

## 02

Dos nuevos Ensayos de Aptitud en la norma ISO/IEC 17043:2010 implementó Sanipes

## 04

Sanipes agilizó trámites con reducción de requisitos para obtener el título sanitario habilitante

## 05

Sanipes pone en marcha dos sistemas informáticos como resultado de proyecto de Rastreabilidad

## Sanipes elimina requisitos

# PARA LA OBTENCIÓN DE LA HABILITACIÓN SANITARIA

## 06

Resultados de monitoreos en proyecto que busca clasificación de las "palabritas" fueron presentados en Morrope

## 07

Arequipa también es capacitado en la normativa sanitaria

## 08

Talleres realizados en diciembre 2022

# Dos nuevos Ensayos de Aptitud en la norma ISO/IEC 17043:2010 implementó Sanipes

El Laboratorio de Ensayos de Aptitud implementó dos nuevos ensayos de aptitud bajo los lineamientos de la norma ISO/IEC 17043:2010, requeridos como indicadores sanitarios de productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo e indirecto, establecidos en el Manual de Indicadores Sanitarios y exigidos para la Certificación Sanitaria, en el mercado local y mercado de internacional.

Las pruebas Interlaboratorios en ensayos microbiológicos cualitativas mencionadas son: *Detección de Shigella sp.* en matriz harina de pescado y *Detección de Listeria monocytogenes* en matriz conchas de abanico congelada; y con su implementación, se optimizará la evaluación técnica de desempeño de los laboratorios de ensayo autorizados por Sanipes, que brindan servicios vinculados y complementarios al sector pesca y acuicultura.





Es importante mencionar que estos ensayos, no solo se implementaron este año, sino que fueron ejecutados en cumplimiento al programa de Ensayos de Aptitud, programado para el 2022, y tuvo la destacada intervención de las Entidades de Ensayo autorizadas por Sanipes.

Entre los Ensayos de Aptitud implementados en el 2022, también tenemos: Detección de *Salmonella spp.*, Detección de *Vibrio cholerae*, Numeración de Microorganismos Aerobios Mesófilos Viables, Enumeración de *Staphylococcus coagulasa positivo*, Recuento de Heterótrofos en placas, Recuento de Enterobacterias, Coliformes Termotolerantes (NMP) y *Esterichia coli* (NMP).

Además, la implementación genera mayor confianza como ente fiscalizador, en la obtención de los resultados emitidos por los laboratorios participantes de estas evaluaciones ante los exportadores, productores, compradores, autoridades sanitarias internacionales, entre otros, otorgando un mayor prestigio a Sanipes, frente a las empresas que tendrán la seguridad de certificar su producción con ellos.

De esta manera 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.





## Sanipes agilizó trámites con reducción de requisitos para obtener el título sanitario habilitante

Sanipes eliminó requisitos de procedimiento administrativo, que permite agilizar los trámites que realicen los productores para la obtención de la Habilitación Sanitaria de sus establecimientos acuícolas (áreas de producción de moluscos bivalvos, centros de cultivo, centros de producción de semillas y otros a mayor y menor escala), acorde con los avances tecnológicos e informáticos.

Mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 106-2022-SANIPES/PE, se eliminan los siguientes requisitos: la presentación del Plan o Programa de Siembra y/o Cosecha, el Plano de ubicación firmado por arquitecto o ingeniero civil, el Plano de instalaciones sanitarias de agua desagüe visado por ingeniero sanitario o profesional especializado y el Plan de Control de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos solicitado para áreas de producción de moluscos bivalvos, en formato digital PDF; requisitos antes necesarios del Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) 13.

Anteriormente, a través de la RPE N° 034-2021-SANIPES/PE, se habían eliminado los requisitos de presentación de certificado de habilidad y presentación de copia de resolución que otorga concesión o autorización y de la constancia de pago, con lo que ahora basta con citar el número de estos últimos. Tras las simplificaciones mencionadas, los administrados solo deben presentar:

1. Solicitud dirigida a la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones de Sanipes.
2. Indicar N° de resolución emitida por DIREPRO o PRODUCE según sea el tipo de acuicultura a



desarrollar (AMYPE o AMYGE).

3. Programa de Buenas Prácticas Acuícolas (BPA).
4. Programa de Higiene y Saneamiento (H&S).
5. Luego del abono por derecho de tramitación, indicar fecha y número de constancia de pago.

Sanipes busca que estas simplificaciones, tengan impacto positivo en la economía de los administrados y sigan motivando a los acuicultores peruanos, a habilitar sanitariamente sus centros de producción acuícola, a fin de ser agentes activos de la inocuidad alimentaria, ofreciendo productos seguros al país y al mundo.

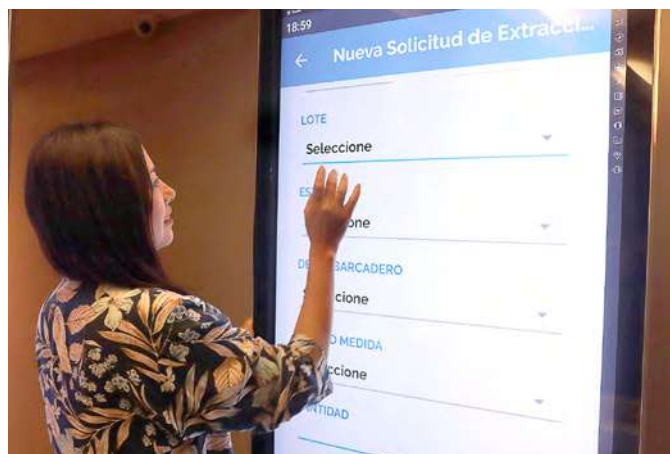


# Sanipes pone en marcha dos sistemas informáticos como resultado de proyecto de Rastreabilidad



Recientemente, culminamos el subproyecto “Desarrollo de un sistema de rastreabilidad para la transformación del servicio de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola”, logrando el desarrollo y puesta en marcha de 02 sistemas informáticos que integran la información de los operadores de Sanipes. También, se desarrollaron 05 módulos de sanidad, para los reportes obligatorios establecidos en el Decreto Supremo 027-2021-PRODUCE. Se logró la implementación de plataformas y módulos que contribuirán a la eficacia de las actividades misionales de Sanipes, a través de la fiscalización sanitaria. Se capacitaron en el uso de las plataformas a los profesionales de Sanipes de las diversas direcciones de línea a nivel descentralizado.

Y se desarrolló el entrenamiento, en el uso de los aplicativos y módulos a las empresas del sector pesca y acuicultura, laboratorios de diagnósticos, fabricantes de piensos y comercializadores de productos veterinarios.





## Resultados de monitoreos en proyecto que busca clasificación de las “palabritas” fueron presentados en Morrope

Los especialistas de Sanipes presentaron los resultados de monitoreos realizados del subproyecto: “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”. Cuyo fin es conocer el estatus sanitario de las zonas muestreadas, con ello los pescadores y maricultores de esas regiones, podrán acceder a la extracción y/o recolección de manera directa o al nivel de tratamiento.

Entre los principales beneficios están:

- La posibilidad de acceder a nuevos mercados, nacionales o internacionales y así la generación de un crecimiento económico.
- Extraer y comercializar recursos que tienen por origen a un área de producción clasificada significa estar acorde con la normativa sanitaria.
- Ofrecer productos hidrobiológicos inocuos generando confianza en los consumidores.

Se estima que la cantidad de beneficiarios directos es de 250 personas e indirectamente alrededor de 2500.



# Arequipa también es capacitado en la normativa sanitaria



Este mes, nuestros especialistas llevaron la normativa sanitaria a los desembarcaderos pesqueros artesanales Quilca, Matarani y La Planchada del departamento de Arequipa. Lugares, donde alrededor de 150 agentes de la pesca artesanal fortalecieron sus capacidades en inocuidad, calidad, rastreabilidad y buenas prácticas pesqueras. De la misma forma, participamos en la feria IV Encuentro Productivo “Pesca con Valor” del

Programa Nacional A Comer Pescado, compartiendo el trabajo que realiza Sanipes con los asistentes, entre pescadores artesanales, acuicultores, armadores, procesadores, comerciantes y demás, así como consejos de inocuidad, entre otros temas de interés. También participamos en el Lanzamiento de la “Campaña Comercial Mi Cliente Feliz”, en el Mercado Minorista N° 1 de La Victoria, organizada por PRODUCE.



# Talleres realizados en diciembre 2022



- Taller de cierre de subproyecto "Estudio de la condición sanitaria y análisis de riesgo en recursos hidrobiológicos afectados por el derrame de hidrocarburos en el mar de Ventanilla".
- Taller de cierre de subproyecto "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"
- Curso de capacitación en Sechura, "Buenas prácticas sanitarias y programa de higiene y saneamiento para toda la cadena productiva de moluscos bivalvos".
- Curso de capacitación en Sechura, "Análisis de riesgo en moluscos bivalvos para toda la cadena productiva".
- Taller de cierre "Desarrollo de un sistema de rastreabilidad para la transformación del servicio de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola".
- Taller de cierre en Pisco, del subproyecto "Clasificación Sanitaria de áreas de producción de Isla Chincha, El Negro, Isla San Gallán, Islas Ballestas, Zárata 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 cierre en Ilo, del subproyecto "Evaluación Sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción de Lomas, Marcona y Punta Coles para la extracción de moluscos bivalvos".





Comparte y comenta en nuestra redes sociales

# REDES SOCIALES

