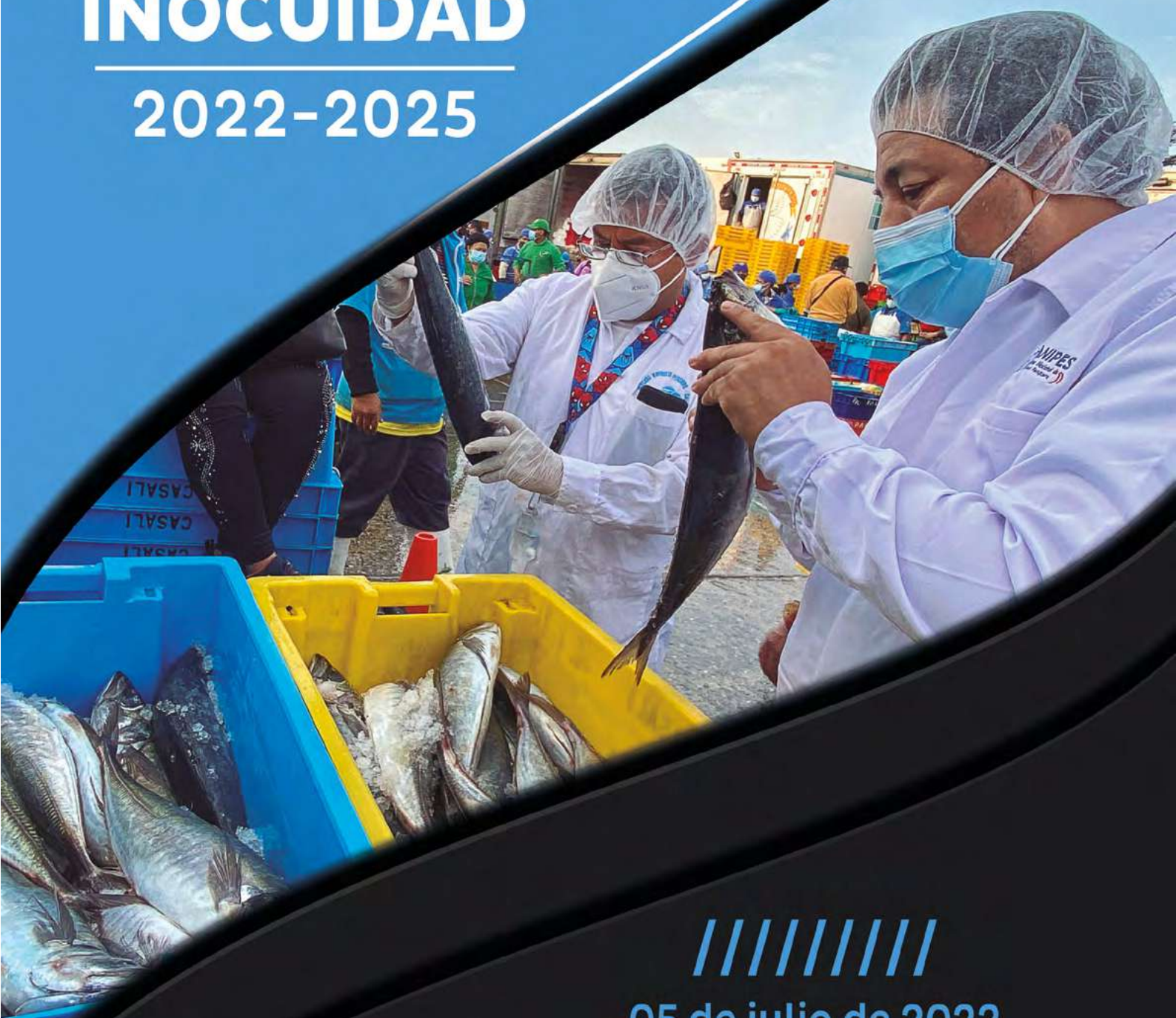


PLAN DE INOCUIDAD

2022-2025



05 de julio de 2022

Subdirección de Inocuidad

SANIPES

Lima, Perú

PLA-002-2022-SANIPES-DSI-PM-01-001
PLAN DE INOCUIDAD
2022-2025

Edición: Octubre 2022

Número de páginas: 80

Copia no controlada

PLA-002-2022-SANIPES-DSI-PM-01-001
PLAN DE INOCUIDAD
2022-2025

Elaborado por:
DSI

Revisado por:
OPPM y OAJ

Aprobado por:
PE

PLA-002-2022-SANIPES-DSI-PM-01-001
PLAN DE INOCUIDAD
2022-2025

Colaboración:

- Med. Vet. Muriel Gómez-Sánchez Orezzaoli
Directora de la Dirección de Sanidad e Inocuidad
- Ing. Pesq. Arturo Aivar Guillén
Subdirector de la Subdirección de Inocuidad

Equipo de la Subdirección de Inocuidad

- Blga. Mblga. Carla Calizaya Limaco
- Ing. Alim. Carla Villena Llerena
- Ing. Alim. Karim López Kogan
- Ing. Pesq. Mario Salinas Almirón
- Ing. Pesq. Marco de la Cruz Rivas

ÍNDICE

I.	PRESENTACIÓN	10
II.	DIAGNÓSTICO	12
III.	BASE LEGAL	26
IV.	OBJETIVOS	32
V.	RESULTADOS ESPERADOS	34
VI.	ESTRATEGIAS	40
VII.	MARCO LÓGICO	44
VIII.	ACTIVIDADES Y METAS	56
IX.	CRONOGRAMA	66
X.	PRESUPUESTO	70
XI.	SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	72
XII.	ANEXOS	74

ÍNDICE DE ESQUEMAS

Esquema 1. Organigrama de SANIPES

18

Esquema 2. Árbol de problemas del análisis realizado en la institución

46

Esquema 3. Diagrama de Medios y Fin

47

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Resultados esperados del Objetivo específico I	35
Tabla 2.	Resultados esperados del Objetivo específico I (continuación)	36
Tabla 3.	Objetivos esperados del objetivo específico I (continuación)	37
Tabla 4.	Resultados esperados del objetivo específico II	38
Tabla 5.	Resultados esperados del objetivo específico II (continuación)	39
Tabla 6.	Intervalos de nivel establecidos para la determinación de plazos de ejecución	42
Tabla 7.	Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas - FODA de SANIPES	48
Tabla 8.	Articulación del Plan de Inocuidad 2022-2025 con el Plan Estratégico Institucional 2021-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES	61
Tabla 9.	Identificación de estrategias del Plan de Inocuidad 2022-2025 para ser consideradas en el Plan Estratégico Institucional 2021-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES	63
Tabla 10.	Descripción de Actividades del Plan de Inocuidad para su consideración en el Plan Estratégico Institucional 2022-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES	64
Tabla 11.	GANTT para la ejecución de las actividades estratégicas	67
Tabla 12.	Ponderación de criterios	75
Tabla 13.	Matriz de ponderación de las actividades estratégicas	76

GLOSARIO DE SIGLAS Y ACRÓNIMOS

BPA	Buenas Prácticas Acuícolas
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
CEPLAN	Centro Nacional de Planeamiento Estratégico
COMPIAL	Comisión Permanente de Inocuidad Alimentaria
COSCRAPC	Control Oficial de Sustancias, contaminantes y/o residuales en la acuicultura de peces y crustáceos
DIGESA	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria
DIREAS	Direcciones Regionales de Salud
DISAS	Direcciones de Salud
DHC	Dirección de Habilitaciones y Certificaciones
DPA	Desembarcadero Pesquero Artesanal
DFS	Dirección de Fiscalización Sanitaria
DN	Dirección de Normatividad
DSI	Dirección de Sanidad e Inocuidad
ETA	Enfermedades Transmitidas por Alimentos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GATT	Acuerdo General de Aranceles Aduaneros y Comercio
GANTT	Herramienta gráfica (diagrama) para exponer el tiempo previsto para el desarrollo de tareas o actividades creado por el Ing. Henry Laurence Gantt
GERESAS	Gerencias Regionales de Salud
GG	Gerencia General
GL	Gobiernos locales

GLOSARIO DE SIGLAS Y ACRÓNIMOS

GR	Gobiernos regionales
HACCP	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
MINAGRI	Ministerio de Agricultura y Riego
MSF	Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
NADP	Nivel Adecuado de Protección Sanitaria
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
OEI	Objetivo Estratégico Institucional
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OL	Órganos de línea
P&A	Pesquero y Acuícola
PCC	Puntos Críticos de Control
PCO	Programa de Control Oficial
PRODUCE	Ministerio de la Producción
RAM	Resistencia a los Antimicrobianos
SANIPES	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SENASA	Servicio Nacional de Sanidad Agraria
SDI	Subdirección de Inocuidad
TUPA	Texto Único de Procedimientos Administrativos
URH	Unidad de Recursos Humanos
OTI	Oficina de Tecnología de la Información



I. PRESENTACIÓN

I.

PRESENTACIÓN

Para el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, la implementación de un sistema de control de alimentos basado en ciencia y tecnología, así como el uso de herramientas digitales y el fortalecimiento técnico de sus especialistas; permitirá mejorar la gestión de la inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico para el consumo humano, mejorando su efectividad, protegiendo la vida y la salud de las personas, y manteniendo la competitividad en el sector¹.

En esta línea, el SANIPES como un organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción - PRODUCE, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia, ha elaborado un Plan de Inocuidad aplicable al sector pesquero y acuícola, tomando como base los resultados del análisis realizado en el Informe de Inocuidad 2017-2019. En dicho informe, se analizó la base de datos de las actividades de vigilancia y control sanitario, que permitió visibilizar opciones de mejora y evaluar el comportamiento de los factores analizados. Asimismo, se emplearon metodologías recomendadas por organizaciones internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO y el Codex *Alimentarius* orientadas a fortalecer el sistema de control de los alimentos por las autoridades sanitarias, tales como el uso del árbol de problemas, el cual consistió en una evaluación causa-efecto, considerando los resultados del Informe de Inocuidad hasta la determinación de una causa principal. Asimismo, se realizó un análisis del estado situacional de SANIPES en función de los cinco (05) componentes recomendados por FAO, a los que se adicionó el componente de Prevención e investigación científica.

Por otro lado, también se usó una metodología para la priorización de las actividades estratégicas planteadas por cada objetivo específico propuesto, en función de factores como: disponibilidad de soluciones eficaces, impacto sobre los problemas hallados, afectación sobre un gran número de infraestructuras o personas, entre otros; que permitieron ponderar dichas actividades y organizarlas a corto, mediano y largo plazo con la finalidad de afianzar su cumplimiento hasta el 2024. Cabe indicar que, dicha ponderación fue adaptada al desarrollo actual de actividades que los órganos de línea vienen ejecutando.

Con lo descrito previamente, SANIPES pretende lograr el incremento necesario en la capacidad de provisión de productos pesqueros y acuícolas con garantías de inocuidad, que procedan de establecimientos peruanos y que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el mercado nacional e internacional, fortaleciendo el conocimiento técnico basado en riesgo en los fiscalizadores sanitarios y especialistas, optimizando el trabajo de rutina a través del uso de la tecnología, cubriendo el vacío de información mediante el desarrollo de investigaciones científicas propias en conjunto con la academia y, fortaleciendo la cultura de inocuidad en los operadores y la población en general.

¹ Disponible en: <https://www.gob.pe/institucion/sanipes/campa%C3%B1as/1453-informe-de-inocuidad-2017-2019>



II. DIAGNÓSTICO



DIAGNÓSTICO

2.1. Diagnóstico de la inocuidad en el sector

2.1.1. Principales riesgos de inocuidad en el sector

Es importante conocer los peligros asociados a la cadena productiva de los productos pesqueros y acuícolas, con la finalidad de elaborar y aplicar medidas sanitarias de carácter preventivo en una fiscalización basada en riesgos. En este marco, la FAO² describe los principales factores de riesgo relacionados a inspecciones ejecutadas bajo este principio (basado en riesgo) de productos hidrobiológicos, dentro de los cuales se encuentran principalmente, las malas prácticas que resultan de la generación de riesgos biológicos, químicos o de seguridad alimentaria fuera de control. Los factores de riesgo descritos son los siguientes:

- Alimentos de fuentes inseguras, contaminación con patógenos.
- Equipos o materiales contaminados.
- Inadecuada calidad de agua.
- Diseño de las instalaciones.
- Inadecuado tratamiento térmico.
- Inadecuada higiene personal y salud de los manipuladores de alimentos.
- Agua de lavado contaminada.
- Envases sucios.
- Temperatura de mantenimiento inapropiadas.
- Contaminación cruzada.
- Presencia de plagas u otros animales.
- Re-contaminación durante el transporte.

En este marco, según los resultados indicados en el Informe de Inocuidad 2017-2019 en cuanto a peligros microbiológicos, se encontraron resultados no conformes asociados a microorganismos como *Enterococcus* en muestras de agua potable y hielo de procesamiento en infraestructuras acuícolas, así como, *Escherichia coli* en muestras de agua de mar usada para procesamiento en infraestructuras de desembarque, Coliformes termotolerantes en muestras de agua de mar empleada para el cultivo de moluscos bivalvos y, *Salmonella spp.* y *Escherichia coli* tanto en muestras de productos hidro-

² Directrices para la inspección del pescado basada en riesgos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO, 2009.

biológicos nacionales y de exportación como moluscos bivalvos procedentes de centros de producción.

En cuanto a peligros químicos, los resultados no conformes hallados en el Programa de Control Oficial de Productos Hidrobiológicos nacionales y de exportación correspondieron a parámetros como el arsénico y el cadmio. Asimismo, se hallaron resultados no conformes para parámetros de cadmio y biotoxinas (ASP) en muestras de moluscos bivalvos (conchas de abanico y choros) procedentes de centros de producción.

Por otro lado, en cuanto a peligros físicos, se registraron resultados no conformes en el análisis físico-organoléptico y en cierre de productos hidrobiológicos nacionales y de exportación.

De acuerdo a lo indicado en el Informe de Inocuidad 2017-2019, se identificó como principales resultados no conformes:

- La falta o inadecuado sistema de control de plagas.
- Autocontroles con fecha vencida o no realizado.
- Ausencia o inadecuado sistema de limpieza y desinfección.
- Uso de agua y hielo no apta para el procesamiento.
- Inadecuado control de los PCC (Puntos Críticos de Control).
- Falta de mantenimiento de las infraestructuras.
- Contaminación cruzada durante el procesamiento.
- Ausencia o inadecuado sistema de control de temperatura.
- Inadecuada ejecución del programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Buenas Prácticas Acuícolas (BPA).

Estos problemas vienen afectando principalmente a infraestructuras pesqueras dedicadas a giros de producción de congelados (46.67 %), conservas (33.67 %) y harina (12%) y a infraestructuras de desembarque o distribución como Desembarcaderos Pesqueros Artesanales (DPA) (35.04%), artesanal (30.66 %), muelles de descargas (10.95 %) y, almacenes y mercados (8.76% cada uno respectivamente).

Estos resultados, develan la importante necesidad de SANIPES de definir los niveles de riesgo de los productos hidrobiológicos procedentes de la pesca y acuicultura, que finalmente soporten las inspecciones basadas en el riesgo y con ello el carácter preventivo de las actividades de vigilancia y control sanitario.

2.2. Diagnóstico situacional de la gestión institucional de la inocuidad

El diagnóstico se basó en el análisis de los resultados del Informe de Inocuidad 2017-2019, y recoge las actividades o tareas que requieren de fortalecimiento para mejorar la vigilancia y control sanitario.

■ Certificaciones y Habilitaciones

N°	Descripción
01	Desconocimiento de los factores que contribuyen a la informalidad en el sector.
02	Emisión de documentos de funcionamiento y/o autorización emitidos por entidades del sector sin la consideración de criterios sanitarios como prerequisite.

■ Fiscalización Sanitaria

N°	Descripción
01	Reducida cobertura de las fiscalizaciones en los mercados de abastos y/o mercados pesqueros como el eslabón final de la cadena productiva.
02	Diseño e implementación de los programas de control oficial sin el enfoque de riesgo.
03	Fortalecer los mecanismos de rastreabilidad de las actividades pesqueras y acuícolas.
04	Aplicación de criterios diferidos en la interpretación de la normativa vigente por los fiscalizadores en la evaluación sanitaria.
05	Deficiencia en la ejecución presupuestal para la ejecución de programas de fiscalización sanitaria.
06	Falta de indicadores claros y definidos que permitan evaluar el desempeño de los programas de vigilancia y control.
07	Ausencia de mecanismos y procedimientos para la verificación de autocontroles de los operadores en el sector pesquero y acuícola.

■ Inocuidad

N°	Descripción
01	Ausencia de información relativa al consumo de productos hidrobiológicos a nivel nacional para el desarrollo de estudios de evaluación de riesgo.
02	Falta de recurso humano y financiero para cubrir la necesidad de desarrollar líneas de investigación que cubran las necesidades de información técnica-científica de SANIPES.
03	Ausencia de un banco de proyectos de investigación orientados a la definición de líneas de investigación que fortalezcan la gestión sanitaria.
04	Falta de herramientas de gestión para la atención de eventos de desastres y/o eventos ambientales que afectarían la inocuidad del recurso pesquero y acuícola.

■ Normativa sanitaria

N°	Descripción
01	Falta de actualización de la norma sanitaria que establece los criterios sanitarios para recursos y productos hidrobiológicos y piensos en la acuicultura y la norma sectorial.
02	Falta de marco normativo que brinde soporte al sistema de control de alimentos pesqueros y acuícolas, estableciendo el nivel mínimo de protección sanitaria y equivalencias con otros sistemas del control de alimentos.
03	Ausencia de una plataforma (observatorio de normas) que permita el acceso y búsqueda de normativas internacionales que agilice la gestión sanitaria.

■ Comunicación de riesgo

N°	Descripción
01	Falta de programas de sensibilización y orientación dirigido a la población en general relacionadas a la inocuidad pesquera y acuícola.
02	Falta de un programa de capacitación técnica dirigido a los operadores del sector en temas de gestión alimentaria.
03	Falta de programas de sensibilización dirigidos a la formalización de las actividades pesqueras y acuícolas.

■ Capacitación técnica

N°	Descripción
01	Falta de programas de capacitación que fortalezca las capacidades técnicas de los especialistas de los órganos de línea relacionados con la inocuidad pesquera y acuícola.
02	Ausencia de un programa de capacitación técnica que se ajuste a las necesidades de SANIPES.
03	Falta de fortalecimiento de capacidades técnicas en la fiscalización para la gestión de alertas sanitarias, denuncias de parte o incidentes alimentarios para la determinación de la posible causa raíz de la notificación recibida.
04	Falta de capacitaciones técnicas dirigidas a la especialización de fiscalizadores sanitarios en función a la demanda del sector.

■ Necesidades de articulación con otras entidades públicas y/o privadas

N°	Descripción
01	Falta de identificación de necesidades compartidas y reducida red de convenios de SANIPES con entidades públicas, privadas, nacionales e internacionales para el fortalecimiento de la gestión sanitaria.
02	Ausencia de trabajo articulado con la academia e instituciones para desarrollar líneas de investigación identificadas por SANIPES.

■ Necesidades tecnológicas

N°	Descripción
01	Riesgo de error humano en el registro de datos e información procedentes de informes de ensayo y actas sanitarias en las bases de datos empleadas para el seguimiento de los programas de control oficial.
02	Deficiente gestión sanitaria por la desarmonización en los criterios sanitarios usados entre órganos de línea y el limitado intercambio de información en tiempo real.
03	Falta de implementación de canales de comunicación efectivos que permitan recibir y atender las notificaciones y alertas sanitarias a nivel nacional.

2.3. Estructura actual de SANIPES para la gestión de la inocuidad

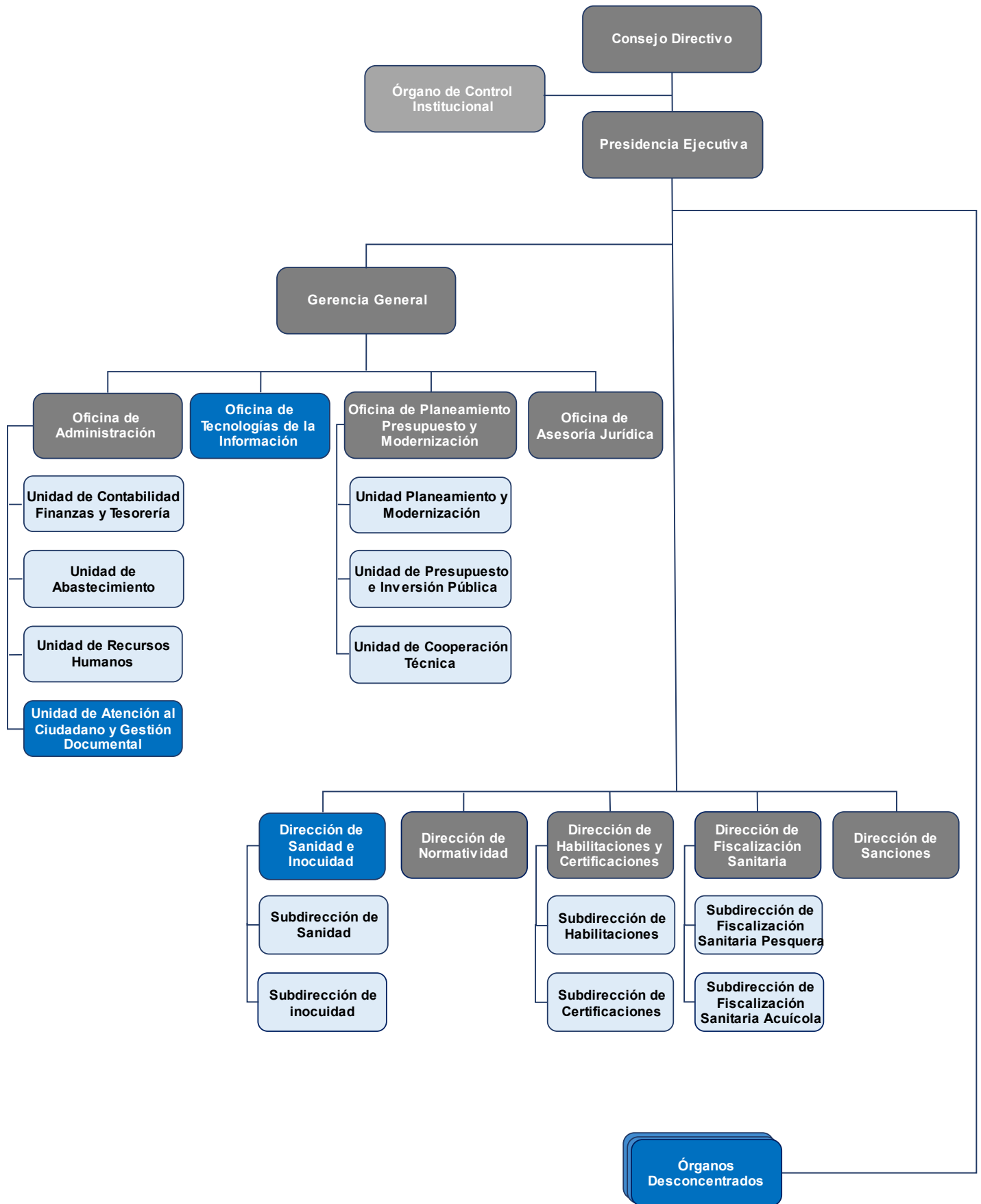
2.3.1. Consolidación institucional y nuevo organigrama

En Perú, el sistema de control de los alimentos se encuentra a cargo de tres (03) ministerios, el Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura y Ministerio de la Producción, con entidades públicas adscritas como la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA y el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, respectivamente, sobre quienes recae la responsabilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, de acuerdo a lo establecido en la Ley de la Inocuidad de los Alimentos, aprobada por el Decreto Legislativo N° 1062.

Si bien cada una de las autoridades sanitarias nacionales, de acuerdo con su competencia, cumplen con brindar las garantías adecuadas en materia de la inocuidad de los alimentos que regulan, el modelo segmentado y multisectorial podría generar en algunos casos duplicidad de esfuerzos y recursos en la implementación de estrategias, procedimientos, normativas y otras herramientas de control y vigilancia, como por ejemplo, el uso de hielo en la cadena productiva pesquera.

Al respecto, SANIPES dentro de su competencia aprobó mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 053-2021-SANIPES-PE el "Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones", con lo cual se migró hacia una nueva figura organizacional (Esquema N° 03).

Esquema 1. Organigrama de SANIPES³



³ Texto según el Anexo 2 de la Sección Segunda del Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES, aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 050-2021-SANIPES/PE

2.3.2. Implementación de la fiscalización en procesos basada en riesgos

Hasta la fecha, el proceso de certificación sanitaria que emite SANIPES sigue el modelo lote por lote, que tiene como finalidad, evaluar el cumplimiento de todas las regulaciones aplicables. Este modelo permite realizar el control sanitario para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas en la cadena productiva; sin embargo, la aplicabilidad de las medidas sanitarias está orientada a la corrección del incumplimiento hallado y no brinda el soporte necesario para prevenir dichos incumplimientos, lo que genera retrasos y sobrecostos en el despacho de los productos debido al tiempo de análisis de los parámetros requeridos para evaluación.

En este marco, se siguieron las recomendaciones de organizaciones internacionales como la FAO, implementando el modelo de la fiscalización basada en riesgos orientada a certificar la producción de los productos pesqueros y acuícolas.

Para el inicio de esta implementación, se ejecutó un proyecto piloto considerando ocho (08) plantas procesadoras y quince (15) líneas de procesamiento en total, ubicados en los departamentos de Tumbes, Piura, Chimbote, Huancavelica, Lima y Callao, priorizando lo siguiente:

- i) La evaluación de los controles establecidos en los procesos de producción para evaluar los factores de riesgo de las Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), en lugar de comprobar el cumplimiento del producto o establecimiento de alimentos.
- ii) La evaluación de la frecuencia “adecuada” de las fiscalizaciones, teniendo presente factores como tiempo, costo, recurso humano y logístico.

En consecuencia, se lograron clasificar a las plantas participantes en el piloto en tres (03) grupos de riesgo (bajo, mediano y alto) los cuales conllevan la identificación de factores de riesgo y la ejecución de medidas de riesgo en la etapa de la cadena alimentaria que corresponda, sea producción, procesamiento o comercialización. De esta forma, se logra optimizar recursos y se torna la evaluación sanitaria más eficiente, al establecer las inspecciones, muestreos y análisis requeridos de acuerdo con el nivel de cumplimiento y el factor de riesgo del producto.

Adicionalmente, se determinaron las necesidades tecnológicas que son requeridas para mejorar las inspecciones basadas en el riesgo, tales como: un sistema de clasificación y reclasificación de establecimientos, un sistema de infraestructura habilitada, certificación electrónica, sistema de gestión de inspecciones, sistema de información de entidades de inspección y ensayo, y un sistema de gestión de datos e información de pesca y acuicultura.

2.3.3. Clasificación de plantas

En el 2020, SANIPES aprobó el Protocolo para la Clasificación de Plantas de Procesamiento en el marco de la fiscalización sanitaria por procesos basada en riesgos con el objetivo de establecer disposiciones aplicables para tal fin, estableciéndose niveles de riesgo alto, medio y bajo en función al producto hidrobiológico y al potencial de riesgo asociado para efectos de la frecuencia de fiscalización sanitaria en campo, muestreo y análisis que corresponda, sustituyendo los controles lote a lote de los productos pesqueros, en algunos casos dependiendo de los requisitos del mercado.

2.3.4. Aprobación de nuevas normas sanitarias

Con la finalidad de garantizar la inocuidad de los productos hidrobiológicos destinados al consumo humano, SANIPES ha sentado las bases para un nuevo modelo de regulación sanitaria en términos de inocuidad, aplicable a distintos eslabones de la cadena alimentaria basadas en el análisis de riesgo.

En este marco, se describen los lineamientos, normas sanitarias, procedimientos técnicos sanitarios y otros instrumentos de gestión aprobados desde el año 2020 hasta el presente:

- “Reglamento de Fiscalización Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas”⁴, elaborado con el objetivo de establecer las disposiciones y criterios para el ejercicio de la actividad de fiscalización sanitaria realizada por el SANIPES, y la finalidad de verificar el cumplimiento de las obligaciones, prohibiciones o limitaciones exigibles a los operadores de las actividades pesqueras, acuícolas en el ámbito nacional establecidas en la normativa sanitaria.

⁴ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 036-2020-SANIPES/PE, el 28 de mayo de 2020.

⁵ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 049-2020-SANIPES/PE, el 18 de julio de 2020.

⁶ Aprobada por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 051-2020-SANIPES/PE, el 01 de agosto de 2020.

- “Procedimiento Técnico Sanitario para la gestión de notificaciones, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias en materia de inocuidad pesquera y acuícola”⁵, elaborado con el objetivo de establecer la metodología para la gestión de notificaciones sanitarias, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias; en materia de inocuidad pesquera y acuícola y la finalidad de eliminar o reducir los riesgos no previstos de los recursos y productos hidrobiológicos y piensos de uso en acuicultura, colocados o por colocar en el mercado que afecten o puedan afectar la salud pública, respectivamente.
- “Protocolo para la clasificación de plantas de procesamiento en el marco de la fiscalización sanitaria por procesos basada en riesgos”⁶, elaborado con el objetivo de establecer las disposiciones aplicables a la fiscalización sanitaria para la clasificación de las plantas de procesamiento, como parte de la implementación de a fiscalización por procesos basados en el riesgo, y la finalidad de implementar el enfoque de la fiscalización en procesos basado en riesgos, contenido en el Reglamento de Fiscalización Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- “Procedimiento Técnico para la Ejecución de Auditorías Sanitarias Remotas a las Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas”⁷, elaborado con la finalidad de establecer el procedimiento para ejecutar las auditorías remotas mediante el uso de las herramientas de tecnología de información y comunicación, para la verificación del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, optimizando los tiempos de atención de los procesos de habilitación sanitaria, haciendo uso eficiente de los recursos disponibles por la entidad.
- “Reglamento de Infracciones y Sanciones Sanitarias de las Actividades Pesqueras y Acuícolas del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES”⁸, que tiene por objetivo establecer las disposiciones reglamentarias para el ejercicio de la potestad sancionadora en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola a cargo de SANIPES, y con ello prevenir, corregir y reprimir la realización de determinadas conductas contrarias a la normativa sanitaria relativa a la cadena productiva pesquera y acuícola.

⁷ Aprobado por Resolución Directoral N° 148-2020-SANIPES/DSFPA, el 06 de setiembre de 2020.

⁸ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 075-2020-SANIPES/PE, el 19 de noviembre de 2020.

⁹ Aprobado por Resolución Directoral N° 200-2020-SANIPES/DSFPA, el 06 de diciembre de 2020.

¹⁰ Aprobado con Resolución Directoral N° 001-2021-SANIPES/DS, el 15 de enero de 2021

- “Lineamientos Sanitarios para la Ejecución del Modelo de Control y Frecuencias de Ensayo de los Contaminantes Químicos (Metales pesados y ambientales)”⁹, a través del cual se actualiza al modelo de control y determinadas frecuencias de ensayo de los contaminantes químicos referidos en el “Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”.
- “Lineamientos para la implementación y administración del Registro de Infracciones y Sanciones Sanitarias del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES”¹⁰, con la finalidad de contar con una herramienta de gestión que permita proporcionar una mayor transparencia y difusión de la información relacionada con las infracciones sanitarias detectadas y las correspondientes sanciones impuestas por el SANIPES, en el marco de su potestad sancionadora. Con el objetivo de establecer los lineamientos que permitan regular la implementación y administración del Registro de Infracciones y Sanciones por parte del personal de la Dirección de Sanciones del SANIPES.
- “Procedimiento Técnico Sanitario para el control oficial de resistencia a los antimicrobianos (RAM)”¹¹, el cual tiene como finalidad determinar la generación de resistencia a los antimicrobianos, en los microorganismos que forman parte de los criterios sanitarios que son evaluados por SANIPES en los recursos y productos hidrobiológicos, estableciendo la metodología para el control oficial de resistencia a los antimicrobianos en (RAM).
- “Procedimiento Técnico Sanitario de Inscripción de infraestructuras pesqueras y acuícolas y áreas de producción en listados oficiales internacionales”, con el cual se pretende facilitar la exportación de recursos y productos hidrobiológicos en países extranjeros que requieren inscripción previa de las infraestructuras pesqueras y acuícolas y/o áreas de producción de origen de dichas mercancías¹³.

¹¹ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 005-2021-SANIPES/PE, el 22 de enero de 2021.

¹³ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 010-2021-SANIPES/PE, el 16 de febrero del 2021

¹⁴ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 022-2021-SANIPES/PE, el 22 de abril del 2021.

¹⁵ Aprobado por Resolución Directoral N° 012-2021-SANIPES/DSFPA, el 13 de abril del 2021.

¹⁶ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 031-2021-SANIPES-PE, el 02 de junio del 2021.

¹⁷ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 029-2021-SANIPES-PE, el 25 de mayo del 2021.

- “Procedimiento Técnico Sanitario para la Ejecución de Pruebas Interlaboratorio”, el cual establece la metodología para la ejecución de pruebas interlaboratorio aplicables a los laboratorios de la autoridad sanitaria y a las entidades de ensayo que forman parte de la red de laboratorios de SANIPES¹⁴.
- “Guía para la Elaboración y Llenado de Documentos y/o Formatos de la Fiscalización Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas”, mediante el cual se establece las pautas e instrucciones para la elaboración y llenado de documentos durante la planificación y ejecución de la fiscalización sanitaria de las actividades pesqueras, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico, incluidos otros servicios complementarios y vinculados en el ámbito nacional¹⁵.
- “Lineamientos generales para la gestión de la confidencialidad e imparcialidad durante la ejecución de pruebas interlaboratorio”, el cual establece las disposiciones de confidencialidad e imparcialidad para garantizar que durante las pruebas interlaboratorios no se presenten posibles conflictos de interés o pérdida de información confidencial¹⁶.
- “Protocolo para la clasificación de centros de producción acuícola bajo la fiscalización sanitaria basada en riesgos en el marco del control por procesos”, mediante el cual se establecen las disposiciones aplicables para la clasificación de centros de producción acuícola habilitados sanitariamente, como parte de la implementación de la fiscalización sanitaria basada en riesgos¹⁷.
- “Norma Sanitaria para la conservación, tiempo de arribo y almacenamiento de las muestras, contramuestras y muestras dirimientes”, el cual tiene la finalidad de garantizar la integridad de las muestras, contramuestras y muestras dirimientes durante el almacenamiento y/o traslado a los laboratorios y/o entidades de apoyo¹⁸.
- “Norma Sanitaria que establece disposiciones relativas a la metodología para la clasificación de áreas de producción de moluscos bivalvos”, la cual tiene el objeto de establecer las disposiciones relativas a la metodología para la clasificación de áreas de producción en donde se realiza la extracción, recolección y/o cosecha de moluscos bivalvos¹⁹.

¹⁸ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 039-2021-SANIPES-PE, el 23 de julio del 2021.

¹⁹ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 055-2021-SANIPES-PE, el 13 de noviembre del 2021.

²⁰ Aprobado por Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 001-2022-SANIPES-PE, el 06 de enero del 2022.

- “Procedimiento Técnico para el control oficial de sustancias contaminantes y/o residuales, en la acuicultura de peces y crustáceos”, establecido para verificar el cumplimiento de los criterios sanitarios de la normativa sanitaria vigente relativo a la presencia o introducción de sustancias contaminantes y/o residuales en la acuicultura de peces y crustáceos para asegurar la inocuidad de los productos hidrobiológicos provenientes de la acuicultura en aras de salvaguardar la salud pública²⁰.

2.3.5. Enfoque en análisis de riesgos

Las bases para el nuevo modelo del control de los alimentos propuesto por SANIPES, tiene la finalidad de implementar medidas preventivas de control sanitario que resulten más eficaces y eficientes a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Para ello, el modelo de control sanitario mediante la fiscalización por procesos basada en riesgos permitirá la certificación de productos pesqueros y acuícolas, que respondan satisfactoriamente al control de factores de riesgo en cada etapa de la cadena productiva.

Asimismo, en este marco, el protocolo de clasificación de plantas de procesamiento en el marco de la fiscalización sanitaria por procesos basada en riesgos, constituye el inicio de la evaluación de las infraestructuras pesqueras y acuícolas en función a los riesgos hallados y la criticidad determinada para efectos de la frecuencia de los autocontroles realizados.

Por otro lado, herramientas de gestión como el nuevo procedimiento de “Gestión de notificaciones, denuncias de parte, incidentes alimentarios y alertas sanitarias”, los “Lineamientos Sanitarios para la Ejecución del Modelo de Control y Frecuencias de Ensayo de los Contaminantes Químicos (metales pesados y ambientales)”, así como la ejecución del “Proyecto piloto para optimizar criterios sanitarios para el procesamiento de productos pesqueros para consumo humano directo con fines de exportación”, introducen algunos componentes establecidos para el análisis de riesgo cuyos resultados permitirán ampliar su alcance de forma progresiva.

Sin embargo, queda como reto establecer perfiles de riesgo de los productos pesqueros y acuícolas y complementar la información con una clasificación sanitaria de dichos productos basadas en riesgo mediante la elaboración de procedimientos relativos al análisis de riesgo y la importación de productos pesqueros y acuícolas para una mejor gestión de la inocuidad.

2.3.6. Formación, capacitación y comunicación

Otro pilar importante para la implementación, desarrollo y sostenibilidad en el tiempo de un sistema de control de los alimentos, lo constituye la formación técnica constante de los fiscalizadores y especialistas de SANIPES.

Sobre el mismo, se ha identificado la necesidad de fortalecer los conocimientos técnicos de los fiscalizadores de SANIPES relacionados a la atención de alertas sanitarias, enfoque basado en riesgos aplicables al diseño de los controles oficiales, siendo también importante, que se considere el desarrollo de un sistema eficaz de formación de fiscalizadores que permita definir perfiles especializados según los giros de productos, a los que SANIPES realiza la vigilancia.

En cuanto al operador, en el Informe de Inocuidad 2017-2019 se indicaron algunas opciones de mejora vinculadas a su formación y capacitación técnica como la capacitación orientada a promover la formalización de las infraestructuras pesqueras y acuícolas, además de la necesidad de fortalecer las capacidades técnicas de los operadores en temas relacionados a la evaluación de causa raíz para hacer frente a las notificaciones sanitarias remitidas por autoridades sanitarias del país de destino.

Finalmente, es importante que SANIPES pueda comunicar sobre los principales riesgos asociados al consumo de productos hidrobiológicos dirigido al consumidor, con el objeto de fortalecer la cultura de inocuidad y la eficacia en la comunicación de riesgos que nos permita difundir de forma clara y precisa los eventos sanitarios de importancia para la población cuando estos ocurran.



III. BASE LEGAL



BASE LEGAL

- 3.1.** La Organización Mundial del Comercio (OMC) es la organización encargada de administrar un sistema de normas comerciales a nivel mundial, a través de las cuales se pretende dar solución a las diferencias comerciales entre sus miembros con la finalidad de abrir el comercio en beneficio de todos. La OMC cuenta con más de 160 países miembros, los que representan cerca del 98 % del comercio mundial y de la que Perú es miembro desde el 1° de enero de 1995 y miembro del Acuerdo General de Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT) desde el 07 de octubre de 1951. Las bases de la OMC se encuentran cimentadas en el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF), mediante el cual se confirma el derecho de los países miembros de la OMC a aplicar medidas necesarias para proteger la vida y la salud humana, animal y vegetal; garantizando que dichas medidas se encuentren en concordancia con las obligaciones de prohibir la discriminación arbitraria o no justificable del comercio entre países con las mismas condiciones.
- 3.2.** En esta línea, se requiere que cada país miembro establezca sus medidas sanitarias nacionales en normas, directrices y otros instrumentos que recomiende la Comisión del *Codex Alimentarius* para el caso de productos alimenticios, entendiéndose como tales, a toda medida aplicada para proteger la vida y la salud de las personas y de los animales, de riesgos que pudieran derivarse de los aditivos alimenticios, contaminantes, toxinas u organismos que causen enfermedades transmitidas por alimentos, incluidos los piensos.
- 3.3.** Adicionalmente, los artículos 2 (numeral 2.1) y 7 de la Constitución Política del Perú (1993) establecen que toda persona tiene derecho a su bienestar y a la protección de su salud, respectivamente. En ese orden de ideas, según la Ley N° 26842 - Ley General de Salud (1997), es responsabilidad del Estado regular, vigilar y promover la protección de la salud, a través de la vigilancia higiénica y sanitaria de la producción y comercialización de alimentos destinados al consumo humano.
- 3.4.** En este marco, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano para así proteger la vida y la salud de las personas, el pasado 27 de junio del 2008, mediante Decreto Legislativo N° 1062, se aprueba la Ley de la Inocuidad de los Alimentos, a través de la cual se reconocen los derechos del consumidor y se promueve la competitividad dentro de la cadena alimenticia. Precisa también, que cada autoridad sanitaria debe realizar la vigilancia sanitaria de la cadena alimentaria según su competencia²¹, considerando los 10 principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos²² e incluye como parte del control integrado las medidas de rastreabilidad²³, las cuales pueden ayudar a ga-

²¹ Según el artículo 6° – Vigilancia higiénica y sanitaria de la Ley de la Inocuidad de los Alimentos – Ley N° 1062.

²² Según el artículo II.- Principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos.

²³ Según el artículo 9° - Rastreabilidad de la Ley de la Inocuidad de los Alimentos – Ley N° 1062.

garantizar la autenticidad del producto y contribuir a mejorar su calidad, a través de la información fidedigna proporcionada al consumidor.

- 3.5.** Con este marco normativo nacional, el 10 de julio de 2013, se expidió la Ley N° 30063 - Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, mediante la cual se dispone la creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, como autoridad sanitaria con el objetivo de garantizar la inocuidad en toda la cadena productiva de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico e incrementar los niveles de competitividad técnica y científica, manteniendo el propósito de proteger la vida y la salud pública.
- 3.6.** Asimismo, según el Decreto Legislativo N° 1402, que modifica artículos de la Ley N° 30063, menciona como ámbito de competencia de SANIPES normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos e ingredientes de piensos de origen hidrobiológico y con destino a especies hidrobiológicas, en el ámbito nacional, incluyendo aquellos servicios complementarios vinculados con el sector público o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias e internacionales.
- 3.7.** En el marco de la inocuidad pesquera y acuícola, SANIPES establece las medidas que permitan proteger la salud pública y el estatus sanitario de la zona o compartimento donde se encuentran los recursos hidrobiológicos y formular la normativa sanitaria, pudiendo emplear para ello la información obtenida como resultado de los planes, programas y proyectos de investigación científica y tecnológica.
- 3.8.** Atendiendo al marco regulatorio señalado y en aras de mejorar los mecanismos establecidos por SANIPES para el cumplimiento de su objetivo misional, es necesario fortalecer el sistema de control de los alimentos del sector pesquero y acuícola a través de herramientas tecnológicas, técnicas, normativas y de investigación, los que son recomendados por organismos internacionales, proporcionando instrumentos que contienen líneas de trabajo, criterios de acción específicos y metodologías.
- 3.9.** Adicionalmente, el Perú es signatario en diversos compromisos o acuerdos internacionales que sustentan el desarrollo e implementación de un Plan de Inocuidad en el sector pesquero y acuícola. Dentro de dichos acuerdos, el principal se encuentra en la Agenda para el Desarrollo Sostenible - Agenda 2030, plan de acción a favor de las personas, el planeta y la prosperidad, que también tiene la intención de fortalecer la paz universal y el acceso a la justicia.
- 3.10.** Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos con la finalidad de poner fin a la pobreza, proteger el planeta y mejorar las vidas de las personas a nivel mundial, contemplan los programas de “Hambre cero” y “Salud y Bienestar”; Objetivos que desarrollan los ejes relacionados a los alimentos, seguridad alimentaria y salud, cuyas acciones permitan garantizar una vida saludable, con el suministro suficiente de alimentos y la disponibilidad de alimentos inocuos para todos.

- 3.11.** En el ámbito nacional, se establecieron 31 políticas de estado aprobadas por el foro del Acuerdo Nacional, las cuales fueron agrupadas en cuatro ejes temáticos: (i) Democracia y Estado de derecho; (ii) Equidad y justicia social; (iii) Competitividad del país y (iv) Estado eficiente, transparente y descentralizado, siendo estas políticas de estado el marco orientador para la definición de los objetivos nacionales, políticas, metas y acciones incluidas en el “*Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021*”.
- 3.12.** A través del Decreto Supremo N° 054-2011-PCM²⁴, se aprobó el Plan Estratégico de Desarrollo Nacional denominado “*Plan Bicentenario: El Perú hacia el 2021*”, presentado por el Centro Nacional de Planeamiento Estratégico - CEPLAN, estableciéndose 06 ejes estratégicos para el desarrollo nacional hacia el 2021.
- 3.13.** En dicho plan, el eje estratégico 2, referido a “Oportunidades y acceso a los servicios” establece como objetivo nacional la “Igualdad de oportunidades y acceso universal a los servicios básicos” con el fin de lograr que todas las personas tengan igualdad de oportunidades para desarrollarse y el acceso universal a los servicios de calidad y seguridad alimentaria, componentes esenciales para superar la pobreza y garantizar la igualdad de oportunidades; estableciéndose siete (07) lineamientos de política para la seguridad alimentaria, dentro de los cuales tres (03) lineamientos se encuentran vinculados con la competencia de SANIPES.

Seguridad alimentaria

1. Promover en forma especial el incremento del consumo per cápita de alimentos marinos y los provenientes de la pesca continental.
2. Estimular la producción competitiva, sostenible y diversificada de alimentos a fin de asegurar la provisión de una canasta básica de seguridad alimentaria.
3. Impulsar el establecimiento de mecanismo que permitan mantener la seguridad alimentaria en los casos de emergencias naturales, económicas y sociales.

- 3.14.** Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021” con una visión de satisfacer las necesidades alimenticias y nutricionales de la población peruana mediante el acceso a alimentos inocuos y nutritivos, teniendo entre sus objetivos específicos el garantizar la disponibilidad en cantidades suficientes de alimentos de origen agropecuario e hidrobiológico, inocuos y nutritivos, con un nivel de producción adecuado y asegurar el consumo adecuado de alimentos inocuos y nutritivos, respetando los hábitos alimenticios y la interculturalidad de cada región, de esta última se desprende las siguientes líneas de acción:
- Diseñar e implementar sistemas de control y fiscalización para la inocuidad de los alimentos en todos los niveles de gobierno (nacional, regional y local).

²⁴ Disponible en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/256/DS-054-2011-PCM.pdf>

- Involucrar a los actores de la cadena alimentaria en la operación y procesos de inocuidad de alimentos. Esta línea de acción, ha previsto dentro de sus actividades estratégicas, (i) “aplicar buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución por los actores de la cadena de alimentos pesqueros y acuícolas a través del SANIPES de PRODUCE”, así como (ii) “aplicar principios generales de higiene en la fabricación de alimentos industrializados por los actores de la cadena a través de la DIGESA, Direcciones de Salud (DISAS) y Direcciones Regionales de Salud (DIRESAS), Gerencias Regionales de Salud (GERESAS) y del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)”.

3.15. Bajo el marco de lo anteriormente mencionado, en julio de 2020, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES presentó el Informe de Inocuidad 2017-2019, el cual contiene los resultados de los programas de control oficial desarrollados en el marco del control y vigilancia alimentaria, así como un análisis del comportamiento de las exportaciones, importaciones, consumo nacional de productos hidrobiológicos y un diagnóstico de las habilitaciones de las infraestructuras pesqueras y acuícolas. Dicho Informe tuvo como finalidad identificar y proponer opciones de mejora continua en el diseño y programación de las actividades de vigilancia y control en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, que contribuya a asegurar la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas.

3.16. Como resultado del análisis realizado en dicho Informe, se logró evaluar la eficiencia de los programas de control oficial y otras actividades de vigilancia y control, a partir de las cuales se propusieron opciones de mejora, que fueron consideradas para la elaboración del presente Plan de Inocuidad del sector pesquero y acuícola.





IV.

OBJETIVOS

IV.

OBJETIVOS

4.1. Objetivo General

Garantizar la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas mediante el fortalecimiento de la gestión sanitaria y actividades operativas enfocadas en el análisis de riesgo.

4.2. Objetivo Específico

- Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgos.
- Fortalecer las actividades operativas relacionadas a la vigilancia y control sanitario.





V.

RESULTADOS ESPERADOS

V.

OBJETIVOS

5.1. Resultados esperados del Objetivo Específico I: “Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgos”

Tabla 1. Resultados esperados del Objetivo Específico I

Estrategias	Actividades	Producto y/o resultado esperado
1. Fomentar la investigación y difusión en temas relacionados a la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas.	a. Articular con entidades académicas e instituciones de investigación relacionadas a la inocuidad en el sector pesquero y acuícola.	Convenios, acuerdos y/o contratos suscritos con universidades, centros de investigación y/o entidades relacionadas para la ejecución de investigaciones que generen información técnico-científica orientado a la gestión de la inocuidad en el sector pesquero y acuícola.
	b. Establecer líneas de investigación en temas relacionados a la inocuidad para el sector pesquero y acuícola.	Líneas de investigación con ejes temáticos relativos a la inocuidad para el desarrollo investigativo en el sector pesquero y acuícola.
	c. Ejecutar investigación científica relacionada a la inocuidad en productos pesqueros y acuícolas.	Proyectos de investigación ejecutados por órgano de línea para la generación de conocimiento técnico-científico que sustente la gestión de la inocuidad en el sector pesquero y acuícola.
	d. Establecer canales de difusión de investigaciones técnico-científicas relacionadas a la inocuidad en el sector pesquero y acuícola a propuesta del área usuaria.	Plan de acción comunicacional de la investigación técnico científica propuesta por área usuaria.
2. Establecer lineamientos basados en el riesgo para la ejecución de procesos de prevención sanitaria.	a. Evaluar la atención de notificaciones sanitarias causadas por factores antropogénicos o ambientales.	Procedimiento para la atención de notificaciones sanitarias causadas por factores antropogénicos o ambientales y su abordaje interdisciplinario e interinstitucional.
	b. Implementar un programa de control sanitario para la importación de productos pesqueros y acuícolas.	Procedimiento para el control sanitario para la importación de productos pesqueros y acuícolas que permita la reducción y gestión del riesgo asociado. Vinculado a las Actividades 4.b y 5.e.
		Procedimiento de Ejecución del Control Oficial de Productos Hidrobiológicos Importados.
c. Establecer herramientas para la toma de decisiones sobre peligros y efectos asociados a productos pesqueros y acuícolas.	Procedimiento de análisis de riesgo para productos pesqueros y acuícolas.	

Tabla 2. Resultados esperados del Objetivo Específico I (continuación)

Estrategias	Actividades	Producto y/o resultado esperado
<p>3. Fortalecer las herramientas de gestión de datos e información que agilicen las actividades sanitarias.</p>	<p>a. Implementar una plataforma digital para la gestión de datos e información entre los órganos de línea.</p>	<p>Productos priorizados a corto plazo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plataforma digital para los registros de importadores, exportadores, comercializadores y distribuidores. - Plataforma digital para el registro de expedientes e información vinculados a la certificación sanitaria con fines de exportación, que contemple la automatización de todos los procedimientos administrativos (TUPA 37, 34, 41 y 32, principalmente). - Plataforma digital para el registro de expedientes e información vinculados a la certificación sanitaria con fines de importación e internamiento (finalización de la implementación de los TUPA 36, 38 y 39, y el inicio de la implementación de los TUPA 33, 35, 42 y 43). - Plataforma digital para el registro de expedientes e información vinculados a la certificación sanitaria de venta local (TUPA 31). <p>Productos priorizados a mediano plazo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plataforma digital para los registros de habilitación sanitaria. - Plataforma digital para los registros sanitarios. - Plataforma digital para los registros de permiso de pesca. - Plataforma digital para los registros de las autorizaciones de instalación otorgadas. - Plataforma digital para el registro de las licencias de operación otorgadas. - Plataforma digital para el registro de certificados sanitarios otorgados.
<p>4. Fortalecer las herramientas de gestión de datos e información que agilicen las actividades sanitarias.</p>	<p>a. Implementar un sistema digitalizado para la consulta de normativa sanitaria nacional e internacional.</p> <p>b. Implementar herramientas informáticas para la gestión de datos e información procedente de la ejecución y seguimiento de las actividades de vigilancia y control sanitario.</p>	<p>Plataforma digital de consulta (observatorio) de normativa nacional e internacional que permita reducir los tiempos de búsqueda.</p> <p>Plataforma digital para el manejo de datos de los PCO, programas presupuestales por resultados y notificaciones y alertas sanitarias para mejorar la gestión de la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas.</p>

Tabla 3. Objetivos esperados del Objetivo Específico I (continuación)

Estrategias	Actividades	Producto y/o resultado esperado
<p>4. Fortalecer la comunicación en temas relacionados a la inocuidad dirigido al operador y al consumidor final.</p>	<p>a. Establecer un programa de comunicación de la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas en la población.</p>	<p>Talleres de difusión y concientización orientada a la población que incremente la cultura de inocuidad para reducir la exposición a peligros procedentes de alimentos de origen hidrobiológico.</p>
	<p>b. Establecer un programa de sensibilización para formalización dirigido a operadores pesqueros y acuícolas (no habilitados).</p>	<p>Capacitaciones orientadas a operadores pesqueros y acuícolas con participación en la cadena productiva sin habilitación sanitaria para reducir brechas en la formalización del sector pesquero y acuícola.</p>
	<p>c. Fortalecer las capacidades técnicas del operador en temas relacionados a inocuidad y cumplimiento de normativa sanitaria nacional e internacional.</p>	<p>Capacitaciones orientadas a operadores pesqueros y acuícolas con participación en la cadena productiva con habilitación sanitaria para incrementar la competitividad del sector pesquero y acuícola.</p>
<p>5. Fortalecer la competencia técnica relativa a la inocuidad en el personal técnico de SANIPES.</p>	<p>a. Identificar las brechas de capacitación técnica de la institución en temas de inocuidad.</p>	<p>Estado situacional de las capacidades técnicas en temas de inocuidad de la institución para la formulación de programas de capacitación continua en temas de inocuidad.</p>
	<p>b. Fortalecer los programas de capacitación técnica continua.</p>	<p>Programa de formación continua para el fortalecimiento de las capacidades técnico-científicas en temas de inocuidad.</p>
	<p>c. Evaluación y seguimiento de las capacidades técnicas adquiridas.</p>	<p>Procedimiento de evaluación y seguimiento de las capacitaciones técnicas para estimar la efectividad del programa de formación continua.</p>
	<p>d. Establecer programas de capacitación técnica para mejorar las fiscalizaciones y auditorías sanitarias.</p>	<p>Programa de formación especializada para fortalecer las capacidades técnicas de fiscalizadores y auditores según las necesidades de la gestión sanitaria.</p>
	<p>e. Fortalecer las capacidades del laboratorio de SANIPES.</p>	<p>Programas de cooperación técnica con laboratorios de autoridades sanitarias nacionales e internacionales para la transferencia tecnológica y de conocimiento.</p>

5.2. Resultados esperados del Objetivo Específico II: Fortalecer las actividades operativas relacionadas a la vigilancia y control sanitario basadas en el riesgo

Tabla 4. Resultados esperados del Objetivo Específico II

Estrategias	Actividades	Producto y/o resultado esperado
1. Ampliar la cobertura de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias.	a. Implementar un sistema de verificación y reporte de autocontroles de los operadores pesqueros y acuícolas.	Plataforma digital para el reporte rápido y verificación de resultados de los autocontroles de operadores pesqueros y acuícolas para una vigilancia sanitaria efectiva.
	b. Articular con gobiernos locales y regionales para fortalecer y ampliar la vigilancia en mercados que proveen productos pesqueros y acuícolas a nivel nacional.	Convenios o acuerdos suscritos con gobiernos locales y/o regionales como instrumentos de gestión para ampliar la cobertura de las fiscalizaciones sanitarias.
	c. Fortalecer la articulación con entidades públicas o privadas que contribuyan al cumplimiento de las funciones de SANIPES.	Convenio con entidades para el reporte periódico de datos de importaciones y exportaciones de productos pesqueros y acuícolas como información útil para análisis estadístico descriptivo que permita evaluar tendencias de conformidad con las disposiciones y procedimientos establecidos en los tratados ratificados por Perú o por las regulaciones de los países de destino y que sean equivalentes con la normativa sanitaria peruana.
		-Convenio con entidades para la evaluación del comportamiento de consumo de productos pesqueros y acuícolas como información necesaria para el desarrollo de un análisis de riesgo. -Convenio con entidades para la caracterización de ETA vinculadas al consumo de productos pesqueros y/o acuícolas como información importante para la evaluación del riesgo del consumo de productos pesqueros y acuícolas.
d. Evaluar el desempeño de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias.	Programa de auditorías internas de SANIPES para evaluar el desempeño de fiscalizadores y auditores mediante la mejora continua.	

Tabla 5. Resultados esperados del Objetivo Específico II (continuación)

Estrategias	Actividades	Producto y/o resultado esperado
<p>1. Incrementar la efectividad de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias.</p>	<p>a. Implementar un programa de extensionismo dirigido por SANIPES para el acompañamiento en el proceso de la habilitación sanitaria pesquera y acuícola.</p>	<p>Reducción de brechas de las infraestructuras pesqueras y acuícolas no habilitadas: *Embarcaciones pesqueras artesanales (66%). *Embarcaciones industriales de menor escala (91%). *Infraestructuras de descarga o desembarque (79%). *Plantas de procesamiento artesanal (63%). *Infraestructuras acuícolas (84%).</p>
	<p>b. Gestionar la inclusión de criterios sanitarios establecidos por SANIPES en la emisión de autorizaciones, licencias de funcionamiento y similares otorgados por otras entidades públicas a infraestructuras que participan en la cadena productiva.</p>	<p>Convenios marco y/o específicos con: PRODUCE, DICAPI, MTC, FONDEPES y Municipalidades, para la emisión de autorizaciones y licencias que incluyan criterios sanitarios para el aseguramiento de la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas.</p>
	<p>c. Formular los programas de control oficial y similares (PPr95) basados en el riesgo.</p>	<p>Programas de control oficial basados en riesgo para el aseguramiento de la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas.</p>
	<p>d. Evaluar la efectividad de los programas de control oficial y similares (PPr95) basadas en el riesgo.</p>	<p>Reporte de indicadores de la ejecución de los programas de control oficial y similares basados en el riesgo Se cuentan con herramientas para la medición de la efectividad de los programas de control oficial y similares basados en riesgo.</p>



VI.

ESTRATEGIAS

VI.

ESTRATEGIAS

6.1. Priorización de actividades

La priorización de las actividades propuestas por cada objetivo estratégico del Plan se logró a través de su ponderación en función a criterios y calificación asignados, producto del enfrentamiento de cada actividad con el resto de actividades del grupo.

Los criterios²⁵ usados para la priorización de las actividades fueron:

- Impacto del problema/ necesidad en las cuestiones relacionadas con la inocuidad y calidad de los alimentos
- Sintonía con las prioridades nacionales y las recomendaciones internacionales
- Disponibilidad de soluciones eficaces
- Número de personas u organizaciones afectadas
- Recursos que se necesitarán probablemente para resolverlo
- Apoyo disponible para atender la necesidad
- Urgencia con que es preciso resolver esta necesidad
- Costo del problema

²⁵ Extraídos del documento Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos - Guía rápida para evaluar las necesidades en materia de fortalecimiento de la capacidad-FAO, 2007.

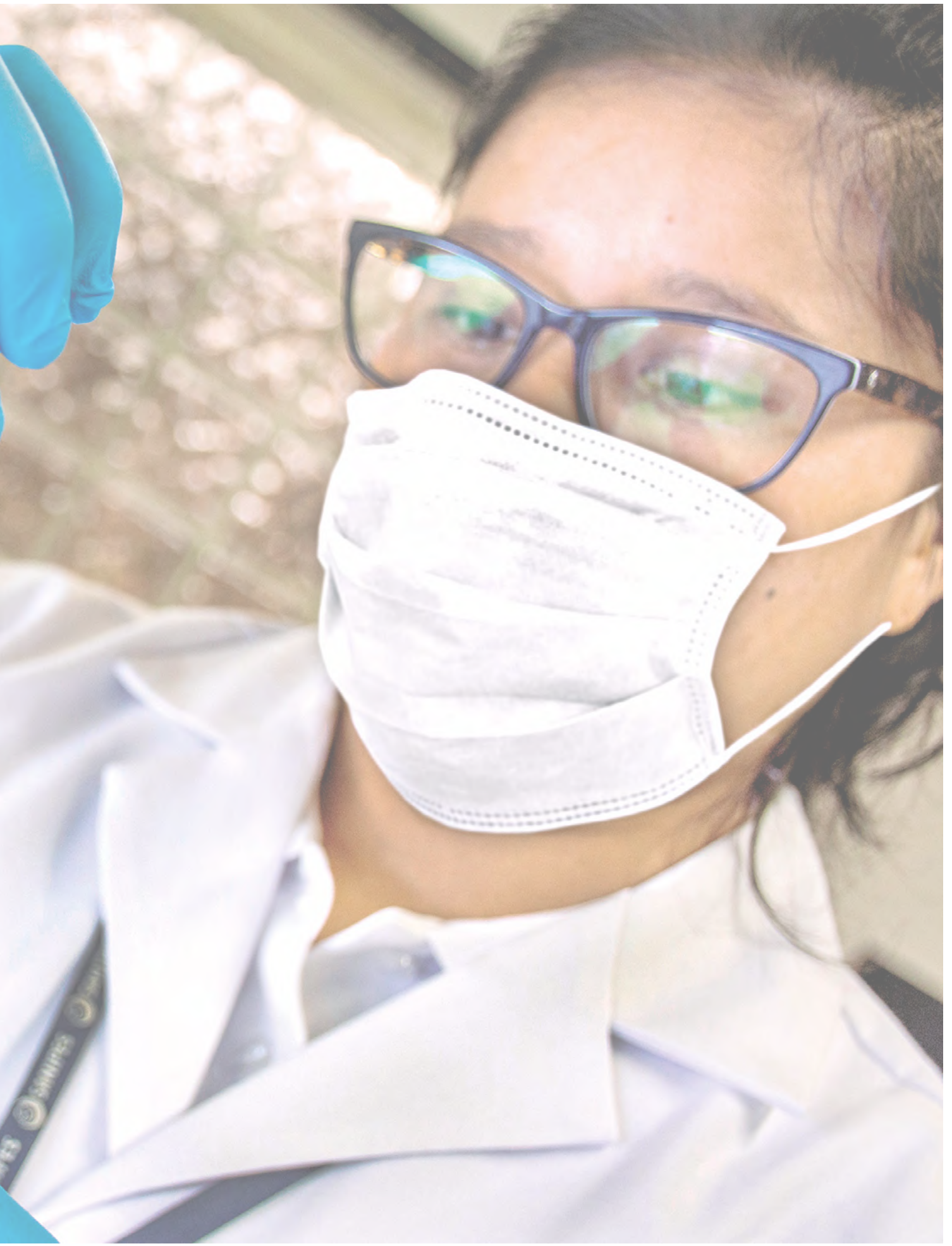


Asimismo, para la determinación de plazos, se utilizó el intervalo de Clases a través del Software estadístico IBM SPSS Statistics Versión 22.0, de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 6. Intervalos de nivel establecidos para la determinación de plazos de ejecución

Nivel	Intervalo	Interpretación
Nivel I	≥ 4.01	Largo Plazo
Nivel II	4.0 - 2.99	Mediano Plazo
Nivel III	2.98 – 1.98	Corto Plazo

Asimismo, cabe resaltar que luego de aplicar la metodología de ponderación se realizó una validación de los plazos de ejecución de las actividades estratégicas con los órganos de línea y unidades orgánicas involucradas, cuyo resultado se verifica en la Tabla 3 que corresponde al diagrama GANTT.





VII.

MARCO LÓGICO

VII.

MARCO LÓGICO

7.1. Árbol de problemas

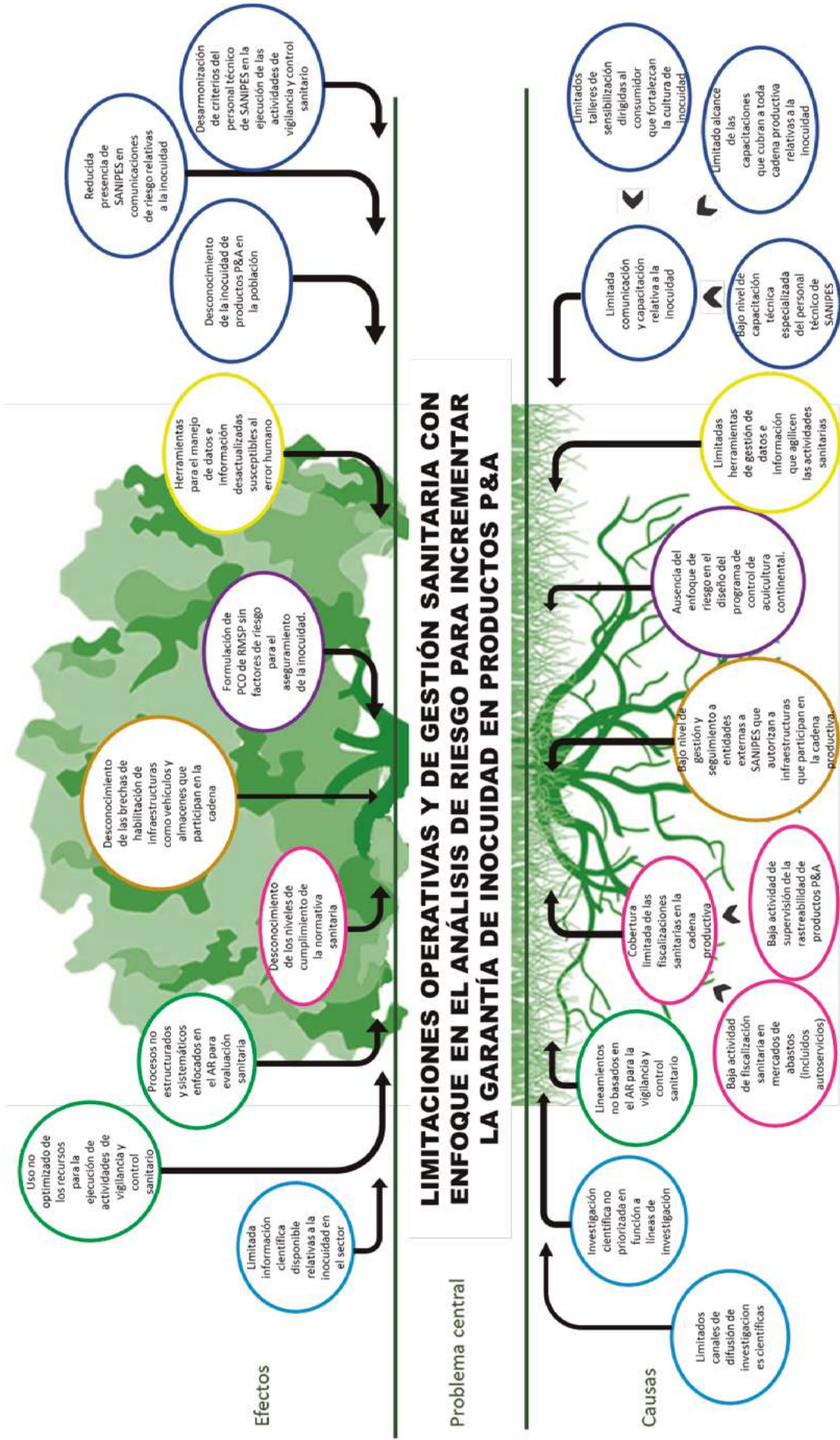
Para la elaboración del árbol de problemas se consideró el análisis de los resultados comprendidos en el Informe de Inocuidad 2017-2019. El árbol de problemas, es una técnica o herramienta utilizada para identificar las causas principales y directas de un problema, así como, la identificación de un problema central de forma organizada, a las cuales se intenta dar solución analizando relaciones de tipo causa-efecto.

Los problemas identificados brindan el soporte para el planteamiento del objetivo general y específicos, planteando diferentes alternativas de solución para los problemas identificados.

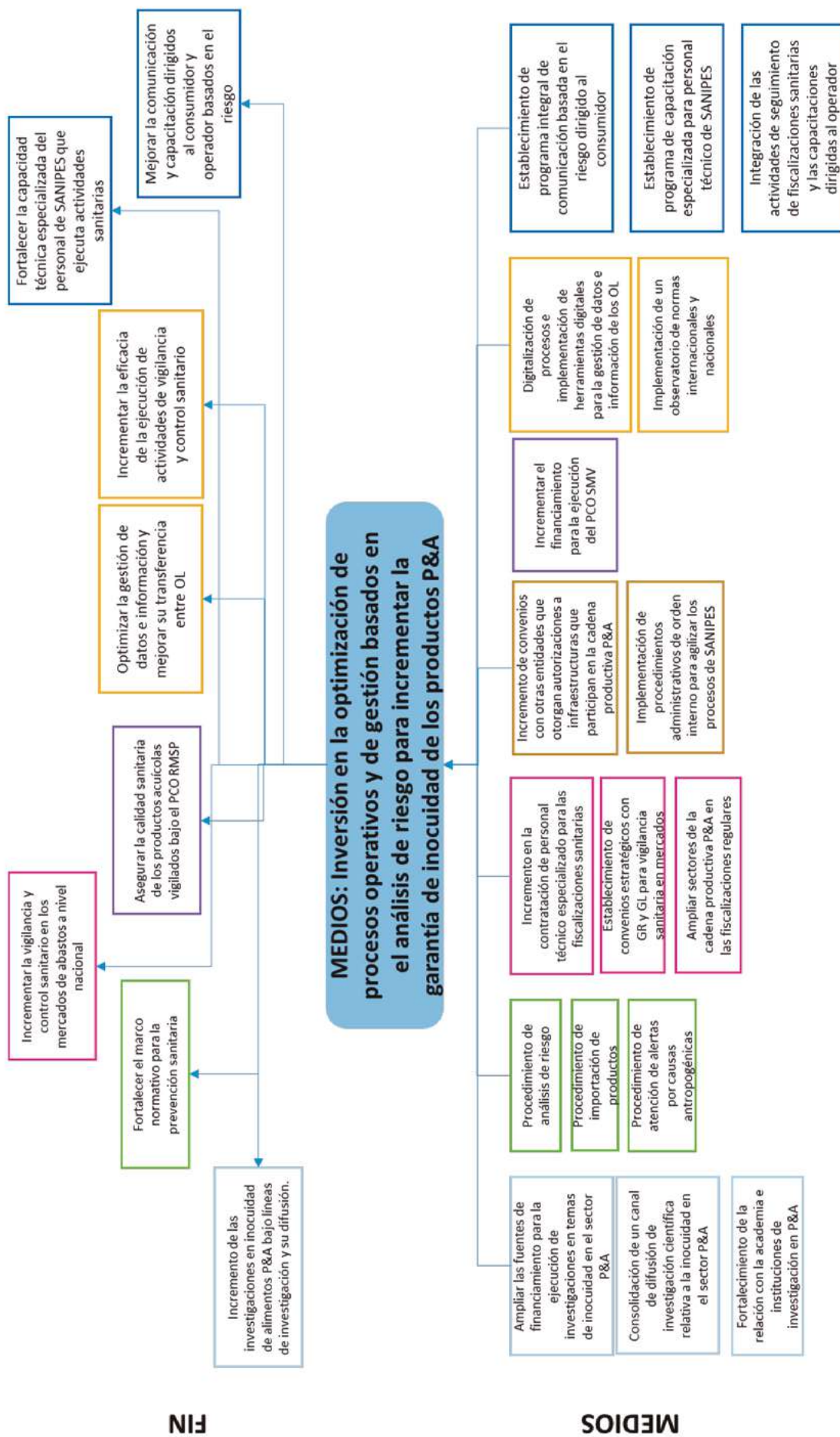
La identificación de los principales problemas en el sector y en SANIPES permitió la elaboración de objetivos estratégicos que guiarán el Plan de Inocuidad en el sector pesquero y acuícola.



Esquema 2. Árbol de problemas del análisis realizado en la institución



Esquema 3. Diagrama de Medios y Fin



7.2. Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas – FODA de SANIPES

Tabla 7. Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas – FODA de SANIPES

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Especialización en la vigilancia y control sanitario en el sector de pesca y acuicultura. - Diseño de actividades de vigilancia y control sanitario alineadas a la normativa sanitaria internacional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Transformación digital y sistematización de datos e información en los procesos operativos y de gestión sanitaria. - Afianzar alianzas estratégicas con instituciones o entidades que participan en la cadena productiva que nos permita formar una cultura de inocuidad. - Afianzar alianzas estratégicas con GR y GL para la fiscalización conjunta en mercados de abastos a nivel nacional. - Fortalecer las relaciones con otras autoridades sanitarias para el intercambio de conocimiento técnico y experiencias de gestión del riesgo.
<ul style="list-style-type: none"> - Reducida capacidad operativa para el desarrollo de las actividades de fiscalización a nivel nacional. - Reducida presencia de SANIPES en zonas de frontera. - Falta de incorporación de tareas y/o acciones relacionadas al desarrollo de comunicación de riesgo. - La herramienta de gestión institucional no contempla el enfoque de análisis de riesgo. - Deficiencia en la identificación de fuentes de financiamiento para el desarrollo de investigación científica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cambios de gobierno y representantes de SANIPES impacta en la continuidad de las actividades relativas a la inocuidad. - Reducción de la asignación presupuestal para el desarrollo de actividades operativas y gestión sanitaria relacionadas con la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas.

7.3. Principios orientadores de un sistema de control de alimentos

El Plan de Inocuidad del sector pesquero y acuícola, debe ser concebido como etapas que se reformulan y reajustan de forma permanente; asimismo, para su desarrollo se basa en los principios de un sistema nacional de control de los alimentos, establecido por el *Codex Alimentarius*²⁶:

7.3.1. Protección al consumidor

El diseño, implementación y mantenimiento del Plan de Inocuidad seguirá los principios establecidos en la Ley de la Inocuidad de los Alimentos N° 1062, manteniendo el objetivo principal de proteger al consumidor.

7.3.2. Enfoque integral de la cadena alimentaria

El Plan de Inocuidad abarcará la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo de recursos y/o productos hidrobiológicos.

7.3.3. Transparencia

El Plan de Inocuidad implementará mecanismos de participación adecuados para los actores de la cadena alimentaria en el sector en temas de inocuidad de los alimentos. Su formulación y aplicación tendrá la finalidad de reflejar de forma clara la integridad y eficacia de las operaciones y actividades de control de los alimentos, con esto se alentará a la cooperación entre las partes involucradas en la cadena productiva del sector.

Otro factor importante de este componente es la forma en la que se comunicará al público la información relativa a la inocuidad cuando se trate de comunicación de riesgos y su objetivo de reducir las consecuencias de los peligros asociados a los alimentos.

7.3.4. Funciones y responsabilidades

Los órganos de línea involucrados en la ejecución del Plan de Inocuidad tendrán funciones y responsabilidades asignadas de acuerdo con las competencias técnicas que determina el Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES.

Asimismo, los operadores que participarán en el sector pesquero y acuícola tienen la responsabilidad de cumplir con los requisitos sanitarios y asegurar el efectivo funcionamiento del sistema de control de los alimentos en el sector.

²⁶ Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (CAC/GL 82-2013) del Codex Alimentarius. Disponible en: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%2B82-2013%252FCXG_082s.pdf

Por otro lado, el consumidor tendrá la responsabilidad de gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos de origen hidrobiológico que se encuentren bajo su control, para lo cual SANIPES fortalecerá de forma continua la cultura de inocuidad.

7.3.5. Coherencia e imparcialidad

SANIPES aplicará de forma coherente e imparcial las actividades de control y vigilancia enmarcadas en el Plan de Inocuidad, desarrollándolas libre de toda interferencia indebida o conflictos de interés.

7.3.6. Toma de decisiones basadas en el riesgo, la ciencia y las pruebas

SANIPES establecerá medidas de gestión de los riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas, que permitan sustentar la evaluación de riesgos de forma objetiva, transparente e independiente, basadas en información científica, pruebas y/o principios del análisis de riesgos, según corresponda.

7.3.7. Cooperación y coordinación entre múltiples autoridades competentes

Los órganos de línea y unidades orgánicas de SANIPES, desempeñarán sus actividades de vigilancia y control de forma cooperativa y coordinada en el ámbito de sus competencias, haciendo uso eficaz de los recursos, evitando o mitigando la duplicidad de funciones u omisiones y facilitando el intercambio fluido de información.

7.3.8. Medidas preventivas

Las actividades de control y vigilancia descritas en el Plan de Inocuidad priorizarán el principio preventivo en materia de inocuidad de los alimentos de origen pesquero y acuícola.

7.3.9. Procedimientos de auto-evaluación y examen

El Plan de Inocuidad propuesto estará sujeto a la mejora continua y evaluaciones de desempeño, que permitan hacer el seguimiento en el cumplimiento de objetivos.

7.3.10. Reconocimiento de otros sistemas (incluida la equivalencia)

El Plan de Inocuidad se basará en los 05 componentes recomendados por Codex y FAO, como requisitos mínimos para el desarrollo de un sistema de control de alimentos, que le brinde la capacidad de equivalencia para alcanzar los mismos objetivos que otros sistemas de control de alimentos, diferentes en diseño y estructura.

7.3.11. Fundamento legal

Las actividades estratégicas propuestas en el presente Plan de Inocuidad se basarán en los fundamentos normativos que permitan la formulación, establecimiento, implementación, mantenimiento y aseguramiento de su cumplimiento en el tiempo.

7.3.12. Armonización

Para el diseño y aplicación del Plan de Inocuidad, SANIPES considerará las recomendaciones y orientaciones brindadas por el *Codex Alimentarius* en diversos instrumentos y otras organizaciones intergubernamentales y/o internacionales, cuya finalidad sea el garantizar el desarrollo de prácticas leales en el comercio de los alimentos.

7.3.13. Recursos

Un sistema nacional de control de alimentos deberá disponer los recursos suficientes para alcanzar los objetivos de su sistema, en este sentido, SANIPES asignará los recursos por centros de costos y actividades operativas.

7.4. Componentes del Sistema de Vigilancia Alimentaria

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), recomiendan 05 componentes para la implementación de un sistema de vigilancia alimentaria, a los cuales se ha adicionado uno (01) correspondiente a Prevención e Investigación científica, con los que se pretende abordar las principales actividades que deberían conformar el Sistema de Vigilancia Alimentaria adaptados al sector pesquero y acuícola.

7.4.1. Legislación Alimentaria

Corresponde al establecimiento de leyes y reglamentos sobre la alimentación que sean pertinentes y aplicables, que brinden eficacia a todas las actividades de control sanitario y permitan prevenir los problemas de inocuidad de los alimentos elaborados en la cadena productiva del sector pesquero y acuícola.

Este componente debería reunir los siguientes requisitos:

Requisitos
Ofrecer un alto nivel de protección sanitaria.
Incluir definiciones claras para lograr una mayor coherencia y seguridad jurídica.
Estar basado en asesoramiento científico, independiente, transparente y de calidad, basado en el análisis de riesgo.
Incluir disposiciones para la utilización de enfoques precautorios y la adopción de medidas provisionales cuando se haya identificado un nivel inaceptable de riesgo para la salud y cuando no se pueda realizar una evaluación total de riesgos.
Incluir disposiciones relativas al derecho de los consumidores a tener acceso a información relacionada a la inocuidad, precisa y suficiente.
Fortalecer la rastreabilidad de los productos alimentarios y su retiro cuando corresponda.
Contener disposiciones claras en las que se indique que la responsabilidad primaria de la inocuidad y la calidad de los alimentos es de productores y operadores.
Recoger la obligación de garantizar que solamente se coloquen en el mercado, alimentos inocuos y debidamente presentados.
Reconocer también las obligaciones internacionales del país, en particular en relación con el comercio.
Garantizar la transparencia en el desarrollo de la legislación alimentaria y acceso a la información.

7.4.2. Gestión de control de alimentos

Corresponde al sistema eficaz de control de los alimentos basados en una coordinación normativa y operativa en el plano nacional, en la cual SANIPES establezca una función de liderazgo, con estructuras administrativas y obligaciones claramente definidas como el establecimiento de medidas reguladoras, supervisión del funcionamiento del sistema, promoción de constantes mejoras y el asesoramiento general sobre la formulación de políticas. Las responsabilidades asignadas deberían permitir el seguimiento en relación con los siguientes aspectos:

Responsabilidades asignadas
Formulación y aplicación de una estrategia nacional integrada de control de los alimentos.
Funcionamiento de un programa nacional de control de los alimentos.
Obtención de fondos y asignación de recursos.
Establecimiento de normas y reglamentos.
Participación en actividades internacionales conexas de control de los alimentos.
Formulación de procedimientos de respuesta en casos de emergencia.
Realización del análisis de riesgos.

7.4.3. Inspección y/o fiscalización de alimentos

Componente orientado a la administración y aplicación de normativa sanitaria que permite ejecutar fiscalizaciones por un grupo de profesionales calificados, capacitados y evaluados de forma constante, eficiente e integral. El fiscalizador sanitario de SANIPES es un funcionario público de importancia que mantiene el contacto directo y cotidiano con los distintos actores de la cadena productiva, incluyendo el consumidor; en ese sentido, las responsabilidades de los fiscalizadores sanitarios son:

Responsabilidades de los fiscalizadores sanitarios
Fiscalización de las infraestructuras pesqueras y acuícolas y procesos para determinar si cumplen los requisitos higiénicos y de otro tipo establecidos en las normas y reglamentos.
Evaluación de los planes HACCP y su aplicación.
Toma de muestras de los alimentos durante la recolección, elaboración, almacenamiento, transporte o venta para determinar si se cumplen o no las normas, aportar datos para las evaluaciones de riesgos y localizar a los infractores.
Reconocimiento de las diferentes formas de descomposición de los alimentos mediante evaluación organoléptica, identificación de los alimentos no aptos para el consumo humano o de los que se venden como adulterados o fraudulentos al consumidor, y adopción de las medidas correctivas necesarias.
Reconocimiento, recopilación y transmisión de pruebas cuando se producen infracciones de la ley.
Realización de inspecciones, toma de muestras y certificación de los alimentos para su inspección a efectos de importación/ exportación, cuando sea necesario.
En los establecimientos acogidos a los programas de garantía de calidad, como HACCP, realizar auditorías basadas en el riesgo.

7.4.4. Inspección y/o fiscalización de alimentos

La capacitación constante y adecuada a los fiscalizadores sanitarios es un requisito clave para establecer un sistema de control de los alimentos eficiente. Los sistemas alimentarios son muy complejos, por lo cual la formación de los fiscalizadores debería contemplar un abanico de capacitaciones en ciencia y tecnología de la alimentación para comprender procesos industriales, identificar los problemas potenciales de inocuidad, tener conocimientos y experiencia necesarios para ejecutar sus funciones en el sector pesquero y acuícola.

Así también, el fiscalizador debe comprender adecuadamente la normativa sanitaria, sus reglamentos y obligaciones del sector, así como estar versados en los procedimientos de toma de muestra y envío de estas al laboratorio, así como asumir responsabilidades de auditoría en el contexto HACCP, para lo cual es necesario contar con una política de desarrollo de los recursos humanos, con énfasis en áreas técnicas concretas, que permita la preparación de especialistas dentro del grupo de inspección, a través de una escuela de formación de fiscalizadores, además de realizar actividades de armonización en forma periódica.

7.4.5. Vigilancia alimentaria y laboratorio

Sobre la vigilancia alimentaria, es esencial el establecimiento de un vínculo con el sistema de salud pública que permita el uso de datos epidemiológicos en el análisis de riesgo alimentario; datos tales como la evaluación de la incidencia de ETA, identificación de grupos de población vulnerables y/o expuestos, determinación de alimentos peligrosos, además de la articulación del sistema de alertas tempranas entre autoridades sanitarias.

Asimismo, el laboratorio de SANIPES y las entidades de ensayo son parte esencial de este componente por su integración al sistema nacional de control de los alimentos, debido a que son los que determinarán el vínculo existente entre la contaminación alimentaria y las enfermedades transmitidas por alimentos, para lo cual debe contar con la adecuada capacidad técnica e infraestructura para brindar información fiable y actualizada.

7.4.6. Información, educación, comunicación y capacitación

La distribución de información, educación y asesoramiento es una parte fundamental en un sistema de control de los alimentos, esta difusión de la información incluye de forma objetiva y equilibrada a los consumidores, programas de información y educación dirigido a operadores y extensionistas del sector pesquero y acuícola.

Este componente debería atender necesidades específicas de capacitación a los inspectores sanitarios y analistas de laboratorio, e incluir esa labor entre sus prioridades, con el objetivo que puedan desempeñar sus funciones de forma preventiva.

7.4.7. Prevención e investigación científica

El desarrollo de las actividades estratégicas comprendidas en el Plan de Inocuidad, tiene como base el desarrollo de investigación científica que brinde el soporte técnico necesario para generar de forma continua nuevas herramientas, actualizaciones normativas o la aplicación de medidas sanitarias basadas en el riesgo.







VIII.

ACTIVIDADES Y METAS

VIII.

ACTIVIDADES Y METAS

Para la formulación de las estrategias que permitan lograr el cumplimiento de los objetivos específicos planteados en el Plan de Inocuidad, se tomaron en cuenta las causas identificadas en el árbol de problemas.

Objetivo Específico I: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgo				
Estrategias	Actividades	Responsable	Indicadores	OEI*
1. Fomentar la investigación y difusión en temas relacionados a la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas.	a) Articular con entidades académicas e instituciones de investigación relacionadas a la inocuidad en el sector pesquero y acuícola.	UCT/DSI UCT/DFS UCT/DHC	Nro. de convenios suscritos con entidades académicas al año/Nro. de convenios proyectados con entidades académicas al año.	OEI.01
	b) Establecer líneas de investigación en temas relacionados a la inocuidad para el sector pesquero y acuícola.	SDI	Nro. de líneas de investigación definidas/Nro. de líneas de investigación formuladas.	OEI.01
	c) Ejecutar investigación científica relacionada a la inocuidad en productos pesqueros y acuícolas.	SDI/ DHC/ DFS	Nro. de proyectos de investigación presentados al año/Nro. de investigaciones ejecutadas al año.	OEI.01
	d) Establecer canales de difusión de investigaciones técnico-científicas relacionadas a la inocuidad en el sector pesquero y acuícola a propuesta del área usuaria.	COORDINACIÓN DE IMAGEN, PRENSA Y PROTOCOLO	Nro. de proyectos ejecutados/Nro. de proyectos difundidos.	OEI.01

*OEI: Objetivo Estratégico Institucional al que está alineado la actividad estratégica propuesta en el Plan.

Objetivo Específico I: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgo				
Estrategias	Actividades	Responsable	Indicadores	OEI*
1. Establecer lineamientos basados en el riesgo para la ejecución de procesos de prevención sanitaria.	a. Evaluar la atención de notificaciones sanitarias causadas por factores antropogénicos o ambientales.	SDI	Nro. de notificaciones atendidas/Nro. de notificaciones recibidas.	-
	b. Implementar un programa de control sanitario para la importación de productos pesqueros y acuícolas.	SDI	Nro. de mercancías importadas/Nro. de expedientes recibidos para importación.	OEI.01
		DFS	Nro. de mercancías importadas fiscalizadas/Nro. de mercancías con categorización de riesgo.	OEI.01
	c. Establecer herramientas para la toma de decisiones sobre peligros y efectos asociados a productos pesqueros y acuícolas.	SDI	Nro. de análisis de riesgo ejecutados/Nro. de análisis de riesgo solicitados.	OEI.01
2. Fortalecer las herramientas de gestión de datos e información que agilicen las actividades sanitarias.	a. Implementar una plataforma digital para la gestión de datos e información entre los órganos de línea.	OTI/DHC	Nro. plataformas digitales ejecutadas/Nro. de plataformas digitales requeridas.	-
				-
3. Fortalecer las herramientas de gestión de datos e información que agilicen las actividades sanitarias.	a. Implementar un sistema digitalizado para la consulta de normativa sanitaria nacional e internacional.	DN/OTI	Nro. de normas sanitarias incluidas en sistema digitalizado/Nro. total de normas sanitarias.	OEI.01
	b. Implementar herramientas informáticas para la gestión de datos e información procedente de la ejecución y seguimiento de las actividades de vigilancia y control sanitario.	OTI/ DFS/ SDI	% de implementación de la herramienta informática.	-

*OEI: Objetivo Estratégico Institucional al que está alineado la actividad estratégica propuesta en el Plan.

Objetivo Específico I: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgo				
Estrategias	Actividades	Responsable	Indicadores	OEI*
3. Fortalecer la comunicación en temas relacionados a la inocuidad dirigido al operador y al consumidor final.	a. Establecer un programa de comunicación de la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas en la población.	DN	Nro. de talleres de difusión ejecutadas al año/Nro. de talleres de difusión programadas al año.	OEI.01
	b. Establecer un programa de sensibilización para formalización dirigido a operadores de la P&A (no habilitados).	DN	Nro. de capacitaciones de sensibilización ejecutadas al año/Nro. de capacitaciones de sensibilización programadas al año.	OEI.01
	c. Fortalecer las capacidades técnicas del operador en temas relacionados a inocuidad y cumplimiento de normativa sanitaria nacional e internacional.	DN	Nro. de capacitaciones técnicas de inocuidad programadas al año/Nro. de capacitaciones técnicas de inocuidad ejecutadas al año.	OEI.01
4. Fortalecer la competencia técnica relativa a la inocuidad en el personal técnico de SANIPES.	a. Identificar las brechas de capacitación técnica de la institución en temas de inocuidad.	URH	Nro. de capacitaciones solicitadas/Nro. de capacitaciones identificadas.	OEI.01
	b. Fortalecer los programas de capacitación técnica continua.	URH/SDI	Nro. de capacitación técnicas identificadas/Nro. de capacitaciones técnicas programadas.	OEI.01
	c. Evaluación y seguimiento de las capacidades técnicas adquiridas.	URH	Nro. de capacitaciones técnicas programadas/Nro. de capacitaciones técnicas evaluadas.	OEI.01
	d. Establecer programas de capacitación técnica para mejorar las fiscalizaciones y auditorías sanitarias.	URH/SDI/DFS	% de fiscalizadores especializados.	OEI.01
	e. Fortalecer las capacidades del laboratorio de SANIPES.	URH/CGL	Nro. de pasantías realizadas/Nro. de pasantías programadas.	OEI.01

*OEI: Objetivo Estratégico Institucional al que está alineado la actividad estratégica propuesta en el Plan.

Objetivo Específico II: Fortalecer las actividades operativas relacionadas a la vigilancia y control sanitario basadas en el riesgo				
Estrategias	Actividades	Responsable	Indicador	OEI
1. Ampliar la cobertura de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias.	a. Implementar un sistema de verificación y reporte de autocontroles de los operadores pesqueros y acuícolas.	DFS	Nro. de autocontroles verificados por empresa/Nro. de autocontroles reportados.	OEI.02
	b. Articular con gobiernos locales y regionales para fortalecer y ampliar la vigilancia en mercados que proveen productos pesqueros y acuícolas a nivel nacional.	SDI/ DFS	Nro. de convenios suscritos con gobiernos locales y regionales/Nro. de convenios planificados con gobiernos locales y regionales.	-
	c. Fortalecer la articulación con entidades públicas o privadas que contribuyan al cumplimiento de las funciones de SANIPES.	UCT	Nro. de convenios suscritos/Nro. de convenios programados.	-
		SDI		-
d. Evaluar el desempeño de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias.	DFS	Nro. de fiscalizaciones y auditorías ejecutadas al año/Nro. de fiscalizaciones y auditorías programadas al año.	-	
2. Incrementar la efectividad de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias.	a. Implementar un programa de extensionismo dirigido por SANIPES para el acompañamiento en el proceso de habilitación sanitaria pesqueras y acuícolas.	DHC	Nro. de infraestructuras pesqueras y acuícolas habilitadas en el programa de extensionismo.	OEI.02
	b. Gestionar la inclusión de criterios sanitarios establecidos por SANIPES en la emisión de autorizaciones, licencias de funcionamiento y similares otorgados por otras entidades públicas a infraestructuras que participan en la cadena productiva.	DHC	Nro. de convenios ejecutados al año/Nro. de convenios programados al año.	-
	c. Formular los programas de control oficial y similares (PPr95) basados en el riesgo.	SDI	Nro. de planes de PCO formulados/Nro. de planes de PCO aprobados.	OEI.02

*OEI: Objetivo Estratégico Institucional al que está alineado la actividad estratégica propuesta en el Plan.

Tabla 8. Articulación del Plan de Inocuidad 2022-2025 con el Plan Estratégico Institucional 2021-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

Plan Estratégico Institucional 2021-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES		Plan de Inocuidad 2022-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES			
Objetivo Estratégico Institucional	Acciones Estratégicas Institucionales		Objetivo Específico	Estrategia	
Redacción	Indicador	Redacción	Nombre del indicador		
OEI.01: Implementar instrumentos preventivos y correctivos en materia de fiscalización y sanción para toda la cadena productiva de la pesca y acuicultura.	Porcentaje de los instrumentos preventivos y correctivos que son implementados efectivamente en toda la cadena productiva de la pesca y acuicultura.	AEI.01.01: Prevención, vigilancia y control efectivo de enfermedades en los recursos hidrobiológicos que beneficia a los agentes económicos del sector acuícola.	Número de enfermedades endémicas y exóticas ausentes en los RH de las UE priorizadas para la vigilancia sanitaria.		
		AEI.01.02: Vigilancia en inocuidad de los recursos o productos hidrobiológicos y piensos que reduce riesgos en la salud pública en beneficio de los agentes económicos de las actividades de pesca y acuicultura.	Porcentaje de PH cuyos resultados indican que están libres de contaminación por agentes microbianos y químicos.	OEI.02 Fortalecer las actividades operativas relacionadas a la vigilancia y control sanitario basados en el riesgo.	1. Ampliar la cobertura de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias (a).
		AEI.01.03: Fiscalización Sanitaria oportuna de las actividades e infraestructuras pesqueras y acuícolas en toda la cadena productiva.	Porcentaje de la fiscalización sanitaria que cobertura las infraestructuras habilitadas sanitariamente.	OEI.02: Fortalecer las actividades operativas relacionadas a la vigilancia y control sanitario basados en el riesgo.	2. Incrementar la efectividad de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias (c) y (d).
		AEI.01.04: Régimen sancionador efectivo en materia resolutiva de expedientes administrativos que beneficia a los agentes económicos del sector pesca y acuicultura.	Porcentaje de efectividad en la implementación del régimen sancionador.	OEI.02: Fortalecer las actividades operativas relacionadas a la vigilancia y control sanitario basados en el riesgo.	3. Incrementar la efectividad de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias (a).
OEI.02: Desarrollar instrumentos que promueven la comercialización de la pesca y acuicultura.	Porcentaje de instrumentos de habilitación sanitaria que se implementan efectivamente.	AEI.02.01: Emisión de habilitaciones y registros sanitarios oportuna que beneficia a los agentes económicos de las actividades de pesca y acuicultura.	Porcentaje de embarcaciones pesqueras artesanales habilitadas sanitariamente.	OEI.02: Fortalecer las actividades operativas relacionadas a la vigilancia y control sanitario basados en el riesgo.	
		AEI.02.02 Emisión de certificados oficiales sanitarios oportuna que beneficia a los agentes económicos de las actividades de la pesca y acuicultura.	Porcentaje de centros de producción acuícola habilitados sanitariamente.	OEI.01: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgos.	1. Incrementar la efectividad de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias (a). 2. Incrementar la efectividad de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias (a). 3. Establecer lineamientos basados en el riesgo para la ejecución de procesos de prevención sanitaria (b) y (c).

Plan Estratégico Institucional 2021-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES		Plan de Inocuidad 2022-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES	
Objetivo Estratégico Institucional	Acciones Estratégicas Institucionales		Objetivo Específico
<p>OEI.03: Impulsar la mejora continua de la gestión institucional.</p> <p>Porcentaje de la gestión institucional implementada efectivamente.</p>	<p>AEI.03.01: Normativa y calidad regulatoria efectiva en materia de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola en SANIPES.</p>	<p>Porcentaje de efectividad de las acciones de difusión.</p>	<p>OEI.01: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgos.</p>
	<p>AEI.03.02: Investigación científica aplicada y publicada en sanidad e inocuidad pesquera y acuícola en SANIPES.</p>	<p>Porcentaje de investigaciones publicadas en pesca y acuicultura.</p>	<p>OEI.01: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgos.</p>
	<p>AEI.03.03: Servicios complementarios adecuados para el desarrollo de ensayos de laboratorio en SANIPES.</p>	<p>Tiempo de procesamiento de muestras.</p>	<p>OEI.01: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgos.</p>
	<p>AEI.03.04: Modernización institucional gestionada efectivamente en SANIPES.</p>	<p>Porcentaje de satisfacción del ciudadano y/o administrado sobre los servicios que brinda Sanipes.</p>	<p>OEI.01: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgos.</p>
	<p>AEI.03.05: Recursos humanos gestionados efectivamente en SANIPES.</p>	<p>Porcentaje de implementación del plan de gestión y desarrollo del talento humano.</p>	<p>OEI.01: Fortalecer la gestión sanitaria enfocada en el análisis de riesgos.</p>

Estrategia

- Fortalecer las herramientas de gestión de datos e información que agilicen las actividades sanitarias (b).
- Fomentar la investigación y difusión en temas relacionados a la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas (a), (b), (c) y (d).
- Fortalecer la competencia técnica relativa a la inocuidad en el personal técnico de SANIPES (e).
- Fortalecer las herramientas de gestión de datos e información que agilicen las actividades sanitarias (b).
- Fortalecer la comunicación en temas relacionados a la inocuidad dirigido al operador y al consumidor final (a), (b) y (c).
- Fortalecer la competencia técnica relativa a la inocuidad en el personal técnico de SANIPES (a), (b), (c), (d) y (e).

Tabla 9. Identificación de estrategias del Plan de Inocuidad 2022-2025 para ser consideradas en el Plan Estratégico Institucional 2021-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

Plan Estratégico Institucional 2021-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES		Plan de Inocuidad 2022-2025 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES	
Objetivo Estratégico Institucional	Acciones Estratégicas Institucionales NO consideradas en el Plan de Inocuidad 2021-2025 del SANIPES	Objetivo Específico	Estrategias NO consideradas en el PEI 2021-2025 de SANIPES
Redacción	Redacción	Nombre del indicador	
<p>OEI.01: Implementar instrumentos preventivos y correctivos en materia de fiscalización y sanción para toda la cadena productiva de la pesca y acuicultura.</p>	<p>AEI.01.01: Prevención, vigilancia y control efectivo de enfermedades en los recursos hidrobiológicos que beneficia a los agentes económicos del sector acuícola.</p> <p>AEI.01.04: Régimen sancionador efectivo en materia resolutoria de expedientes administrativos que beneficia a los agentes económicos del sector pesca y acuicultura.</p>	<p>Número de enfermedades endémicas y exóticas ausentes en los RH de las UE priorizadas para la vigilancia sanitaria.</p> <p>Porcentaje de efectividad en la implementación del régimen sancionador.</p>	<p>1. Ampliar la cobertura de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias (b), (c) y (d).</p> <p>2. Incrementar la efectividad de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias (b).</p> <p>3. Establecer lineamientos basados en el riesgo para la ejecución de procesos de prevención sanitaria (a).</p> <p>4. Fortalecer las herramientas de gestión de datos e información que agilicen las actividades sanitarias (a) y (c).</p>





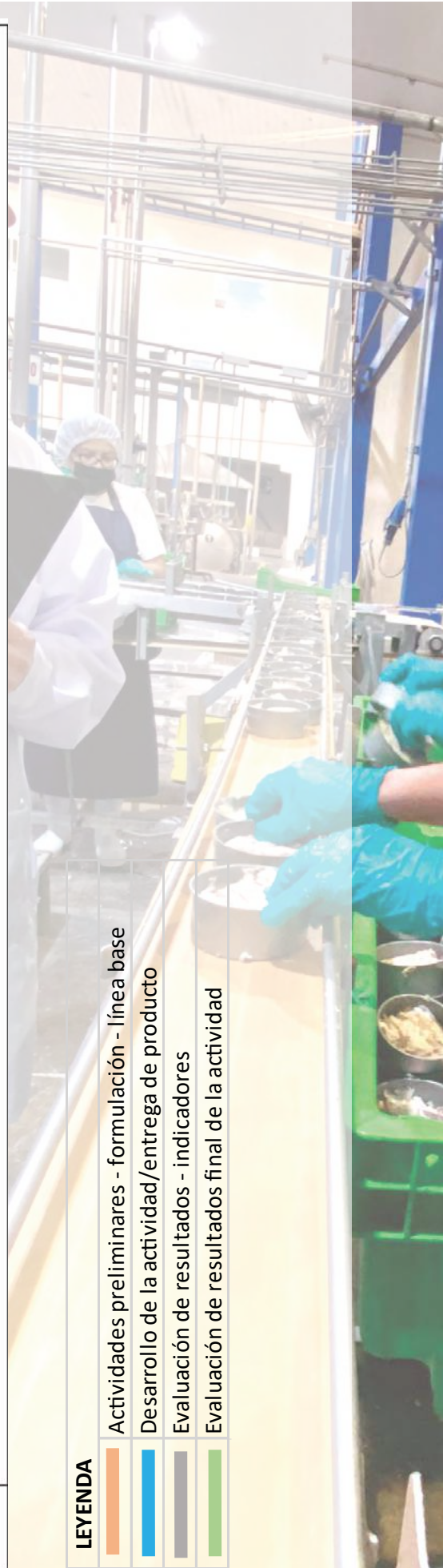
IX.

CRONOGRAMA

Tabla 11. GANTT para la ejecución de las actividades estratégicas

N°	Actividades	Año 2022				Año 2023				Año 2024				2025	
		I Trim	II Trim	III Trim	IV Trim	I Trim	II Trim	III Trim	IV Trim	I Trim	II Trim	III Trim	IV Trim	I Trim	II Trim
1	Identificar las brechas de capacitación técnica de la institución en temas de inocuidad														
2	Establecer canales de difusión de los resultados de investigaciones científicas desarrolladas en inocuidad para el sector pesquero y acuícola a propuesta del área usuaria														
3	Fortalecer la articulación con entidades públicas o privadas que contribuyan al cumplimiento de las funciones de SANIPES														
4	Fortalecer los programas de capacitación técnica continua														
5	Establecer líneas de investigación que priorice las necesidades de investigación en el sector pesquero y acuícola														
6	Articular con entidades académicas e instituciones de investigación relacionadas a la inocuidad en el sector pesquero y acuícola														
7	Implementar un sistema digitalizado para la consulta de normativa sanitaria nacional e internacional														
8	Establecer herramientas para la toma de decisiones sobre la gestión, evaluación y comunicación del riesgo														
9	Establecer programas de capacitación técnica para mejorar las fiscalizaciones y auditorías sanitarias														
10	Gestionar la inclusión de criterios sanitarios establecidos por SANIPES en la emisión de autorizaciones, licencias de funcionamiento y similares otorgados por otras entidades públicas a infraestructuras que participan en la cadena productiva														
11	Evaluación y seguimiento de las capacidades técnicas adquiridas														
12	Evaluar la efectividad de los programas de control oficial y similares basadas en el riesgo														
13	Evaluar el desempeño de las fiscalizaciones y auditorías sanitarias														

N°	Actividades	Año 2022				Año 2023				Año 2024				2025
		I Trim	II Trim	III Trim	IV Trim	I Trim	II Trim	III Trim	IV Trim	I Trim	II Trim	III Trim	IV Trim	I Trim
14	Implementar un programa de control sanitario para la importación de productos pesqueros y acuícolas													
15	Evaluar la atención de notificaciones sanitarias causadas por factores antropogénicos o ambientales													
16	Establecer un programa de sensibilización para formalización dirigido a operadores P&A (no habilitados)													
17	Fortalecer las capacidades del laboratorio de SANIPES													
18	Articular con gobiernos locales y regionales para fortalecer la vigilancia en mercados que proveen productos pesqueros y acuícolas a nivel nacional													
19	Establecer un programa de comunicación de la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas en la población													
20	Ejecutar investigación científica relacionada a la inocuidad en productos pesqueros y acuícolas													
21	Fortalecer las capacidades técnicas en temas relacionados a inocuidad y cumplimiento de normativa sanitaria nacional e internacional													
22	Implementar un sistema de verificación y reporte de autocontroles de los operadores pesqueros y acuícolas													
23	Implementar una plataforma digital para la gestión de datos e información entre los órganos de línea													
24	Implementar herramientas informáticas para la ejecución y seguimiento de las actividades de vigilancia y control sanitario													
25	Implementar un programa de extensionismo dirigido por SANIPES para el acompañamiento en el proceso de habilitación sanitaria pesquera y acuícola													
26	Formular los programas de control oficial y similares (PP-95) basados en el riesgo													



LEYENDA

- Actividades preliminares - formulación - línea base
- Desarrollo de la actividad/entrega de producto
- Evaluación de resultados - indicadores
- Evaluación de resultados final de la actividad





X

PRESUPUESTO

X.

PRESUPUESTO

El financiamiento requerido para la ejecución de las actividades estratégicas propuestas en el Plan de Inocuidad 2022-2025 será sustentado asumido por cada órgano de línea y apoya involucrado.

s en la gestión por la Oficina de Planeamiento, Presupuesto y Modernización, de acuerdo a lo establecido en el literal g) del artículo 20 del Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES.

Los órganos de línea y de apoyo involucrados identifican los recursos necesarios para implementar el Plan de Inocuidad 2022-2025,; los cuales deben ser incorporados de SANIPES serán los encargados de incorporar las actividades estratégicas a desarrollar en el Plan Operativo Institucional (POI) por cada año fiscal., considerando los plazos establecidos en el Plan de Inocuidad para su implementación progresiva.



XI

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

XI.

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

La evaluación técnica del cumplimiento de las actividades estratégicas será ejecutada por la Dirección de Sanidad e Inocuidad, cuya periodicidad es de forma anual.

La evaluación anual comprende un informe que deberá ser difundido a los órganos de línea y de apoyo involucrados el Plan de Inocuidad 2022-2025, para lo cual la Dirección de Sanidad e Inocuidad solicitará información sobre su cumplimiento de manera semestral.



XII

ANEXOS

XII.

ANEXOS

Tabla 12. Ponderación de criterios

CRITERIOS	A	B	C	D	E	F	G	H	Total	Ponderado definido
	Impacto del problema/necesidad de la inocuidad y calidad de los alimentos	Disponibilidad de las soluciones eficaces	Número de personas u organizaciones afectadas	Costo del problema	Recursos que se necesitarán probablemente para resolverlo	Apoyo disponible para atender la necesidad	Urgencia con que es preciso resolver esta necesidad	Sintonía con las prioridades nacionales y recomendaciones internacionales		
A		0,2	1	0,2	1	0,1	1	1	4,5	0,04
B	5		5	0,2	1	1	1	5	18,2	0,15
C	1	0,2		0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	2,1	0,02
D	5	5	10		1	1	10	5	37	0,31
E	1	1	5	1		1	5	5	19	0,16
F	10	1	5	1	1		5	0,2	23,2	0,19
E	1	1	5	0,1	0,2	0,2		1	8,5	0,07
F	1	0,2	5	0,2	0,2	5	1		12,6	0,10
									120,6	1,00

Tabla 13. Matriz de ponderación de las actividades estratégicas

Líneas de acción		MATRIZ DE PRIORIZACIÓN								Total
		A	B	C	D	E	F	G	H	
		Factor de prioridad de los criterios								
		Actividades estratégicas								
1. Fomentar la investigación y difusión en temas relacionados a la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas.	I.1a	0,000	0,0007	0,002	0,0317	0,014	0,001	0,002	0,003	0,055
	I.1b	0,001	0,0015	0,001	0,0149	0,009	0,003	0,000	0,004	0,034
	I.1c	0,001	0,0031	0,001	0,0202	0,012	0,002	0,003	0,004	0,046
	I.1d	0,002	0,0040	0,0003	0,0052	0,001	0,016	0,001	0,004	0,033
2. Establecer lineamientos basados en el riesgo para la ejecución de procesos de prevención sanitaria.	I.2a	0,001	0,0043	0,0004	0,0071	0,004	0,007	0,002	0,000	0,026
	I.2b	0,001	0,0025	0,0005	0,0086	0,005	0,003	0,002	0,002	0,025
	I.2c	0,002	0,0031	0,0003	0,0058	0,006	0,007	0,001	0,002	0,027

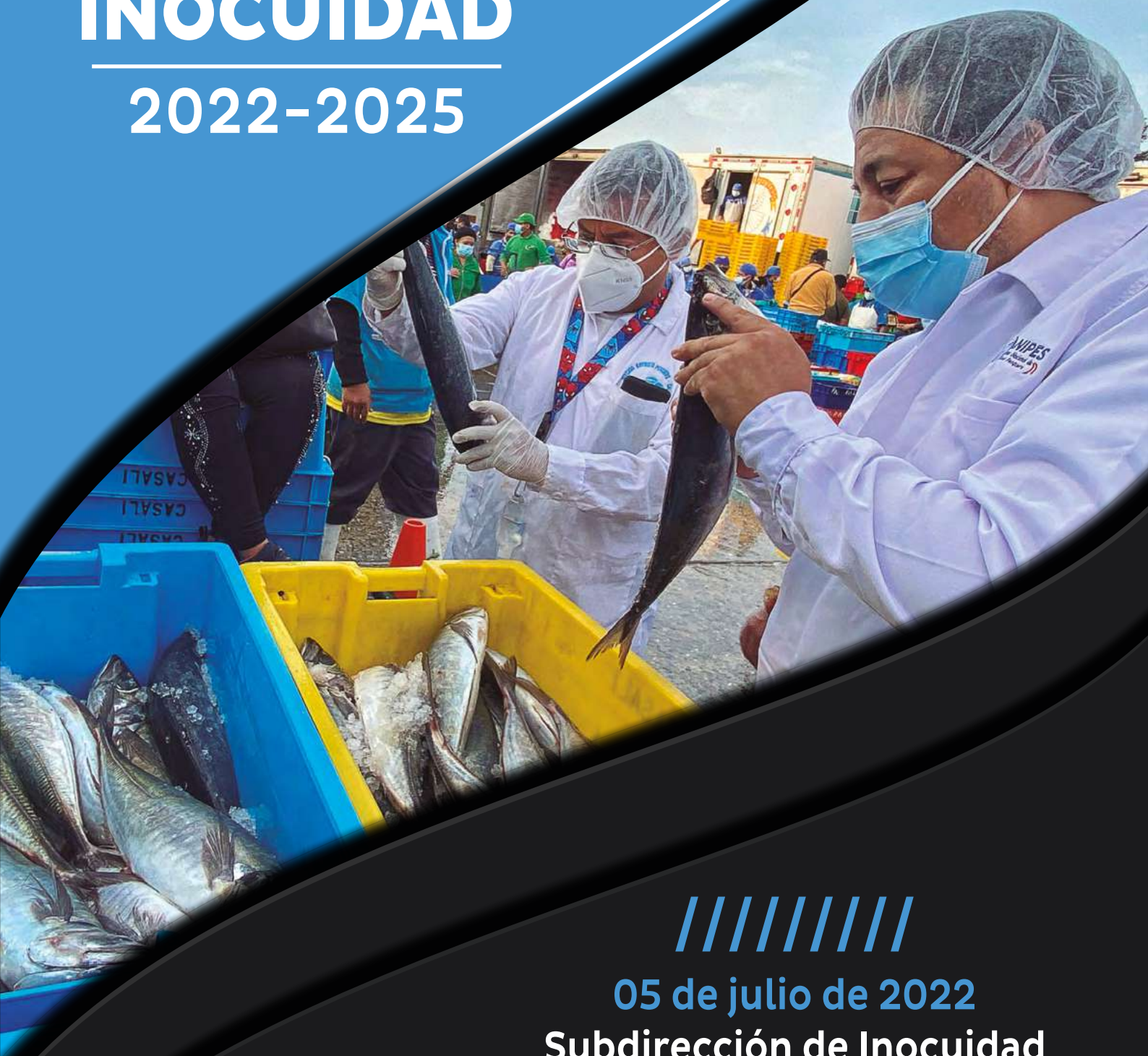
MATRIZ DE PRIORIZACIÓN		Factor de prioridad de los criterios								Total
		A	B	C	D	E	F	G	H	
Líneas de acción		Impacto del problema/necesidad de la inocuidad y calidad de los alimentos	Disponibilidad de las soluciones eficaces	Número de personas u organizaciones afectadas	Costo del problema	Recursos que se necesitarán probablemente para resolverlo	Apoyo disponible para atender la necesidad	Urgencia con que es preciso resolver esta necesidad	Sintonía con las prioridades nacionales y recomendaciones internacionales	
		0,040	0,151	0,017	0,307	0,158	0,192	0,070	0,104	
		Actividades estratégicas								
3. Ampliar la cobertura e incrementar la eficiencia de las inspecciones y auditorías sanitarias.	I.3a	0,001	0,0046	0,0002	0,0041	0,005	0,008	0,003	0,004	0,030
	I.3b	0,0019	0,0081	0,0001	0,0023	0,005	0,003	0,003	0,001	0,025
	I.3c	0,001	0,0041	0,0002	0,0040	0,004	0,005	0,003	0,004	0,025
	I.3d	0,002	0,0057	0,0003	0,0045	0,006	0,010	0,002	0,002	0,031
4. Fomentar mecanismos flexibles de elaboración y actualización de la normativa sanitaria de acuerdo a los requerimientos actuales del sector pesquero y acuícola.	I.4a	0,002	0,0060	0,0004	0,0065	0,008	0,004	0,001	0,001	0,030
	I.4b	0,0022	0,0025	0,0003	0,0049	0,007	0,004	0,001	0,001	0,024
	I.4c	0,001	0,0054	0,001	0,0186	0,004	0,004	0,001	0,004	0,039
	I.4d	0,001	0,0067	0,001	0,0142	0,006	0,004	0,001	0,002	0,036

Líneas de acción		MATRIZ DE PRIORIZACIÓN										Total
		A	B	C	D	E	F	G	H	Total		
Factor de prioridad de los criterios		0,040	0,151	0,017	0,307	0,158	0,192	0,070	0,104	0,104		
Actividades estratégicas												
5. Incrementar la eficiencia de la vigilancia sanitaria y la gestión de laboratorio.	I.5a	0,002	0,0073	0,0002	0,0030	0,005	0,009	0,002	0,004	0,032		
	I.5b	0,002	0,0074	0,0002	0,0030	0,005	0,010	0,001	0,002	0,031		
	I.5c	0,001	0,0016	0,001	0,0145	0,003	0,004	0,004	0,002	0,031		
	I.5d	0,002	0,0076	0,0002	0,0027	0,004	0,010	0,002	0,002	0,030		
6. Fortalecer el sistema de gestión de control de los alimentos pesqueros y acuícolas.	I.6a	0,001	0,0041	0,001	0,0170	0,002	0,008	0,002	0,003	0,038		
	I.6b	0,002	0,0111	0,0004	0,0066	0,001	0,006	0,002	0,003	0,032		
	I.6c	0,001	0,0047	0,001	0,0137	0,003	0,006	0,003	0,004	0,037		
	I.6d	0,002	0,0093	0,0004	0,0062	0,001	0,004	0,002	0,003	0,029		
7. Evaluar el impacto de la comunicación de riesgos y la capacitación de la cadena productiva pesquera y acuícola en temas de inocuidad.	I.6e	0,001	0,0096	0,0004	0,0075	0,001	0,004	0,003	0,003	0,030		
	I.7a	0,001	0,0034	0,0004	0,0068	0,004	0,005	0,003	0,004	0,028		
	I.7b	0,001	0,0022	0,001	0,0149	0,006	0,007	0,001	0,005	0,039		
	I.7c	0,001	0,0054	0,0002	0,0038	0,004	0,007	0,001	0,003	0,026		

MATRIZ DE PRIORIZACIÓN		A	B	C	D	E	F	G	H	Total
Líneas de acción		Factor de prioridad de los criterios								
Actividades estratégicas		Actividades estratégicas								
1. Fomentar la formalización de las infraestructuras pesqueras y acuícolas.	II.1a	0,001	0,0040	0,038	0,0116	0,004	0,008	0,005	0,005	0,077
2. Impulsar la competitividad de las infraestructuras pesqueras y acuícolas habilitadas basadas en la evaluación de riesgos relacionados a la inocuidad.	II.2a	0,001	0,0046	0,027	0,0082	0,004	0,008	0,004	0,005	0,062
1. Educar a la población en temas relacionados a la inocuidad de productos pesqueros y acuícolas.	III.1a	0,001	0,0043	0,037	0,0113	0,005	0,006	0,005	0,006	0,074
2. Consolidar la presencia de SANIPES en la población.	III.2a	0,000	0,0019	0,075	0,0754	0,010	0,007	0,005	0,009	0,184

PLAN DE INOCUIDAD

2022-2025



05 de julio de 2022

Subdirección de Inocuidad

SANIPES

Lima, Perú



PERÚ

Ministerio
de la Producción



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024