

PERÚ SEGUIRÁ EXPORTANDO PRODUCTOS PESQUEROS A COREA

02

Sanipes ejecutó más de 6 mil ensayos para identificar microorganismos resistentes a los antimicrobianos

03

Plantas de procesamiento obtienen resultado satisfactorio tras auditoría de especialistas de Corea

04

Laboratorios de Ensayos de Aptitud amplía alcance para nuevos ensayos microbiológicos

05

Especialistas norteamericanos capacitaron a fiscalizadores de Sanipes en métodos organolépticos

06

China refuerza control por Covid-19 para el ingreso de productos hidrobiológicos

07

Subproyectos iniciados en mayo 2022

08

Capacitaciones virtuales

Tras auditoría con resultado satisfactorio de la autoridad sanitaria coreana a 8 plantas de procesamiento



Sanipes ejecutó más de 6 mil ensayos para identificar microorganismos resistentes a los antimicrobianos

Más de 6000 ensayos realizó Sanipes como parte de un estudio para la identificación y prevención de microorganismos resistentes a los tratamientos antimicrobianos, recogiendo muestras en 291 centros de producción acuícola ubicados en los departamentos de Piura, Puno, San Martín y Tumbes

Son cuatro especies representativas de la acuicultura nacional, como las conchas de abanico (*Argopecten purpuratus*), trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*), tilapia (*Oreochromis spp.*) y langostino blanco (*Penaeus vannamei*), las que fueron materia del estudio por parte de los especialistas de Sanipes, en el marco de la investigación denominada “Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana bajo el enfoque One Health”.

Estos ensayos demandaron el procesamiento de más de 1600 muestras tomadas en campo y el posterior aislamiento de 1317 cepas de diversos microorganismos, entre los que destacan la *Escherichia coli*, *Enterococcus spp.*, *Salmonella spp.*, *Vibrio spp.*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Aeromonas salmonicida* y *Flavobacterium psychrophilum*.

Estos valores, obtenidos en los laboratorios de Sanipes ubicados en Tumbes, Sechura, Callao y Puno, facilitarán la identificación microbiológica, su distribución y el grado de resistencia de estos patógenos a los medicamentos antimicrobianos en cada zona de producción.

El objetivo final es prevenir la propagación de la resistencia



antimicrobiana (RAM) a lo largo de toda la cadena alimenticia, recomendando y promoviendo en los propios acuicultores las buenas prácticas que aseguren el adecuado manejo y suministro de estos insumos veterinarios para garantizar la inocuidad de los productos acuícolas.

Sanipes capacitó a especialistas en resistencia a los antimicrobianos

En paralelo a las investigaciones, más de 570 profesionales, técnicos y personal de laboratorio de Sanipes fortalecieron sus conocimientos en conceptos y estrategias aplicadas por otros países en la vigilancia respecto a la prevención de la resistencia a los antimicrobianos.

Plantas de procesamiento obtienen resultado satisfactorio tras auditoría de especialistas de Corea



Sanipes informa que el Ministerio de Seguridad de Alimentos y Medicamentos de Corea (MFDS), como autoridad sanitaria reguladora de la República de Corea, realizó auditorías a ocho plantas procesadoras peruanas de recursos hidrobiológicos congelados, para verificar los controles de seguridad alimentaria en todo el proceso de producción, cuyo resultado satisfactorio, confirma que las plantas pesqueras auditadas, cumplen la normativa sanitaria y los requisitos para la exportación al país asiático.

Luego de 3 años, MFDS realizó inspecciones a plantas procesadoras en nuestro país, siendo visitadas las infraestructuras ALTAMAR FOODS PERU S.R.L., COSTA MIRA S.A.C., ESMERALDA CORP S.A.C., FRIGOSA S.A.C., PESQUERIA PRODUCTOS DEL KOPE E.I.R.L., PRODUCTO-



RA ANDINA DE CONGELADOS S.R.L., REFRIGERADOS FISHOLG & HIJOS S.A.C. y SERMARSU S.A.C., ubicadas en Mollendo, Sechura, Paita, Sullana y Lima.

La delegación coreana constató el proceso de producción, desde materias primas crudas hasta productos terminados, los cuales cumplen con el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y programas de pre requisitos, exigencia principal para la obtención de la habilitación sanitaria.

Sanipes realizó coordinaciones constantes con los establecimientos seleccionados, para subsanar cualquier inconveniente encontrado en las fiscalizaciones orientativas realizadas periódicamente, así como el cumplimiento de la regulación sanitaria coreana, equivalente a la normativa nacional (D.S. N° 040-20021-PE) y las que se presentarán en el momento de las visitas técnicas.



Laboratorios de Ensayos de Aptitud amplía alcance para nuevos ensayos microbiológicos

Tras la aprobación satisfactoria de la evaluación de verificación realizada por la Entidad Mexicana de Acreditación (ema), el Laboratorio de Ensayos de Aptitud de Sanipes amplía su alcance para realizar dos nuevos ensayos microbiológicos, la cual también confirma que mantiene la Acreditación en la Norma ISO/IEC 17043:2010 como Proveedor de Ensayos de Aptitud.

Además de la prueba "Detección de *Salmonella spp.*" acreditada en el 2021, ahora se suman nuevos Ensayos de Aptitud Microbiológicos: "Detección de *Vibrio cholerae*" y "Numeración de Microorganismos Aerobios Mesófilos Viables", ambos requeridos en el proceso de Certificación Sanitaria de los productos hidrobiológicos.

El resultado satisfactorio de la auditoría, evidencia al laboratorio como referente calificado a nivel internacional para ejecutar Ensayos Interlaboratorios, demostrando que Sanipes cuenta con un robusto mecanismo de fiscalización sanitaria que brinda la garantía, respaldo y confianza para evaluar técnicamente a sus laboratorios de ensayo autorizados, los cuales intervienen activamente en el análisis de los productos hidrobiológicos de importación y exportación.



Desde el 18 de mayo del 2021, el Laboratorio de Ensayos de Aptitud, fue acreditado en la Norma ISO/IEC 17043 (Acreditación N°PEA-ENS-18), por la Entidad Mexicana de Acreditación (ema), convirtiéndose en el tercer país sudamericano luego de Brasil y Chile, en contar con la Norma que la reconoce a nivel mundial como un laboratorio de referencia acreditado como Proveedor de Ensayos de Aptitud en métodos microbiológicos.



Especialistas norteamericanos capacitaron a fiscalizadores de Sanipes en métodos organolépticos



Un grupo de expertos de la Food and Drug Administration (FDA) y de la National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) de los Estados Unidos, estuvo en nuestro país para capacitar a fiscalizadores y personal de laboratorio de Sanipes distribuido a nivel nacional, en métodos organolépticos para asegurar la inocuidad de los recursos capturados en las zonas impactadas por el derrame de hidrocarburos sucedido en enero pasado, en las costas de Ventanilla.

En atención a la emergencia ambiental, Sanipes desplegó acciones de fiscalización e inspección, con el propósito de asegurar la inocuidad de los recursos hidrobiológicos capturados.

A la fecha, la autoridad sanitaria ha realizado más de 296 mediciones organolépticas en los principales mercados mayoristas y minoristas; y más de 367 fiscalizaciones en las zonas impactadas.



China refuerza control por Covid-19 para el ingreso de productos hidrobiológicos



La Administración General de Aduanas (GACC) de la República Popular China, viene reforzando las medidas de prevención y los controles, ante los casos positivos de Covid-19, detectados en embalajes de productos hidrobiológicos que ingresaron al país asiático provenientes de diversos orígenes.

Por ello, Sanipes exhorta a las empresas peruanas que deben ser estrictas en la aplicación de las medidas de prevención y control de Covid-19 en sus embarques, ya que la GACC está realizando controles para la detección del virus al 100% en los productos que importan, incrementando así la posibilidad de hallar casos positivos.

Para la aplicación de las medidas sugeridas, las empre-

sas enlistadas para exportar a China productos hidrobiológicos, pueden acceder a la 2da edición de la “Guía técnica de Prevención y Control de Covid-19 para las empresas de la cadena de frío” y la “Guía técnica de fumigación de Covid-19 para las empresas de la cadena de frío”, en versión en inglés y español.

Si bien, implementar estas medidas preventivas puede generar gasto adicional y causar molestias, resultaría más costoso para los exportadores que se detecten inconvenientes en la aduana china, por los costos de almacenaje, destrucción de la carga y retorno de la carga al Perú.



Subproyectos iniciados en mayo 2022

Alta expectativa generan en el sector, en los administrados y en el público en general, el inicio de los siguientes subproyectos:

■ PNIPA-ACU-SIADE-SANIPES-PP-014:

“Implementación de Pruebas Interlaboratorio en ensayos microbiológicos cualitativos, dirigidos a potenciar la fiscalización sanitaria que SANIPES realiza a su red de laboratorios”.

■ PNIPA-ACU-SFOCA-SANIPES-PP-003:

“Fortalecimiento de Capacidades para el Diseño e Implementación de Nuevas Pruebas Interlaboratorio (Ensayos de Aptitud) bajo la Norma 17043:2010, dirigido a Potenciar la Actividad de Fiscalización Sanitaria que SANIPES realiza a su Red de Laboratorios”.

Ambos trabajos potenciarán la actividad fiscalizadora, permitiendo el desarrollo de nuevas pruebas interlaboratorio, afín de evaluar un mayor número de métodos de análisis ejecutados por las Entidades de Ensayo del Sanipes, y que son requeridos para la Certificación Sanitaria Nacional e Internacional.

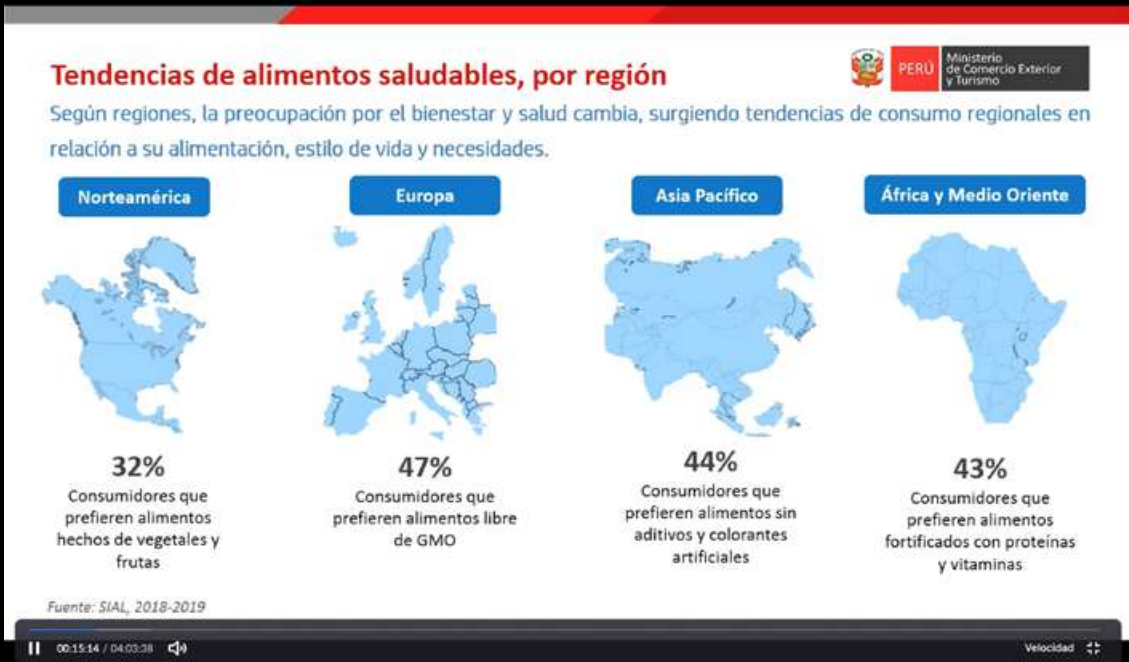


■ PNIPA-PES-SIADE-SANIPES-PP-000004:

“Evaluación Sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción: San Pedro, San Pablo, Chulliyachi, Illescas y Reventazón en Piura; y El Negro en Lambayeque para la extracción del recurso hidrobiológico Palabritas”.

Su resultado positivo posibilitará ofrecer productos hidrobiológicos inocuos generando confianza en los consumidores, además de acceder a nuevos mercados, nacionales o internacionales y así la generación de un crecimiento económico.





Capacitaciones virtuales

Sanipes siempre refuerza las capacidades de los administrados brindando orientación e informando actualizaciones en el sector, por ello recientemente se ejecutó los webinars: "Oportunidades comerciales y Requisitos Sanitarios para la Exportación de productos hidrobiológicos al Sudeste de Asia", para generar interés a los exportadores y participantes en expandir sus mercancías, conociendo las

reglamentaciones que tienen que cumplir para exportar productos de la pesca y acuicultura y "Requisitos para la importación de recursos hidrobiológicos de uso ornamental", dirigido a representantes de acuarios comerciales, representantes de instituciones sectoriales (DI-REPRO y ADUANAS) para estar actualizados en los pormenores de la importación desde Brasil y/o Colombia.

MERCANCIAS RESTRINGIDAS Y PROHIBIDAS

DIGESA MTC DIGEMID

MERCANCIAS RESTRINGIDAS

- Las mercancías restringidas son aquellas que por mandato legal requieren la autorización de una o más entidades competentes para ser sometidas a un determinado régimen aduanero.

MERCANCIAS PROHIBIDAS

- Las mercancías prohibidas son aquellas que por mandato legal se encuentran prohibidas de ingresar o salir del territorio nacional.



Comparte y comenta en nuestra redes sociales

REDES SOCIALES

