



SANIPES CONMEMORÓ EL DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA Y EL DÍA DEL PESCADOR

02

Sanipes refuerza métodos fiscalizadores, científicos y normativa sanitaria en favor de la inocuidad alimentaria

04

Laboratorio de Tumbes encaminado a obtener acreditación de calidad

06

5 mil agentes de la cadena productiva de los alimentos hidrobiológicos serán capacitados hasta fin de año

07

Sanipes evaluará sanitariamente Lomas, Marcona y Punta Coles para su clasificación

07

Fiscalización sanitaria ante derrame de concentrado minero en la provincia de Canta

08

Sanipes elaboró "Guía sobre bioseguridad y buenas políticas y prácticas acuícolas"

08

Formación de inspectores especializados en inocuidad

09

Sanipes participó en actividades por el Día del Pescador



Sanipes refuerza métodos fiscalizadores, científicos y normativa sanitaria en favor de la inocuidad alimentaria

Por cuarto año consecutivo, Sanipes se unió a las celebraciones por el Día de la Inocuidad Alimentaria, establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), para llamar la atención sobre riesgos asociados a los alimentos y, motivar a actuar para prevenirlos, detectarlos y gestionarlos, contribuyendo a la inocuidad y a la salud de las personas.

Como autoridad sanitaria de los productos hidrobiológicos, se organizaron presentaciones presenciales y virtuales, además de participar en caminata y feria conmemorativa, con el fin de dar a conocer los avances de la labor desarrollada el último año en esta materia, siempre bajo el mensaje mundial: "Alimentos inocuos, mejor salud".

Durante el último año, Sanipes viene desarrollando políticas públicas y normativa sanitaria a favor de la inocuidad alimentaria, además de reforzar métodos fiscalizadores y científicos, por lo cual tuvimos activa participación en respuesta al derrame de petróleo sucedido en el mar de Ventanilla; también desarrollamos proyectos científicos que contribuyen a asegurar la inocuidad de los productos hidrobiológicos a nivel nacional.

Más de 2 mil toneladas de especies marinas que provinieron de alta mar y transportadas desde las diversas regiones costeras principalmente, fueron analizadas por los inspectores de Sanipes de manera organoléptica en los primeros 90 días de la emergencia ambiental en los des-



embarcaderos pesqueros artesanales Pucusana, Callao y Ancón, como en los terminales de Villa María del Triunfo, Ventanilla y mercado Minka.

También las auditorías a infraestructuras pesqueras y acuícolas, inspecciones sanitarias y por controles oficiales se realizaron como parte de la constante fiscalización sanitaria en un total de 20455 en el año 2021 y 9470 en lo que va de este año; así como 18 evaluaciones de riesgo para productos hidrobiológicos con fines de exportación entre los años 2021 y 2022; y atención a 13 notificaciones sanitarias, nacionales e internacionales el periodo anterior y 9 notificaciones sanitarias estos primeros meses del 2022.



En cuanto al componente científico, se desarrollan proyectos en colaboración con el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), entre ellos, el subproyecto ACU012 “Desarrollo de un sistema de rastreabilidad para la transformación del servicio de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola”, y el ACU013 “Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana bajo el enfoque One Health”.

En este 2022, se iniciaron los proyectos: PNIPA-PES-SIADE-SANIPES-PP-000006: “Evaluación del riesgo toxicológico de metales en especies de Bagres en los departamentos de Loreto y Madre de Dios”, PNIPA-SIADE-PES-PP007: “Estudio de la condición sanitaria

de los recursos hidrobiológicos afectados por el derrame de hidrocarburos en el mar de Ventanilla”, y PES-SIADE-SANIPES-PP-000005: “Evaluación sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción de Lomas (Arequipa), Marcona (Ica) y Punta Coles (Moquegua) para la extracción de moluscos bivalvos”.

Para fortalecer las capacidades del equipo de Sanipes, se ejecutarán los proyectos SFOCA05: “Fortalecimiento de capacidades técnicas en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria dirigido a especialistas e inspectores de la Autoridad Competente en pesca y acuicultura”; y SFOCA04: “Programa de fortalecimiento de capacidades en procesos de inspección y certificación”.



Laboratorio de Tumbes encaminado a obtener acreditación de calidad

El Laboratorio de Sanidad Acuícola sede Tumbes (LST), alcanzó resultado satisfactorio en su participación por tercera vez consecutiva en Rondas Interlaboratorios (Ensayos de Aptitud o Prueba de Interlaboratorios), en el análisis de patógenos notificables ante la Organización Mundial de Salud Animal (OIE).

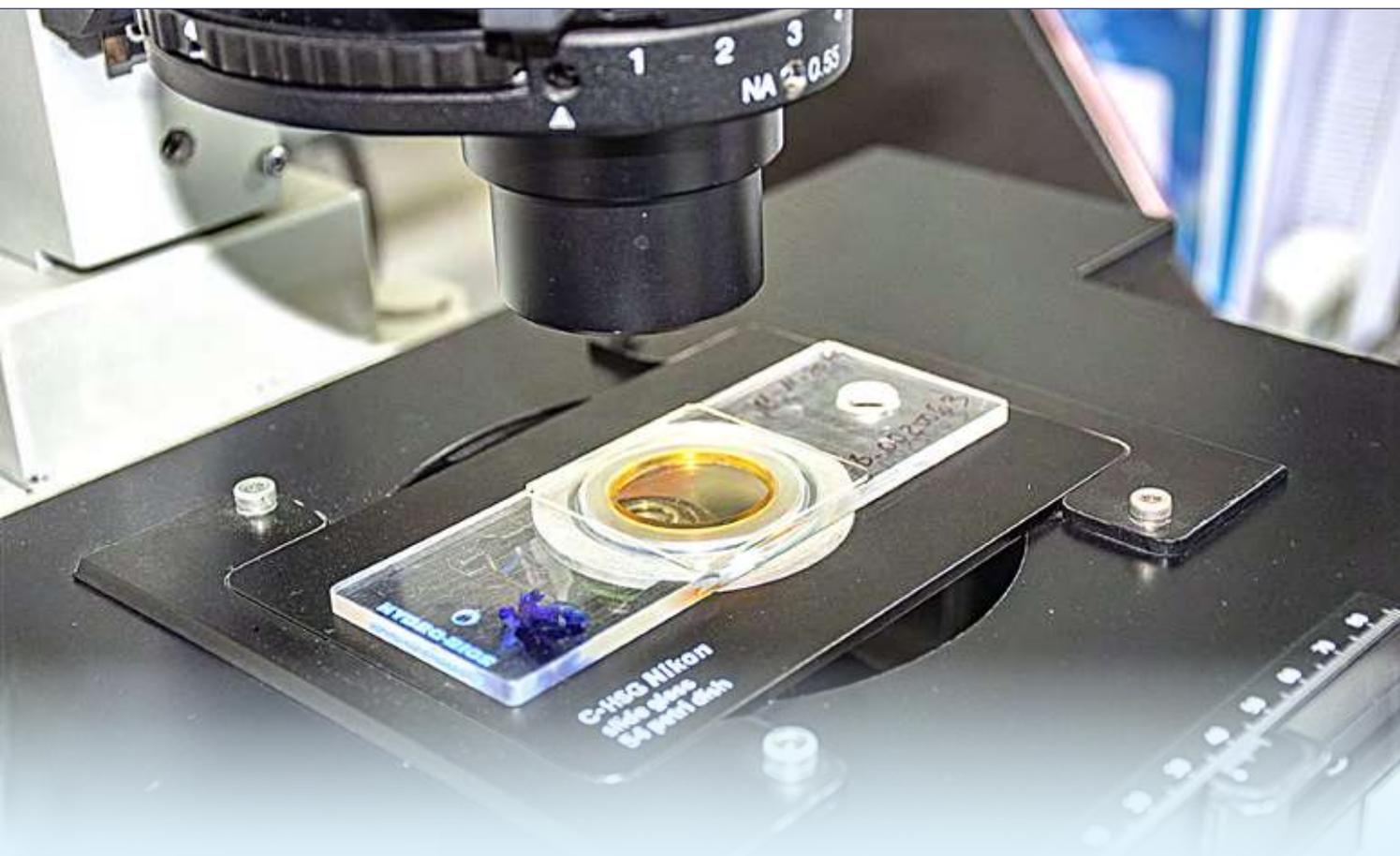
La prueba evaluó ocho métodos de detección de enfermedades mediante Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR) en tiempo real, entre los cuales se encuentran la detección de: "Necrosis hepatopancreática aguda (AHPND)", "Hepatopancreatitis necrotizante (NHP)", "Virus de la necrosis hipodérmica hematopoyética infecciosa (IHNV)" y el "Vi-

rus del síndrome de las manchas blancas (WSSV)".

También se evaluaron el "Virus de la mionecrosis infecciosa (IMNV)", "Virus del síndrome del Taura (TSV)", "Microsporidio Enterocytozoon hepatopneaei (EHP)", y el "Virus de la enfermedad de la cabeza amarilla genotipo 1 (YHV-1); por medio del "Ring Test for PCR - Based Shrimp disease diagnostic Laboratories 2022".

Esta ronda Interlaboratorio llamada "Ring Test" fue organizada por el Laboratorio de Patología Acuicultura de la Universidad de Arizona - USA (Aquaculture Pathology Laboratory UAZ-APL), el cual es un proveedor internacional de Ensayos de Aptitud,





que cuenta con la acreditación ISO 17043:2010 y es un Laboratorio de Referencia de la Organización Mundial de Salud Animal (OIE) con prestigio a nivel mundial en sanidad acuícola de crustáceos.

Este ejercicio periódico, forma parte del proceso de mejora de métodos y aptitud del personal, que garantizan luego los resultados de la vigilancia y control sanitario oficial que realiza la autoridad sanitaria, en el marco del Plan de Vigilancia Oficial de Enfermedades de los Recursos Hidrobiológicos, componentes crustáceos; es por ello que, Sanipes implementó los métodos moleculares para la detección de los patógenos mencionados, de acuerdo al Manual de Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos de la OIE.

De esta forma, el LST, demuestra que realiza servicios de ensayos confiables, sustentado esto en el personal altamente calificado, equipos e infraestructura, que nos permite alcanzar estándares de calidad reconocidos a nivel mundial; garantizando así la vigilancia sanitaria de crustáceos en la región norte de nuestro país, para fortalecer, mantener y aperturar nuevos mercados internacionales, así como evitar la propagación de patógenos que ponen en riesgo la acuicultura de crustáceos en las regiones fronterizas de Piura y Tumbes.

Debemos resaltar que los “Ensayos de Aptitud” son requisito para la acreditación de la norma NTP-ISO/IEC 17025:2017 ante el Instituto Nacional de Calidad (INACAL), ante lo cual el LST y tras varias exitosas pruebas internacionales, se encuentra encaminada a obtenerla.



5 mil agentes de la cadena productiva de los alimentos hidrobiológicos serán capacitados hasta fin de año

Este 2022, Sanipes llegará a la meta de capacitar a 5 mil agentes de la cadena productiva de los alimentos hidrobiológicos, quienes son los principales operadores de la pesca y acuicultura, reforzando así sus conocimientos lo que agrega valor a su labor cotidiana.

Son más de 3000 agentes de la pesca artesanal, 800 acuicultores, 600 comerciantes y transportistas y otros cientos de personas ligadas al sector a nivel nacional, quienes serán reforzados sus conocimientos en la normativa sanitaria, las herramientas regulatorias y los criterios sanitarios para vigilar la sanidad de las especies y garantizar la inocuidad de los productos.

Este año, las capacitaciones ya se realizan de forma presencial nuevamente como práctica casi constante, las cuales fueron suspendidas por disposiciones del Ejecutivo en prevención a los contagios causados por la Covid-19 desde el 2020; actualmente se ha visto oportuno reactivar estas actividades con las debidas medidas de seguridad, sin descartar como alternativa la instrucción remota realizada en los años precedentes.

Cabe resaltar, que entre enero y mayo de este año ya se realizaron 37 eventos, con participación de 2338 personas entre pescadores artesanales embarcados y no embarcados, armadores de embar-



caciones pesqueras artesanales y personal de los desembarcaderos pesqueros artesanales o puntos de descarga, agentes ligados a las actividades acuícolas, comerciantes mayoristas y minoristas de recursos y productos hidrobiológicos, transportistas y entidades del estado.





Sanipes evaluará sanitariamente Lomas, Marcona y Punta Coles para su clasificación

Alta expectativa genera en el sector, en los administrados y en el público en general, el inicio del Subproyecto PNIPA-PES-SIADE-SANIPES-PP-000005: "Evaluación Sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción de Lomas (Arequipa), Marcona (Ica) y Punta Coles (Moquegua) para la extracción de moluscos bivalvos".

Su resultado positivo posibilitará conocer su estatus sanitario para acceder a la extracción y/o recolección de moluscos bivalvos previo a su comercialización; con lo cual los productores podrán ofertar recursos inocuos, generando confianza en los consumidores y así acceder a nuevos mercados nacionales o internacionales.



Fiscalización sanitaria ante derrame de concentrado minero en la provincia de Canta

Tras derrame minero sucedido en la localidad de Cullhuay provincia de Canta en la sierra de Lima, Sanipes tomó muestras del recurso hidrobiológico trucha arcoíris en seis centros de cultivo de la zona, además de disponer su inmovilización y su no comercialización, como parte de las acciones de fiscalización sanitaria.

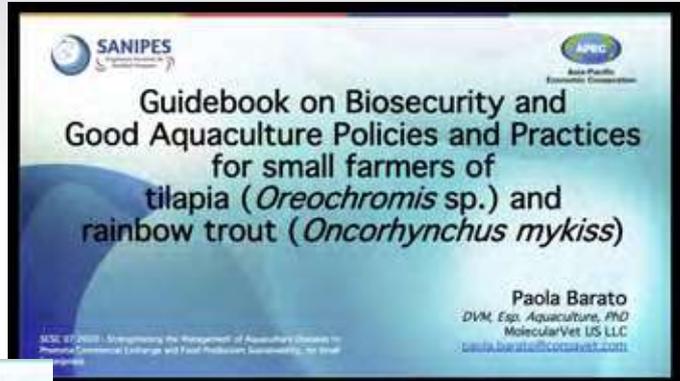
Las muestras son en virtud al riesgo originado por la contaminación del recurso hídrico y servirán para el descarte de la presencia de metales pesados como: zinc, plomo, arsénico, mercurio y cadmio, con la finalidad de evaluar el grado de afectación en los centros de producción acuícola, y con ello, asegurar las condiciones de inocuidad para proteger la salud pública.



Sanipes elaboró “Guía sobre bioseguridad y buenas políticas y prácticas acuícolas”

Sanipes organizó un taller virtual con participación de diversas economías del Foro de Cooperación Económica de Asia Pacífico (APEC) como Estados Unidos, Canadá, China Taipei, Filipinas, México, Chile y Tailandia, presentando la “Guía sobre bioseguridad y buenas políticas y prácticas acuícolas”.

El objetivo del documento sanitario que es auspiciado por APEC, busca contri-



buir con el fortalecimiento de los Servicios de Salud Acuática en las economías que la componen, con el fin de aumentar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la competitividad del sector acuícola mejorando el manejo sostenible, la prevención y el control de las enfermedades de los animales acuáticos y así facilitar el intercambio de estos productos en la región de Asia-Pacífico en el contexto de la pandemia de Covid-19.

Sanipes participó en actividades por el Día del Pescador

Con un stand brandeado de motivos del sector de la pesca y acuicultura, Sanipes participó en las celebraciones por el Día del Pescador, organizado por el Colegio de Ingenieros del Perú. Especialistas de la autoridad sanitaria, compartieron conocimientos a los asistentes sobre la labor que desarrollamos y los tips referente al reconocimiento de productos hidrobiológicos inocuos, sanos y seguros.





Formación de inspectores especializados en inocuidad

Decenas de fiscalizadores pesqueros de Sanipes se reunieron en Lima y en Piura, para compartir conocimientos en el taller teórico práctico “Formación de inspectores especializados en Inocuidad”. Las consultoras de la Universidad de Texas de Estados Unidos, encargada de dictar el taller, abordaron la problemática de la inocuidad y salud pública a nivel internacional. Además hicieron un recorrido por los diferentes aspectos que abarca la inocuidad, desde la descripción de los conceptos de calidad vs inocuidad, peligro vs riesgo y seguridad alimentaria; peligros microbiológicos, químicos y físicos; planeación y enfoque de las inspecciones; entre otros.





Comparte y comenta en nuestra redes sociales

REDES SOCIALES

