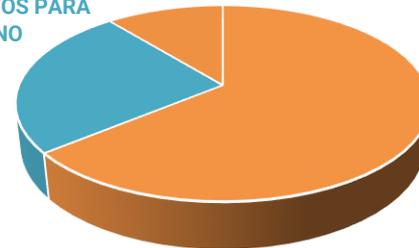
748 CASOS DIFERENTES PRODUCTOS

64 (8.5%) CORRESPONDEN A RACIONES QUE INCLUYEN PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS



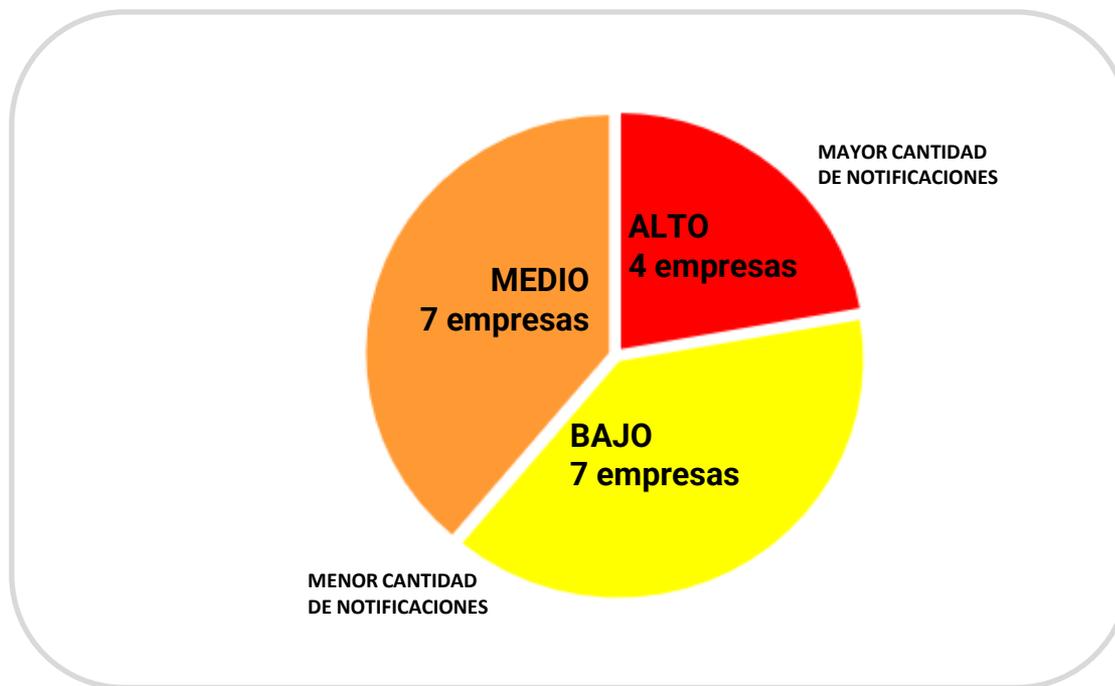
Evaluaciones pedido de QW en 2024 que incluyeron productos hidrobiológicos

16 (2%) NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO



41 APTOS PARA CONSUMO HUMANO

Clasificación de empresas según nivel de riesgo por casos reportados por el PNAEQW 2024



Fiscalización integral de planta y procesos en 2025

AUDITORIA INTEGRAL A LA INFRAESTRUCTURA Y PROCESOS

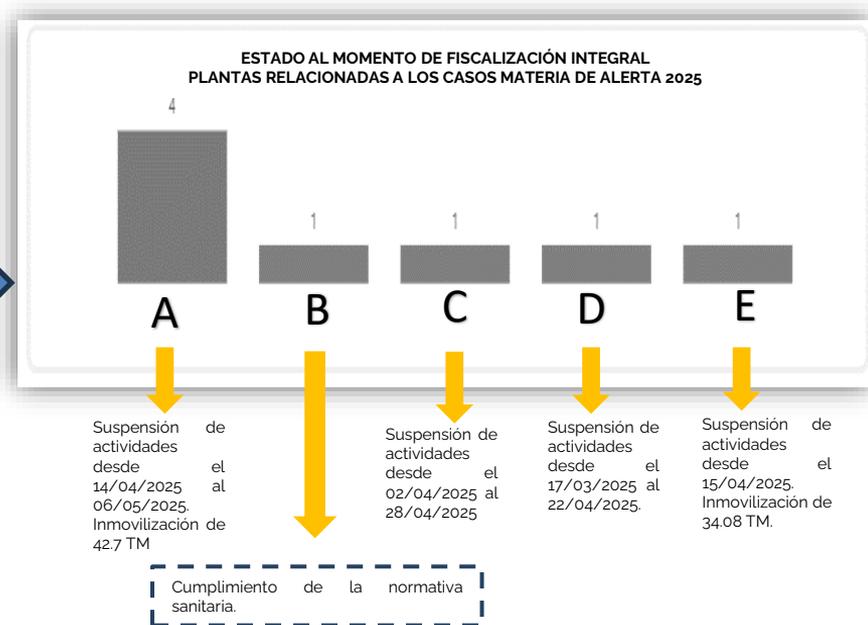
VERIFICACIÓN DEL SISTEMA HACCP IMPLEMENTADO

AUDITORIA A LOS REGISTROS DE CONTROL DE PUNTOS CRITICOS

AUDITORIA A LOS REGISTROS DE MANTENIMIENTOS PREVENTIVO Y CORRECTIVO



El no cumplimiento de la normativa sanitaria conlleva a la adopción de medidas sanitarias de seguridad



Fortalecimiento de capacidades en temas referidos a la inocuidad de productos hidrobiológicos

01

Supervisores y especialistas del PNAEC Wasi Mikuna - Ex Qali Warma

- 06 eventos, con 534 participantes.(2024)
- 03 eventos planificados para el 2025

02

Comités de Alimentación Escolar en coordinación con PNAEC Wasi Mikuna

- 01 evento virtual beneficiando a 1314 participantes a nivel nacional. (2024)

Comités de Alimentación Escolar y padres de familia en coordinación con PNAEC Wasi Mikuna

- Se tiene programado realizar 03 eventos dirigidos a comités. (2025)

03

Personal beneficiario de Ollas Comunes y Agentes vinculantes en coordinación con PNAEC Wasi Mikuna

12 eventos, con 919 participantes de 07 distritos de Lima y Callao.(2024)

Convocatoria a la sesión y reporte de casos con intoxicación 2025

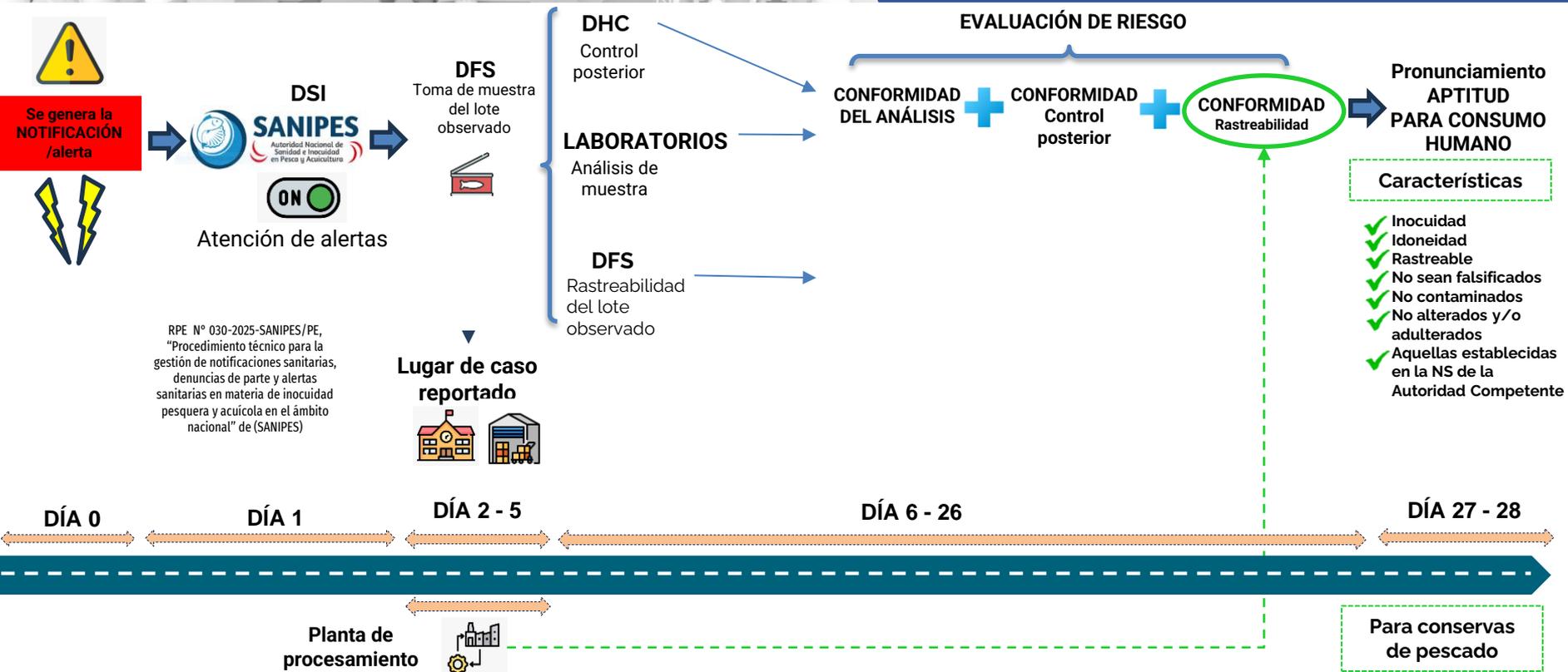
Total reportados
227 casos de diferentes productos en PNAEWM.

Alertas sanitarias
08 alertas reportadas por afectación a la salud.

Productos hidrobiológicos
3.5 % de las raciones incluyen productos hidrobiológicos

Fecha	Raciones	Lugar del caso reportado	Pronunciamiento
01/04/2025	Arroz fortificado + <u>paiche salado y prensado</u> + mazamorra de avena y kiwicha	I.E. Inicial N° 435 “La Florida” (Ucayali – Coronel Portillo - Callería)	APTO PARA CONSUMO HUMANO
03/04/2025	Arroz fortificado + <u>conserva pescado</u> + bebida de harina de plátano	II.EE Elvira Castro de Quiroz (Piura – Piura - Castilla)	APTO PARA CONSUMO HUMANO
08/04/2025	preparado a base de arroz + aceite + <u>conserva pescado</u>	Institución Beneficiaria N° América de nivel secundaria JEC (Hvca – Hvca - Ascensión)	AVANCES: HISTAMINA (CONFORME) FECHA PRON APROX: 16/05/2025
08/04/2025	Arroz con <u>conserva pescado</u> + puré de habas + ensalada	IE 30071 Luis Maravi Segura (Junín – Chupaca- Chupaca)	AVANCES: HISTAMINA (CONFORME) FECHA PRON APROX: 16/05/2025
13/04/2025	hojuela de avena + azúcar + arroz fortificado + aceite + <u>conserva de pescado</u>	IE N° 10092 Jesusqa Kawsay Yaku (Lambayeque– Ferreñafe- Inkahuasi)	AVANCES: HISTAMINA (CONFORME) FECHA PRON APROX: 23/05/2025
14/04/2025	<u>Conserva de pescado</u> + fideos + frijol Bebible: harina de maní tostado + ají amarillo + leche	E N° 60700 Juan Pablo II (Loreto – Requena - Requena)	AVANCES: HISTAMINA (CONFORME) FECHA PRON APROX: 23/05/2025
14/04/2025	Tallarines + <u>conserva de pescado</u> Bebible: harina extruida de kiwicha + azucar	IE. N°50719 VIRGEN DEL CARMEN (Cusco – Quispicanchi – Ocongate)	AVANCES: HISTAMINA (CONFORME) FECHA PRON APROX: 23/05/2025
15/04/2025	<u>Conserva de pescado</u> + haba partida + arroz, + aceite vegetal Bebible: hojuelas de avena con kiwicha + azúcar rubia	IE. N°30587 SAN CRISTOBAL (Junín – Junín – Junín)	AVANCES: HISTAMINA (CONFORME) FECHA PRON APROX: 23/05/2025

Flujo para la gestión de notificaciones / alerta sanitarias 2025



Certificaciones de calidad requeridas o recomendadas
para empresas proveedoras del Estado en programas
sociales

TUPA 31

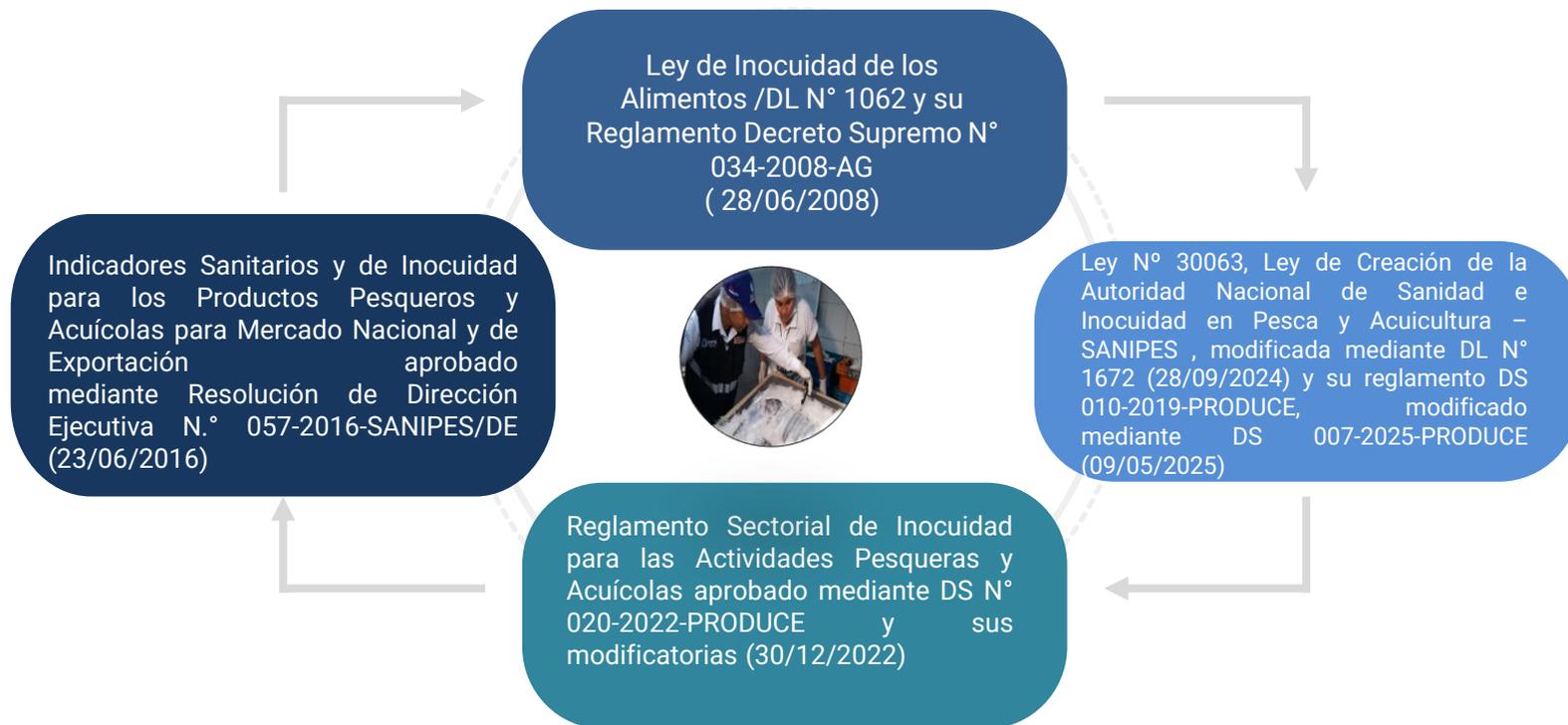
CERTIFICADO OFICIAL SANITARIO PARA PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DESTINADOS AL MERCADO NACIONAL

Requisitos para el trámite

1. Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE)
 2. **Copia de Acta de inspección y muestreo sanitario del lote emitido por una Entidad de Inspección autorizado por SANIPES**
 3. **Copia de Informe de Ensayo del lote, emitido por una Entidad de Ensayo autorizado por SANIPES**
 4. Copia de etiqueta original del producto. (*)
 5. Copia de voucher de pago.
- En caso que el Titular del Protocolo sea distinto del exportador**
Se presentará los requisitos del Nro. 1 al Nro 5, además:
- 6. Carta del titular del Protocolo de Habilitación Sanitaria, autorizando el uso de su código de habilitación a favor del solicitante.

Para la autorización de SANIPES a las Entidades de Inspección y/o de Ensayo estas deben estar acreditadas ante INACAL

Normas técnicas vigentes



Rol de INACAL : regulación y promoción de estándares de calidad

SISTEMA NACIONAL DE CALIDAD EN EL PERÚ

El INACAL, es el ente rector y máxima autoridad técnico-normativa del Sistema Nacional para la Calidad.



I. FUNCIONES DEL INACAL

- Elaborar la propuesta de la Política Nacional para la Calidad y sustentarla al CONACAL, así como gestionar su implementación.
- Normar y regular las materias de normalización, acreditación y metrología, los estándares y códigos internacionales reconocidos siguiendo mundialmente por convenios y tratados de los que el Perú es parte.
- Administrar y gestionar la normalización, metrología y acreditación.
- Administrar el servicio nacional de información de normas técnicas y procedimientos de evaluación de la conformidad en el marco voluntario.
- Coordinar con los diferentes actores públicos, privados, académicos y de la sociedad civil la atención de las necesidades relacionadas a la calidad.
- Promover una cultura de la calidad, contribuyendo a que instituciones públicas y privadas utilicen la infraestructura de la calidad, incluyendo el fomento de prácticas y principios de gestión de la calidad y uso de instrumentos y mecanismos de la calidad.

Por tanto, INACAL no es una entidad reguladora ni ejerce funciones como autoridad sanitaria, tampoco certifica la calidad de los productos y servicios.

Rol de INACAL : Servicios de la Infraestructura de la Calidad - IC

II. SERVICIOS DE INFRAESTRUCTURA DE LA CALIDAD

NORMALIZACIÓN

Elaboración/adopción y puesta a disposición de **normas técnicas**.

ACREDITACIÓN

Acreditación de:

- Laboratorios de ensayo.
- Laboratorios de calibración
- Laboratorios clínicos.
- Organismo de inspección.
- Organismo de certificación.

METROLOGÍA

- Custodia de patrones de medida nacionales.
- Servicio de calibración de equipos de medición.
- Asistencia metrológica a empresas.

ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (OEC)

- Ensayos de laboratorio.
- Calibración de equipos de medición.
- Inspección de productos, procesos, equipos.
- Certificación de productos, sistemas de gestión, personas.

SERVICIOS BRINDADOS POR EL INACAL

SERVICIOS BRINDADOS POR OEC SECTOR PRIVADO

Rol de INACAL : Servicios de la Infraestructura de la Calidad - IC

III. ¿COMO IMPACTAMOS?

MAS DE 5 MIL NTP

Del sector manufacturero: **alimentación**, textil, calzado, salud, educación, energía, materiales de construcción, entre otros.

3.5 MILLONES SERVICIOS DE OEC

En la producción de bienes y servicios: alimentos, metalmecánica, agua, energía, gas, entre otros; brindados por unos 404 OEC acreditados.

5 MIL SERVICIOS CALIBRACIÓN

Calibraciones a los instrumentos de medición de OEC, empresas de energía, alimentos, materiales de construcción, entre otros.

S/ 5 MIL MILLONES

Monto adjudicado en compras públicas con el uso de Normas Técnicas para el periodo 2017-2023.

Normalización: Normas técnicas y su aplicabilidad en las Industrias de alimentos

I. NORMALIZACIÓN

INACAL cuenta con Normas Técnicas que establecen requerimientos en un sistema de gestión de la **INOCUIDAD** en la cadena de suministros de una organización siguiendo estándares internacionales.

1075 Normas Técnicas en **agricultura, alimentos y bebidas.**

Son voluntarias salvo que sean incorporadas en reglamentos de la autoridad competente

Normas Técnicas sobre Inocuidad de Alimentos: ISO 22 000

Código de NTP	Nombre de NTP
NTP/ET-ISO/TS 22002-3:2016	Programas prerequisites para inocuidad alimentaria. Parte 3: Actividades agropecuarias (EQV. ISO/TC 22002-3:2011)
NTP/ET-ISO/TS 22003:2017	Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. 1a Edición
NTP-ET-ISO/TS 22002-1:2015	Programas prerequisites para inocuidad alimentaria. Parte 1: Fabricación de alimentos (EQV. ISO/TS 22002-1:2009)
NTP-ET-ISO/TS 22002-2:2016	Programas prerequisites para inocuidad alimentaria. Parte 2: Catering (EQV. ISO/TC 22002-2:2013)
NTP-ISO 22000:2014	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria
NTP-ISO 22004:2017	Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Lineamientos para aplicación de ISO 22000
NTP-ISO 22005: 2015	Trazabilidad en la cadena de alimentos para consumo humano y animal. Principios generales y requisitos básicos para el diseño e implementación del sistema. EQV. ISO 22005:2007 Traceability in the feed and food chain. General principles and basic requirements for system design and implementation

Normalización: Normas técnicas y su aplicabilidad en las Industrias de alimentos

I. NORMALIZACIÓN Dirección de Normalización para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en Programas Sociales

1.1 Normas de Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria:

Se cuenta con **Normas Técnicas en Gestión de Calidad e Inocuidad para toda la cadena alimentaria** desde la producción hasta el consumo, así como rubros asociados a provisión de productos/servicios destinados a la industria alimentaria.

Son obligatorios cuando son incorporadas en los Reglamentos a cargo de la autoridad sanitaria.

1.2 Normas Técnicas de Alimentos envasados. Rotulado

Se cuenta con **Normas Técnicas sobre etiquetado de los alimentos envasados.**



16 NTP y textos afines VIGENTES
NTP relevantes

- **NTP 712.009:2021 GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA.** Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva. 1ª Edición.



09 NTP y textos afines VIGENTES

- NTP 209.652 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado nutricional. (*)
- GP 110 ALIMENTOS ENVASADOS. Guía de implementación de octógonos en el etiquetado de alimentos procesados. (*)
- NTP 209.655 ETIQUETADO. Declaración del contenido de ácidos grasos trans.

(*) Citadas en ficha de conserva de pescado en aceite vegetal CÓDIGO: PPP-AC-2024

Normalización: Normas técnicas y su aplicabilidad en las Industrias de alimentos

I. NORMALIZACIÓN Dirección de Normalización para el aseguramiento de la calidad e inocuidad en Programas Sociales

1.4 Normas Técnicas de requisitos de alimentos:

INACAL, también cuenta con Normas Técnicas sobre requisitos de alimentos. Se han desarrollado numerosas NTP y textos afines.

NTP relevantes:

- NTP sobre pescados, mariscos y productos derivados. NTP-CODEX STAN 70:2019 Norma para el Atún y el Bonito en conserva
- NTP sobre granos andinos (quinua, kiwicha, cañihua).
- NTP sobre cereales, legumbres y leguminosas.
- NTP sobre leche y productos lácteos,
- NTP sobre carne y productos cárnicos.

Normalización: Normas técnicas y su aplicabilidad en las Industrias de alimentos

1.5 Normas Técnicas sobre Métodos de ensayo para alimentos

Se cuenta con Normas Técnicas de los métodos de ensayo físico, químico, microbiológico y análisis sensorial, guías, vocabulario y buenas prácticas de los métodos de ensayo transversales a los alimentos.

Se han desarrollado **26 NTP** y textos afines.

- NTP 204.007:2021 PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. (*)
- NTP 204.002: 2011 (Revisada 2024). CONSERVAS DE PESCADO. (*)
- NTP 700.002:2012.LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN(*)
- NTP 204.009:1986 (revisada el 2020). CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICOS. Control de esterilidad. Método de ensayo
- NTP 101.103:2023 MÉTODOS DE ENSAYO PARA ALIMENTOS. Examen microbiológico de los alimentos enlatados.
- NTP 102.001:2018 (revisada el 2023) PESCADOS. Método de ensayo para la detección de parásitos visibles en músculo de pescado.
- NTP 101.100:2020. MÉTODOS DE ENSAYO PARA ALIMENTOS. Metales pesados en alimentos. Espectrometría de masas con plasma acoplado inductivamente.
- NTP-ISO 6579-1:2021 Métodos para la detección, enumeración y serotipificación de Salmonella, enumeración de mohos y levaduras, Staphylococcus aureus, detección de Shigella, etc.
- NTP-ISO 4121:2008 (Revisada 2019). Metodologías para la evaluación sensorial de alimentos.

(*) Citadas en ficha de conserva de pescado en aceite vegetal CÓDIGO: PPP-AC-2024

Acreditación: aplicabilidad en las Industrias de Alimentos

ACREDITACIÓN

Procedimiento mediante el cual una autoridad reconoce formalmente que un **Organismo de Evaluación de la Conformidad (OEC)** es competente para efectuar tareas específicas de evaluación de la conformidad, conforme a normas internacionales.

Competencia técnica del personal

Infraestructura

Equipos

Insumos, materiales

Procesos

Acreditación: aplicabilidad en las Industrias de Alimentos

ACREDITACIÓN

El INACAL, mediante la Dirección de Acreditación, **acredita** a diversos tipos de Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC), que brindan servicios en las fases de producción y comercialización de bienes y servicios en el país.

Por tanto, INACAL no emite certificados de inspección de lotes ni informes de ensayos de laboratorio.



Acreditación: aplicabilidad en las Industrias de Alimentos

Actores que intervienen en la cadena de compras

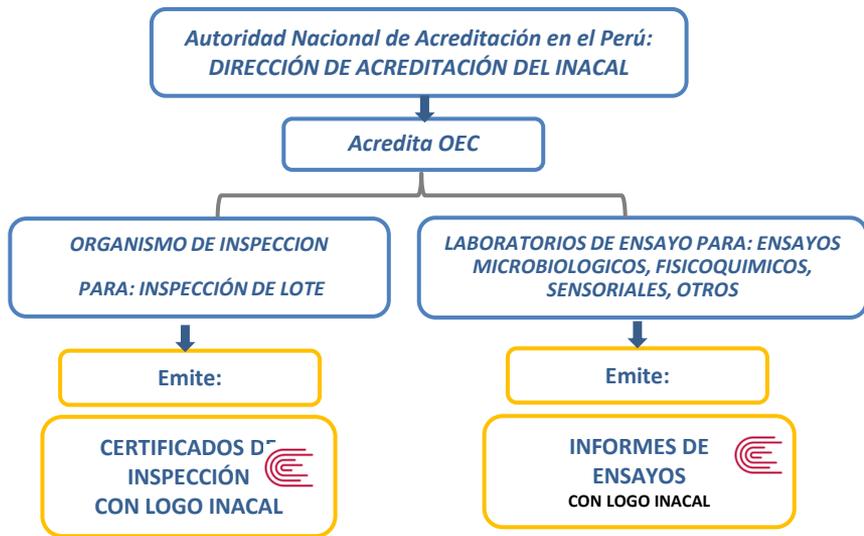
Autoridad sanitaria

Organismos de Evaluación de la Conformidad

Programa

Comité de Alimentación Escolar

INACAL y las acciones realizadas o en curso respecto a casos del Programa Wasi Mikuna.



Requerido por el Programa Social

Certificado/Informe de Inspección acreditado, incluye en su expediente, entre otros: Informes de ensayos (ensayos acreditados)



Desde la ACREDITACION: OEC REQUERIDOS POR EL PROGRAMA SOCIAL

- La acreditación está sujeta a **evaluaciones de vigilancia, supervisiones programadas y supervisiones inopinadas.**
- La acreditación es **voluntaria** y los OEC solicitan acreditarse cuando existe demanda por sus servicios.
- Los OEC: Laboratorios de Ensayo emiten informes de ensayos microbiológicos, fisicoquímicos, etc. y los Organismos de inspección emiten certificados de inspección del lote.

INACAL **NO** emite **certificados de Inocuidad**

INACAL **NO** emite **Informes de Ensayo ni Certificados de Inspección**

SANCIONES

Si un OEC incumple el Reglamento respectivo, previo Proceso Administrativo Sancionador, puede aplicarse la suspensión o Cancelación del OEC.

INACAL y las acciones realizadas o en curso respecto a casos del Programa Wasi Mikuna.

ACREDITACIÓN

Acciones entre INACAL y PNAECWM

SERVICIOS WEB INACAL – PNAECWM



DIRECTORIO *por fichas* (Prototipo)

Consulta del directorio de OEC acreditadas, según las fichas establecidas por el PNAECWM.



FIRMANTE *por RUC y/o DNI*

Consulta del personal autorizado por las OEC acreditadas para firmar informes y certificados, mediante el RUC de la organización y/o el DNI de la persona.



REPOSITORIO *por RUC y nro. documento*

Consulta de informes y certificados emitidos por las OEC acreditadas, utilizando el RUC de la organización y el número del documento o código QR



Con la finalidad que PNAECWM pueda verificar documentos que los organismos acreditados por INACAL brindan a proveedores y éstos al referido programa, **se implementó la herramienta repositorio de informes/certificados emitidos por los OEC.**

Con esta herramienta PNAECWM pueda verificar el OEC acreditado, al organismo de evaluación de la conformidad, el número de certificados emitidos, el contenido del certificado contrastado con el original y la firma autorizada.

Acciones de INACAL ante casos presentados



Acciones del INACAL ante a las denuncias

- **124 supervisiones inopinadas a: laboratorios de ensayo (87) y organismos de inspección (37),** entre octubre 2024 - mayo 2025.
- Se han instaurado 6 **procesos administrativos sancionadores.**
- Se han **dictado 5 charlas y programado cursos dirigidos al personal del PNAECWM** para fortalecer sus conocimientos a fin de interpretar correctamente los informes de ensayo y certificados, emitidos por laboratorios y organismos de inspección acreditados.

Acciones de INACAL ante casos presentados



Propuestas para mejorar las compras públicas

- Establecer en las fichas de compras públicas los requisitos de calidad basados en normas técnicas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en toda la cadena, métodos de ensayos para alimentos y rotulados de envases.
- Las entidades que realizan las compras públicas de alimentos deben contar con supervisores bien calificados para que realicen una adecuada evaluación de la calidad de los alimentos, y contar con el conocimiento de normas normativas sanitarias y lectura de etiquetas.
- Fortalecer los mecanismos de inspecciones y controles de calidad y realizar auditorías o evaluaciones posteriores para verificar si se cumplieron con los estándares establecidos.

Gracias



PERÚ

Ministerio
de la Producción

