



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

SENASA
PERÚ

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA – SENASA
Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria

PROGRAMA DE MITIGACIÓN DE RIESGOS EN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS



CONTENIDO

I.	Introducción	3
II.	Glosario de términos - Definiciones	4
III.	Base Fundamental del Programa de Mitigación de Riesgos (PmR)	7
	3.1 Determinación de la necesidad	7
	3.2 Problema a resolver	7
	3.3 Legislación	7
IV.	Descripción del programa	8
	4.1 Objetivo	9
	4.2 Alcance	9
	4.3 Fuentes de generación de un programa de mitigación de riesgos	9
	4.4 Componentes del Programa de mitigación de riesgos	10
	4.5 Verificación y acciones correctivas del PmR	10
	4.6 Interacción entre organismos oficiales	11
V.	Programa de Mitigación de Riesgos para la Vigilancia y Control	11
	5.1 Programas de mitigación de riesgos (PmR) de cumplimiento por los proveedores dentro de la cadena agroalimentaria	11
	5.2 Programas de mitigación de riesgos de cumplimiento por la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria	12
VI.	Verificación de los programas de mitigación de riesgos (PmR).	13
VII.	Elaboración de planes de mitigación de riesgos	14
VIII.	Capacitación y programas conjuntos	14
IX.	Trazabilidad en la cadena agroalimentaria	15
X.	Estrategias de mitigación	15
XI.	Aplicación de las medidas sanitarias de seguridad	15
XII.	Anexo	16



I. INTRODUCCIÓN

La globalización del comercio, la consolidación de la industria agroalimentaria, los avances de la ciencia y de la tecnología, y el cambio en los patrones de consumo, generan nuevos desafíos para los sistemas sanitarios. Estos deben dar cumplimiento a las medidas sanitarias y fitosanitarias, para asegurar estándares de inocuidad y de sanidad agropecuaria que generen confianza en los consumidores y comercializadores. Como consecuencia, el sistema institucional y el marco legal correspondiente, se han ampliado y se han hecho más complejos, y su cumplimiento y vigilancia se han hecho más estrictos, especialmente en los países desarrollados.

El logro de la inocuidad de los alimentos como medio de proteger la salud pública y promover el desarrollo económico continúa siendo un importante desafío en los países tanto en desarrollo como desarrollados.

Los riesgos para la salud humana transmitidos por los alimentos pueden deberse a causas de orden biológico, químico o físico. Una disciplina fundamental para reducir todavía más las enfermedades transmitidas por los alimentos y reforzar los sistemas de inocuidad de los alimentos es el análisis de riesgos.

El análisis de riesgo es la herramienta adecuada para dimensionar los riesgos, de forma tal que la gestión de los riesgos se realice con programas de mitigación ajustados a las necesidades y la verificación de su eficiencia y eficacia se realice con auditorías e inspecciones basadas en el riesgo, así como a través de planes y programas de vigilancia y control ajustados en función del riesgo.

Las correcciones y acciones correctivas requeridas, cuando surjan de no conformidad a lo establecido, deberán depender de una gestión que incluya los procedimientos de recupo (corrección), la gestión de crisis y célula de crisis (acciones correctivas), el sistema de alerta rápida (comunicación), así como acciones en los programas y/o planificación estratégica de la inocuidad de los alimentos.

Uno de los riesgos significativos en los alimentos en su estado primario es la presencia de contaminantes, que debe reducirse al máximo con objeto de prevenir los riesgos para la salud pública. Estos contaminantes son el resultado de condicionamientos ambientales o de tratamientos sufridos por los alimentos desde su producción y pueden constituir un riesgo para la salud del consumidor. La introducción en el mercado de productos alimenticios que contengan una cantidad inaceptable de sustancias residuales y contaminantes debe ser evitada.

La verificación de la eficiencia y eficacia de los programas de mitigación de riesgo se realiza a través de programas de inspecciones y auditorías, y se validan a través de análisis basados en programas de vigilancia y control de residuos, contaminantes e higiene de los alimentos.



II. GLOSARIO DE TÉRMINOS – DEFINICIONES

Para mejor interpretación del Programa de Mitigación de Riesgos (PmR) y planes de mitigación de riesgos por alimento, se utilizarán las definiciones establecidas en el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de la Inocuidad de los Alimentos, en el Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en el Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y, en el Decreto Legislativo N° 1387, que fortalece las competencias, las funciones de supervisión, fiscalización y sanción y, la Rectoría del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

- 2.1. Auditoría de los servicios delegados:** Es la evaluación sistemática y funcional que realiza la Autoridad Competente y que tiene por objeto determinar si las actividades y sus respectivos resultados y efectos se ajustan a los objetivos previstos.
- 2.2. Alerta Sanitaria:** Situación en la cual la autoridad sanitaria competente declara que un alimento es de riesgo para el consumo humano y que 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. Se aplica igualmente para los piensos.
- 2.3. Alimento:** Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
- 2.4. Alimento Agropecuario:** Alimento de origen vegetal o animal producidos tradicional o convencionalmente en el campo, excepto los de origen pesquero y acuícola.
- 2.5. Alimento apto:** Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la Autoridad Competente.
- 2.6. Análisis de riesgos:** Un proceso que consta de tres (03) componentes: evaluación de riesgos, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.
- 2.7. Cadena alimentaria:** Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.
- 2.8. Codex Alimentarius:** El *Codex Alimentarius* es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del *Codex Alimentarius*.
- 2.9. Comiso o decomiso:** Medida de seguridad preventiva o medida complementaria a la sanción que ejercita la autoridad competente y que consiste en la privación definitiva de la propiedad del alimento o pienso a favor del Estado.
- 2.10. Comunicación del riesgo:** Intercambio interactivo de información y opiniones sobre el riesgo entre los evaluadores del riesgo, los encargados de la gestión del mismo, los consumidores y otros interesados.



- 2.11. Evaluación de riesgos:** Un proceso con base científica que consta de las siguientes fases: i) identificación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición, y iv) caracterización del riesgo.
- 2.12. Fase:** Cualquier procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.
- 2.13. Fiscalización:** Toda acción que realiza la Autoridad Competente para corroborar la veracidad de la información proporcionada por el administrado en el marco de lo dispuesto por la Ley, el presente Reglamento y los reglamentos sectoriales.
- 2.14. Gestión del riesgo:** El proceso de ponderar las distintas políticas posibles a la luz de los resultados de la evaluación del riesgo y, si procede, elegir y aplicar opciones de control apropiadas, incluidas las medidas reglamentarias.
- 2.15. Higiene de alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- 2.16. Incautación:** Medida que consiste en la toma de posesión forzosa de los alimentos y piensos en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria por parte de la Autoridad Competente, mientras se determina su situación legal definitiva.
- 2.17. Inmovilización:** Medida que consiste en mantener bajo prohibición de traslado, uso o consumo, en condiciones de seguridad y bajo sellos de la autoridad competente, alimentos y piensos de dudosa naturaleza o condición, respecto de los cuales haya antecedentes para estimar que su uso o consumo pueden ser nocivos o peligrosos para la salud, en tanto se realizan las pruebas correspondientes para determinar su naturaleza o condición.
- 2.18. Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- 2.19. Inspección:** Es el examen de los productos alimenticios o del sistema de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución incluidos los ensayos durante la elaboración y el producto terminado con el fin de comprobar si se ajusta a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- 2.20. Medida sanitaria o fitosanitaria:** es toda medida aplicada para: b). Proteger la vida y la salud de las personas y de los animales de los riesgos resultantes de la presencia de contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios, o los piensos. Las medidas sanitarias o fitosanitarias comprenden todas las leyes, reglamentos, prescripciones y procedimientos pertinentes, con inclusión, entre otras cosas, de: Criterios relativos al producto final; procesos y métodos de producción; procedimientos de prueba, inspección, certificación y aprobación; regímenes de cuarentena, incluidas las prescripciones pertinentes asociadas al transporte de animales o vegetales, o a las condiciones necesarias para tal actividad; disposiciones relativas a los



métodos estadísticos, procedimientos de muestreo y métodos de evaluación del riesgo pertinentes; y, prescripciones en materia de embalaje y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

- 2.21. Peligro:** Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- 2.22. Pienso (alimento para animales):** Todo material simple o compuesto, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo humano.
- 2.23. Proceso:** Conjunto de las fases sucesivas en la elaboración o transformación de una sustancia.
- 2.24. Procesamiento Primario:** Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seleccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado. (*) Rectificado por Fe de Erratas.
- 2.25. Proveedores:** Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.
- 2.26. Rastreabilidad/rastreo de productos en la cadena alimentaria:** Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.
- 2.27. Riesgo:** Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.
- 2.28. Seguridad alimentaria:** Cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana.
- 2.29. Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control - APPCC (HACCP por sus siglas en inglés Hazard Analysis and Critical Control Points):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos.
- 2.30. Vigilancia Sanitaria:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad Competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

**PERÚ**Ministerio
de Agricultura y Riego**SENASA**
PERÚ

III. BASE FUNDAMENTAL DEL PROGRAMA DE MITIGACIÓN DE RIESGOS (PmR)

3.1. Determinación de la necesidad

Para la implementación de un programa de mitigación de riesgo en los alimentos agropecuarios primarios y piensos, es esencial determinar que uno de los riesgos significativos en los alimentos en su estado primario, es la presencia de contaminantes o peligros (químicos, biológicos o físicos). Para este fin se deben de utilizar programas que permitan reducir al máximo los contaminantes con el objeto de prevenir los riesgos para la salud pública.

Por esa razón el programa de mitigación de riesgos no sólo se basa en los datos del monitoreo de alimentos de los años 2011 – 2019, sino también a través de la implementación de programas de reducción de riesgos, tales como las buenas prácticas, agrícolas y pecuarias, las buenas prácticas de higiene en los procesos primarios, las buenas prácticas de manufactura en los procesos de transformación industrial, los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, el análisis de peligros y puntos críticos de control, la identificación y trazabilidad de los insumos, materias primas y productos y subproductos a lo largo de la cadena de procesos, el registro de los insumos agropecuarios incluyendo el análisis de riesgo de cada insumo, de los importadores y fabricantes, distribuidores y comercializadores, entre otros.

3.2. Problema a Resolver

Uno de los riesgos significativos en los alimentos en su estado primario, es la presencia de contaminantes que debe reducirse al máximo con objeto de prevenir los riesgos para la salud pública. El Programa de Mitigación de Riesgos en alimentos agropecuarios primarios y piensos, tiene la finalidad de proporcionar garantías sanitarias que demuestren que se conocen los riesgos y que se han aplicado medidas para reducirlos. El programa de mitigación de riesgos tiene que ser articulado con los actores de la cadena agroalimentaria quienes asumen la responsabilidad de ejercer los planes de mitigación bajo un esquema de autocontrol de sus operaciones, para garantizar producir, distribuir y comercializar solo alimentos inocuos. El SENASA asume la responsabilidad de verificar y validar que todos los planes de mitigación de riesgo funcionan y que son eficientes y eficaces en la mitigación de los riesgos.

3.3. Legislación

- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Fe de Erratas
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y su Fe de Erratas.



- Decreto Supremo N° 015-2016-AG, que modifica y complementa normas reglamentarias para fortalecer el marco normativo del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA
- Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado por Decreto supremo N° 004-2011-AG.
- Decreto Legislativo N° 1387, que fortalece las competencias, las funciones de supervisión, fiscalización y sanción y, la rectoría del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.
- Decreto Supremo 013-2019-AG, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1387, Decreto Legislativo que fortalece las competencias, las funciones de supervisión, fiscalización y sanción y, la rectoría del Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA

IV. DESCRIPCIÓN DE PROGRAMA DE MITIGACIÓN DE RIESGOS

El Programa de Mitigación de Riesgos (PmR) es dirigido y coordinado por la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria (DIAIA) del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA).

Este Programa consiste en el desarrollo de Planes de Mitigación que se aplicarán a la cadena alimentaria (producción y procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos) a fin de establecer condiciones higiénicas necesarias que permita obtener alimentos inocuos.

Los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario incluido los piensos, deben ser producidos y procesados dentro de condiciones ambientales favorables que permita obtener alimentos seguros.

Los planes de mitigación deben establecer estrategias identificadas y ejecutadas en cada paso del proceso para proporcionar garantías a los alimentos, las estrategias de mitigación deben adaptarse a la instalación y a sus procedimientos.

El SENASA desde el año 2011 viene ejecutando el Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes en alimentos agropecuarios primarios y piensos, que incluye planes anuales. Este programa de vigilancia es una herramienta para verificar la aplicación de programas de mitigación, como las buenas prácticas agrícolas, en el caso de plaguicidas, por ejemplo. No debe tomarse como un mecanismo de control aislado de productores individuales o de control en frontera (análisis y liberación de producto), sino de alimentos y cultivos que puedan presentar potenciales riesgos químicos. El monitoreo de contaminantes debe ser la base de la evaluación de riesgo y a la vez debe basarse en la recolección sistemática y continua de datos, retroalimentarse con información de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), eventos de contaminación de alimentos y exposición por la dieta para peligros potenciales en alimentos.

El SENASA además cuenta con un procedimiento de Gestión de Alertas Sanitarias de Alimentos Agropecuarios primarios y piensos.



4.1. Objetivo

Establecer los mecanismos que contribuyan a la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, mediante la implementación de planes de mitigación, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de la cadena agroalimentaria.

4.2. Alcance

Productores, establecimientos de procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, mataderos o centros de faenamiento avícola, mercados de abasto, supermercados, almacenes, administradoras de programas sociales, receptoras de donaciones y puestos de control cuarentenario, considerados en los Planes de mitigación.

4.3. Fuentes de generación de un Programa de mitigación de riesgos

- a) Del Sistema de alerta sanitaria nacionales e internacionales en alimentos agropecuarios primarios y piensos, referida a la ocurrencia de indicios, condiciones u hechos que nos lleven a una sospecha, de un riesgo potencial para la salud de la población.
- b) Del Análisis de Riesgos a través de la Unidad de Evaluación de Riesgos, considerando como un instrumento poderoso para la realización de análisis de base científica y para la búsqueda de soluciones sólidas y coherentes a los problemas de inocuidad de los alimentos.
- c) De los planes anuales de monitoreo de contaminantes realizado a los alimentos agropecuarios primarios y piensos, que afecten la inocuidad y que puedan poner en riesgo la salud de las personas.
- d) De las malas prácticas de producción y procesamiento primario de alimentos agropecuarios primarios y piensos, a lo largo de la cadena agroalimentaria, identificando las condiciones de higiene no adecuadas, necesarias para la producción de alimentos inocuos.
- e) De la inspección basada en riesgo en la producción y/o procesamiento primario de los alimentos agropecuarios y piensos, lo que permitirá identificar el control que se realiza en el sistema de gestión de la inocuidad en referencia a las enfermedades transmitidas por los alimentos y piensos y las buenas prácticas de producción e higiene en la producción primario hasta su procesamiento primario.

Como resultado del análisis y evaluación de las fuentes de información, se identificará el binomio alimento – peligro(s) y, se establecerán los planes de mitigación específicos para reducir o minimizar los riesgos en los alimentos agropecuarios primarios y piensos, que deberán involucrar a una

cadena agroalimentaria específica y un determinado número de proveedores de estos alimentos.

4.4. Componentes del Programa de mitigación de riesgos (PmR)

Debe de adoptarse medidas para garantizar la correcta ejecución de los planes de mitigación.

- **Supervisión:** Establecer y aplicar procedimientos para la supervisión de las estrategias que se definan en cada uno de los planes de mitigación, incluida la frecuencia con la que se van a realizar.
- **Medidas correctivas:** La respuesta si las estrategias establecidas no se implementan de manera adecuada.
- **Verificación:** Las actividades de verificación garantizarán que se realice la supervisión y se tomen las decisiones sobre las medidas correctivas.

4.5. Verificación y acciones correctivas de los PmR

La verificación de la eficacia y eficiencia de los PmR, se realiza a través de auditorías e inspecciones al sistema y se validan, de manera indirecta, a través de controles analíticos sobre muestras representativas correspondientes a los puntos críticos de control.

La verificación incluye las auditorías y las inspecciones y dentro de inspecciones se puede realizar por control o por vigilancia.





Definición de verificación y sus diferentes tipos de acciones

Cuando la verificación de los PmR cumple, el SENASA puede brindar las garantías que los riesgos en los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario y piensos, están siendo controlados y de ser necesario puede emitir los certificados sanitarios de inocuidad agroalimentaria que amparan los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario y piensos, bajo vigilancia y control. En caso contrario, se toman acciones correctivas que se convierten en recomendaciones a efectuarse primeramente sobre los programas de mitigación (PmR) y planes de mitigación y; de ser necesario, sobre las políticas de mitigación de riesgos y/o la planificación estratégica de la inocuidad alimentaria.

En el ámbito del SENASA, la salud animal, la sanidad vegetal y la inocuidad agroalimentaria, se basan en programas de mitigación de riesgos, que correctamente manejados y verificados, nos dan las garantías que el Sistema de Gestión de la Inocuidad Agroalimentaria funciona adecuadamente y que el país, para dicha cadena productiva, es confiable.

4.6. Interacción entre Organismos Oficiales

Cada eslabón de la cadena productiva y de comercialización involucra diferentes organismos públicos y privados, cada uno con sus responsabilidades y autoridad para efectuar diferentes controles que garanticen la inocuidad y la calidad de los insumos agropecuarios y a los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario y piensos, transportados, distribuidos y comercializados en el territorio nacional.

V. PROGRAMA DE MITIGACIÓN DE RIESGOS PARA LA VIGILANCIA Y CONTROL

Los programas de mitigación de riesgo preventivos, nacen con el análisis de riesgo, en cuya evaluación se describen los peligros y se determinan los riesgos significativos. En la gestión del riesgo, se definen los programas que se implementan para mitigar esos riesgos.

Estos programas de mitigación deben ser verificados, y por ello se elaboran los programas de verificación a través de la vigilancia y del control.

5.1. Cumplimiento por los proveedores dentro de la cadena agroalimentaria

Los programas que debe asumir la actividad privada; es decir, los actores de la cadena agroalimentaria, para los cuales la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria debe intervenir son:

- a) Las guías de Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias (BPA – BPP o BPG), los criterios de conformidad y las listas de chequeo valoradas, con las cuales los inspectores harán el control de su aplicación.



- b) Las guías de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) , los criterios de conformidad y las listas de chequeo valoradas, con las cuales los inspectores harán el control de su aplicación.
- c) Las guías de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) , especialmente procesos como mataderos, definiendo los criterios de conformidad y las listas de chequeo valoradas, con las cuales los inspectores harán el control de su aplicación.
- d) La guía para la aplicación del Programa de Reducción de Patógenos (PRP) específicamente para su aplicación en mataderos, los criterios de conformidad y las listas de chequeo valoradas, con las cuales los inspectores harán el control de su aplicación
- e) La guía para el Programa de Saneamiento (Procedimientos Operativos estándares de Saneamiento – POES), incluyendo los criterios de conformidad y las listas de chequeo valoradas, con las cuales los inspectores harán el control de su aplicación.
- f) La guía de aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con los criterios de conformidad y las listas de chequeo valoradas, con las cuales los inspectores harán la verificación del plan HACCP y el control del sistema de HACCP.
- g) Supervisión del sistema de Identificación, trazabilidad y recupero de productos (ITR), para los diferentes alimentos agropecuarios primarios y piensos.

5.2. Cumplimiento por la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria

A través de estos programas, se realiza la vigilancia y control de la implementación de las medidas de mitigación por parte de la actividad privada; los cuales son:

- a) Capacitación y formación de funcionarios para realizar correctamente la verificación del correcto funcionamiento de los programas de mitigación (metodología, listas de evaluación valorados, criterios de conformidad, entre otros)
- b) Extensión a los productores sobre los programas de mitigación aplicados.
- c) Mitigación de zoonosis por los animales de consumo y sus subproductos con la inspección ante-mortem y post mortem en los mataderos, incluyendo procedimientos de marcado de menudencias y carnes a decomiso y sus registros.
- d) Identificación, registro y georreferenciación de unidades productivas (primarias, de transformación, de distribución y de comercialización).
- e) Diseño del Sistema de identificación animal, de parcelas y de lotes de producción (Alcance, profundidad y precisión) incluido sus registros obligatorios y codificación.
- f) Evaluación del estatus sanitario de las plantas exportadoras y de las Autoridades Competentes de países proveedores. Registro y autorización por rubro.
- g) Vigilancia y Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos de producción y procesamiento primario de origen animal y Piensos.
- h) Vigilancia y Control de Residuos de Plaguicidas en los alimentos de producción y procesamiento primario de origen vegetal y Piensos.



- i) Vigilancia y Control de Contaminantes en los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario y Piensos.
- j) Vigilancia y Control de Higiene en los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario y Piensos.

Para un correcto desempeño en la verificación, se requiere que los inspectores del SENASA trabajen de la mano con los Gobiernos regionales y Gobiernos Locales, y dispongan del equipamiento necesario para asegurar verificaciones objetivas.

VI. VERIFICACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE MITIGACIÓN DE RIESGOS (PmR).

Los programas que se aplican para verificar que los planes de mitigación de riesgos (PmR) deberán ser implementados por la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, siendo los siguientes:

1. Vigilancia epidemiológica, que incluye los procesos de cuarentena.
2. Vigilancia de la comercialización de medicamentos veterinarios (medicamentos, biológicos, etc.) y piensos.
3. Vigilancia y Control de la Calidad de los Insumos Agropecuarios.
4. Vigilancia de la comercialización de agroquímicos (plaguicidas, fertilizantes, etc.)
5. Vigilancia y control de residuos y contaminantes en alimentos agropecuarios primarios:
 - a. Vigilancia y control de residuos de plaguicidas en alimentos de producción y procesamiento primario de origen vegetal
 - b. Vigilancia y control de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de producción y procesamiento primario de origen animal
 - c. Vigilancia y control de contaminantes microbiológicos, parásitos en alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario
6. Control y vigilancia de higiene de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario.
7. Control cuarentenario zoonosario, fitosanitario y de alimentos e insumos agropecuarios importados, entre otros.
8. Aprobación y registro de los laboratorios de ensayos de la red nacional de laboratorios.

Los resultados de las auditorías dentro del entorno del sistema bajo verificación y los resultados analíticos de los diferentes laboratorios que ejecutan los controles para la verificación del adecuado funcionamiento de los PmR, deben procesarse estadísticamente para la interpretación de los resultados (vigilancia y análisis de la información, incluido la comunicación) por los responsables de la evaluación y de la gestión de riesgos, los cuales proponen a las Direcciones respectivas, las medidas correctivas a los PmR, en caso de desvíos o con tendencia significativa de desvío. A través de la Unidad de Evaluación de Riesgo (UER) del SENASA.



VII. ELABORACIÓN DE PLANES DE MITIGACIÓN PARA REDUCIR O MINIMIZAR RIESGOS EN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS

Las medidas mitigadoras para eventuales impactos sobre los alimentos agropecuarios con referencias a la legislación a las leyes, reglamentos y normativas vigentes en nuestro país, estarán establecidas a través de planes de mitigación, que permitirá reducir o mitigar el riesgo, los mismos que contemplan:

1. **Identificación del alimento agropecuario primario y piensos:** Zonas de producción o crianza, superficie cultivada o número de animales de crianza, producción, número de productores agropecuarios involucrados.
2. **Identificación de los peligros (químicos, biológicos o físicos) en el alimento en riesgo:** Relación de plaguicidas o medicamentos veterinarios utilizados en la etapa de producción primaria, análisis de laboratorio, resultados de monitoreo de contaminante.
3. **Requisitos sanitarios del alimento agropecuario primario y piensos:** normas y exigencias sanitarias del mercado nacional o internacional de destino, niveles máximos permisibles, LMRs.
4. **Implementación de las medidas de mitigación en la producción primaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos:** BPA, BPP, productores certificados GlobalGap.
5. **Implementación de las medidas de mitigación en el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios primarios y piensos:** Establecimientos autorizados de procesamiento primario, plantas empacadoras, almacenes, BPM, POES, HACCP, control de proveedores, trazabilidad, inspección y supervisión de los procesos.
6. **Implementación de las medidas de mitigación en el transporte y comercialización de los alimentos agropecuarios primarios y piensos:** BPPH, condiciones de almacenamiento.
7. **Medidas para la inspección y certificación sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos:** toma y envío de muestras por lote para análisis de laboratorio, liberación del producto.
8. **Otras preocupaciones que requieran medidas adecuadas para controlar los riesgos en los alimentos agropecuarios.**

En el anexo N° 01, se muestra el modelo con el cual se desarrollarán los planes de mitigación.

VIII. CAPACITACIÓN Y PROGRAMAS CONJUNTOS

El personal responsable de la aplicación de los Planes de Mitigación de Riesgos en el SENASA debe recibir la capacitación y entrenamiento necesario, de tal manera que le permita cumplir con éxito las labores encomendadas.



Asimismo, el personal responsable de los Establecimientos de Procesamiento Primario y a los actores de la cadena agroalimentaria relacionados a la aplicación de los planes de mitigación, deberán recibir capacitación en los programas de mitigación de riesgo (vigilancia y control de residuos, contaminantes e higiene) y muestreo para frontera (incluido en Puestos Inspección Fronteriza) y muestreo en fincas y mercados, así como laboratorios.

Finalmente, el SENASA de manera coordinada y articulada con los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales, a través de su personal previamente capacitado y reconocido en las normas de inocuidad agroalimentaria vigentes, en la implementación de las buenas prácticas de producción e higiene; asumen la responsabilidad de la vigilancia sanitaria del comercio y transporte local de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.

IX. TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROALIMENTARIA

Los sistemas de trazabilidad son parte de los Programas de Mitigación de Riesgos, tales como las BPA, BPG, BPM, POES y HACCP.

Para todos estos programas de mitigación así como para los programas de verificación de la eficacia y eficiencia de estos, se requiere identificación y trazabilidad.

En estos programas de mitigación de riesgos, se indica la obligatoriedad de tener implementado un sistema de trazabilidad que permita conocer la historia del producto, tanto desde el punto de vista de las materias primas e insumos, sino también desde el punto de vista de los procesos a los cuales ha sido sometido.

X. ESTRATEGIAS DE MITIGACIÓN

Estas son prácticas aplicadas para minimizar o prevenir en gran medida las vulnerabilidades identificadas en la evaluación correspondiente. Pueden aplicarse en todo el proceso de producción de los alimentos agropecuarios primarios y piensos, desde campo, hasta el procesamiento, almacenamiento, distribución, y venta al consumidor final.

XI. APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD

Para la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad dentro del marco de la inocuidad agroalimentaria, detectados en la implementación del programa de mitigación de riesgos (PmR) y planes de mitigación de riesgos por alimento - peligro, se utilizarán las establecidas en el Decreto Legislativo N° 1062, Ley de la Inocuidad de los Alimentos, en el Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en el Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y, en el Decreto Legislativo N° 1387, que fortalece las competencias, las funciones de supervisión, fiscalización y sanción y, la Rectoría del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

SENASA
PERÚ

Constituye medida sanitaria de seguridad toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realiza el SENASA, ante un peligro o riesgo para la salud pública. Se podrán dictar las medidas sanitarias de seguridad en cualquiera de las fases de la cadena agroalimentaria; siendo las siguientes:

- a) Inmovilización
- b) Retiro del mercado
- c) Suspensión de actividades
- d) Cierre temporal del establecimiento
- e) Comiso o decomiso
- f) Disposición final

Las personas naturales o jurídicas están obligadas a cumplir las medidas sanitarias de seguridad que el SENASA dicte en cualquiera de las fases de la cadena de alimentos agropecuarios primarios y piensos

XII. ANEXO



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

SENASA
PERÚ

Anexo 1:

Modelo de los Planes de Mitigación de Riesgos en los alimentos agropecuarios primarios y piensos

I. Introducción

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, implementará planes de mitigación de riesgos en los alimentos agropecuarios primarios y piensos, a través de las fuentes de generación de información que identifiquen problemas de inocuidad en los alimentos.

La producción y procesamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos deberán realizarse de manera que se asegure que el alimento sea inocuo y apto para el uso al que se destina.

Los planes de mitigación requieren de esfuerzos continuos proactivos de manera integral por todos los actores de la cadena agroalimentaria, que permita asegurar alimentos inocuos en nuestra población.

Los planes de mitigación se estructuran para que funcione en conjunto con otros programas pertinentes y sean apoyadas por ello, tales como las buenas prácticas de manufactura, las buenas prácticas agrícolas, las buenas prácticas ganaderas; entre otras, como base para la gestión de la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.

El éxito de los planes de mitigación, no sólo ayuda a garantizar el cumplimiento con la normativa, sino también minimiza el riesgo de producir y procesar alimentos que puedan perjudicar la salud de los consumidores.

II. Objetivo

Establecer la medida o medidas de control para evitar o eliminar algún tipo de peligro resultante a la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos o reducirlo a un nivel aceptable.

III. Alcance

Los planes de mitigación son de alcance a todos los actores de la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final, estableciendo las condiciones de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo.

IV. Identificación del alimento agropecuario primario y pienso

A través del programa nacional de monitoreo de contaminantes en alimentos agropecuarios primarios y piensos, se han establecido los mecanismos que contribuyan a la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos, mediante la implementación de planes anuales para el monitoreo de



residuos químicos y otros contaminantes, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Como resultado de los planes de monitoreo, se ha logrado identificar los alimentos agropecuarios primarios y piensos que exceden los límites máximos permitidos de contaminantes establecidos en las normativas vigentes.

V. Identificación de los peligros (químicos, biológicos o físicos) en el alimento en riesgo

En general, los peligros alimentarios se pueden clasificar según su origen como:

- **Peligros biológicos:** bacterias, parásitos, virus, toxinas.
- **Peligros químicos:** metales pesados, pesticidas o cualquier otra sustancia o compuesto con efectos sobre la salud.
- **Peligros físicos:** trozos de cristal u otro material frágil, plástico, metal o cualquier otra sustancia ajena al alimento.

Para la determinación de los peligros en los alimentos agropecuarios y piensos, es imprescindible conocer cuáles son los riesgos que se pueden asociar y que características tiene el alimento, para ello se realizó el estudio de línea base del monitoreo de contaminantes a fin de identificar los contaminantes de mayor prevalencia así como el lugar donde fue muestreado, lo que permite asociar alimento/peligro. De acuerdo a lo siguiente:

Matriz / Alimento	Peligro Identificado	Ubicación
Nombre del alimento: ejemplos: cebolla, bulbo fresco; carne de bovino	Químico: Plaguicida, metal pesado, etc., identificado	Producción primaria: Nombre del predio/fundo, agricultor, etc., identificado
	Biológico: Bacteria, parásito, etc., identificado	Procesamiento primario: Establecimiento, matadero, centro de faenamiento, etc., identificado
	Físico: Trozo de metal, cristal, etc., identificado	Mercado u otro identificado

VI. Requisitos sanitarios del alimento agropecuario primario y piensos

Corresponde a las normas y exigencias sanitarias del mercado nacional o internacional de destino, los mismos que no deben de exceder los límites máximos permisibles de residuos químicos y otros contaminantes.



VII. Implementación de las medidas de mitigación en la producción primaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos

La implementación de estas medidas, se realizan con la implementación de procedimientos que se aplican en la producción primaria para garantizar los alimentos inocuos, como son: BPA, BPP, productores certificados GlobalGap, entre otros.

Entre las medidas identificadas, se pueden considerar:

- La no utilización de áreas donde el ambiente represente una amenaza a la inocuidad del alimento.
- El control de contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas, para que no representen una amenaza a la seguridad sanitaria del alimento.
- La adopción de prácticas y medidas para asegurar que el alimento sea producido en condiciones higiénicas apropiadas.

VIII. Implementación de las medidas de mitigación en el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios primarios y piensos

Después de haberse identificado los peligros, se deben considerar las medidas de mitigación existentes para aplicar en cada peligro. Las medidas de mitigación son acciones o actividades utilizadas para evitar o eliminar los peligros identificados en los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable. Puede ser necesaria más de una medida para controlar un determinado peligro, y más de un peligro puede ser controlado por una medida o etapa específica. El método de análisis de peligros puede ayudar a determinar el nivel de control a implementarse en el control de un peligro.

Estas medidas son aplicadas a: Establecimientos autorizados de procesamiento primario, plantas empacadoras, almacenes, BPM, POES, HACCP, control de proveedores, trazabilidad, inspección y supervisión de los procesos.

IX. Implementación de las medidas de mitigación en el transporte y comercialización de los alimentos agropecuarios primarios y piensos:

La implementación de medidas en el transporte debe estar orientadas a proteger los alimentos contra fuentes potenciales de contaminación y de daños capaces de hacer que el producto se vuelva impropio para el consumo. Estas medidas permitirán que los medios de transporte presenten condiciones no favorables para el crecimiento de microorganismos patógenos.

X. Medidas para la inspección y certificación sanitaria de los alimentos agropecuarios primarios y piensos

La inspección de los alimentos puede tener lugar en cualquiera de las fases del proceso de producción y distribución, es por ello la importancia de supervisar las actividades que se presentan en el campo, en el proceso, almacenamiento, transporte y de cualquier otra manipulación de los alimentos, ya que puede constituir el medio más apropiado para asegurar la inocuidad de los mismos. Por



PERÚ

Ministerio
de Agricultura y Riego

SENASA
PERÚ

lo cual es necesario la toma y envío de muestras de manera correcta a fin de conocer la aptitud de los alimentos.

XI. **Otras preocupaciones que requieran medidas adecuadas para controlar los riesgos en los alimentos agropecuarios y piensos.**

Corresponde a identificar algún otro tipo de problema que pueda afectar a los alimentos, para lo cual debe identificar las medidas apropiadas para hacer frente a dicho problema.

Elaborado por:
Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria
DIAIA/.23/05/2020