



	FICHA PERÚ PRINCIPALES ASPECTOS NORMATIVOS NO EQUIVALENTES CON LA NORMATIVA UE	Rev 1 26/09/2022
---	---	---------------------

La siguiente nota traslada los principales aspectos diferenciales de las normas del tercer país en cuestión para el **conocimiento y orientación de los inspectores de control oficial** en establecimientos autorizados y/o exportadores al tercer país. Debe tenerse en cuenta que algunos criterios/requisitos extraídos pueden no ser de aplicación en establecimientos concretos.

Los títulos de las normas indicadas incluyen los LINKs a las mismas.

RESUMEN PAÍS

El **Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA)**, adscrito al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, es la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria con 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. Controla y supervisa el estado zoonosario de animales, productos y subproductos animales que se importen o exporten.

La **Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)** del Ministerio de Salud se encarga de la inocuidad de los alimentos para consumo humano. Propone políticas vinculadas a salud ambiental e inocuidad alimentaria orientadas a la protección de la salud pública, y realizar su seguimiento y monitoreo, tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas.

Los procedimientos específicos de autorización están disponibles en:

<https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/peru.htm>

[Decreto Legislativo 1062 Ley de inocuidad de los alimentos](#)

El objetivo de la Ley de Inocuidad de los Alimentos es garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos. Del estudio de esta norma no se han extraído aspectos normativos no equivalentes con la normativa de la UE.

[Decreto Supremo Nº 007-98-SA](#)

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas:



- Art 14. **Camales.** La construcción, apertura y funcionamiento de los camales, el procedimiento para la inspección ante y posmorte, así como el decomiso y la condena, se sujetan a las normas aprobadas por el Ministerio de Agricultura.
- Art 33. **Estructura y acabados.** En las salas de fabricación o producción, las uniones de las paredes con el piso deberán ser a mediacaña para facilitar su lavado y evitar la acumulación de elementos extraños.
- Art 34. **Iluminación.** Los niveles mínimos de iluminación son: a) 540 LUX en las zonas donde se realice un examen detallado del producto. b) 220 LUX en las salas de producción. c) 110 LUX en otras zonas.
- Art 72. **Estiba de productos no perecibles.** Los alimentos y bebidas, así como la materia prima deberán depositarse en tarimas (parihuelas) o estantes cuyo nivel inferior estará a no menos de 0.20 metros del piso y el nivel superior a 0.60 metros o más del techo. Para permitir la circulación del aire y un mejor control de insectos y roedores el espacio libre entre filas de rumas y entre éstas y la pared serán de 0.50 metros cuando menos.
- Art 73. **Estiba de productos perecibles.** La estiba de los productos en el interior de las cámaras de enfriamiento debe permitir la circulación del aire frío y no interferir el intercambio de temperatura entre el aire y el producto. Para este fin, los productos se colocarán en estantes, pilas o rumas, que guarden distancias mínimas de 0.10 metros del nivel inferior respecto al piso; de 0.15 metros respecto de las paredes y de 0.50 metros respecto del techo. El espesor de las rumas debe permitir un adecuado enfriamiento del producto. En el acondicionamiento de los estantes o rumas se debe dejar pasillos o espacios libres que permitan la inspección de las cargas.

[Decreto Supremo Nº 034-2008-AG](#)

Tiene por objeto establecer normas y procedimientos generales para la aplicación y cumplimiento del Decreto Legislativo Nº 1062, en concordancia con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius. Del estudio de esta norma no se han extraído aspectos normativos no equivalentes con la normativa de la UE.

[Decreto Supremo Nº 051-2000-AG](#)

Que aprueban Reglamento Zoonosológico de Importación y Exportación de Animales, Productos y Subproductos de Origen Animal y cuyo objetivo es prevenir el ingreso, establecimiento y propagación en el país, de enfermedades infecto-contagiosas de importancia cuarentenaria que afecten la salud animal y/o la calidad sanitaria de los productos y subproductos de origen animal. El SENASA tiene, entre otras, la función de controlar y supervisar el estado zoonosológico de animales, productos y subproductos animales que se importen y exporten, siendo el ente responsable de aplicar el presente Reglamento.



[Requisitos sanitarios de importación para carne cruda en canales o medias canales o en cortes o carne deshuesada o despojos refrigerados o congelados de la especie porcina, procedentes de España](#)

El producto está embalado con materiales de primer uso. Los embalajes llevan en su etiqueta el nombre del producto, el país de origen, el número de establecimiento autorizado, **la fecha de producción** y de vigencia del producto; y el número de lote que permita garantizar la trazabilidad al origen de los animales del cual proviene los productos.