

SANIPES OTORGÓ LA HABILITACIÓN SANITARIA AL DPA ILO Y DPA CANCAS

Suman ya 19 a nivel nacional

02

Laboratorios de Callao y Sechura renuevan acreditación por 4 años

03

Sanipes habilitó sanitariamente a los DPA Ilo en Moquegua y Cancas en Tumbes

04

Muestras tomadas a truchas en Canta descartan presencia alta de metales pesados

05

291 centros de cultivo de Piura, Puno, San Martín y Tumbes previenen resistencia a los antimicrobianos

07

Talleres realizados en julio 2022

06

Sanipes aprueba lineamiento para elaborar manuales sanitarios para desarrollar actividades acuícolas



Laboratorios de Callao y Sechura renuevan acreditación por 4 años

Sanipes obtuvo la renovación de la acreditación NTP-ISO/IEC 17025:2017 para sus laboratorios ubicados en el Callao y Sechura, por un periodo de 4 años hasta el 28 de mayo del 2026, fortaleciendo sus competencias para la vigilancia y control sanitario.

Para el mantenimiento de dicha acreditación, los laboratorios deben pasar por exhaustivos procesos de reevaluación (evaluaciones de seguimiento, de renovación y supervisiones) de las competencias técnicas del laboratorio y el cumplimiento de los criterios de acreditación.

La evaluación de renovación, según el DA-acr-01P "Procedimiento General de Acreditación", se realiza una vez transcurrida la vigencia de la acreditación, y es otorgada por la Dirección de Acreditación del Instituto Nacional de Calidad (INACAL-DA), ente acreditador del Perú.

Es importante resaltar, que ser un laboratorio acreditado bajo estos lineamientos y directrices, no sólo distingue, sino implica responsabilidad en velar por el cumplimiento de los requisitos de la nor-

ma NTP-ISO/IEC 17025:2017, y la mejora continua de nuestro Sistema de Gestión de Calidad para ofrecer servicios que incrementen la satisfacción del cliente.

Además de mejorar el nivel de confianza de los resultados (sobre todo de la Vigilancia y el Control Sanitario) mediante el aseguramiento de la competencia técnica y la operación coherente de los laboratorios, y la atención de las diferentes oportunidades de mejora identificadas en los procesos.

También en ese sentido, la labor va encaminada en la mejora de la infraestructura, sistema de gestión y equipamiento científico idóneo de los laboratorios de la autoridad sanitaria, que permitan obtener resultados confiables en el análisis de los recursos y productos pesqueros y acuícolas.

Por todo ello, los protocolos de ensayo de Sanipes se convierten en un referente a nivel nacional en gestión de la calidad, y elevan el nivel de confianza de los resultados, en especial en lo que refiere a la vigilancia y control sanitario, en pro de velar por la salud de la población consumidora de productos hidrobiológicos.



Sanipes habilitó sanitariamente a los DPA Ilo en Moquegua y Cancas en Tumbes



Sanipes otorgó la habilitación sanitaria al Desembarcadero Pesquero Artesanal (DPA) Ilo, en la región Moquegua, para realizar las labores de desembarque y tareas previas; tras cumplir con las evaluaciones y requerimientos establecidos en la norma sanitaria para actividades pesqueras y acuícolas (Decreto Supremo N° 040-2001-PE).



directa a miles de pescadores, jaladores, estibadores, comercializadores y sus familias, en esta zona productiva del sur de país; como lo fue también el ejecutado recientemente en la región Tumbes, con la habilitación sanitaria del DPA Cancas, quienes ya vienen desarrollando las labores de desembarque y tareas previas en dicha infraestructura.

Este establecimiento, cuenta con 02 muelles en forma de "L" para el desembarque de los recursos hidrobiológicos, considerando una zona especial para la descarga de moluscos bivalvos debidamente identificada y rotulada.

En esta área de desembarque, se realizarán las operaciones de descarga, la cual tiene una capacidad estimada de 200 tn/día para especies pelágicas (habitan cerca de la superficie), y demersales (habitan en aguas profundas); destacando además de los peces a descargar, la pota, el pulpo (cefalópodos), el cangrejo (crustáceo), entre otros. Y en la zona de tareas previas, se realizarán las operaciones de recepción de materia prima, clasificado, corte, lavado, enhielado, almacenamiento y despacho.

Este logro para el sector, plasmado en el Protocolo Técnico de Habilitación Sanitaria PTH-1554-2022-SANIPES, beneficia económicamente y de forma

De esta forma, suman ya 19 los desembarcaderos pesqueros artesanales habilitados sanitariamente por Sanipes a nivel nacional, entre los que se encuentran Morro Sama, Ático, El Faro, Quilca, Lagunillas, El Chaco, José Olaya, Los Chimús, San José, Máncora, Parachique, Acapulco, Paita, Yacila, Talara, Los Órganos, Cabo Blanco y Cancas; y próximamente se espera certificar nuevos proyectos en Chancay y Pacasmayo, lugares donde se viene brindando asistencia técnica preliminar facilitando los procedimientos de adecuación a la normativa sanitaria.

Sanipes como autoridad sanitaria sigue mejorando sus mecanismos que garantizan la inocuidad de los alimentos hidrobiológicos para el consumo público, beneficiando el impulso de la reactivación y el crecimiento del sector pesquero y de la economía nacional.

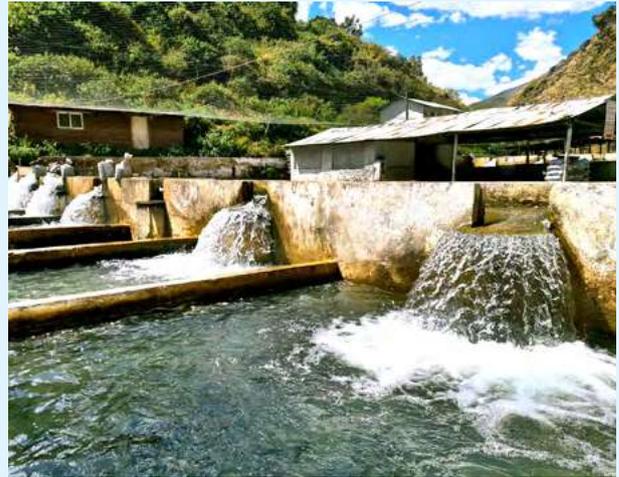
Muestras tomadas a truchas en Canta descartan presencia alta de metales pesados

Sanipes informó que los resultados de las muestras tomadas en los cultivos de trucha colindantes al río Chillón, tras el derrame de zinc ocurrido en la provincia de Canta, no evidencian alta presencia de metales pesados (arsénico, cadmio, mercurio, plomo y zinc).

Los resultados del laboratorio acreditado (SGS del Perú S.A.C) arrojaron que no presentan niveles fuera de los límites máximos permitidos (LMP) según la normativa sanitaria vigente. No obstante, uno de los Centros de Producción Acuícola (CPA) presentó valores que superan los LMP, por lo que se iniciaron oportunamente las gestiones para mitigar esta situación.

Adicionalmente, se ordenó la disposición final de los recursos afectados (mortalidad) y la inmovilización de los recursos vivos encontrados en los estanques como medida precautoria (suspensión de la comercialización), la misma que el 6 de julio fue levantada considerando los resultados obtenidos.

Ello, como parte del seguimiento que realiza Sanipes con sus equipos de fiscalización en los distritos



de Huaros, San Buenaventura y Obrajillo, jurisdicciones donde se reportaron ocho CPA afectados por este evento adverso.

Es necesario recordar a la población, que Sanipes como autoridad sanitaria del sector pesquero y acuícola, continuará evaluando el área para garantizar la seguridad sanitaria del país.



291 centros de cultivo de Piura, Puno, San Martín y Tumbes previenen resistencia a los antimicrobianos

Como parte de los resultados finales del plan denominado “Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana bajo el enfoque One Health”, un total de 291 centros de producción acuícola ubicados en Piura, Puno, San Martín y Tumbes implementarán mejoras en las buenas prácticas orientadas a la prevención de la resistencia a los antimicrobianos en las especies hidrobiológicas que se cultivan en cada una de estas regiones del país, informó Sanipes.

La investigación se ejecuta en cuatro especies: conchas de abanico (*Argopecten purpuratus*), trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*), tilapia (*Oreochromis spp.*) y langostino blanco (*Penaeus vannamei*).

Es importante resaltar, que el estudio comprendió la realización de más de 6000 ensayos con la toma de unas 1600 muestras en dichas áreas de producción, cuyo resultado facilitó la identificación y 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*.

Sanipes como autoridad sanitaria, destaca el uso de buenas prácticas para evitar el uso indiscriminado de insumos veterinarios y la propagación de enfermedades en los cultivos (peces); teniendo en cuenta que, en un futuro próximo, el empleo de antibióticos usados de forma desmedida podría dejar de ser efectivo, generando necesariamente el uso de otros antibióticos más potentes y caros.

En tal sentido, el objetivo es prevenir la propagación de la resistencia antimicrobiana (RAM) a lo largo de toda la cadena alimenticia, con participación activa de todos los agentes de la cadena productiva acuícola; en consecuencia, se contribuye con la protección de la salud pública ante enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) de naturaleza infecciosa, generadas por estos microorganismos.



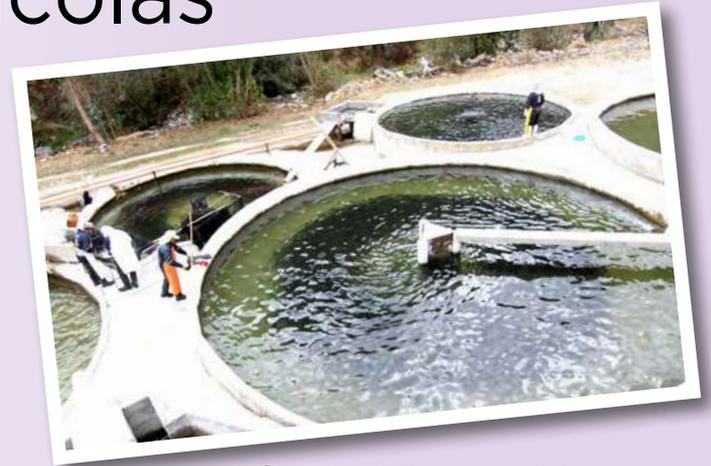
Sanipes aprueba lineamiento para elaborar manuales sanitarios para desarrollar actividades acuícolas

El desarrollo de la actividad acuícola debe regirse bajo estándares de calidad e inocuidad, para garantizar que los productos originados en la acuicultura que se expenden o procesan, no causen daño alguno a la salud humana.

En ese sentido, los centros de producción acuícola (CPA), como parte de los requerimientos para su habilitación sanitaria, deben presentar un programa de buenas prácticas acuícolas (BPA) y de higiene y saneamiento (PHS) los mismos que deben desarrollar y aplicar en sus establecimientos.

Ante la divergencia de manuales presentados y a fin de poder ayudar a los administrados en la correcta gestión sanitaria de sus centros de producción acuícola, la cual se viabiliza y desarrolla a partir de la aplicación de los programas mencionados, es que se conformó un equipo multidisciplinario, con profesionales de las direcciones de Sanidad e Inocuidad, Fiscalización Sanitaria, Normatividad y Habilitaciones y Certificaciones de Sanipes, para elaborar “El lineamiento para la elaboración de los manuales técnicos en materia sanitaria para el desarrollo de la actividad acuícola”.

Este lineamiento aprobado mediante la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 064-2022-SANIPES/PE, se plasma en el desarrollo de cada uno de los ítems que debe contener el manual de buenas prácticas (BPA) y el manual de procedimientos de higiene (PH) y se encuentra dirigido a los establecimientos que desarrollarán y desarrollan acuicultura en las categorías productivas de AMYPE y AMYGE.



Se debe indicar, que dichos manuales forman parte de los requisitos que los administrados deben presentar como parte de los requerimientos solicitados para la obtención del protocolo de habilitación sanitaria de centros de cultivo, áreas de producción de moluscos bivalvos y centros de producción de semilla.

Su implementación permitirá a nuestros acuicultores realizar una mejor gestión sanitaria en sus centros de producción acuícola, lo cual se traduce en mejoras de la producción y el ofrecimiento de productos seguros a mercados nacionales e internacionales.

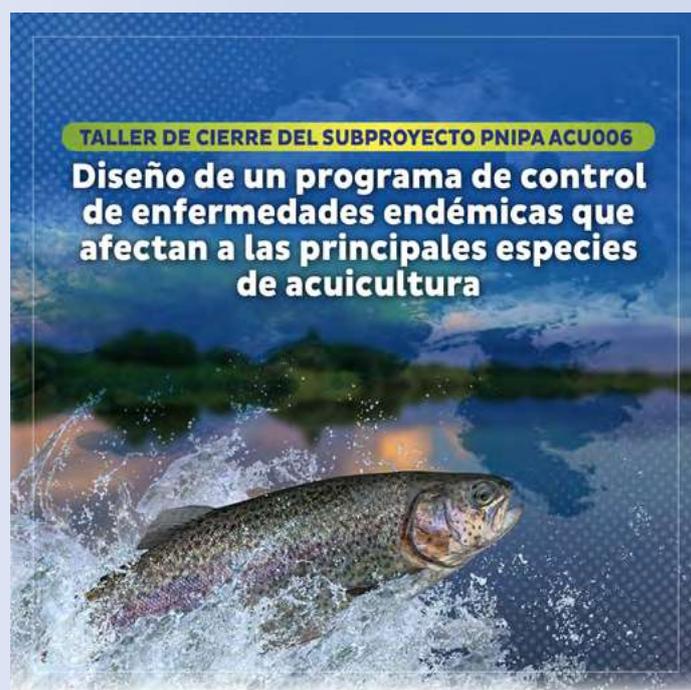
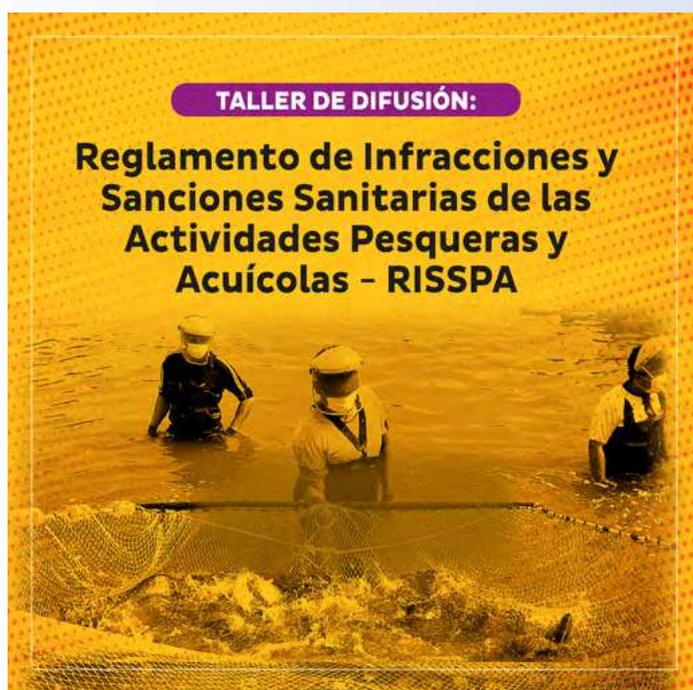
En el proceso de implementación de este lineamiento, Sanipes no dejará solos a nuestros acuicultores ya que desarrollará eventos de capacitación a través de los cuales se explique a los administrados la elaboración de dichos manuales.



Talleres realizados en julio 2022

Entre los principales eventos realizados en el mes de julio, tenemos:

- Taller de inicio del Subproyecto PNIPA-PES-SIADE-SANIPES-PP-000008 “Clasificación Sanitaria de áreas de producción de Isla Chincha, El Negro Comatrana, Isla San Gallán, Islas Ballestas, Zárate y Arquillo, y Revaluación Sanitaria de áreas de producción de Tunga Queso, Santa Rosa, La Pampa, Ancla-Chucchio, La Mina-Lagunillas y Atenas, en el departamento de Ica para la extracción de Moluscos Bivalvos”.
- Taller de difusión “Reglamento de infracciones y Sanciones Sanitarias de las Actividades Pesqueras y Acuícolas-RISSPA”.
- Taller de cierre del Subproyecto PNIPA ACU006 “Diseño de un programa de control de enfermedades endémicas que afectan a las principales especies de acuicultura”.





Comparte y comenta en nuestra redes sociales

REDES SOCIALES



PE En este importante día, es momento de reflexionar cómo podemos seguir contribuyendo en construir una patria con oportunidades para todas y todos...



Hoy, es un día más para celebrar la cultura y la riqueza de nuestro hermoso país, porque ser peruan@s es un sentimiento de pertenencia. Somos esfuerz...