



# 02

Inocuidad garantizada: 2000 toneladas de recursos hidrobiológicos fueron fiscalizados por Sanipes ante emergencia ambiental

# 03

Sanipes aprobó lista de mercancías con análisis de riesgo favorable para ingreso al territorio nacional

# 04

Ica: se instaló la duodécima COMPIAL

# 05

700 operadores de la pesca fueron capacitados en ILO

# 06

Sanipes comparte requisitos para exportar conchas de abanico y langostinos a la UE, ASIA y EAU

## SANIPES DINAMIZA LA IMPORTACIÓN EN PESCA Y ACUICULTURA

Facilitará el comercio agilizando el flujo de información entre los operadores





## Inocuidad garantizada: 2000 toneladas de recursos hidrobiológicos fueron fiscalizados por Sanipes ante emergencia ambiental

Al cumplirse 90 días del derrame de hidrocarburos en las costas de Ventanilla, Sanipes informa que fueron alrededor de 2000 toneladas de recursos hidrobiológicos fiscalizados y un centenar de especies analizadas, en atención a la emergencia ambiental; con lo cual se garantizó la inocuidad de dichos alimentos para el consumo humano.

En dicha tarea y como parte del Plan de Acción por parte de Sanipes, se movilizó decenas de inspectores sanitarios en Lima y a lo largo de la costa norte y sur del país; verificando en el caso de la capital, las descargas en los desembarcaderos pesqueros de Pucusana, Callao y Ancón; con ello, constataban que los cargamentos que llegaban de alta mar y fondo marino y de otras regiones de la costa, no presentaban alteraciones ni inconvenientes.

Similar labor, se desplegó en los terminales pesqueros Serinpes en Villa María del Triunfo y Felmo en Ventanilla, y el mercado minorista pesquero Mi Pesca - Minka; grandes puntos de abasto donde se realizó constantemente el análisis organoléptico.

Otra actividad desarrollada, fue la difusión de la norma sanitaria vigente aplicada al reconocimiento y manejo de recursos contaminados con hidrocarburos, posibles riesgos de su extracción y la calidad del agua usada en sus actividades cotidianas. Capacitaciones dirigidas a a más de 400 pescadores artesanales, entre armadores y operadores, en Ventanilla, Ancón y Chancay.

Complementando las acciones, se tomó muestras de agua para

hidrocarburos en las áreas de producción acuícola Frontón (016-CAL-01), San Lorenzo (016-CAL-02) y Palomino (016-CAL-03) frente a las costas del Callao; La Isleta e Isla Grande frente a Ancón; y El Gallinazo en Pucusana; para obtener mediciones y descarte de presencia de contaminantes originados por el derrame de petróleo.



# Sanipes aprobó lista de mercancías con análisis de riesgo favorable para ingreso al territorio nacional



Mediante la Resolución Directoral N° 001-2022-SANIPES/DSI, Sanipes aprobó la “Lista de mercancías con análisis de riesgo favorable para ingresar al territorio nacional”; con lo cual, las mercancías que están incluidas no serán sometidas a un análisis de riesgo previo a la certificación sanitaria con fines de importación.

El listado que se elabora tras el resultado del análisis de riesgo asociado a la importación (ARI) realizado por Sanipes, simplifica los trámites y facilita el comercio para el ingreso al país, además de agilizar el flujo de información entre todos los operadores, gracias al cual pueden consultar previamente las infraestructuras desde donde pueden realizar la importación al Perú.

La finalidad de esta lista de mercancías es dar a conocer a los administrados, cuales son los recursos hidrobiológicos, productos hidrobiológicos y sub-productos de uso en acuicultura, alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura y material patológico o biológico, que cuentan con un análisis de riesgo con opinión favorable para su entrada al territorio nacional.

Hay que señalar que esta lista puede ser modificada y/o actualizada, de acuerdo con los resultados de análisis de riesgo que se realicen posteriormente. Y de la misma forma, pueden retirarse mercancías cuando se evidencie (detección de oficio o comunicación) cambios en el estatus sanitario del país de origen.



# Ica: se instaló la duodécima COMPIAL

Sanipes participó en la instalación de la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL) en la región Ica, con lo cual se inicia el trabajo articulado con la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) y el Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú (SENASA) en dicha zona sur del país. Esta es la duodécima comisión que se conforma a nivel nacional para coordinar con el sector público, privado y sociedad civil, temas relacionados con la inocuidad de carácter preventivo.



# 700 operadores de la pesca fueron capacitados en ILO



Sanipes llegó al Desembarcadero Pesquero Artesanal de Ilo para capacitar a 700 personas ligadas a la pesca artesanal, entre pescadores, fileteadores, armadores, estibadores, comerciantes y lavadores, pertenecientes a 17 gremios, asociaciones o comités como la Asociación de Armadores de Altura Motor Centro Único Puerto de Ilo, Sindicato Único de Pescadores Artesanales del Puerto de Ilo, Sindicato Único de Pescadores Artesanales y Buzos Civiles del Puerto de Ilo, entre otros. Los temas tratados por los especialistas sanitarios fueron la inocuidad y calidad de los recursos y productos hidrobiológicos, la trazabilidad, la norma sanitaria aplicada a las actividades

de la pesca y las funciones que desarrolla la autoridad sanitaria.



# Sanipes comparte requisitos para exportar conchas de abanico y langostinos a la UE, ASIA y EAU



Siempre en la búsqueda de llegar a más productores, administrados y actualizar a técnicos y especialistas, la autoridad sanitaria compartió los requisitos sanitarios para la exportación de conchas de abanico y langostino. La capacitación que tuvo el aforo de más de un centenar de asistentes, se realizó a través del webinar “Oportunidades comerciales y Requisitos Sanitarios

para la Exportación de conchas de abanico y langostino a la Unión Europea, Asia y Emiratos Árabes Unidos”, co-organizado con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur).

Las Buenas Prácticas y la Certificación Sanitaria con firma digital y a través de la plataforma TRACES NT, también fueron temas abordados en la reunión virtual.



Comparte y comenta en nuestra redes sociales



# REDES SOCIALES

