



MILES DE PESCADORES ARTESANALES

SEGUIRÁN EXTRAYENDO MOLUSCOS BIVALVOS DE FORMA SEGURA

Tras la actualización de listados oficiales de áreas de producción vigiladas clasificadas y no clasificadas de Sanipes

02

Extracción de recurso palabritas beneficiará a 2500 en Piura y Lambayeque

04

Mincetur distingue a Sanipes por emitir certificados sanitarios de exportación en plazo de 3 días

05

Laboratorios sede Callao amplían y actualizan el alcance de sus metodologías de análisis

06

Sanipes sienta bases para vigilancia y monitoreo sanitario en torno a resistencia antimicrobiana

07

Administradores de los DPA a nivel nacional recibieron capacitación en la normativa sanitaria

08

Oportunidades para exportar trucha al mercado norteamericano

Herramienta web "MASKAY" fortalecerá el seguimiento de la ejecución anual de presupuesto de Sanipes tras convenio con INSN-SB

09

Visita de trabajo a la región Ucayali

Argentina: Especialistas de Sanipes actualizaron conocimientos en seguridad alimentaria

10

Subproyectos finalizados en setiembre 2022

Extracción de recurso palabritas beneficiará a 2500 en Piura y Lambayeque

Miles de pescadores artesanales que se encuentran incorporados al Programa de Control de Moluscos Bivalvos, podrán extraer y recolectar moluscos bivalvos, tras ser actualizados los listados oficiales de áreas de producción vigiladas clasificadas y no clasificadas de Sanipes.

De esta forma, los operadores de estas áreas de producción, podrán solicitar la Declaración de Extracción o Recolección de Moluscos Bivalvos Vivos (DER), requisito principal para realizar sus labores, siempre y cuando cumplan con la normativa sanitaria vigente.

Cabe destacar que, hay zonas que integran el Listado Oficial de Áreas de Producción Vigiladas No Clasificadas, donde en este momento se viene desarrollando el proyecto “Evaluación Sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción de San Pedro, San Pablo, Chulliyachi, Illescas y Rentazón en el departamento de Piura y el área de producción El Negro en el departamento de Lambayeque para la extracción del recurso hidrobiológico “Palabritas” *Donax spp.*”.



Siendo esta especie, que se encuentra en bancos naturales y su hábitat la zona intermareal en la rompiente de olas, motivo del estudio científico, cuya clasificación beneficiará a 2500 personas directa e indirectamente, entre pescadores artesanales y sus familiares; investigación que busca conocer la condición y comportamiento sanitario de estas áreas de producción y aplicar tratamientos correctivos si fuese el caso, antes de su comercialización según lo establecido en la norma sanitaria vigente.



El año 2008, la Unión Europea (UE) restringe la exportación de moluscos bivalvos (navajas, palabritas, almejitas y pico de pato) y quedando solo autorizado para exportación con tratamiento térmico, debido a una alerta sanitaria por brote de hepatitis A en sus consumidores.

A raíz del cierre del mercado peruano a la exportación de estos moluscos bivalvos diferentes a la concha de abanico, Sanipes ha venido implementado procedimientos y lineamientos enmarcados



a subsanar las observaciones contenidas, en las auditorías realizadas en el 2009, 2011 y 2017 por parte de la DG SANTE (Autoridad Sanitaria Europea), las cuales están dirigidas al cumplimiento de la normativa sanitaria europea; a la vez se desarrolla el proyecto antes descrito, para su clasificación sanitaria.

La actualización del Listado Oficial de Áreas de Producción Vigiladas y Clasificadas y el Listado Oficial de Áreas de Producción Vigiladas No Clasificadas, fue publicada a través de la Resolución Directoral N°152-2022-SANIPES/DFS.



Mincetur distingue a Sanipes por emitir certificados sanitarios de exportación en plazo de 3 días

En ceremonia de entrega de los Certificados de AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), -auditores que legitiman indicadores correctos en la prestación del servicio que brinda Sanipes a sus administrados-, la autoridad sanitaria recibió la distinción de calidad por parte de Mincetur por cumplir los compromisos asumidos en la "Carta de Servicios", instrumento de gestión creado por este sector; con el fin de que las entidades públicas y privadas comuniquen a sus usuarios los servicios que brindan y las responsabilidades de calidad que asumen en su prestación.

Sanipes emitió el pasado 30 de abril de 2021, la Carta de Servicios, como responsable de emitir certificados sanitarios con fines de exportación con esa misma denominación, y mediante la cual ratificó su compromiso de ofrecer esta prestación de una forma cada vez más oportuna y eficiente. Por ello, la entrega de dichos registros sanitarios se realiza en un plazo máximo de 3 días hábiles, más 2 días en caso sea materia de observaciones en la entrega de los documentos, cuya presentación debe ser no menor a un 1 día antes de la fecha estimada para la exportación de mercancías.



Las cartas de servicios, según norma UNE 93200, son una herramienta de gestión que mejora y facilita las relaciones con los usuarios, definen estándares de servicio y establecen objetivos para lograr mayor impacto en lo usuarios, en el caso de Sanipes se encuentra vinculada a la Ventanilla Única de Comercio Exterior, que administra el Mincetur.

Los reportes mensuales del cumplimiento de los compromisos asumidos por Sanipes y más información lo encuentran en: <https://www.sanipes.gob.pe/cartadeservicio/>



Ceremonia de Entrega de
Cartas de Servicio



Laboratorios sede Callao amplían y actualizan el alcance de sus metodologías de análisis

Los laboratorios de Sanipes sede Callao acreditados desde el 2015, participaron y pasaron satisfactoriamente los procesos de “Ampliación de alcance” y de “Actualización de fondo”, lo que significa una mejora continua y el cumplimiento de lo establecido dentro de los lineamientos de la Dirección de Acreditación del Instituto Nacional de Calidad (INACAL-DA), ente acreditador del Perú.

Por ello, el Laboratorio de Bioensayo y Microscopía (LBM) acreditó un método de ensayo más, “Detección y recuento de huevos de helmintos”, que se ejecutará en las matrices de agua potable y hielo; también, el Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular (LMB) acreditó una matriz más en el alcance del método de ensayo “Detección de *Vibrio cholerae*”, esta matriz es la de pescados, tanto para sus presentaciones de frescos, refrigerados y congelados.

Con este objetivo alcanzado, se puede brindar una mayor diversidad de metodologías acreditadas en diferentes matrices, lo cual refuerza el compromiso con la mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad.

Asimismo, el ser un laboratorio acreditado bajo los lineamientos de la NTP-ISO/IEC 17025:2017 y de las directrices del INACAL-DA, implica responsabilidad y una constante vigilancia de la vigencia de las metodologías acreditadas (conforme a lo establecido en el DA-acr-01P “Procedimiento General de Acreditación”).

En ese sentido, el Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular (LMB) pasó satisfactoriamente el proceso de “Actualización de fondo” de la metodología “Enumeración de *Staphylococcus coagulasa positiva*” (ISO 6888-1:2021) en las matrices de “Productos pesqueros refrigerados, congelados y procesados (moluscos bivalvos, cefalópodos, gasterópodos y crustáceos)”.



El éxito de las pruebas se debe a que se posee infraestructura y equipamiento de última generación, preparados para obtener resultados confiables en el análisis de productos pesqueros y acuícolas destinados al Consumo Humano Directo (CHD), como pescados y mariscos frescos, congelados y procesados; y los de Consumo Humano Indirecto (CHI) como la harina y el aceite de pescado; además del análisis de agua potable, agua de mar y hielo.

Son 18 métodos acreditados, distribuidos en 12 métodos microbiológicos y 1 método molecular en el Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular; 1 método de bioensayo y 2 métodos de microscopía en el Laboratorio de Bioensayo y Microscopía; y 2 métodos instrumentales en el Laboratorio de Físicoquímica.

Los ensayos que se realizan, son parte de la labor de Sanipes de control oficial y supervisión de los productos que van a ser comercializados dentro y fuera del país, garantizando su inocuidad en resguardo de la salud pública.





Sanipes sienta bases para vigilancia y monitoreo sanitario en torno a resistencia antimicrobiana

Tras culminar el estudio “Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana bajo el enfoque One Health”, de 20 meses de duración desde enero 2021 a setiembre 2022; Sanipes puede determinar estrategias para la prevención de la Resistencia Antimicrobiana (RAM) en tilapia (*Oreochromis niloticus*), langostino blanco (*Litopenaeus vannamei*), conchas de abanico (*Argopecten purpuratus*) y trucha (*Oncorhynchus mykiss*), provenientes de la acuicultura peruana.

Se debe resaltar que los resultados encontrados, constituyen una base preliminar, sobre la cual Sanipes podrá diseñar e implementar un sistema de monitoreo y vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos de los recursos y productos hidrobiológicos, así como, la identificación de factores de riesgo relacionados a la RAM, a fin de establecer un diseño muestral que considere las variables de distribución, estacionalidad del cultivo, factores de ocurrencia y prevalencia de las especies de bacterias encontradas con resistencia.

El subproyecto cofinanciado por el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura - PNIPA, abarcó los departamentos de San Martín, Tumbes, Piura y Puno; ejecutándose los ensayos microbiológicos y genéticos en la red de laboratorios de Sanipes ubicados en Tumbes, Sechura, Puno y Callao.

Destacando que, de alrededor de 950 muestras tomadas a nivel nacional, se logró el aislamiento de 481 bacterias de las especies de *Escherichia coli*, *Enterococcus spp.* y *Vibrio parahaemolyticus*, obtenidos principalmente de los centros de producción acuícola Tumbes, San Martín y Puno.

Se espera próximamente, iniciar una nueva etapa en la investigación, la cual ratifique las estrategias elaboradas y amplíe su ámbito de acción, buscando puedan ser incluidas en la normativa sanitaria regulatoria.



Administradores de los DPA a nivel nacional recibieron capacitación en la normativa sanitaria

Más de 50 personas a nivel gerencial de los desembarcaderos pesqueros artesanales (DPA) de todo el país, fortalecieron sus conocimientos sanitarios en la gestión pesquera, incluyendo temas referidos a las fiscalizaciones sanitarias que desarrolla Sanipes, así como los monitoreos sanitarios realizados al agua, hielo, superficies vivas e inertes y sus resultados, y la aplicación del Reglamento de Infracciones y Sanciones de las Actividades Pesqueras y Acuícolas (RISSPA) de Sanipes.

En esta primera capacitación de manera virtual, destacó la presencia de los desembarcaderos pesqueros artesanales Paíta, Talara y Máncora en Piura, Laguna Grande, José Olaya y Marcona en Ica, Chancay y Pucusana en Lima, Salaverry y Malabrigo en La Libertad, Acapulco en Tumbes, La Puchana en Loreto y Morro Sama en Tacna.

Además, las infraestructuras pesqueras artesanales El Chaco en Ica, Culebras en Ancash y Pacasmayo en La Libertad; así como representantes de las direcciones regionales de la Producción (DIREPRO) y funcionarios del Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (FONDEPES).

Por la gran acogida que despertó la capacitación, se tiene previsto próximamente complementar la actividad desarrollada, programando una reunión para absolver las numerosas preguntas, dudas e inquietudes que surgen para poder ejecutar correctamente las labores al interior de sus establecimientos pesqueros.



107 eventos con participación de 5,489 personas a nivel nacional se han realizado entre los meses de enero a agosto de este año, de los cuales 70 actividades de capacitación fueron de modalidad presencial con 3,874 participantes y 37 de modalidad remota o virtual con 1,615 personas capacitadas, cifras que ya superan la expectativa propuesta para este 2022.



Oportunidades para exportar trucha al mercado norteamericano

Con miras de reforzar las capacidades de los administrados brindando orientación e informando actualizaciones en el sector, Sanipes ejecutó el webinar: “Oportunidades Comerciales y Requisitos Sanitarios para la Exportación de Trucha a Norteamérica”, para generar interés en los exportadores y participantes para expandir sus mercancías, conociendo las reglamentaciones que tienen que cumplir para exportar la especie acuícola hacia los Estados Unidos. El encuentro virtual que fue organizado con el Mincetur y tuvo más de un centenar de asistentes, estuvo dirigido a empresas exportadoras y con potencial exportador de las regiones Junín, Huancavelica y Puno, de la cadena de la trucha (ahumados y congelados).



Herramienta web “MASKAY” fortalecerá el seguimiento de la ejecución anual de presupuesto de Sanipes tras convenio con INSN-SB



El presidente ejecutivo de Sanipes, Pedro Saravia Almeyda, y la directora general del INSN - San Borja, Zulema Tomas Gonzáles, suscribieron un Convenio de Cooperación Interinstitucional para que nuestra entidad implemente una novedosa herramienta informática de ejecución presupuestaria anual denominada “MASKAY” (creada por la entidad del sector Salud), la cual permitirá realizar una mejor gestión en la conducción de los procesos de planeamiento y presupuesto.

El novedoso sistema, que genera alertas trimestrales sobre la ejecución presupuestal y emite reportes personalizados, contribuirá a efectivizar los equipos de gestión, permitiendo que los jefes de área de control



interno tomen decisiones oportunas y adecuadas a nivel administrativo y financiero.

Es importante resaltar que, en la quinta cláusula del citado convenio, se señala que el INSN-San Borja brindará asistencia, acompañamiento técnico y funcional en la implementación y uso de la herramienta digital, asimismo, proporcionará un manual técnico y los códigos fuentes para las adecuaciones, correcciones y/o resolución de incidencias que requiera realizar Sanipes, contraparte que contará con los equipos, licencias y recursos humanos para su adecuada implementación, respetando los derechos de propiedad intelectual.

Visita de trabajo a la región Ucayali



El presidente ejecutivo de Sanipes, Pedro Saravia, junto al ministro de la Producción, Jorge Luis Prado, realizaron una visita de trabajo a la región Ucayali, con el propósito de establecer políticas de apoyo a la acuicultura. Dentro de las actividades ejecutadas, se realizó el recorrido de las instalaciones del CITEpesquero Amazónico Pucallpa, a fin de conocer la moderna planta de procesamiento primaria, habilitada por la autoridad sanitaria, donde se realizó la demostración de cortes de paiche y la exhibición de productos de valor y subproductos de esta especie.



Argentina: Especialistas de Sanipes actualizaron conocimientos en seguridad alimentaria



El Better Training for Safer Food (BTSF), iniciativa de formación de la Comisión Europea sobre legislación alimentaria y de piensos, sanidad y bienestar animal y sanidad vegetal, impartió capacitación para difundir los principios y métodos de análisis de riesgos de seguridad alimentaria, y así mejorar el conocimiento de los países que tienen comercio con la Unión Europea sobre los sistemas de control y la legislación de este amplio mercado que engloba 27 estados miembros.

Por ello un grupo de profesionales de las subdirecciones de Inocuidad, Habilitaciones y Presidencia Ejecutiva, llegó a Buenos Aires para participar en talleres organizados por los expertos de la BTSF, sobre el papel de las agencias reguladoras y las directrices internacionales de evaluación de riesgos; los compo-

nentes del análisis de riesgos: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos; las fases de la evaluación de riesgos según la OMS: la formulación de problemas, la identificación del peligro, la caracterización del peligro, la evaluación de la exposición y la caracterización de los riesgos; entre otros.



SUBPROYECTOS FINALIZADOS EN SETIEMBRE 2022

Alta expectativa generó en el sector, en los administrados y en el público en general, los talleres de cierre de los siguientes subproyectos:



- PNIPA ACU007: "Monitoreo de comunidades microbianas exóticas, emergentes y patógenas causantes de enfermedades en langostinos cultivados y silvestres *Penaeus vannamei* para el fortalecimiento de la acuicultura de las regiones de Tumbes y Piura".



- PNIPA ACU009: "Vigilancia genómica de los principales microorganismos patógenos causantes de enfermedades infecciosas de origen acuícola basado en modelos predictivos"

- PNIPA-ACU-SIADE-PP013: "Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana bajo el enfoque One Health".





Comparte y comenta en nuestra redes sociales

REDES SOCIALES

