



2

Plantas procesadoras pesqueras fueron auditadas por la MFDS Corea

3

Convenio con la Universidad Científica del Sur

4

Sanipes evalúa a su red de laboratorios

5

Sanipes participó en taller regional RAM en Uruguay

6

Piura: se capacitó a beneficiarias de Gali Warma.

PRODUCTOS DEL MAR PERUANO SEGUIRÁN SIENDO EXPORTADOS A COREA

Auditoría coreana concluyó exitosamente

7

Prevención a la RAM departida en Puno

8

OSD Iquitos tomó muestras para descarte de metales pesados en el río Marañón

9

Dirección de Sanciones llevó capacitación a la región Junín

10

Maricultores de Paracas podrían reactivar exportación de conchas de abanico

11

Participamos en feria internacional de la Pesca y Acuicultura

EDITORIAL

ALIANZA ESTRATÉGICA: SANIPES Y UNIVERSIDADES IMPULSAN INOCUIDAD PESQUERA.



Establecer convenios con universidades, a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), puede ser de gran importancia, en el contexto de la investigación y la inocuidad alimentaria en la industria pesquera. Aquí hay algunas razones clave por las que estos convenios son beneficiosos:

- Acceso a conocimientos especializados: Las universidades suelen contar con expertos en diversas áreas relacionadas con la pesca y la inocuidad alimentaria, como la biología marina, la química de alimentos y la microbiología. Al establecer convenios, Sanipes puede aprovechar este conocimiento para mejorar sus capacidades de investigación y control de calidad.
- Investigación conjunta: La colaboración con universidades permite llevar a cabo investigaciones conjuntas que pueden generar resultados importantes para la industria pesquera. Estas investigaciones pueden abordar problemas específicos relacionados con la seguridad alimentaria, la gestión de recursos pesqueros y la sostenibilidad.
- Desarrollo de capacidades: A través de la colaboración con universidades, Sanipes puede capacitar a su personal en técnicas de investigación de vanguardia y enfoques innovadores para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros. Esto puede mejorar la capacidad de respuesta del organismo ante los desafíos cambiantes en la industria.
- Validación científica: La validación científica es crucial en la evaluación de riesgos y la toma de decisiones relacionadas con la inocuidad alimentaria. Las universidades pueden ayudar a Sanipes a realizar estudios científicos rigurosos para respaldar las políticas y regulaciones relacionadas con la pesca y la seguridad alimentaria.
- Transferencia de tecnología: La colaboración con universidades también puede facilitar la transferencia de tecnología y conocimiento desde el entorno académico hacia la industria pesquera. Esto puede impulsar la adopción de mejores prácticas y la mejora de la calidad de los productos pesqueros.
- Fomento de la sostenibilidad: La investigación conjunta con universidades puede ayudar a Sanipes a desarrollar y promover prácticas sostenibles en la industria pesquera, lo que es fundamental para garantizar la preservación de los recursos marinos a largo plazo.

Por ello, Sanipes ha visto conveniente suscribir convenios con universidades de distintas provincias, las cuales cuentan con laboratorios bien implementados para cumplir con los objetivos planteados en beneficio del sector y las actividades del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.

Víctor Haro Corales, presidente ejecutivo de Sanipes.

Plantas procesadoras pesqueras fueron auditadas por la autoridad sanitaria coreana con resultado satisfactorio

El Ministerio de Alimentos y Medicamentos de Corea (MFDS) estuvo en el Perú realizando auditoría sanitaria a plantas de procesamiento pesqueras, concluyendo con éxito y resultado satisfactorio, lo que permitirá que continuemos exportando los productos hidrobiológicos de nuestro mar a dicho mercado asiático.

Durante el desarrollo de las auditorías, los especialistas de Sanipes acompañaron a los representantes de la autoridad sanitaria coreana, quienes evaluaron rigurosamente el cumplimiento de los estándares sanitarios y los procesos productivos en los establecimientos ubicados en Cañete, Chincha, Paita y Talara.

En esa revisión, se incidió en la capacitación del personal, la actuación de la planta en situaciones de alertas sanitarias, el almacenamiento y abastecimiento de agua para proceso y otros usos, el flujo de personal y el control de los residuos hidrobiológicos, entre otros. También requirieron aleatoriamente controles microbiológicos y físico-químicos realizados a los productos hidrobiológicos exportados al mercado coreano en los últimos tres años. Esta aprobación refuerza la posición de Perú como un importante proveedor de productos pesqueros de alta calidad y seguros en el mercado global, y se espera que abra nuevas oportunidades de exportación a Corea y otros destinos internacionales.

En el 2022, Perú exportó a Corea más de 9300 Tn



de productos procedentes de la pesca y la acuicultura, mediante los certificados sanitarios emitido por Sanipes, de los cuales 7000 Tn fueron de langostino congelado procedente de la acuicultura y 2300 Tn de productos de la pesca.

Cabe señalar, que este país se ubicó el año pasado en el puesto 12 de las principales economías que importaron especies hidrobiológicas de nuestro país.

En el mismo año, fueron más de 30 empresas las que requirieron los certificados sanitarios para exportar productos hidrobiológicos destinados para consumo humano hacia Corea, de las cuales 26 son plantas de procesamiento habilitadas sanitariamente, las mismas que figuran en el listado de plantas registradas para exportar a Corea.

Las principales plantas donde se procesan productos hidrobiológicos que se exportan a Corea se encuentran en las regiones Piura, Tumbes, Lima, Callao, Moquegua, Tacna e Ica; y las principales especies exportadas son pota (*Dosidicus gigas*) congelada en diversas presentaciones, ovas de pez volador congeladas (*Cheilopogon heterurus*) y langostinos (*Penaeus vannamei*) congelados procedentes de la acuicultura.



Convenio con Universidad Científica del Sur

Impulsando investigación en el sector hidrobiológico

Sanipes y la Universidad Científica del Sur, firmaron un Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional, impulsando el desarrollo del sector hidrobiológico; en adelante se desarrollarán iniciativas en beneficio del sector hidrobiológico del país y se fomentará planes, compartir equipamiento y usar sus laboratorios.

Entre los propósitos fundamentales de este acuerdo se encuentra el desarrollo conjunto de iniciativas, normas que beneficiarán al sector pesquero y acuícola del país. Además, se llevarán a cabo actividades y se concebirán planes y programas orientados a abordar las necesidades críticas que afectan a esta industria.

La suscripción realizada por Víctor Haro Corales, presidente ejecutivo de Sanipes, y Luis Javier Cardó Soria, gerente general de la Universidad Científica del Sur, resalta que el eje principal, es el establecimiento de una estrecha colaboración entre ambas instituciones, fusionando esfuerzos, competencias y capacidades para lograr las metas y objetivos específicos pactados. Es importante resaltar que la colaboración se verá potenciada mediante la coordinación para el uso de equipamiento e infraestructura de la universidad, como lo son sus laboratorios, en el marco de las actividades acordadas en este convenio, lo que permitirá alcanzar niveles superiores de eficiencia y resultados en beneficio de la industria pesquera y acuícola del país.

Por ello, Haro Corales destaca el fortalecimiento científico y de análisis en el proceso de fiscalización. “Esta alianza garantiza la continuidad de la protección de la salud pública y el cumplimiento de los más exigentes estándares de calidad”, añadió.

En el contexto del convenio, la universidad se compromete a implementar programas de investigación de alcance nacional, que implique el ámbito de las funciones de Sanipes relacionadas a la pesca y acuicultura. Además, se llevarán a cabo programas de capacitación que incluirán diplomados, webinars, charlas y otros recursos formativos destinados al personal involucrado en la vigilancia y control de la sanidad e inocuidad de los recursos hidrobiológicos.

Por su parte, Sanipes asume el compromiso de establecer directrices específicas para impulsar conjuntamente la formación académica, la investigación y el desarrollo de competencias profesionales, incluyendo un intercambio mutuo de experiencias e información sobre programas educativos, métodos y técnicas científicas.

Asimismo, se esforzará por facilitar la formulación y administración conjunta de programas y proyectos de investigación en pesca y acuicultura, así como iniciativas de proyección social orientadas a fortalecer la investigación, cuyo objetivo principal es generar líneas base que contribuyan a la estandarización de indicadores sanitarios y la reducción de agentes contaminantes en el sector pesquero y acuícola.



interscience

Scan 4000

Sanipes evalúa a su red de laboratorios

En aptitud de análisis de productos hidrobiológicos para consumo



Desarrollará la cuarta Ronda de Ensayos de Aptitud programada para el 2023

El Laboratorio de Ensayos de Aptitud de Sanipes, realiza una Ronda de Ensayos de Aptitud microbiológica, fortaleciendo la evaluación técnica de su red de laboratorios de ensayo, determinando su aptitud de análisis de los productos hidrobiológicos para consumo.

Sanipes puso a disposición de las entidades participantes el material biológico correspondiente, así como las instrucciones detalladas para llevar a cabo el análisis del ensayo “Enumeración de Staphylococcus Coagulasa positiva “ en la matriz de “pescado precocido”.

El ensayo debe realizarse dentro de las 24 horas posteriores a la recepción de la muestra, cuyos resultados de los análisis son de carácter obligatorio y deben ser remitidos en un plazo de quince (15) días calendario. Cada ensayo de aptitud que organiza la autoridad

sanitaria, está dirigido a los laboratorios de ensayo que brindan servicios vinculados y complementarios al sector pesca y acuicultura, para evaluar su competencia técnica y garantizar que emitan resultados confiables, los cuales forman parte de los requisitos para la Certificación Sanitaria de los productos hidrobiológicos de consumo nacional e internacional.

El presidente ejecutivo, Víctor Haro Corales, manifestó que estos métodos garantizan que los productos comercializados en el país cumplan con los más rigurosos estándares de calidad y seguridad alimentaria. “Buscamos preservar la salud de los consumidores y fortalecer la confianza en la industria pesquera peruana”, añadió.

Ala fecha, se han desarrollado 3 de las 6 rondas programadas para el 2023, y participan las 7 entidades privadas que componen la Red de Laboratorios de Sanipes y los propios laboratorios de la institución.

El ensayo “Enumeración de Staphylococcus Coagulasa positiva”, fue acreditado internacionalmente el 20 de junio de este año por la Entidad Mexicana de Acreditación (ema).

Sanipes sigue siendo el único organismo en el país acreditado en la norma ISO/IEC 17043, lo que demuestra su liderazgo en la certificación y control sanitario de productos hidrobiológicos, contribuyendo a la calidad y seguridad de estos productos en el mercado nacional e internacional.



Sanipes participó en taller regional RAM en Uruguay

En Montevideo, Uruguay Sanipes participó del taller regional de “Animal Antimicrobial Use”, organizado por la Organización Mundial de Sanidad Animal y el apoyo financiero de la Unión Europea, compartiendo co-

nocimientos prácticos y herramientas para empezar a utilizar la base de datos global ANIMUSE, además de compartir experiencias y actividades relacionadas a la prevención a la Resistencia Antimicrobiana (RAM).



“ En el taller se compartieron conocimientos prácticos y herramientas para empezar a utilizar la base de datos global ANIMUSE. ”





Piura: se capacitó a beneficiarias de Qali Warma

En manipulación de conservas de pescado



A los distritos Paimas, Canchaque y Tambo Grande, de la región Piura, Sanipes llevó, junto a Qali Warma, las capacitaciones a madres de familia en la elaboración, en planta de procesamiento de conservas de pescado, condiciones de almacenamiento y formas seguras de consumo; además de compartir las 5 claves de la inocuidad alimentaria y el valor nutricional de los productos pesqueros y acuícolas.

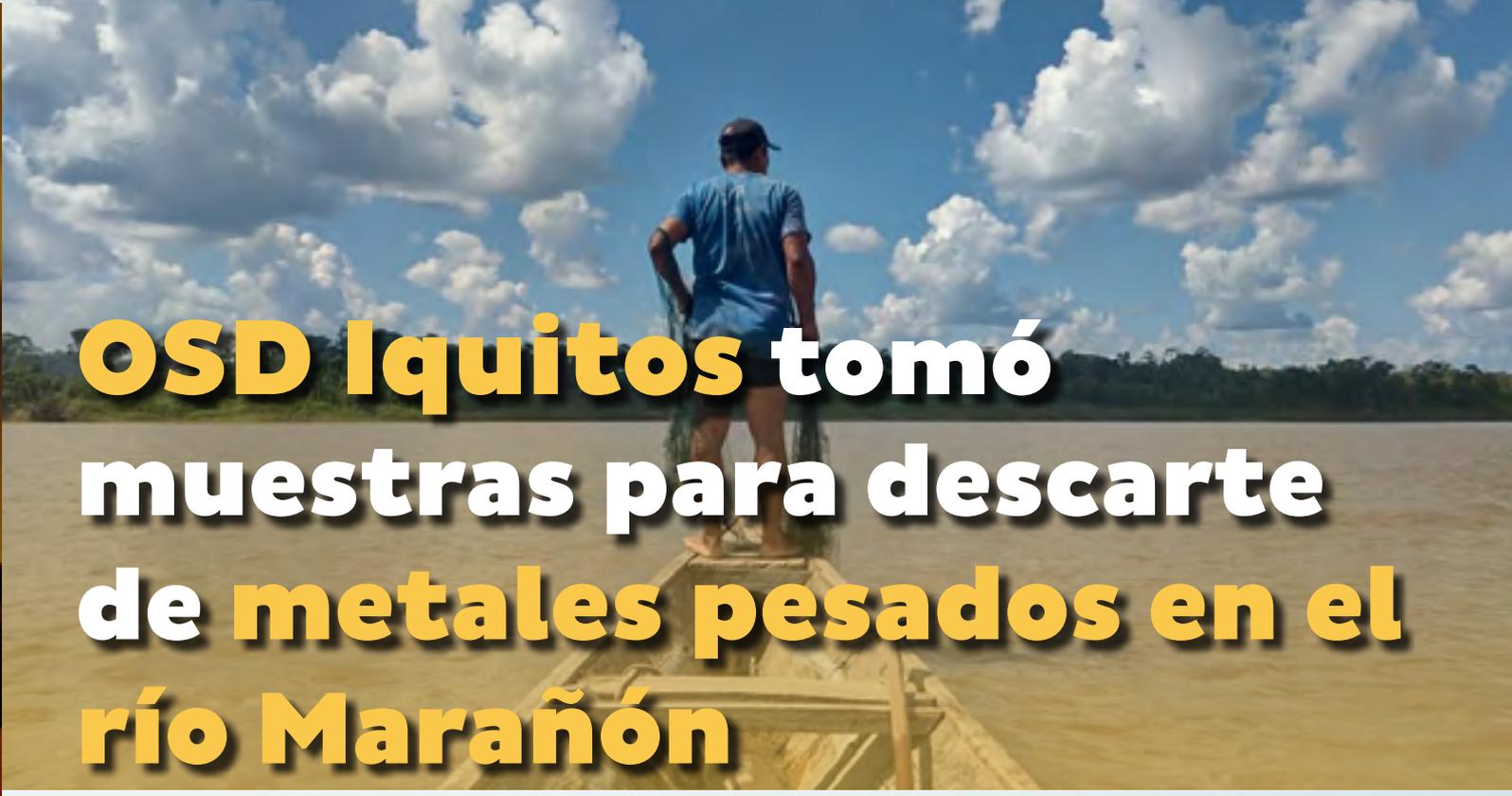


Prevención a la RAM departada en Puno



En Puno, los especialistas de Sanipes impartieron taller que aborda las estrategias de control y las acciones de vigilancia integradas en prevención a la resistencia a los antimicrobianos (RAM). Esta charla forma parte de una serie de reuniones impulsada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); que, esta vez, tuvo la participación de los centros acuícolas, empresas de alimentos y piensos del altiplano, DIREPRO, PELBT y el IMARPE.





OSD Iquitos tomó muestras para descarte de metales pesados en el río Marañón

Los fiscalizadores de la OSD Iquitos de Sanipes, tomaron muestras de recursos hidrobiológicos en las comunidades nativas de San Pedro, Nueva Esperanza, San Francisco, Cuninico y Nueva Santa Rosa, ubicadas en el río Marañón, distrito de Urarinas, provincia y región Loreto. Los resultados podrán determinar si existe presencia de metales pesados en el pescado consumido por los pobladores de las mencionadas comunidades nativas.





Dirección de Sanciones llevó capacitación a la región Junín



En Huancayo, Sanipes llevó a cabo el taller “El nuevo enfoque del Reglamento de Infracciones y Sanciones Sanitarias de las Actividades Pesqueras y Acuícolas”. Charla que también abordó el marco normativo aplicado en la fiscalización sanitaria de actividades acuícolas y el proceso de certificación para la importación de ovas embrionadas, entre otros temas.

Maricultores de Paracas podrían reactivar exportación de conchas de abanico

Sanipes se reunió en la Oficina Sanitaria Desconcentrada Pisco con las asociaciones de maricultores del área de producción de conchas de abanico de Atenas, de la bahía de Paracas. La autoridad sanitaria les pro-

puso gestionar la reactivación de la exportación del preciado molusco bivalvo a la Unión Europea, siempre cumpliendo con los criterios sanitarios que exige dicho mercado de destino.



“ La autoridad sanitaria les propuso gestionar la reactivación de la exportación del preciado molusco bivalvo a la Unión Europea ”





Participamos en feria internacional de la Pesca y Acuicultura

Sanipes participó en la Expo Pesca & AcuiPerú 2023. Se presentaron avances en control de calidad, normativas y programas de capacitación para promover la sostenibilidad y la excelencia en la producción pesquera, resaltando el compromiso con el crecimiento responsable de la industria y liderazgo en prácticas seguras y sostenibles en todo el país.





SÍGUENOS Y COMPARTE

/SanipesPerú



MFDS auditó sanitariamente a plantas procesadoras pesqueras



ALIANZA ESTRATÉGICA



Programa de Fortalecimiento de la Pesca Artesanal

¿En qué temas esperamos?
El fortalecimiento de las capacidades, habilidades, conocimientos, gestión y aprovechamiento de los recursos.

¿Quiénes lo realizan?
El personal del área técnica del MOP y el personal de la Asociación de Pesca Artesanal.

¿Dónde se aplica?
Comunidades Pesqueras Artesanales (CPA).

TALLER
EL NUEVO ENFOQUE DEL REGLAMENTO DE INFRACCIONES Y SANCIONES SANITARIAS DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

Viernes 22 setiembre
9:00 a.m.

Av. Ferrocarril 12000, Huancayo - Junín.
(Audiencia de la Dirección Regional de la Producción DISEPRO).

ALINEACIÓN

- 1 Pota
- 2 Anchoveta
- 3 Merluza
- 4 Jurel
- 5 Trucha Arcoiris
- 6 Perico
- 7 Conchas de abanico
- 8 Langostino
- 9 Caballa
- 10 Bonito
- 11 Tiburón azul

DT. SANIPES