



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SENASA
PERU

**PLAN ANUAL DE
MONITOREO DE
RESIDUOS QUÍMICOS Y
OTROS CONTAMINANTES
EN ALIMENTOS
AGROPECUARIOS
PRIMARIOS Y PIENSOS
2024**



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SENASA
PERU

I. OBJETIVO

Determinar la presencia de residuos químicos y otros contaminantes en los alimentos agropecuarios primarios y piensos monitoreados para contribuir a mejorar la inocuidad en la cadena agroalimentaria.

II. LEGISLACIÓN

- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 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.
- Decreto Supremo N° 006-2016-MINAGRI, Modifica y complementa normas del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado por Decreto supremo N° 004- 2011-AG.
- Resolución Ministerial N°1006-2016/MINSA. Aprueban Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas de uso agrícola en alimentos de consumo humano.
Disponible en:
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/191407-1006-2016-minsa>
- Resolución Ministerial N°372-2016/MINSA. Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) Aprueba la NTS N° 120-MINSA/DIGESA-V.01“Norma Sanitaria que establece los Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano”
Disponible en:
http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_372-2016-MINSA.pdf
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
Disponible en:
<http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM591MINSANORMA.pdf>
- Resolución Jefatural N° 090-2019-MINAGRI-SENASA Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SENASA
PERU

III. ESTRUCTURA DEL PLAN DE MONITOREO 2024

3.1. Selección de alimentos agropecuarios y piensos

La selección de los alimentos agropecuarios se realizó considerando los siguientes factores: el factor de consumo aparente, el factor de los antecedentes y la suma de los diferentes factores de riesgo en residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes e higiene (microbiológicos). Posteriormente, se ordenan los alimentos de acuerdo al valor final del riesgo. Los alimentos con mayor factor de riesgo son los que se incorporan en el programa de vigilancia y control.

La ecuación empleada fue la siguiente:

$$F_R = \frac{\left[F_{Ca} \frac{(F_{RP} + F_{RMV} + F_{RC} + F_{RH})10}{z} F_A \right]}{10^f}$$

Donde:

F_R : Factor de riesgo.

F_{Ca} : Factor de consumo aparente

F_{RP} : Factor de riesgo por residuos de plaguicidas

F_{RMV} : Factor de riesgo por residuos de medicamentos veterinarios

F_{RC} : Factor de riesgo por contaminantes

F_{RH} : Factor de riesgo por higiene (patógenos)

F_A : Factor por antecedentes

z : Divisor correspondiente a la cantidad de factores de riesgo incluidos en el cálculo, sin considerar el F_{Ca} ni el F_A

f : Exponencial correspondiente a la cantidad de factores individuales considerados.

En el caso de los piensos, la selección se realizó en función de su importancia en la cadena agroalimentaria.

Teniendo en consideración lo descrito previamente, se analizará 28 alimentos de origen vegetal, 08 de origen animal y 03 de piensos e ingrediente de pienso. Los alimentos y piensos seleccionados se detallan en los cuadros 1, 2 y 3.

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU**Cuadro 1. Alimentos de origen vegetal**

N°	Alimento	Nombre científico
1	Ají amarillo (fresco)	<i>Capsicum baccatum</i> var. <i>pendulum</i>
2	Apio (fresco)	<i>Apium graveolens</i>
3	Arveja (vaina fresca/grano seco)	<i>Pisum sativum</i>
4	Beterraga (fresco)	<i>Beta vulgaris</i>
5	Brócoli (fresco)	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>
6	Coliflor (fresco)	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i>
7	Espárrago (fresco)	<i>Asparagus officinalis</i>
8	Espinaca (fresco)	<i>Spinacia oleracea</i>
9	Fresa (fresco)	<i>Fragaria x ananassa</i>
10	Granadilla (fresco)	<i>Passiflora ligularis</i>
11	Lechuga (fresco)	<i>Lactuca sativa</i> L.
12	Lenteja (grano seco)	<i>Lens culinaris</i>
13	Limón (fresco)	<i>Citrus limon</i>
14	Mandarina (fresco)	<i>Citrus reticulata</i>
15	Mango (fresco)	<i>Mangifera indica</i>
16	Manzana (fresco)	<i>Malus domestica</i>
17	Maracuyá (fresco)	<i>Passiflora edulis</i>
18	Melocotón (fresco)	<i>Prunus persica</i>
19	Palta (fresco)	<i>Persea americana</i>
20	Papa (fresco)	<i>Solanum tuberosum</i>
21	Papaya (fresco)	<i>Carica papaya</i>
22	Páprika (seco)	<i>Capsicum annuum</i> L.var. <i>longum</i>
23	Pepinillo (fresco)	<i>Cucumis sativus</i>
24	Pimiento (fresco)	<i>Capsicum annuum</i> L var. <i>annuum</i>
25	Piña (fresco)	<i>Ananas comosus</i>
26	Quinua (grano seco)	<i>Chenopodium quinoa</i>
27	Tomate (fresco)	<i>Lycopersicon esculentum</i>
28	Zanahoria (fresco)	<i>Daucus carota</i>

Cuadro 2. Alimentos de origen animal

N°	Alimento
1	Carne de bovino
2	Carne de caprino
3	Carne de ovino
4	Carne de pavo
5	Carne de pollo
6	Carne de porcino
7	Leche cruda de bovino
8	Miel de abeja



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SENASA
PERU

Cuadro 3. Piensos e ingrediente de pienso

N°	Piensos e ingrediente de pienso
1	Pienso para aves
2	Pienso para porcinos
3	Maíz amarillo duro

3.2. Contaminantes microbiológicos y químicos

Los alimentos serán analizados para diferentes contaminantes microbiológicos y químicos. Las técnicas determinarán la presencia o recuento de contaminantes microbiológicos y la cuantificación de contaminantes químicos que se detallan a continuación:

- **Contaminantes microbiológicos:**
 - *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter* spp, aerobios mesófilos, mohos y coliformes.
- **Contaminantes químicos:**
 - Residuos de plaguicidas (ver anexo)
 - Residuos de medicamentos veterinarios (ver anexo)
 - Metales pesados: cadmio, plomo y arsénico
 - Analitos de micotoxinas: Aflatoxina B1, Aflatoxina M1, Deoxynivalenol (DON), Fumonisinas B1 y B2, Ocratoxina A y Zearalenona.

3.3. Análisis de contaminantes microbiológicos y químicos por alimento agropecuario y pienso

En el presente plan de monitoreo se detalla los contaminantes microbiológicos a evaluar por el tipo de alimento de origen vegetal, animal y piensos e ingrediente de pienso.

En relación con los contaminantes químicos, se presenta los metales pesados y analitos de micotoxinas. En el anexo se encuentra la lista de analitos de plaguicidas y medicamentos veterinarios.

3.3.1. Contaminantes microbiológicos: alimentos de origen vegetal

En los cuadros 4 y 5 se detallan los contaminantes microbiológicos a analizar en alimentos de origen vegetal (fresco y seco) según el lugar de muestreo (EPPo, PPa y M).



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU**Cuadro 4. Contaminantes microbiológicos para analizar en alimentos de origen vegetal (frescos)**

N°	Alimento	PPa y M		EPPo		
		<i>Escherichia coli</i>	<i>Salmonella spp</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Salmonella spp</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>
1	Ají amarillo (fresco)	X	X	X	X	X
2	Apio (fresco)	X	X	X	X	X
3	Arveja (vaina fresca)	X	X	X	X	X
4	Beterraga (fresco)	X	X	X	X	X
5	Brócoli (fresco)	X	X	X	X	X
6	Coliflor (fresco)	X	X	X	X	X
7	Espárrago (fresco)	X	X	X	X	X
8	Espinaca (fresco)	X	X	X	X	X
9	Fresa (fresco)	X	X	X	X	X
10	Granadilla (fresco)	X	X	X	X	X
11	Lechuga (fresco)	X	X	X	X	X
12	Limón (fresco)	X	X	X	X	X
13	Mandarina (fresco)	X	X	X	X	X
14	Mango (fresco)	X	X	X	X	X
15	Manzana (fresco)	X	X	X	X	X
16	Maracuyá (fresco)	X	X	X	X	X
17	Melocotón (fresco)	X	X	X	X	X
18	Palta (fresco)	X	X	X	X	X
19	Papa (fresco)	X	X	X	X	X
20	Papaya (fresco)	X	X	X	X	X
21	Pepinillo (fresco)	X	X	X	X	X
22	Pimiento (fresco)	X	X	X	X	X
23	Piña (fresco)	X	X	X	X	X
24	Tomate (fresco)	X	X	X	X	X
25	Zanahoria (fresco)	X	X	X	X	X

Cuadro 5. Contaminantes microbiológicos para analizar en alimentos de origen vegetal (secos)

N°	Alimento	PPa, EPPo y M	
		<i>Escherichia coli</i>	<i>Salmonella spp</i>
1	Paprika (seco)	X	X

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU**3.3.2. Contaminantes microbiológicos: alimentos de origen animal**

En los cuadros 6 y 7 se detallan los contaminantes microbiológicos a analizar en alimentos de origen animal, siendo de igual forma para los diferentes lugares de muestreo.

Cuadro 6. Contaminantes microbiológicos para analizar en alimentos de origen animal (carnes)

N°	Alimento	Mat, EPPo y M				
		<i>Escherichia coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Salmonella</i> spp	<i>E. coli</i> O157:H7	<i>Campylobacter</i> spp
1	Carne de bovino	X	X	X	X	-
2	Carne de caprino	X	X	X	X	-
3	Carne de ovino	X	X	X	X	-
4	Carne de pavo	X	X	X	X	-
5	Carne de pollo	X	X	X	X	X
6	Carne de porcino	X	X	X	X	-

Cuadro 7. Contaminantes microbiológicos para analizar en alimentos de origen animal (leche cruda de bovino y miel)

N°	Alimento	PPa y EPPo			
		<i>Salmonella</i> spp	Coliformes	Aerobios mesófilos	Mohos
1	Leche cruda de bovino	X	X	X	-
2	Miel de abeja	-	-	-	X

3.3.3. Contaminantes microbiológicos: piensos e ingrediente de pienso

En piensos y maíz amarillo duro se analizará *Salmonella* spp procedentes de PPa, EP y PCCE.

Cuadro 8. Contaminantes microbiológicos para analizar en piensos e ingrediente de pienso

N°	Pienso	PPa, EP y PCCE
		<i>Salmonella</i> spp
1	Pienso para aves	X
2	Pienso para porcinos	X
3	Maíz amarillo duro	X

3.3.4. Contaminantes químicos: alimentos de origen vegetal, animal, piensos e ingrediente de pienso

El análisis de contaminantes químicos será igual para los diferentes lugares de muestreo. En relación con los alimentos de origen animal, el plomo será el único metal que se analizará en las muestras de leche cruda de bovino y miel. En las muestras de carne de caprino no se analizarán residuos de metales porque no hay parámetros de referencia (Cuadro 9).

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU**Cuadro 9. Metales pesados para analizar en alimentos agropecuarios y piensos**

N°	Alimento/Pienso	Metales pesados		
		Cadmio	Plomo	Arsénico
1	Alimentos de origen vegetal	X	X	-
2	Alimentos de origen animal	X	X	-
3	Piensos e Ingrediente de pienso	X	X	X

En las muestras de pienso para aves no se analizarán residuos de zearalenona porque no tiene parámetro de referencia (Cuadro 10).

Cuadro 10. Micotoxinas para analizar en alimentos agropecuarios y piensos

N°	Alimento/Pienso	Micotoxinas					
		Aflatoxina B1	Aflatoxina M1	Deoxynivalenol (DON)	Fumonisin B1 y B2	Ocratoxina A	Zearalenona
1	Pienso para aves	X	-	X	X	X	-
2	Pienso para porcinos	X	-	X	X	X	X
3	Maíz amarillo duro	X	-	X	X	X	X
4	Paprika (seco)	-	-	-	-	X	-
5	Quinoa (grano seco)	X	-	X	-	X	-
6	Leche cruda de bovino	-	X	-	-	-	-

3.4. Número de muestras y lugares de muestreo

De acuerdo con lo descrito en el Plan Anual de Monitoreo de residuos y otros contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, se analizarán 4777 muestras detallados en el cuadro 11.

Cuadro 11. Número de muestras programas en el plan de monitoreo 2024

N°	Tipo de muestra	Cantidad
1	Alimentos de origen vegetal	3302
2	Alimentos de origen animal	1028
3	Piensos e Ingrediente de pienso	447
Total		4777

Las muestras se recolectarán de los siguientes lugares de muestreo:

- Muestras de vigilancia en producción primaria - PPa
- Muestras de control en producción primaria - PPa(c)
- Muestras de vigilancia en establecimientos de procesamiento primario - EPPo
- Muestras de control en establecimientos de procesamiento primario - EPPo(c)
- Muestras de vigilancia de matadero - MAT
- Muestras de vigilancia de mercados - M
- Muestras de vigilancia en establecimientos que procesan piensos - EP
- Muestras de control reducido en los Puestos de Control Cuarentenario Externo-PCCE

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU

IV. DISTRIBUCIÓN DE LAS MUESTRAS

Se presenta el número de muestras por el tipo de alimento de origen vegetal, animal, piensos e ingrediente de pienso (cuadros 12, 13 y 14) y la distribución de las muestras por región (cuadros 15, 16 y 17).

En el anexo del plan de monitoreo se detalla la programación mensual del muestreo.

Cuadro 12. Número de muestras de alimentos de origen vegetal

N°	Alimento	n
1	Espárrago (fresco)	220
2	Tomate (fresco)	210
3	Palta (fresco)	196
4	Paprika (seco)	182
5	Manzana (fresco)	181
6	Limón (fresco)	163
7	Quinoa (grano seco)	161
8	Mandarina (fresco)	159
9	Papa (fresco)	151
10	Mango (fresco)	127
11	Arveja (vaina fresca/grano seco)	93
12	Fresa (fresco)	92
13	Ají amarillo (fresco)	90
14	Apio (fresco)	87
15	Beterraga (fresco)	87
16	Brócoli (fresco)	86
17	Coliflor (fresco)	86
18	Lechuga (fresco)	86
19	Pepinillo (fresco)	86
20	Pimiento (fresco)	86
21	Granadilla (fresco)	85
22	Espinaca (fresco)	84
23	Lenteja (grano seco)	84
24	Maracuyá (fresco)	84
25	Melocotón (fresco)	84
26	Papaya (fresco)	84
27	Piña (fresco)	84
28	Zanahoria (fresco)	84
Total		3302



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

SENASA
PERU

Cuadro 13. Número de muestras de alimentos de origen animal

N°	Alimento	n
1	Carne de porcino	239
2	Carne de pollo	207
3	Carne de bovino	186
4	Carne de caprino	48
5	Carne de ovino	35
6	Carne de pavo	31
7	Leche cruda de bovino	224
8	Miel de abeja	58
Total		1028

Cuadro 14. Número de muestras de piensos e ingrediente de pienso

N°	Piensos	n
1	Pienso para porcinos	179
2	Pienso para aves	122
3	Maíz amarillo duro	146
Total		447



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU**Cuadro 15. Distribución de muestras de alimentos de origen vegetal por región**

N°	Región	Ají amarillo	Apio	Arveja fresco	Arveja seco	Beterraga	Brócoli	Coliflor	Espárrago	Espinaca	Fresa	Granadilla	Lechuga	Lenteja	Limón	Mandarina
1	Amazonas	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3	-
2	Ancash	-	-	1	-	1	-	-	11	-	-	-	3	-	-	-
3	Apurímac	-	-	2	-	-	-	-	-	-	4	-	-	3	-	-
4	Arequipa	11	17	5	2	12	4	14	-	16	18	-	13	-	-	-
5	Ayacucho	-	4	4	-	2	-	3	-	-	-	-	-	3	-	-
6	Cajamarca	-	-	23	8	-	-	-	-	-	-	8	-	24	-	-
7	Cusco	-	-	1	-	-	-	7	-	-	8	4	-	-	1	1
8	Huancavelica	-	-	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	Huánuco	-	-	4	2	-	-	-	-	-	2	9	-	-	-	-
10	Ica	4	-	-	-	1	-	-	107	-	-	-	-	-	1	43
11	Junín	3	7	11	7	2	4	-	-	37	-	14	11	3	2	15
12	La Libertad	14	11	3	2	2	12	4	81	5	8	8	12	37	-	-
13	Lambayeque	-	-	2	-	7	-	-	-	-	-	-	-	4	31	-
14	Lima	37	45	1	-	60	65	53	21	24	52	10	46	10	10	95
15	Loreto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	1
16	Madre de Dios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	Moquegua	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18	Pasco	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	19	-	-	-	-
19	Piura	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	90	-
20	Puno	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	2
21	San Martín	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-
22	Tacna	18	3	-	-	-	1	5	-	2	-	-	1	-	-	-
23	Tumbes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14	-
24	Ucayali	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	2
Total		90	87	72	21	87	86	86	220	84	92	85	86	84	163	159



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU**Cuadro 15. Distribución de muestras de alimentos de origen vegetal por región (continuación)**

N°	Región	Mango	Manzana	Maracuyá	Melocotón	Palta	Papa	Papaya	Paprika	Pepinillo	Pimiento	Piña	Quinua	Tomate	Zanahoria
1	Amazonas	-	-	-	-	5	4	4	-	-	-	2	-	4	1
2	Ancash	6	4	10	4	3	3	-	3	-	-	-	3	10	1
3	Apurímac	-	1	-	4	5	10	-	-	-	-	-	12	6	1
4	Arequipa	-	4	-	3	-	10	-	54	1	-	8	17	30	25
5	Ayacucho	-	-	-	7	4	13	-	-	-	-	-	34	5	1
6	Cajamarca	2	-	-	-	2	14	2	-	-	-	1	3	5	1
7	Cusco	-	2	-	3	4	12	4	-	-	-	5	7	2	2
8	Huancavelica	-	-	-	-	1	6	-	-	-	-	-	2	2	-
9	Huánuco	-	-	-	1	1	18	1	-	-	-	1	-	2	1
10	Ica	1	1	-	2	28	2	-	27	-	-	-	-	30	-
11	Junín	-	-	1	-	13	15	6	-	-	-	48	7	-	11
12	La Libertad	3	1	11	-	59	15	2	8	17	23	10	5	10	3
13	Lambayeque	20	-	16	-	16	-	-	6	1	35	-	-	7	3
14	Lima	1	165	32	59	34	3	24	73	35	26	-	-	66	34
15	Loreto	-	-	-	-	2	-	3	-	2	-	2	-	5	-
16	Madre de Dios	-	-	-	-	-	-	9	-	-	-	-	-	-	-
17	Moquegua	-	2	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	2	-
18	Pasco	-	-	-	-	5	4	1	-	-	-	-	-	-	-
19	Piura	93	-	14	-	12	-	5	10	-	-	-	-	7	-
20	Puno	-	-	-	-	-	22	3	-	-	-	3	69	-	-
21	San Martín	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	3	-	7	-
22	Tacna	-	1	-	1	-	-	-	1	27	2	-	2	10	-
23	Tumbes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
24	Ucayali	1	-	-	-	-	-	12	-	1	-	1	-	-	-
	Total	127	181	84	84	196	151	84	182	86	86	84	161	210	84

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU**Cuadro 16. Distribución de muestras de alimentos de origen animal por región**

N°	Región	Carnes						Leche cruda de bovino	Miel de abeja
		Caprino	Bovino	Pollo	Porcino	Ovino	Pavo		
1	Amazonas	-	9	3	3	-	-	20	2
2	Ancash	2	10	-	-	1	1	-	4
3	Apurímac	2	7	-	8	1	-	-	6
4	Arequipa	1	7	23	19	2	1	38	2
5	Ayacucho	3	13	-	2	2	-	-	4
6	Cajamarca	-	30	-	10	1	3	38	6
7	Cusco	-	8	-	10	4	2	24	10
8	Huancavelica	-	2	-	3	1	-	1	2
9	Huánuco	2	20	-	12	1	1	4	2
10	Ica	3	-	8	10	-	2	8	-
11	Junín	-	12	-	7	2	1	6	8
12	La Libertad	4	7	37	19	2	3	15	2
13	Lambayeque	3	3	10	2	-	3	8	2
14	Lima	10	21	109	106	1	1	36	2
15	Loreto	-	-	3	3	-	-	-	-
16	Pasco	-	4	-	-	1	-	4	2
17	Piura	15	11	5	15	2	11	6	2
18	Puno	-	15	-	3	14	-	10	-
19	San Martín	-	7	6	4	-	1	3	2
20	Tacna	1	-	3	3	-	1	3	-
21	Tumbes	2	-	-	-	-	-	-	-
Total		48	186	207	239	35	31	224	58

**PERÚ**Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego**SENASA**
PERU**Cuadro 17. Distribución de muestras de piensos e ingrediente de pienso por región**

N°	Región	Maíz amarillo duro	Piensos	
			Aves	Porcinos
1	Ancash	5	3	10
2	Arequipa	14	17	30
3	Ica	13	8	30
4	Junín	-	1	9
5	La Libertad	31	27	8
6	Lambayeque	2	1	4
7	Lima	37	40	47
8	Loreto	5	-	10
9	Madre de Dios	16	-	-
10	Piura	8	5	9
11	Puno	-	-	7
12	San Martín	8	4	10
13	Tacna	2	14	-
14	Ucayali	5	2	5
Total		146	122	179

V. ANÁLISIS y RESULTADOS

Las muestras serán enviadas al Laboratorio UCCIRT (Unidad del Centro de Control de Insumos y Residuos Tóxicos) del SENASA para su procesamiento.

Los resultados serán ingresados en el Sistema de Gestión de los Centros de Diagnóstico (SIGCED), los cuales serán reportados al Sistema Integrado de Gestión de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria (SIGIA).

Posteriormente, la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria (SIAG)-DIAIA analizará los resultados considerando como referencia lo establecido por el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria para los criterios microbiológicos y químicos.

Las Direcciones Ejecutivas del SENASA notificarán los resultados obtenidos de las muestras al responsable/proveedor a través de un documento.

En el caso de resultados no conformes, se solicitará al responsable/proveedor que implemente las acciones correctivas en la producción primaria y mercados, y acciones correctivas de acuerdo a su sistema de gestión en mataderos y establecimientos de procesamiento primario.

Con respecto a resultados no conformes procedentes de los puestos de control cuarentenario externo se notificará al importador y al origen (empresa y país).

El informe del plan anual será publicado en la página oficial del SENASA.

VI. REFERENCIAS

1. Codex Classification of Foods and Animal Feeds. Disponible en: <http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCPR/ccpr38/pr38CxCl.pdf>
2. Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 7 de mayo de 2002 sobresustancias indeseables en la alimentación animal
3. Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos. CXS193-1995
4. PRO-SIAG-07: Toma y envío de muestras de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
5. Reglamento (CE) No 299/2008 de 11 de marzo de 2008 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, por lo que se refiere a las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión.
6. Reglamento (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
7. Reglamento (UE) 2021/1323 de la Comisión de 10 de agosto de 2021 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios.
8. Reglamento (UE) 2021/1317 de la comisión de 9 de agosto de 2021 por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de plomo en determinados productos alimenticios.
9. Sistema Integrado de Estadística Agraria – SIEA. <https://siea.midagri.gob.pe/portal/calendario/>