



PERÚ

Ministerio de la Producción



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera



BICENTENARIO  
PERÚ 2021



# SANIPES PARTICIPÓ DE CELEBRACIONES POR EL DÍA DEL PESCADOR



Fiscalización en Procesos  
para Centros de Producción  
Acuícola

**Página 2**



Sanipes fomenta el  
consumo de productos  
hidrobiológicos

**Página 3**



Lanzamiento de la  
Ventanilla de Servicios  
Virtuales de Sanipes

**Página 4**



# FISCALIZACIÓN EN PROCESOS PARA CENTROS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA

Por: **Johnny Marchán**, presidente ejecutivo de Sanipes

La Fiscalización en Procesos Basada en Riesgos (FPBR) es un modelo de fiscalización con enfoque en el análisis de riesgos y actuación de manera preventiva, interiorizado en los procedimientos de producción de los operadores y en los controles que realiza la autoridad sanitaria. El modelo que fue implementado desde agosto del 2020, se amplía para los centros de producción acuícola (CPA)<sup>1</sup> desde este mes de junio del 2021.

Si bien la producción de los CPA sienta sus bases en el cumplimiento de su programa de higiene y saneamiento, su programa de buenas prácticas y su programa de siembra y/o cosecha, que son aprobados por el Sanipes; el modelo de FPBR/CPA está diseñado para que los operadores confirmen el rigor de sus medidas productivas para cumplir las normas técnicas sanitarias y para contrarrestar los riesgos que la actividad plantea, pudiéndose resumir estos en: i) vigilar y mantener el status sanitario en su zona de producción, ii) controlar los peligros asociados a la producción, y iii) asegurar la inocuidad de los productos.

Dada la variedad de especies desarrolladas por la acuicultura de nuestro país, el modelo prevé para la clasificación de los CPA la comprobación del cumplimiento de requisitos sanitarios, que la Tabla 1 los diferencia por centros productores de peces, crustáceos y moluscos bivalvos.

Tabla 1. Requisitos que cumple un CPA para clasificar

	Requisitos	Peces	Crustáceos	Moluscos	
Inocuidad	Ubicación	✓	✓	✓	
	Diseño y construcción	✓	✓	✓	
	Operaciones generales	✓	✓	✓	
	Alimentos	✓	✓	-	
	Post larva, alevines, semilla	✓	✓	✓	
	Cultivo, cosecha	✓	✓	✓	
	Aditivos alimentarios	✓	✓	✓	
	Manipuleo	-	-	✓	
	Prog. aseguramiento inocuidad	-	-	✓	
	Condic. sanitarias concesiones	-	-	✓	
	Embarcaciones	-	-	✓	
	Personal	-	-	✓	
	Sanidad	Diseño y construcción	✓	✓	-
		Alimentos	✓	✓	-
Post larva, alevines, semilla		✓	✓	✓	
Cultivo, cosecha		✓	✓	-	
Bioseguridad		✓	✓	✓	
Rastreabilidad	Gestión de enfermedades	✓	✓	-	
	Diseño y construcción	✓	✓	-	
	Operativos	-	-	✓	
	Alimentos y piensos	✓	✓	-	
	Post larva, alevines, semilla	✓	✓	✓	
	Cultivo, cosecha	✓	✓	✓	
	Aditivos alimentarios, insumos	✓	✓	-	
Embarcaciones	-	-	✓		

Fuente. Sanipes

De los requisitos exigidos, destaca el control de las enfermedades, para lo cual los CPA cuentan con planes de vigilancia que están orientados a

la prevención, están preparados para diagnosticar enfermedades y -eventualmente- atender el tratamiento, todo lo cual es reportado a la autoridad sanitaria. Destaca también la implementación de un plan de bioseguridad que tiene por objetivo impedir la introducción y diseminación de agentes patógenos en el CPA, para lo cual se restringe con rigor el acceso de personas, equipos, recursos, materiales, productos, entre otros; incluyendo el tratamiento de afluentes y efluentes, y la prevención de no afectar a otros centros de producción o al medio natural acuático. En esta línea, el centro de producción cuenta con un plan de contingencia que le permiten optimizar su respuesta frente a sospechas o confirmación de brotes de enfermedades.

Un Centro Clasificado tiene interiorizado su compromiso de demostrar la calidad de sus productos, por lo que una vez clasificado fortalece su conexión con la autoridad sanitaria y transfiere periódicamente información relevante, por ejemplo, de la obtención de semillas, postlarvas o alevines; la ejecución de sus planes de siembra y cosecha; de sus ensayos de laboratorio microbiológicos, físicos y químicos; del control de enfermedades; del pienso empleado; y de las medicinas empleadas principalmente; lo cual permite agilizar la acción reguladora y los trámites que el CPA tengan que realizar con Sanipes. De hecho, el resultado de la 'clasificación' gatillará el diseño y aprobación de un programa de fiscalización que responderá de manera específica al análisis de riesgo realizado al establecimiento clasificado.

Entre los beneficios que trae la clasificación se puede destacar: i) los análisis microbiológicos, físicos, químicos, contaminante, entre otros, realizados en centro de producción que servirán para los siguientes procesos en plantas procesadoras que también se encuentren clasificadas; ii) la realización del monitoreo de moluscos bivalvos que asegura la condición operativa del 'área clasificada' no interrumpirá la extracción de moluscos; iii) las acciones operativas que requieren de confirmación del Sanipes como la adquisición de semillas, piensos, medicinas, movimiento de producto, entre otros, se ejecutarán de manera más ágil; iv) el continuo registro de las actividades en el centro permitirá al Sanipes defender la calidad de los productos exportados; y v) el CPA podrá hacer uso del sello de CENTRO CLASIFICADO<sup>2</sup> creado por Sanipes, para distinguir sus productos, principalmente.

De esta manera, los centros de producción que alcancen la clasificación tendrán las mejores condiciones para agilizar sus procesos, simplificar trámites, poner en valor la rigurosa vigilancia sanitaria realizada y consolidar relaciones comerciales con sus clientes nacionales y extranjeros; debiendo destacar la oportunidad de reducir costos de producción y transacción, a la vez que se crean mejores condiciones para elaborar nuevos productos.

El uso del Sello permitirá al consumidor, diferenciar el producto de la acuicultura peruana del importado; así, por ejemplo, un pescado fresco refrigerado peruano se podrá diferenciar en mercados nacionales de otro pescado de la misma especie que llegue a nuestro país en la presentación de congelado.

Tal como ha sucedido con el modelo aplicado a las plantas procesadoras, Sanipes confía en que esta extensión a los centros de producción acuícola sea un instrumento que generará condiciones para que la acuicultura peruana se torne más competitiva.

1. La RPE 029-2021-SANIPES aprobó el Protocolo para la Clasificación de Centros de Producción Acuícola bajo la fiscalización sanitaria basada en riesgos en el marco del control por procesos.

2. Se trata de una marca certificada del Sanipes, crada para reconocer un CPA clasificado bajo el modelo de FPBR/CPA.

# Sanipes fomenta el consumo de productos hidrobiológicos

## Participamos en la feria “Mi Pescadería” en Picota

Sanipes participó activamente en la Feria “Mi Pescadería”, que se llevó a cabo en la provincia de Picota en la región San Martín, representando al Ministerio de la Producción como parte de las actividades por el Día del Pescador, con el objetivo de fomentar y difundir el consumo de productos hidrobiológicos en los pobladores de esa región nororiental de la selva.

El presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán, encabezó la actividad en compañía del alcalde provincial de Picota, Juan Dedicación Tocto Pilco y recorrió los stands donde se comercializó diversas especies de pescado, de similar forma comprobó el expendio de conservas de pescado provenientes de las MYPES.



La actividad desarrollada a nivel nacional, fue organizada por el Programa Nacional “A Comer Pescado”.

### Reuniones con autoridades de la región San Martín

Sanipes viene desarrollando en 5 regiones amazónicas -entre ellas San Martín- el proyecto “Fortalecimiento de capacidades técnicas de los operadores de los centros de cultivo de la selva peruana, para el cumplimiento de los requisitos para la habilitación sanitaria”, mediante el cual busca habilitar sanitariamente a 100 centros de cultivo del nororiente del país, con lo cual se incrementará el movimiento económico impulsando el comercio de productos hidrobiológicos.

Por tal motivo el ingeniero Marchán sostuvo reunión con autoridades del Gobierno Regional para abordar los avances en este tema y el mejoramiento en el control sanitario en la acuicultura; así también el trabajo desarrollado en conjunto en centros de producción acuícola, puestos de venta de productos hidrobiológicos, planta de elaboración de piensos, entre otros.



# Nueva plataforma virtual de trámites de Sanipes unifica y automatiza procesos

## Ventanilla de Servicios Virtuales

Sanipes pone al alcance de sus usuarios y administrados: “La Ventanilla de Servicios Virtuales”, instrumento que facilita realizar de forma electrónica desde un solo punto de ingreso, todos los trámites vinculados a servicios y procedimientos que brinda esta autoridad sanitaria de los recursos y productos hidrobiológicos.

La implementación de este medio innovador simplifica y uniformiza los procedimientos, integra y mejora los procesos, formularios y plazos; también brinda seguridad jurídica al proveer información certera y vinculante a las partes involucradas con Sanipes.

El presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán, destacó que la Ventanilla de Servicios Virtuales no es una simple mesa de partes, sino que a través de esta, las solicitudes y documentos de nuestros administrados son conducidos hacia procesos automatizados, se permite el seguimiento de la atención individual de casos y se puede conocer el estado de cada trámite.

Además no representa costo alguno y tiene el mismo valor jurídico que los documentos presentados en trámites convencionales, facilitando el intercambio de información entre los entes competentes.

El uso de la tecnología para este propósito reduce los costos de transacción de los operadores de la pesca y acuicultura, a la vez que les permite agilizar trámites regulatorios y los relacionados con el comercio interior y exterior.

Entre los operadores beneficiados se encuentran los representantes de embarcaciones, plantas de procesamiento, centros acuícolas,



vehículos de transporte, desembarcaderos, entre otros, y los proveedores de la cadena de producción pesquera y acuícola.

El acceso está integrado con la SUNAT, utilizando la Clave SOL para la autenticación de los usuarios, quienes pueden ingresar usando su celular, tablet o laptop con acceso a internet, las 24 horas del día, los 7 días de la semana, los 365 días del año.

### INGRESO A LA VENTANILLA DE SERVICIOS VIRTUALES

Para acceder se debe dar clic al enlace:

<http://vus.sanipes.gob.pe/VUSPORTAL/>, ya en el interior se abren las opciones destinadas a protocolo y certificados emitidos para pesca y para acuicultura, comprobantes de pago bancarios y diversos trámites de documentos.

## En camino la clasificación de Centros de Producción Acuícola

Sanipes desarrolló el taller de difusión: Protocolo para la Clasificación de Centros de Producción Acuícola, bajo la fiscalización sanitaria basada en riesgos en el marco del control por procesos.

Charlas virtuales dirigidas a operadores de centros acuícolas de las zonas norte, sur, centro y oriente del país realizadas en jornadas diarias que próximamente alcanzarán la clasificación. En los siguientes meses se realizará el lanzamiento oficial del proyecto.



## Sanipes participó en el Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria



El Perú participó por tercer año consecutivo en la conmemoración del “Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria” establecido por la FAO, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, para llamar la atención sobre los riesgos asociados a los alimentos e incitar a actuar para prevenirlos, detectarlos y gestionarlos.



Sanipes formó parte, con la realización de un seminario virtual internacional congregando a representantes de los reguladores sanitarios en materia hidrobiológica de Brasil, Colombia, Argentina, Chile y Ecuador, el cual llevó el mensaje mundial: Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable.

En los últimos años la autoridad sanitaria viene ejecutando políticas públicas, trabajando normativas, desarrollando proyectos y realizando investigación vinculada a la inocuidad alimentaria, es así que recientemente se pre-publicó el reglamento sectorial de inocuidad en pesca y acuicultura.

Además de dicha reglamentación, Sanipes impulsó desde el último año las estrategias de actualización del marco normativo, la habilitación sanitaria de las infraestructuras que participan en la cadena de producción, la fiscalización y el fortalecimiento de las capacidades en los profesionales y técnicos.





Comparte y comenta en nuestras redes sociales

**CAPACITACIÓN EN EL USO de la Ventanilla de Servicios Virtuales de SANIPES**

**TODO EL MES DE JULIO** para usuarios externos

SANIPES



**TUPA 37** Obtén tu **CERTIFICADO SANITARIO DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS CON FINES DE EXPORTACIÓN** ingresando aquí

Escanea Código QR

PROMOVEMOS *Producción Sostenible*



**RECUERDA** Para realizar la acuicultura, se debe contar con un centro clasificado sanitariamente y controlado

PROMOVEMOS *Producción Sostenible*



## NUESTROS VIDEOS

**RETO**

0:05 / 1:29

¡Feliz Día del Pescador!

Celebramos el Día del Pescador desde Picota Grabado en directo

0:03 / 12:55

**Informa**

0:09 / 3:27

MICRONOTICIERO 28-06-2021