



# 03

Tarapoto: Labores de Sanipes para la habilitación sanitaria fueron supervisadas por el presidente ejecutivo

# 04

DPA Talara Habilitado Sanitariamente por Sanipes

# 04

Sanipes revisó requisitos de inocuidad para exportar a EE.UU.

## DOS MIL PERSONAS BENEFICIADAS CON HABILITACIÓN SANITARIA EN SAN MARTÍN

Sanipes  
Habilitó Sanitariamente  
a 17 centros de cultivo

## Sanipes inició la entrega de la Habilitación Sanitaria a centros de cultivo de la amazonía peruana

Sanipes entregó la Habilitación Sanitaria a 17 Centros de Producción Acuícola (CPA) de la región San Martín, formalización que impulsará el comercio hidrobiológico y la economía en la zona, beneficiando directamente a alrededor de dos mil pobladores entre productores, trabajadores de los establecimientos y sus familias.

Este primer grupo obtiene el Título Habilitante a través del Subproyecto de "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", plan que abarca también las regiones Loreto, Ucayali, Huánuco y Madre de Dios, buscando habilitar a 100 centros de cultivo que operan en la Amazonía peruana.



En ceremonia realizada en Tarapoto, los productores acuícolas beneficiarios que asistieron junto a sus familiares, recibieron la distinción por parte del presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán Peña; la vicegobernadora regional de San Martín, Nohemí Aguilar Puerta; el director de la Dirección Regional de la Producción (DIREPRO) San Martín, Raúl Lapa Lermo; entre otras autoridades locales y del sector Producción.

El titular de Sanipes señaló que la Habilitación Sanitaria otorgada, permitirá a los productores de San Martín mover su producción a todo el territorio patrio y poder acceder al Certificado Sanitario de exportación; con lo cual mejorarán su competitividad, accederán a nuevos mercados y tendrán la oportunidad de mejorar sus ingresos.



"El título habilitante garantiza que los Centros de Producción Acuícola beneficiados cumplen con todos los requisitos, condiciones y exigencias de la normativa sanitaria vigente, y desde ya se incorporan al Programa de Control Oficial de Sanipes; además la importancia de este logro, también radica en que los operadores acuícolas ya cuentan con los conocimientos para gestionar de manera inocua sus productos cultivados", indicó Marchán.

Durante el desarrollo del subproyecto, los especialistas de Sanipes llevaron a cabo tres capacitaciones virtuales y una presencial en Moyobamba y Tarapoto, con una media de asistencia de 20 productores por jornada; también hicieron inspecciones orientativas a 23 centros seleccionados para verificar la infraestructura existente, elaborándoles de manera gratuita planos memorias descriptivas y manuales de Buenas Prácticas Acuícolas e Higiene y Saneamiento; y finalmente realizaron 21 auditorías para el otorgamiento del Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria.



"Hasta hace poco, habían 43 Centros de Producción Acuícola habilitados sanitariamente en San Martín, como parte de los 325 existentes en la región, que cuentan con derechos otorgados como Acuicultura de Micro y Pequeña Empresa (AMYPE); esta brecha la vamos a seguir acortando para evitar que los acuicultores tengan serios problemas sanitarios por desconocimiento de la regulación y promover lo favorable que es la formalización, para que comercien de manera segura sus productos a nivel nacional e internacional", concluyó Machán.

Cabe destacar que durante la ceremonia, le fue entregado al responsable regional del Programa Nacional A Comer Pescado, Carlos Arce Grández, el Listado de CPA habilitados de San Martín, los cuales ya se encuentran aptos para participar en su sistema de fomento del consumo final de los productos hidrobiológicos y puedan participar de las diversas ferias de fomento en los mercados internos.

A la vez el CPA ESTACIÓN PESQUERA AHUASHIYACU, recibió el reconocimiento por haber clasificado bajo el modelo de Fiscalización en Procesos Basada en Riesgos, siendo el primero en esta región en lograr la distinción; ahora ya podrá hacer uso en adelante de la Marca de Certificación CENTRO CLASIFICADO/PERÚ/SANIPES, lo que le da valor agregado a sus productos en su comercialización.

## Tarapoto: Labores de Sanipes para la habilitación sanitaria fueron supervisadas por el presidente ejecutivo

El presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán, estuvo en Tarapoto y supervisó las labores de inspección que realiza la autoridad sanitaria en la región San Martín. Visitó el Instituto para el Desarrollo y La Paz Amazónica (IDPA), centro de cultivo productor de semillas de especies de la selva como paco y gamitana, el cual fue uno de los Centros de Producción Acuícola que recibió la Habilitación Sanitaria.



## 2200 latas de conserva de pescado adulteradas y vencidas fueron incautadas en mercado de Chimbote



Sanipes incautó un total de 2217 latas de conserva de pescado con etiquetas adulteradas y otras vencidas en 4 puestos del mercado La Perla en la ciudad de Chimbote. Esta acción se dio a través de un operativo conjunto liderado por esta entidad rectora, junto a la Municipalidad Provincial del Santa y la Policía Nacional del Perú.

En los locales donde se expendían estos productos hidrobiológicos, se detectó que las etiquetas presentaban incongruencia en la información de los códigos de producción y que se almacenaban latas con fechas de vencimiento expiradas.

Los fiscalizadores de la Oficina Descentralizada de Sanipes en Chimbote, inmovilizaron las latas por no garantizar la inocuidad y sanidad de acuerdo a la normativa vigente, salvaguardando la salud de los consumidores y la población en general.



## DPA Talara Habilitado Sanitariamente por Sanipes



Sanipes otorgó la Habilitación Sanitaria (PTH-1997-2021) al Desembarcadero Pesquero Artesanal Talara, ubicado en el distrito de Pariñas en la región Piura, para el desembarque de recursos hidrobiológicos; luego de cumplir con las evaluaciones y requerimientos establecidos en la norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas (Decreto Supremo N° 040-2001-PE).



De esta forma, suman ya 15 los desembarcaderos pesqueros artesanales habilitados sanitariamente por SANIPES a nivel nacional, entre los que se encuentran Morro Sama, Ático, El Faro, Quilca, Lagunillas, José Olaya, Los Chimús, San José, Paita, Máncora, Parachique, Acapulco, Yacila, Los Órganos; y, para el primer trimestre del 2022, se espera habilitar a los DPA's Cancas, Cabo Blanco ello.



## Sanipes revisó requisitos de inocuidad para exportar a EE.UU.

Sanipes realizó el taller "Revisión de los requisitos de Inocuidad para exportar productos pesqueros a EE. UU. y la actualización de las normativas americanas", con el apoyo del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). La ponencia estuvo a cargo de la PhD. Alexandra Calle (Texas Tech University) y contó con la participación de los actores de todos los programas de inocuidad que realiza la autoridad sanitaria, a nivel nacional.





Comparte y comenta en nuestras redes sociales

**✓**

- Debe usar protector de cabello y tapa boca
- Debe usar mandil impermeable en buen estado
- Debe utilizar guantes limpios
- Debe contar con camé sanitario

**✗**

- No debe usar tapa boca
- No necesita usar mandil impermeable
- Los guantes son opcionales
- No es necesario contar con un camé sanitario

Logos: PERU Ministerio de la Producción, SANIPES, Siempre con el pueblo, BICENTENARIO PERÚ 2021

**Sabías que?**

**Sanipes otorga la habilitación sanitaria a las infraestructuras pesqueras y acuícolas que participan en cada fase de la cadena productiva**

Logos: PERU Ministerio de la Producción, SANIPES, Siempre con el pueblo, BICENTENARIO PERÚ 2021

**Sanipes OTORGÓ**  
Habilitación sanitaria  
DPA Talara - Piura

*¡Seguimos avanzando!*

Logos: PERU Ministerio de la Producción, SANIPES, Siempre con el pueblo, BICENTENARIO PERÚ 2021

## NUESTROS VIDEOS

