



Aprueban los “Lineamientos para la aplicación de medidas sanitarias de seguridad en establecimientos procesadores de carnes, productos y subproductos cárnicos”

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL
N° 0059-2016-MINAGRI-SENASA-DIAIA**

21 de julio de 2016

VISTO:

El Informe-0001-2016-MINAGRI-SENASA-DIAIA-SIAG-MFLORES de fecha 15 de marzo de 2016; y,

CONSIDERANDO:

Que, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA es un Organismo Técnico Especializado adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego, creado a través del Título V del Decreto Ley N° 25902, el cual tiene por finalidad dotar a la actividad agrícola y pecuaria nacional de un marco de mayor seguridad y menores riesgos sanitarios, contribuyendo a su desarrollo sostenido y por ende al bienestar de la población;

Que, el Artículo 16° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada por Decreto Legislativo N° 1062, establece que el SENASA es la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos, de producción nacional o extranjera y, que ejerce sus competencias contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional, a través de la inocuidad de la producción agropecuaria;

Que, la producción primaria son las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, su sacrificio; y, el procesamiento primario, comprende 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, desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelados o descongelados; de acuerdo a la Ley de Inocuidad de los Alimentos;

Que, el Artículo 24° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG, establece que constituye medida sanitaria de seguridad toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria que pueden ser: a) Inmovilización, b) Retiro del mercado de alimentos y piensos, c) Suspensión de actividades, d) Cierre temporal del establecimiento, e) Comiso o decomiso, f) Incautación; y g) Disposición final;

Que, el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N°004-2011-AG, establece disposiciones para garantizar la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios, así como de los piensos que son competencia del SENASA, en el marco de la Ley de Inocuidad de los Alimentos;

Que, el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado por Decreto Supremo N°015-2012-AG, regula y establece las especificaciones técnicas sanitarias referidas al faenado de los animales de abasto, con la finalidad de contribuir con la inocuidad de los alimentos de producción primaria destinados al consumo humano, y en su Tercera Disposición Complementaria Final establece que los mataderos, centros de rendering y cámaras frigoríficas que no cumplan con las exigencias establecidas en dicho cuerpo legal deberán obtener una Autorización Temporal de Funcionamiento en el plazo establecido por el titular del órgano de línea competente del SENASA;

Que, mediante Resolución Directoral N° 0110-2014-MINAGRI-SENASA-DIAIA de fecha 24 de diciembre de 2014, publicada en el Diario Oficial el Peruano el 11 de enero de 2015, la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria estableció entre otros, otorgar por única vez, el plazo de ciento ochenta (180) días calendarios a los administrados que no cumplen con las exigencias establecidas en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto para solicitar la Autorización Temporal de Funcionamiento de mataderos, centros de rendering y cámaras de frigoríficas;

Que, la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, mediante

Memorándum Múltiple-0012-2016-MINAGRI-SENASA-DIAIA de fecha 06 de enero de 2016, solicita a las Direcciones Ejecutivas ejecutar las medidas sanitarias a los mataderos cuya fecha de vencimiento de Autorización temporal de funcionamiento ha vencido o está por vencer;

Que, la Oficina de Asesoría Jurídica del SENASA, mediante Memorándum Múltiple-0071-2016-MINAGRI-SENASA-OAJ de fecha 26 de febrero de 2016, recomienda que para los efectos de la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad preventivas, corresponde a la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, instruya a las Direcciones Ejecutivas respecto a la fundamentación de la evidencia del peligro o riesgo para la salud pública;

Que, mediante el informe del Visto la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA indica que la carne, productos y subproductos cárnicos por su naturaleza y origen, son mercancías altamente vulnerables a la contaminación, los cuales con frecuencia están implicados en la presentación de enfermedades transmisibles por los alimentos (ETAs), es necesario disminuir el riesgo de contaminación al mínimo en cada uno de los procesos del faenado, desde la recepción de los animales hasta el despacho del producto refrigerado; sobre todo porque durante su manipulación, el producto sufre contaminación posterior hasta que llega a la mesa del consumidor, por lo que la carga de patógenos de la carne debe ser la menor posible cuando sale del matadero;

Que, en esta línea, lo regulado en materia sanitaria tiene como sustento en que las zoonosis y la contaminación por gérmenes patógenos en los animales son importantes por la gravedad de las infecciones que producen en el hombre. Asimismo, las contaminaciones por residuos químicos (medicamentos de uso veterinario, plaguicidas, metales pesados, entre otros) en los animales, son importantes por la gravedad de la toxicidad que produce en la salud humana; requiriéndose que los mataderos implementen y ejecuten un sistema de aseguramiento de la calidad sanitaria basado en análisis de peligros y control de puntos críticos y sus prerrequisitos, con la finalidad de asegurar alimentos inocuos; teniendo en cuenta que actualmente la salud pública se maneja desde un enfoque preventivo, ya que no se puede esperar a que la salud de una o más personas sea afectada para tomar medidas de acción;

Que, los resultados del monitoreo de residuos químicos y contaminantes microbiológicos efectuado en productos cárnicos provenientes de mataderos de diez (10) departamentos del país, desde el año 2011 al año 2014, dan cuenta de la presencia de residuos de algunos antimicrobianos como la oxitetraciclina en niveles que exceden los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius, así como de sustancias prohibidas por el SENASA como cloranfenicol y de la presencia de contaminantes microbiológicos indicadores de alteración como aerobios mesófilos, indicadores de higiene como coliformes y *Escherichia coli* e indicadores patógenos como *Salmonella* sp.;

Que, a efectos de salvaguardar la vida y salud de las personas, mediante la provisión de carnes, productos y subproductos cárnicos inocuos proveniente de establecimientos donde se faenan animales de abasto que no cuentan con la autorización sanitaria del SENASA, se requiere aplicar medidas sanitarias de seguridad sustentadas en los principios de decisiones basadas en evidencia científica y de cautela o de precaución, de acuerdo a lo establecido en la Política de inocuidad de los alimentos, contenida en la Ley de Inocuidad de los Alimentos;

Que, la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA recomienda establecer lineamientos a fin de aplicar las medidas sanitarias de seguridad de conformidad con la normativa sanitaria vigente a efectos de prevenir la ocurrencia de una situación que atente contra la salud pública relacionada con el procesamiento de carne, productos y subproductos cárnicos en los mataderos que no cuentan con autorización temporal de funcionamiento, sea por pérdida de vigencia o por no contar con ella, así como de mataderos que no han cumplido con el Plan de Adecuación, en mérito al cual obtuvieron su autorización;



De conformidad con lo dispuesto por el Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Decreto Supremo N° 015-2012-AG, Decreto Supremo N° 008-2005-AG y modificatoria, y con el visado de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria y de la Oficina de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Apruébese los “Lineamientos para la aplicación de medidas sanitarias de seguridad en establecimientos procesadores de carnes, productos y subproductos cárnicos”, que forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2°.- Precísese que la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad, está a cargo de las Direcciones Ejecutivas del SENASA, en los establecimientos comprendidos en el ámbito de su jurisdicción.

Artículo 3°.- Precísese que el SENASA, de ser necesario, puede solicitar el apoyo de la Policía Nacional del Perú y de otras autoridades, para el cumplimiento y aplicación de las medidas sanitarias de seguridad establecidas en la presente Resolución, de conformidad con el Artículo 8° del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.

Artículo 4°.- Dispóngase la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial El Peruano, y en la misma fecha en el Portal Institucional del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (www.senasa.gob.pe) conjuntamente con el “Lineamientos para la aplicación de medidas sanitarias de seguridad en establecimientos procesadores de carnes, productos y subproductos cárnicos”.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JOSUE CARRASCO VALIENTE
Director General
Dirección de Insumos Agropecuarios
e Inocuidad Agroalimentaria
Servicio Nacional de Sanidad Agraria

1408385-1