



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

# SANIPES RECIBIÓ LA ACREDITACIÓN DE LA NORMA ISO/IEC 17043:2010

para el Laboratorio de Ensayos de Aptitud



Sanipes compartió experiencias en taller de la OMC

**Página 3**



Pota, anchoveta, pulpo, calamar y conchas de abanico llegarán al mercado de Singapur

**Página 3**



Proyecto de Revaluación Sanitaria de la Bahía de Sechura en Etapa de monitoreo

**Página 4**

## Laboratorio de Ensayos de Aptitud obtuvo acreditación de referencia a nivel internacional

Sanipes recibió la Acreditación de la Norma ISO/IEC 17043 para su Laboratorio de Ensayos de Aptitud, siendo la primera entidad del Perú en alcanzar dicho reconocimiento y convirtiéndose en un laboratorio de referencia a nivel internacional.

De esta forma, se implementa un robusto mecanismo para fortalecer la fiscalización sanitaria que Sanipes realiza a su Red de Laboratorios, encargados del análisis de los productos hidrobiológicos de importación y exportación.



En ceremonia virtual, la directora ejecutiva de la Entidad Mexicana de Acreditación (ema), Maribel López Martínez, encargada del proceso de acreditación, entregó la distinción al presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán Peña.



Las Rondas Interlaboratorios (Ensayos de Aptitud) que organiza Sanipes, proporcionarán mayor confianza en los resultados emitidos por los laboratorios participantes de estas evaluaciones ante exportadores, productores, compradores, autoridades sanitarias internacionales, entre otros.

El Perú se convierte en el tercer país sudamericano luego de Brasil y Chile, en contar con la Norma, que reconoce a un laboratorio acreditado como Proveedor de Ensayos de Aptitud en métodos microbiológicos.

## Pota, anchoveta, pulpo, calamar y conchas de abanico llegarán al mercado de Singapur

Sanipes anuncia el cumplimiento de los requisitos sanitarios para acceder al mercado de Singapur, para la exportación de pota (*Dosidicus gigas*) pre-cocida, congelada y en conserva; anchoveta (*Engraulis ringens*) en conserva; pulpo (*Octopus vulgaris/mimus*) pre-cocido, congelado y en conserva; calamar (*Loligo gahi*) congelado; y conchas de abanico (*Argopecten purpuratus*).

La gestión que fue iniciada este 2021, solicitando oficialmente los requisitos sanitarios a su homólogo singapurense: la Agencia Alimentaria de Singapur (SFA), concluyó con una reunión oficial virtual, en la cual confirmaron que las mercancías exportadas hacia ese destino podrían estar acompañadas con el certificado sanitario, emitido por la autoridad sanitaria peruana (a solicitud del importador) bajo los criterios establecidos.



Así el Perú, estaría garantizando el ingreso de estas nuevas especies al país asiático, como parte de las acciones de incursión a nuevos mercados.

Es importante puntualizar que el comercio Perú-Singapur tiene un alto potencial de crecimiento y resultará también importante la posibilidad de aprovechar esta relación comercial como puerta de entrada a otras economías de esa parte del Asia.



El intercambio comercial Perú-Singapur tienen mucho espacio para crecer, totalizándose un valor de exportación de 188.72 TM durante el período 2016-2020, destacándose las siguientes especies: aleta de tiburón congelada, aceite de pescado, ovas de pez volador y langostino congelado; resultando importante esta economía que es abierta (sin aranceles) y competitiva.



## Sanipes compartió experiencias en taller de la OMC

Como parte de la delegación representante del Perú, Sanipes participó en las reuniones virtuales del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio.

El presidente ejecutivo, Johnny Marchán, compartió la experiencia en la implementación del modelo de Fiscalización en Procesos Basada en Riesgos, la clasificación de los criterios de gestión de riesgos y los retos actuales en el marco del COVID-19, así como, las nuevas modalidades de auditorías a distancia que se promueve con otras autoridades sanitarias internacionales. Esto, durante el taller "Evaluación, Gestión y Comunicación de Riesgos", que contó con expertos de la Unión Europea, Estados Unidos, China, Canadá, entre otros.



## Proyecto de Revaluación Sanitaria de la Bahía de Sechura en etapa de monitoreo

En la región Piura, los especialistas de Sanipes vienen ejecutando el Proyecto “Revaluación sanitaria de las áreas de producción de la zona 012 bahía Sechura”.

A la fecha se realizaron 5 monitoreos, analizando muestras de agua de mar en los laboratorios de Bioensayo y Microscopía y de Microbiología y Biología Molecular; mientras las muestras de recurso hidrobiológico: conchas de abanico, son analizadas en el laboratorio de Fisiología.



Continuarán los trabajos sin interrupciones en coordinación con los administrados de la bahía durante los siguientes meses, quienes acabarán en el 2022 con el informe que busca confirmar y mantener la clasificación sanitaria.



El proyecto busca reevaluar las 9 áreas de producción que conforman la bahía de Sechura (Puerto Rico, Vichayo, Barrancos, Parachique, Las Delicias, Constante, Matabalbo, Chulliyachi y San Pedro 1) siguiendo rigurosos métodos técnicos y científicos que determinen la calidad e idoneidad de los recursos hidrobiológicos en la bahía, y con ello la aptitud para la exportación de conchas de abanico al mercado europeo y otros mercados mundiales.





Comparte y comenta en nuestras redes sociales



## NUESTROS VIDEOS



Edición de nuestro micronoticiero #SanipesInforma



¡Felices 200 años #Perú!



Acreditación de la Norma Internacional ISO/IEC 17043:2010