



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA¹ 2026

Junio de 2026

¹ El presente documento es elaborado en concordancia con el Reglamento Interno del Comité Nacional del Codex, aprobado con Resolución Ministerial N.º 785-2021-MINSA, en el cual consigna: “(...) Artículo 6. Conformación. Los miembros Comité Nacional ejercen sus funciones ad honorem (...) Artículo 16. Funciones del Pleno del Comité Nacional: (...) i) Colaborar con instituciones nacionales, internacionales y regionales en temas relacionados con el Codex (...)”, considerando promover la inocuidad.



CONTENIDO

N. °	Ítem	Página
1	Antecedentes	3
2	Justificación	4
3	Periodicidad, organización y apoyo	5
4	Identificación de los socios de la inocuidad	6
5	Objetivos	6
6	Propuestas de actividades que fomentan la inocuidad	7
7	Respecto al reconocimiento al fomento de la inocuidad	9
	7.1 Requisitos para ser reconocidos por incremento	9
	7.2 Logo de reconocimiento	10
8	Cronograma de trabajo	11
9	Producto	11
10	Meta	12
11	Presupuesto	12
12	Anexos	12



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

I. ANTECEDENTES

Con fecha 15 de julio de 1997, se aprueba la Ley General de la Salud – Ley 26842, la cual en su artículo 89 consigna: *“Un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud a nivel nacional”*.

Con fecha 25 de setiembre de 1998, con Decreto Supremo 007-98-SA, se aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, en el cual se establece que *“se considera necesario incorporar a la legislación sanitaria los Principios Generales de Higiene de Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius”*; y, en su Cuarta Disposición Complementaria, Transitoria y Final, consigna: *“En tanto no se expida la norma pertinente, la fabricación de los alimentos y bebidas se rige por las normas del Codex Alimentarius aplicables al producto o productos objeto de fabricación”*.

Con fecha 22 de abril de 1999, el Comité Nacional del Codex Alimentarius celebró su primera reunión en Lima, en las instalaciones de la *Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA*, del Ministerio de Salud.

Con fecha 06 de abril de 2000, mediante Resolución Ministerial N. ° 124-2000-SA/DM, se aprueba las normas de funcionamiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

Con fecha 23 de junio de 2021, mediante Resolución Ministerial N. ° 785-2021/MINSA, se aprueba el Reglamento Interno del Comité Nacional del Codex Alimentarius. Cabe indicar que, en Perú, el *Comité Nacional del Codex Alimentarius* es un órgano multisectorial de naturaleza permanente, dependiente del Ministerio de Salud, que tiene por objeto ser una instancia de coordinación interinstitucional encargada de efectuar revisión periódica de la normatividad sanitaria en materia de inocuidad de los alimentos, para mantener armonización con la normatividad internacional. El *Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos*, es promovido por la FAO² y la OMS³, se celebrará el próximo 7 de junio, en todos los países del mundo, el cual tiene como objetivo llamar la atención e inspirar acciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos, contribuyendo a la seguridad alimentaria, la salud humana, la prosperidad económica, la agricultura, el acceso al mercado, el turismo y el desarrollo sostenible.

Con fecha 15 de enero de 2025, el Ministerio de Salud de Perú, designó al Médico Cirujano – Henry Alfonso Rebaza Iparraguirre, en el cargo de Director General de la Dirección General Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, nivel F-5, a través de la Resolución Ministerial N. ° 32-2025-MINSA, asumiendo dentro de sus funciones la Presidencia del Comité Nacional del Codex, quien propuso realizar un ***“PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS”***.

Con fecha 05 y 06 de junio de 2025, por acuerdo del Pleno del Comité Nacional del Codex, y considerando el Día Mundial de la Inocuidad, se celebró en el auditorio de PROMPERÚ, una ceremonia protocolar donde las tres autoridades sanitarias de Perú: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA del Ministerio de Salud, Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú – SENASA del Ministerio de

² FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations

³ OMS – Organización Mundial de la Salud



Desarrollo Agrario y Riego; y, la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES del Ministerio de la Producción, expusieron temas relevantes de inocuidad de los alimentos; asimismo, el día 06 de junio el Director General de la DIGESA, como presidente del Comité Nacional del Codex Alimentarius en Perú, y en presencia del Viceministro de Salud Pública del Ministerio de Salud, presentó su propuesta de *"PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA"*, el cual se realizaría cada año, iniciando en junio por el Día Mundial de la Inocuidad y se premiaría a los ganadores en octubre por el Día Mundial de la Alimentación. Asimismo, el 16 de octubre de 2026, se celebró el DIGESA el Día Mundial de la Alimentación premiando a los ganadores que obtuvieron los mayores puntajes al presentarse de acuerdo a los criterios establecidos.

Con fecha 26 de noviembre de 2025, el Ministerio de Salud de Perú, designó al ingeniero químico y abogado - José Adalberto Latorre Gálvez, en el cargo de Director General de la Dirección General Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, nivel F-5, a través de la Resolución Ministerial N. ° 855-2025-MINSA, asumiendo dentro de sus funciones la Presidencia del Comité Nacional del Codex, quien propuso continuar para el año 2026 con el *"PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS"*, iniciado en el año 2025.

Con fecha 02 y 03 de junio de 2026, por acuerdo del Pleno del Comité Nacional del Codex, y considerando el Día Mundial de la Inocuidad, se celebró el primer día ponencias virtuales dirigidas a la población en general y el segundo día en el auditorio de PROMPERÚ se celebró una ceremonia protocolar donde las tres autoridades sanitarias de Perú: Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú - SENASA, Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES, expusieron temas relevantes de inocuidad de los alimentos, finalizando con el Lanzamiento del *"PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS"*, promovido por la DIGESA.

II. JUSTIFICACIÓN:

Según la FAO, cada año, 600 millones de personas enferman, alrededor de 200 tipos diferentes de enfermedades de transmisión alimentaria. La carga de estas enfermedades recae muy especialmente en las personas pobres y los jóvenes. Además, las enfermedades de transmisión alimentaria provocan en torno a 420 000 muertes evitables cada año. La inocuidad de los alimentos salva vidas. No solo es un componente crucial de la seguridad alimentaria, sino que también desempeña un papel fundamental para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Todos necesitamos alimentos inocuos; sin embargo, los alimentos se pueden contaminar con una serie de peligros: bacterias, productos químicos, metales pesados, hongos o parásitos, capaces de causar al menos 200 enfermedades diferentes. Estas enfermedades afectan a la salud, los medios de vida, la educación y la economía. No obstante, *se pueden evitar si estamos informados y tomamos medidas*⁴.

⁴ Conjunto básico de herramientas para celebrar el "Día Mundial de la Inocuidad del año 2025"
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f9cb2235-f7e0-4a2b-9287-8014aa2410f9/content>



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Siendo que la inocuidad de los alimentos es una función esencial de la Salud Pública y se enmarca en un derecho constitucional a la salud, a nivel de toda la comunidad internacional, cada año, el 7 de junio, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) colaboran para facilitar la celebración de este día en todo el mundo. En el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, recordamos que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad y un derecho colectivo: todas las personas tienen un papel que desempeñar.

En Perú, la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, es una fecha significativa en la que se comprometen los esfuerzos, tanto de las autoridades sanitarias como de los actores públicos y privados que participan en la cadena alimentaria, desde productores, fabricantes, distribuidores y comerciantes para que la población acceda a alimentos inocuos. Esta celebración tiene como día principal el 07 de junio, en el cual las diferentes actividades alusivas se socializan por redes sociales, se transmiten para público en general vía Zoom y por medio de YouTube para la participación de todos, ya sea como responsable político, propietario o empleado de una empresa alimentaria, educador o consumidor, considerando el Tema y Lema de cada año.

Todas las personas que participan en la cadena de suministro de alimentos, desde los productores hasta los elaboradores, transportistas, minoristas, cocineros y consumidores confían en la aplicación universal de buenas prácticas, procesos y normas acordados a nivel internacional para mantener la inocuidad de los alimentos. Todo ello se basa en la aplicación cuidadosa y clara de la evidencia científica disponible sobre cómo y por qué los alimentos se pueden contaminar y transmitir enfermedades e intoxicaciones a los consumidores. Los científicos evalúan y analizan los riesgos para la salud humana planteados por los peligros o contaminantes conocidos, establecidos, nuevos y previsibles para la inocuidad de los alimentos y brindan asesoramiento para que los gestores del riesgo como responsables políticos, las autoridades sanitarias, laboratorios, empresas alimentarias y los consumidores tomen decisiones seguras. Sin la ciencia no sería posible mantener la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas de suministro de alimentos, que a menudo cruzan el mundo y atraviesan múltiples fronteras.

Asimismo, hay que considerar que la inocuidad de nuestros alimentos depende de la aplicación de buenas prácticas y de una comunicación adecuada a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final. Todo el mundo tiene un papel que desempeñar en la inocuidad de los alimentos.

Cabe precisar que para la inocuidad de los alimentos para consumo humano, se cuenta con marco normativo nacional e internacional, que involucra no solo el cumplimiento de normas y requisitos, si no fortalecer el aspecto de la educación y difusión a nivel de autoridades, productores y consumidores, de manera participativa y permanente; motivo por el cual es necesario implementar estrategias multisectoriales de trabajo para educar con enfoque preventivo en inocuidad alimentaria y salud ambiental.

Por todo lo antes expuesto, se justifica elaborar un el "PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS", en el cual la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, realizarán acciones para fomentar la inocuidad y participan diferentes socios de la inocuidad.

**PERÚ****Ministerio
de Salud****Viceministerio
de Salud Pública****Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria**

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

III. PERIODICIDAD, ORGANIZACIÓN Y APOYO

El *"PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS"*, es de permanencia anual, se ejecuta cada año, la difusión es en junio con el *Día Mundial de la Inocuidad* y el reconocimiento es en octubre el *Día Mundial de la Alimentación*.

El presente programa es organizado por la presidencia del Pleno del Comité Nacional del Codex Alimentarius de Perú - CNC, a cargo de la DIGESA, con conocimiento de los miembros del Pleno del CNC; con apoyo de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria COMPIAL nacional y regional.

IV. IDENTIFICACIÓN DE LOS SOCIOS DE LA INOCUIDAD:

La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, como presidente del Comité Nacional del Codex, ha identificado a los socios de la inocuidad, los cuales se considera a los siguientes⁵:

- Entidades sanitarias como Ministerios, Autoridades u otros
- Especialistas Técnicos Regionales de la DIGESA
- Dirección Regional de Salud – DIRESA
- Dirección de Redes Integradas de Salud – DIRIS
- Redes Integradas de Salud – RIS
- Proveedores de insumos agropecuarios
- Productores agropecuarios
- Establecimiento de alimentos agropecuarios primarios
- Municipalidades
- Industria (alimentos de procesamiento primario, hidrobiológico y alimentos industrializados no hidrobiológicos)
- Academia (ministerio de educación (colegios y universidades))
- Restaurantes
- Mercados
- Consumidores
- Servicios de alimentación colectiva
- Otros

V. OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GENERAL:

Promover en el nivel nacional, regional y local, actividades sobre inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final que fortalezcan la participación y compromiso de los actores de la cadena alimentaria en beneficio de la salud de los consumidores.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

El *"PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS"*, tiene los siguientes objetivos:

⁵ Los socios de la inocuidad pueden modificarse según se requiera.

- 5.2.1 Promover el incremento de vigilancia sanitaria regional y municipal, en establecimientos de producción primaria, fábricas de alimentos industrializados, restaurantes, mercados u otros, para contribuir a la producción y comercialización de alimentos inocuos, que no afecten la salud y la vida de los consumidores.
- 5.2.2 Promover el incremento de establecimientos con certificación sanitaria, autorización sanitaria o similar, a nivel regional y municipal, según corresponda.
- 5.2.3 Promover a nivel nacional el incremento de municipalidades con programas de certificación sanitaria de alimentos de establecimientos de comercialización de alimentos (restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros).
- 5.2.4 Promover la difusión de temas de inocuidad alimentaria, buenas prácticas de producción y manipulación de alimentos en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, desde el productor, fabricante, la academia (mediante estudios de investigación, ferias académicas u otros), consumidores (mediante tecnologías de la información u otros) u otros involucrados.

VI. PROPUESTAS DE ACTIVIDADES QUE FOMENTAN LA INOCUIDAD

Las siguientes autoridades sanitarias se encargarán de promover actividades según se detalla:

6.1 DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA - DIGESA

6.1.1 AUTORIDADES CON INCREMENTO DE VIGILANCIA SANITARIA REGIONAL⁶ Y MUNICIPAL⁷

- a) Socio de la inocuidad que realiza seguimiento en las regiones: 1. DIGESA: Especialistas Técnicos Regionales de la DIGESA – ETR.
- b) Socio de la inocuidad que ejecuta: 1. DIGESA: Dirección Regional de Salud - DIRESA, Gerencia Regional de Salud - GERESA, Dirección de Redes Integradas de Salud - DIRIS, Redes Integradas de Salud – RIS, municipalidades u otras autoridades
- c) Actividad: Las regiones y/o municipios deberán demostrar el incremento de las vigilancias sanitarias según corresponda.
- d) Reporte: Número de vigilancias sanitarias realizadas hasta setiembre, clasificando según tipo de riesgo prioritario, realizando un gráfico con datos de los dos años anteriores o más⁸.
- e) Encargado del reconocimiento: La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria entregará diploma de reconocimiento a las regiones o municipios que hayan incrementado vigilancias sanitarias.

6.1.2 AUTORIDADES CON INCREMENTO DE ESTABLECIMIENTOS CON CERTIFICACIÓN SANITARIA A NIVEL REGIONAL⁹ Y MUNICIPAL¹⁰

⁶ Vigilancia sanitaria por las autoridades regionales a las fábricas, establecimientos de alimentación colectiva, otros.

⁷ Vigilancia sanitaria por los municipios a los restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros.

⁸ Pueden adjuntar lista de los datos, no es necesario adjuntar actas de inspección.

⁹ Ejemplo: Regiones con incremento de fábricas con certificación/autorización sanitaria (Principios Generales de Higiene – PGH, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP), establecimientos de alimentación colectiva, otros.

¹⁰ Ejemplo: Municipalidades con incremento de establecimientos de certificación/autorización sanitaria en restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros.

- a) Socio de la inocuidad que realiza seguimiento: Especialistas Técnicos Regionales de la DIGESA – ETR, DIGESA.
- b) Socio de la inocuidad que ejecuta: Fábricas, establecimientos de alimentación colectiva, restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros.
- f) Actividad: Las regiones y municipios deberán incrementar establecimientos con certificación sanitaria o similar, según corresponda.
- g) Reporte: Número de establecimientos con certificación sanitaria hasta setiembre, realizando un gráfico con datos que pueden ser de los dos años anteriores o más¹¹.
- c) Encargado del reconocimiento: La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria entregará diploma de reconocimiento a la región o municipio que tenga más establecimientos con certificación sanitaria.

6.1.3 MUNICIPALIDADES CON INCREMENTO DE PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN SANITARIA¹² DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIALIZACIÓN (RESTAURANTES, BODEGAS, MERCADOS, AUTOSERVICIOS, PANADERÍAS, OTROS).

- a) Socio de la inocuidad que realiza seguimiento: Especialista Técnico Regional de la DIGESA – ETR, DIGESA.
- b) Socio de la inocuidad que ejecuta: Municipalidades.
- c) Actividad: Incremento de programas de certificación sanitaria de alimentos en establecimientos de comercialización de alimentos (restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros).
- h) Reporte: Número de municipalidades con programas de certificación sanitaria o similar hasta setiembre, realizando un gráfico con datos que pueden ser de los dos años anteriores o más¹³.
- d) Encargado del reconocimiento: La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria entregará diploma de reconocimiento a las municipalidades que hayan implementado o incrementado programas de certificación sanitaria.

6.1.4 PRODUCTOR, FABRICANTE, LA ACADEMIA, CONSUMIDORES U OTROS INVOLUCRADOS QUE DIFUNDAN TEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- a) Socio de la inocuidad que realiza seguimiento: Especialista Técnico Regional de la DIGESA – ETR, DIGESA.
- b) Socio de la inocuidad que ejecuta: Productores agropecuarios, industria, academia, consumidores, otros.
- c) Actividad: Difusión principalmente de temas de inocuidad alimentaria, buenas prácticas de almacenamiento, conservación de sus productos u otros, para contribuir a salvaguardar la salud de la población.

¹¹ Pueden adjuntar lista de los datos, no es necesario adjuntar actas de inspección.

¹² Ejemplo: Miraflores premia la excelencia sanitaria con *Programa* de Certificación de Establecimientos Saludables 2025.

<https://www.miraflores.gob.pe/miraflores-premia-la-excelencia-sanitaria-con-la-certificacion-de-establecimientos-saludables-2025/>

¹³ Pueden adjuntar lista de los datos, no es necesario adjuntar actas de inspección.



- d) Reporte: Reporte de actividades de difusión en temas de inocuidad alimentaria, adjuntando evidencias, ejemplos: En la academia con estudios de investigación, ferias informativas, concursos de pintura, caminatas, videos, redes sociales, u otros; los consumidores con ferias informativas, concursos de pintura, caminatas, videos, actividades en redes sociales, actividades académicas u otros.
- e) Encargado del reconocimiento: La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria entregará diploma de reconocimiento.

Nota: Las autoridades sanitarias pueden incluir o retirar actividades de reconocimiento según se requiera.

VII. RESPECTO AL RECONOCIMIENTO AL FOMENTO DE LA INOCUIDAD

7.1 REQUISITOS PARA SER RECONOCIDOS

Para ser reconocido oficialmente en el marco del “*Día Mundial de la Inocuidad*” y del “*Día Mundial de la Alimentación*”, se requiere presentar el “*FORMATO DE PRESENTACIÓN DE ACTIVIDAD QUE FOMENTA LA INOCUIDAD*”, detallado en el anexo N.º 1, el cual contiene en general lo siguiente:

7.1.1 PARA EL CASO DE INCREMENTO DE ACTIVIDADES (Numeral 6.1.1; 6.1.2; 6.1.3):

- a. Ingresar su propuesta por mesa de partes de la DIGESA (mesadepartesdigesa@minsa.gob.pe o Mesa de partes digital https://sgd.minsa.gob.pe/appmesapartesonlinea/inicio?tid=2*mesadepartes) con ***plazo primer lunes hábil de octubre***, dirigido al director general de la DIGESA con atención a la Secretaría Técnica del Codex¹⁴.
- b. El documento deberá contener evidencias como fotografías, gráficos comparativos de incremento de actividades que puede contener información desde los dos últimos años, o más, hasta el mes de setiembre del año en curso (Por ejemplo: gráfico de incremento de vigilancias sanitarias que puede ser por ejemplo desde el año 2023 hasta setiembre del año en curso, adjuntar base de datos y referir el porcentaje de incremento logrado).
- c. Los datos se procesarán en hojas de cálculo Excel según la información presentada y se ordenará de mayor a menor, obteniendo el primer puesto aquel participante con mayor puntaje.

7.1.2 PARA EL CASO DE DIFUSIÓN DE TEMAS DE INOCUIDAD (Numeral 6.1.4). Según participante (productores agropecuarios, industria, academia, consumidores, otros):

- i. Ingresar su propuesta por mesa de partes de la DIGESA (mesadepartesdigesa@minsa.gob.pe o Mesa de partes digital https://sgd.minsa.gob.pe/appmesapartesonlinea/inicio?tid=2*mesadepartes,

¹⁴ No es necesario anexar actas de inspección, de autorización o similar, pero podrían listar las acciones realizadas, numerar y nombrar, o similar, y adjuntar esa base de datos general, en caso requiera. El incremento de actividades lo puede evidenciar mostrando el histórico de los 2 últimos años o más, pero se debe evidenciar el incremento.

- con **plazo el primer lunes hábil de octubre**, dirigido al director general de la DIGESA con atención a la Secretaría Técnica del Codex¹⁵.
- ii. El documento deberá contener evidencias como fotografías, gráficos que puede contener información hasta el mes de setiembre del año en curso.
- iii. Se va a considerar los siguientes **criterios**¹⁶:
- Originalidad y creatividad
 - Claridad y rigor técnico
 - Impacto y capacidad de generar cambio
 - Relevancia y pertinencia cultural
 - Alcance al público objetivo (para el caso de redes sociales visitas o similar)
 - Sostenibilidad del mensaje en el tiempo
 - Inclusión y enfoque

7.2 LOGO DE RECONOCIMIENTO

El logo de reconocimiento al fomento de la inocuidad puede ser utilizado únicamente por aquella persona natural o jurídica que lo haya recibido oficialmente por la DIGESA, se realizará una reunión protocolar anual en el marco del “*Día Mundial de la Inocuidad*” en el mes de junio y en el mes de octubre por el “*Día Mundial de la Alimentación*” (considerando el ítem “*Requisitos para ser reconocidos*”, del presente informe).

El logo propuesto puede consignar la frase **ALIMENTO SEGURO**¹⁷ - **FOMENTA INOCUIDAD**¹⁸, el año del reconocimiento, el texto DIGESA, y puede tener el siguiente diseño¹⁹:



¹⁵ No es necesario anexar actas de inspección, de autorización o similar, pero podrían listar las acciones realizadas, numerar y nombrar, o similar, y adjuntar esa base de datos general, en caso requiera. El incremento de actividades lo puede evidenciar mostrando el histórico de los 2 últimos años o más, pero se debe evidenciar el incremento.

¹⁶ **Puntaje de calificación por criterio:**

- **Originalidad y creatividad:** 1: Copia de ideas ya vistas, sin innovación. 3: Algunas ideas novedosas, pero con recursos comunes. 5: Propuesta única, innovadora y atractiva.
- **Claridad y rigor técnico:** 1: Información confusa o incorrecta. 3: Mensaje correcto, pero con tecnicismos poco claros. 5: Contenido claro, sencillo y científicamente válido.
- **Impacto y capacidad de generar cambio:** 1: No motiva reflexión ni acción. 3: Genera interés, pero poco compromiso de cambio. 5: Inspira acciones concretas o cambios de conducta.
- **Relevancia y pertinencia cultural:** 1: No se relaciona con el contexto local. 3: Toca temas relevantes, pero poco adaptados. 5: Totalmente pertinente y culturalmente adaptado.
- **Alcance y adecuación al público objetivo:** 1: No conecta con el público definido. 3: Mensaje parcialmente entendible. 5: Mensaje claro, motivador y adecuado al público.
- **Sostenibilidad del mensaje en el tiempo:** 1: Sólo impacto momentáneo. 3: Puede mantenerse a corto plazo. 5: Potencial de mantenerse o replicarse a largo plazo.
- **Inclusión y enfoque ético:** 1: Lenguaje o imágenes excluyentes/discriminatorias. 3: Generalmente inclusivo, con leves sesgos. 5: Totalmente inclusivo, respetuoso y ético.

¹⁷ Si bien la seguridad alimentaria involucra inocuidad, nutrición y acceso económico, el presente logo pretende que todos tomemos conciencia de la importancia de la inocuidad, considerando también la nutrición y acceso a los alimentos. Referencia: <https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>

¹⁸ La inocuidad de los alimentos es una disciplina, proceso o acción de carácter científico que ayuda a prevenir que los alimentos contengan sustancias que puedan perjudicar la salud de las personas. La finalidad de la inocuidad de los alimentos es garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor. Referencias <https://www.fao.org/food-safety/background/preguntas-y-respuestas-sobre-inocuidad-alimentaria/es/> y <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/f1bb882a-b059-4368-9022-c70840d77ce5/content>

¹⁹ El diseño del logo puede variar; sin embargo, la propuesta es que contenga un “símbolo de check (✓)” entre dos cubiertos (tenedor y cuchillo), **fomentando** el tomar conciencia que un alimento de la chacra a la mesa sea seguro (inocuo, nutritivo y de acceso).



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

El ciudadano podrá confirmar a aquellos que se les ha otorgado un reconocimiento de fomento de la inocuidad mediante el siguiente enlace²⁰:
<https://drive.google.com/drive/folders/1vq1yxluRO3uljm7LG98TC9wmZGyCepRu?usp=sharing>

VIII. CRONOGRAMA DE TRABAJO

El "PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS", inicia su difusión en junio con el *Día Mundial de la Inocuidad*; y, termina con reconocimientos en octubre el *Día Mundial de la Alimentación*.

El cronograma de trabajo detallado se adjunta en el Anexo N. ° 2.

IX. PRODUCTO

- 9.1 Autoridades sanitarias con incremento de vigilancias sanitarias en establecimientos de procesamiento primario, fábricas de alimentos industrializados, restaurantes, mercados u otros.
- 9.2 Autoridades sanitarias con incremento de establecimientos de fabricación de alimentos con certificación sanitaria (Principios Generales de Higiene – PGH, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP) y para el caso de procesamiento primario, incrementar establecimientos de procesamiento de alimentos agropecuarios primarios con autorización sanitaria, o similar.
- 9.3 Municipalidades con incremento de programas de certificación sanitaria²¹ de alimentos de establecimientos de comercialización de alimentos (restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros).
- 9.4 Incremento de la difusión de temas de inocuidad alimentaria, por parte de todos los actores de la cadena alimentaria.

X. META

Para el presente PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS, se debe lograr como mínimo 1 reconocimiento por actividad propuesta.

XI. PRESUPUESTO

Corresponde a cada participante (entidad, institución, persona natural u otros), desarrollar sus actividades de fomento de la inocuidad con presupuesto propio.

XII. ANEXOS

Se adjuntan los siguientes anexos:

²⁰ Enlace de los que obtuvieron reconocimiento de fomento a la inocuidad:

<https://drive.google.com/drive/folders/1vq1yxluRO3uljm7LG98TC9wmZGyCepRu?usp=sharing>

²¹ Ejemplo: Miraflores premia la excelencia sanitaria con la Certificación de Establecimientos Saludables 2025.

<https://www.miraflores.gob.pe/miraflores-premia-la-excelencia-sanitaria-con-la-certificacion-de-establecimientos-saludables-2025/>



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”

- Anexo N. ° 1: FORMATO DE PRESENTACIÓN DE ACTIVIDAD QUE FOMENTA LA INOCUIDAD
- Anexo N. ° 2: Cronograma del "*PROGRAMA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA: ALIMENTOS SEGUROS*".

Finalmente, precisar que el presente Programa puede tener variaciones y actualizaciones según se requiera.

ANEXO N. ° 1: FORMATO DE PRESENTACIÓN DE ACTIVIDAD QUE FOMENTA LA INOCUIDAD

INSTRUCCIONES:

Las presentes instrucciones buscan ayudar a los participantes a preparar el documento que muestre suficiente información para la revisión integral y objetiva que se realizará durante el proceso de evaluación.

El documento que presenta los resultados de la actividad, respondiendo a los requerimientos y especificaciones de acuerdo a los criterios establecidos, lo debe adjuntar a una CARTA u OFICIO, dirigido al director general de la DIGESA:

Contenido del documento:

1. Primera página: Nombre de la actividad desarrollada
2. Segunda página: Información de la institución o persona que presenta la propuesta
3. Tercera página: Resumen. Deberá detallar los aspectos más importantes de la actividad desarrollada y detallar el logro alcanzado. Debe incluir una explicación sobre el objetivo, período de ejecución (inicio y culminación), estado situacional inicial, metodología, principales actividades realizadas y resultados obtenidos.
4. Cuarta página: Glosario de Términos y Abreviaciones, en caso se requiera (No obligatorio). Elaborar un breve listado de los términos y abreviaciones utilizados en los documentos presentados para postular a fin de facilitar la comprensión de los mismos.
5. Quinta página: Detallar a cuál de las actividades propuestas se presenta. Las actividades propuestas en el Programa Nacional de Promoción de la Inocuidad son las siguientes:
 - a) Autoridades con incremento de vigilancia sanitaria regional¹ y municipal²
 - b) Incremento de establecimientos con certificación sanitaria a nivel regional³ y municipal⁴.
 - c) Incremento de municipalidades con programas de certificación sanitaria⁵ de alimentos de establecimientos de comercialización de alimentos (restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros).
 - d) Difusión de temas de inocuidad alimentaria por parte del productor, fabricante, la academia, consumidores u otros involucrados
 - e) Otra actividad.
6. Sexta página: Describa el cumplimiento de los requisitos para ser reconocido.
 - A. PARA EL CASO DE INCREMENTO DE ACTIVIDADES (vigilancias sanitarias, establecimientos con certificación/autorización sanitaria y municipalidades con programas de certificación sanitaria):

¹ Vigilancia sanitaria por las autoridades regionales a las fábricas, establecimientos de alimentación colectiva, otros.

² Vigilancias sanitarias por los municipios a los restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros.

³ Incremento de fábricas certificadas (Principios Generales de Higiene – PGH, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP), establecimientos de alimentación colectiva certificados, otros.

⁴ Incremento de restaurantes, bodegas, mercados, autoservicios, panaderías, otros.

⁵ Ejemplo: Miraflores premia la excelencia sanitaria con *Programa* de Certificación de Establecimientos Saludables 2025.

<https://www.miraflores.gob.pe/miraflores-premia-la-excelencia-sanitaria-con-la-certificacion-de-establecimientos-saludables-2025/>

- ✓ Medio por el que presenta la propuesta (correo de mesa de partes: mesadepartessdgesa@minsa.gob.pe o mesa de partes digital https://sgd.minsa.gob.pe/appmesapartesenlinea/inicio?tid=2*mesadepartes).
- ✓ Fecha en que presenta la propuesta.
- ✓ Adjuntar evidencias como fotografías, gráficos comparativos de incremento de actividades que puede contener información desde los dos últimos años, o más, hasta el mes de setiembre del año en concurso (Por ejemplo: gráfico de incremento de vigilancias sanitarias que puede ser por ejemplo desde el año 2024 hasta setiembre del año 2026, adjuntar base de datos y referir el porcentaje de incremento logrado, no es necesario adjuntar actas de inspección o informes, solo lista de datos). Los datos se procesarán en hojas de cálculo Excel según la información presentada y se ordenará de mayor a menor, obteniendo el primer puesto aquel participante con mayor puntaje.

B. PARA EL CASO DE DIFUSIÓN DE TEMAS DE INOCUIDAD:

Para los casos de las actividades relacionados con la “*Difusión de temas de inocuidad alimentaria*”, según participante (productores agropecuarios, hidrobiológicos, industria, academia, consumidores, otros):

- ✓ Medio por el que presenta la propuesta (correo de mesa de partes: mesadepartessdgesa@minsa.gob.pe o mesa de partes digital https://sgd.minsa.gob.pe/appmesapartesenlinea/inicio?tid=2*mesadepartes).
- ✓ Fecha en que presenta la propuesta (hasta setiembre del año en concurso).
- ✓ Adjuntar evidencias como fotografías, gráficos que puede contener información hasta el mes de setiembre del año en concurso.
- ✓ Se va a considerar los siguientes criterios⁶:
 - Originalidad y creatividad
 - Claridad y rigor técnico
 - Impacto y capacidad de generar cambio
 - Relevancia y pertinencia cultural
 - Alcance al público objetivo (para el caso de redes sociales visitas o similar)
 - Sostenibilidad del mensaje en el tiempo
 - Inclusión y enfoque

7. Declarar lo siguiente: “*Aceptamos el carácter inapelable de las decisiones de Elección. Declaramos que la información y los datos proporcionados en el Informe de Postulación, son ciertos*”.

⁶ **Puntaje de calificación por criterio:**

- **Originalidad y creatividad:** 1: Copia de ideas ya vistas, sin innovación. 3: Algunas ideas novedosas, pero con recursos comunes. 5: Propuesta única, innovadora y atractiva.
- **Claridad y rigor técnico:** 1: Información confusa o incorrecta. 3: Mensaje correcto, pero con tecnicismos poco claros. 5: Contenido claro, sencillo y científicamente válido.
- **Impacto y capacidad de generar cambio:** 1: No motiva reflexión ni acción. 3: Genera interés, pero poco compromiso de cambio. 5: Inspira acciones concretas o cambios de conducta.
- **Relevancia y pertinencia cultural:** 1: No se relaciona con el contexto local. 3: Toca temas relevantes, pero poco adaptados. 5: Totalmente pertinente y culturalmente adaptado.
- **Alcance y adecuación al público objetivo:** 1: No conecta con el público definido. 3: Mensaje parcialmente entendible. 5: Mensaje claro, motivador y adecuado al público.
- **Sostenibilidad del mensaje en el tiempo:** 1: Sólo impacto momentáneo. 3: Puede mantenerse a corto plazo. 5: Potencial de mantenerse o replicarse a largo plazo.
- **Inclusión y enfoque ético:** 1: Lenguaje o imágenes excluyentes/discriminatorias. 3: Generalmente inclusivo, con leves sesgos. 5: Totalmente inclusivo, respetuoso y ético.

ACTIVIDAD		Junio				Julio				Agosto				Setiembre				Octubre			
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA	S1	S2	S3	S4	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15	S16
1	INCREMENTO DE VIGILANCIA SANITARIA REGIONAL Y MUNICIPAL																				
	Elaboración de documento formal																				
	Revisión de documento formal																				
	Convocatoria																				
	Ejecución de actividades																				
	Plazo para recibir reportes, informes o similar																				
	Publicación de ganadores																				
	Reconocimiento																				
2	INCREMENTO DE ESTABLECIMIENTOS CON CERTIFICACIÓN SANITARIA																				
	Elaboración de documento formal																				
	Revisión de documento formal																				
	Convocatoria																				
	Ejecución de actividades																				
	Plazo para recibir reportes, informes o similar																				
	Publicación de ganadores																				
	Reconocimiento																				
3	INCREMENTO DE MUNICIPALIDADES CON PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN SANITARIA																				
	Elaboración de documento formal																				
	Revisión de documento formal																				
	Convocatoria																				
	Ejecución de actividades																				
	Plazo para recibir reportes, informes o similar																				
	Publicación de ganadores																				
	Reconocimiento																				
4	DIFUSIÓN DE TEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA POR PARTE DEL PRODUCTOR, FABRICANTE, LA ACADEMIA, CONSUMIDORES U OTROS INVOLUCRADOS																				
	Elaboración de documento formal																				
	Revisión de documento formal																				
	Convocatoria																				
	Ejecución de actividades																				
	Plazo para recibir reportes, informes o similar																				
	Publicación de ganadores																				
	Reconocimiento																				