



## PREGUNTAS DE LOS PARTICIPANTES / RESPUESTAS DE LOS EXPOSITORES

**Expositor: Josué Fiestas Fiestas / SANIPES / Perú**

**De Jorge Zelada Burneo: ¿Cuentan con un Cuadro de Tipificación actualizado antes los nuevos requerimientos de acuerdo a las normativas recientes con respecto al COVID-19?**

**Respuesta:**

La Ley N°30063 en el literal c) del artículo 9, modificado por el Decreto Legislativo N° 1402, establece que es función del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) “planificar, organizar, dirigir y ejecutar las actividades de fiscalización en el ámbito de la sanidad e inocuidad de las infraestructuras pesqueras y acuícolas, y las áreas de producción, incluida la extracción o recolección de los recursos hidrobiológicos independientemente de los fines a los que se destinen, así como de los productos y recursos hidrobiológicos, productos veterinarios y alimentos o piensos de uso en acuicultura”.

Asimismo, el artículo 14° de la Ley N° 30063, modificada por el Decreto Legislativo N° 1402, establece que el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) es la autoridad competente para regular y aplicar el régimen sancionador, en primera y segunda instancia. En ese sentido, el numeral 21.2. del artículo 21 del Reglamento de Fiscalización Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado por la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 036-2020-SANIPES/PE, establece que a través del Informe de Fiscalización Sanitaria se puede recomendar el inicio del procedimiento administrativo sancionador. No obstante, SANIPES viene elaborando actualmente el Reglamento que regule el Procedimiento Administrativo Sancionador para dicha entidad, así como la tipificación de infracciones a la normativa sanitaria vigente.

- **De ROSA LOPEZ: Sobre la reincorporación de un trabajador que ha tenido COVID-19 a pesar de ya contar con su examen negativo para su ingreso, ¿este debería estar separado en otra área como observación si se vuelve a contagiar?**

**Respuesta:**

La opinión técnica sobre propagación o contagios corresponde a lo que establezca el Ministerio de Salud (MINSa).

Precisar que la "GUÍA PARA EL ESTABLECIMIENTO, IMPLEMENTACIÓN Y REFORZAMIENTO DE MEDIDAS PREVENTIVAS EN INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS Y ACUÍCOLAS FRENTE A LA PROPAGACIÓN DEL COVID-19" es una herramienta orientadora que contiene las medidas generales, específicas y medidas de acción en caso de sospecha de personal con síntomas de COVID-19, que coadyuvarán al abastecimiento de recursos y productos pesqueros y acuícolas, con el propósito de proteger la vida y la salud pública de la ciudadanía; siendo meritorio aclarar que, nuestro documento tiene como base lo establecido por el Ministerio de Salud.



**Expositora: María Elena León Ojeda / LAIVE / Perú**

- **De Gabriela Ysabel Mamani Tito: ¿Cómo controlan la inocuidad de los productos lácteos que producen?**

**Respuesta:**

La inocuidad de los productos que procesamos se asegura mediante el cumplimiento de los programas Pre-requisito como son Las Buenas Prácticas de Manufactura, por ejemplo para la Higiene y manipulación de los alimentos, el mantenimiento y diseño conforme de la infraestructura; Implementación, mantenimiento y actualización de documentos los documentos para la gestión de la inocuidad (procedimientos, instructivos, etc.), entre otros y a continuación la aplicación de los Planes HACCP diseñados por cada línea de producto, donde siguiendo el proceso de implementación se ha identificado peligros en el proceso, se ha determinado los PCC y sus límites críticos, los mismos que al ser registrados y a la vez contar con la evidencia de su correcto cumplimiento, nos permite asegurar la condición de inocuidad de todos los productos que elaboramos; a continuación se ha identificado las acciones correctivas y finalmente se diseña y mantiene el sistema documentario. Todo esto es un ciclo continuo de mejora.

Adicionalmente tenemos un Sistema de Integrado de Gestión que audita internamente y de manera rutinaria el cumplimiento del Plan HACCP, lo que nos ayuda a mantenerlo siempre eficaz, tenemos también indicadores de calidad que nos permiten monitorear el desempeño de nuestra gestión y realizar las acciones correctivas de manera inmediata.

- **De Pamela Gil: ¿Han visto necesario implementar medidas preventivas o correctivas con respecto al COVID 19 en el producto terminado?**

**Respuesta:**

Si bien no hemos considerado tomar medidas correctivas respecto al Plan HACCP de las líneas de producción, lo que ha sido necesario es implementar nuevas medidas preventivas en los Programas de BPM, por ejemplo:

- a) Planes de Limpieza y desinfección: Se ha ampliado el plan incluyendo zonas de uso común y externas a los locales de elaboración de productos.
- b) Uso de Vestuarios, SSHH y otras zonas de servicios comunes como comedor, tópico, buses: donde se ha implementado las Normas de Convivencia en situación de COVID-19, que incluyen la distancia social correspondiente.
- c) Formas de aseo, presentación y conducta y uso de EPP: se ha incluido en los riesgos de salud a la totalidad de personas de la empresa y no solo a aquellos que estén en contacto con los alimentos, indicándose el uso de EPPs al universo de trabajadores ; donde se considera lo dictado por las Normas de convivencia en situación de COVID-19, que incluyen mascarillas conforme lo dispuesto por el MINSA, viseras y guantes donde aplique.



- **¿si se ha realizado evaluación a los proveedores de insumos?**

No se ha realizado ninguna evaluación en ningún local de proveedor; en primer lugar por temas de seguridad de nuestro personal y luego porque los requisitos de ingreso a nuestra planta ya prevé el control de los riesgos de contagio a nuestros trabajadores.

Se han implementado los requisitos de bioseguridad necesarios para mantener bajo seguridad el proceso de entrega de mercadería de proveedores tanto de personas, como el transporte y la mercadería en sí misma, cuando aplica.

- **De Octavio: ¿Podría precisar si este escenario de Pandemia COVID-19 afecta o no a la inocuidad de sus productos. ¿De qué manera?**

**Respuesta:**

La situación actual de la Pandemia no afecta directamente a la inocuidad de los productos terminados. Hasta la fecha tanto la EFSA como el FDA confirman que *“No hay evidencia de que los alimentos o los envases de alimentos propaguen el COVID-19”*, lo cual tiene como base el principio que los virus en general necesitan una célula, donde parasitan, para su multiplicación; o sea no se reproducen por sí mismos sino como parásitos y de manera general no pueden mantenerse activos mucho tiempo fuera de su hospedero (célula).

Todo alimento elaborado bajo un sistema HACCP ha pasado por un proceso donde los peligros identificados de organismos patógenos (bacterias y virus dañinos al ser humano) han sido controlados en sus PCC por los límites críticos de control, de esa manera se evita eliminar la contaminación y se asegura que el producto sea inocuo; y respecto al envase o empaque secundario, dado que el virus requiere una célula viva para su supervivencia, estas superficies inertes no son medio apropiado, lo que está respaldado por la comunicación vigente de EFSA y FDA.

- **De William: Sabemos que en el Sistema HACCP para productos lácteos puede haber varios PCC, le consulto por que la recepción de la leche no estaría considerado como un PCC?**

**Respuesta:**

Estimado William: Respecto a la recepción de leche, si bien es la etapa en que la leche está cruda y se debe evaluar los peligros físicos, químicos y biológicos, un análisis de estos (siguiendo el árbol de decisiones) permite la identificación de existencia o no de PCC. Aplicando este proceso no se identifican PCC.

Si por ejemplo tomamos un peligro químico: antibióticos; Cuestión 1) Sí, existen medidas preventivas antes de iniciar el proceso que son las BPH ganaderas y el control de presencia/ausencia de antibióticos en la leche cruda que permiten o rechazan el ingreso de la misma; Cuestión 2) luego No hay medidas específicas contra el peligro dado que ninguna no aplica; y Cuestión 3) luego, la contaminación con este peligro no podría subir a niveles inaceptables porque ya no hay ninguna otra fuente. Por tanto, no es un PCC.

De la misma manera se analizan los demás peligros identificados ya sea físicos o biológicos y se llega a la misma conclusión.



- **De Juan Jose Prado: ¿Los clientes de LAIVE están solicitándoles hacer Auditorias para evidenciar aplicación de medidas de prevención frente al SARS COV-2?**

**Respuesta:**

Por el momento, no hemos recibido por parte de nuestros clientes de LAIVE este tipo de requerimiento. Adicionalmente, en las actuales circunstancias las auditorias presenciales siguen siendo un riesgo de salud. Lo que se esta planteando para otro tipo de auditorias que son parte del mantenimiento del Sistema de Gestión, son auditorias virtuales o remotas, las mismas que se están planificando iniciar en las próximas semanas.

- **De Mgglobal Bach: Por el contexto del COVID-19, ¿cómo se vieron afectados en el tema de abastecimiento de la leche de la zona rural?**

**Respuesta:**

Al respecto las primeras semanas fueron complicadas desde el punto de vista que tanto para los proveedores como para nuestra planta hubieron inconvenientes para la movilización de los trabajadores hacia los centros de labores, ya sea en producción primaria como en las plantas industriales; esto se superó luego de implementar diversos medios particulares de transporte (buses, taxis, etc.).

Lo más difícil ha sido no dejar de recibir la leche de los ganaderos, dado que varias líneas de producción han visto su consumo reducido o suspendido lo que significa que baja el consumo de leche cruda; lo primero por ejemplo es que el público en general ha dejado de comprar productos típicos de escolares, que suelen ser meriendas para las loncheras o desayunos, pero principalmente hubo por parte del Gobierno la suspensión del abastecimiento al Programa QaliWarma a quien atendemos con leches en envase personal para el desayuno de niños en situación de necesidad nutricional; en ese sentido, los productos que estaban listos para ser entregados, se encuentran almacenados, situación que preocupa por tratarse de productos con un tiempo de duración limitado.

Aun así, se ha mantenido la recepción de leche a todos los ganaderos proveedores a fin de no perjudicar a este eslabón tan importante en la cadena de producción.

**Expositora: Rosa Cerna Z. / INACAL / Perú**

- **De Jorge Zelada Lerggios: ¿Qué actividad o acciones realiza INACAL cuando se encuentran irregularidades en la calidad de los productos alimenticios que proporcionan a los sectores vulnerables por parte del estado a través de sus gobiernos?**

**Respuesta:**

El INACAL tiene competencias en materia de Normalización, Metrología y Acreditación, no realiza acciones de control de calidad de los alimentos que se producen o comercializan en el país, sin embargo, la Dirección de Acreditación evalúa la competencia técnica de laboratorios de ensayo, organismos de inspección y organismos de certificación de productos, cuyos servicios son utilizados por las Autoridades Sanitarias, Programas Sociales, Municipalidades, entre otros, para sus actividades de control y vigilancia.