



02

Sanipes incautó más de 5 toneladas de conservas de pescado procesadas sin autorización sanitaria en Chimbote

04

Pulpo, anguila y calamar peruanos llegan a Australia

05

Más de 1700 muestras en especies acuícolas tomadas por Sanipes, servirán para evaluar resistencia a los antimicrobianos

MÁS DE 150 ASOCIACIONES DE MARICULTORES EN PIURA POTENCIARÁN SUS EXPORTACIONES

Sanipes desarrolla la Revaluación Sanitaria de la bahía de Sechura

Sanipes incautó más de 5 toneladas de conservas de pescado procesadas sin autorización sanitaria en **Chimbote**



Sanipes, incautó 5.3 toneladas de conservas de pescado procesadas sin autorización sanitaria, en la planta procesadora Génesis E.I.R.L. de la ciudad de Chimbote; la cual se encuentra con la medida sanitaria de suspensión de actividades desde el 31 de mayo del presente año.

Tras reiterada negativa por parte de la seguridad del establecimiento, los fiscalizadores de Sanipes pudieron ingresar y constataron la presencia de personal y el ingreso y salida de cámaras isotérmicas de su interior.



A pesar de la falta de facilidades para ejecutar la acción fiscalizadora, como la falta de fluido eléctrico, se percataron de la presencia de sangre de pescado combinado con agua en el piso, restos de pescado y dos cocinadores que se encontraban funcionando. También hallaron bandejas con pescado cocinado, racks con latas de producto terminado y cajas de cartón acomodadas y separadas en el almacén de empaque, el cual estaba cerrado.

En total fueron 31,200 latas de conserva de pescado como producto terminado, las que inmovilizó la autoridad sanitaria, por no garantizar la inocuidad en ninguna etapa de su procesamiento, además de encontrarse el establecimiento en las condiciones de insalubridad detalladas.



Revaluación sanitaria de bahía Sechura fortalecerá las exportaciones de conchas de abanico hacia la UE



Un total de 155 asociaciones maricultoras y dos concesiones privadas de Piura, potenciarán sus cadenas de valor e incrementarán la exportación de especies hidrobiológicas a través de la revaluación sanitaria de las 9 áreas de producción de la bahía de Sechura, que actualmente ejecuta Sanipes en dicha zona del país.



Este anuncio se dio a conocer durante los talleres de “Revaluación sanitaria: difusión y oportunidades de mejora” y “Clasificación y certificación sanitaria para exportación”; eventos que convocaron a los coordinadores sanitarios que representan a las asociaciones de maricultores de las áreas de producción de la bahía de Sechura (Chulliyachi, Mataballo, Las Delicias, Constante, Parachique, Barrancos, Vichayo, Puerto Rico) y de las áreas de producción de Nonura y San Pedro, así como a los representantes de plantas procesadoras.

Se dio a conocer el avance en los estudios de revaluación, el establecimiento de plan de trabajo conjunto para atender las necesidades de información, el cierre de brechas técnicas, y la actualización de manuales.

El estudio que tiene la duración de 14 meses, también identificará oportunidades de mejora, en cuanto a la gobernanza de la bahía para impedir o evitar la aparición de fuentes de contaminación que impacten en la calidad de los recursos, las cuales deberán ser desarrolladas por las autoridades locales y los propios maricultores.



La bahía de Sechura concentra el 80 % de la producción nacional de conchas de abanico que se exporta a la Unión Europea principalmente, como también a otros mercados internacionales como los Estados Unidos, Canadá, China, Japón, Reino Unido, Australia, Brasil y Chile.

Pulpo, anguila y calamar peruanos llegan a Australia



Sanipes anuncia la apertura del mercado australiano para la exportación de pulpo, anguila y calamar, de forma automatizada, con el uso de los certificados sanitarios con firma digital.

Las negociaciones se dieron entre Sanipes y el Departamento de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de Australia, quienes confirmaron la armonización de dichos certificados sanitarios para poder realizar las exportaciones.



En adelante ya se pueden realizar las transacciones de estos productos nacionales hacia el mercado del enorme país oceánico, lo que permitirá incrementar el intercambio comercial entre nuestras naciones, el cual desde la firma del Tratado de Libre Comercio (TLC, 2009) ha venido creciendo en el orden del 5% como promedio anual, y mostró un destacado aumento del 37.1% el último trimestre del 2020", destacó el presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán.

Mercado comercial Perú-Australia

La harina y aceite de pescado, colas de langostino y conchas de abanico, fueron los principales productos hidrobiológicos exportados a Australia en el 2020 y las primeras tres mencionadas tuvieron variación positiva en relación al año 2019.

Perú aumentó notablemente su exportación de conserva de pescado (+116%), aceite de pescado (+52%) y concha de abanico (+US\$ 1 millón), llegando a US\$ 24 millones y pudiendo hacia fin de año lograr nuevo récord, según datos del Informe Bilateral Perú - Australia elaborado por MINCETUR, al primer semestre de 2021.



Más de 1700 muestras en especies acuícolas tomadas por Sanipes, servirán para evaluar resistencia a los antimicrobianos



Los especialistas de Sanipes realizaron más de 1700 muestras en 182 centros de cultivo en Piura, Puno, San Martín y Tumbes como parte de la investigación denominada “Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana bajo el enfoque One Health”.



Esta investigación busca identificar microorganismos resistentes a los antimicrobianos y controlar su propagación a lo largo de la cadena alimentaria, recomendando también el adecuado manejo y suministro de estos insumos veterinarios para garantizar la inocuidad alimentaria.



Se logró practicar 1040 análisis de ensayo, obteniendo como resultado el aislamiento de 62 cepas de *Escherichia coli*, 25 de *Enterococcus sp* y 1 cepa de *Flavobacterium psychrophilum*, valores obtenidos en los laboratorios de Sanipes ubicados en Tumbes, Sechura, Callao y Puno.

Sanipes participó de las actividades de la Semana Mundial de Concientización Sobre el Uso de la Antimicrobianos, del 18 al 24 de noviembre, en promoción de su correcta utilización.

Celebramos nuestro 7mo aniversario con El Workshop Sanipes

Sanipes cumplió 7 años y como parte de las celebraciones realizó una serie de conversatorios denominado workshop Sanipes. Los especialistas de la autoridad sanitaria expusieron los diversos avances, logros y proyectos que se vienen ejecutando en estos últimos 12 meses en materia de regulación, sanidad, inocuidad, habilitación, fiscalización, rastreabilidad y transformación digital.



Taller regional sobre enfermedades de truchas en Puno

En la ciudad de Puno, Sanipes realizó de manera presencial y virtual, el Taller Regional: Fortaleciendo la preparación ante la presencia de enfermedades exóticas en el recurso trucha arcoíris, el cual contó con la participación de destacados especialistas en materia de sanidad de Chile, México y de Sanipes.

Abarcando los temas relacionados a las medidas de control en los centros acuícolas, la importancia y los simulacros, entre otros.



Herramientas de rastreabilidad en pesca y acuicultura fueron compartidas con países de la Alianza del Pacífico

Sanipes organizó el webinar “Compartir las herramientas de trazabilidad y certificación sanitaria para garantizar la inocuidad y sanidad de los recursos y productos pesqueros y acuícolas entre los países de la Alianza del Pacífico”, donde se compartió la experiencia del aplicativo SITRAMOBI para conocer la trazabilidad de los moluscos bivalvos y el sistema de rastreabilidad implementado por la entidad. Participaron las autoridades sanitarias de Chile, Colombia y México.



Experiencias exitosas de Sanipes fueron presentadas en congreso internacional en Ecuador

En el Congreso Internacional de Acuicultura “AQUA EXPO GUAYAQUIL 2021”, llevado a cabo en Ecuador, representantes de Sanipes presentaron las exposiciones “Resultados preliminares de investigaciones sobre IHNV en la industria camaronera de Perú” y el “Manejo de la salud en los sistemas de cultivo”.

También hicieron reseña de las actividades que se ejecutan, el modelo de gestión sanitaria, el estado actual de nuestras exportaciones y la importancia de los mercados asiáticos.





Comparte y comenta en nuestras redes sociales



NUESTROS VIDEOS

