



/SanipesPeru



/SanipesPeru



@SanipesPeru



@SanipesPeru

2

Se viene desarrollando plan de monitoreo sanitario en Ventanilla, Ancón, Chancay, Huacho y Supe.

3

Mónica Saavedra asume como presidenta ejecutiva de Sanipes

4

Garantizamos el consumo de productos hidrobiológicos inocuos como opción para fiestas de fin de año

5

Despliegue a nivel nacional de talleres para el cultivo de la trucha arcoíris

SANIPES EJECUTA, CON PARTICIPACIÓN DE PESCADORES ARTESANALES, MUESTREO DE AGUA, RECURSO Y SEDIMENTOS MARINOS

6

Participamos del III Consejo de Estado Regional

7

Sanipes participó de supervisión multisectorial en Iñapari

8

Los fiscalizadores de Sanipes vienen siendo capacitados en legislación de la UE

9

Las Oficinas Sanitarias Desconcentradas en acción

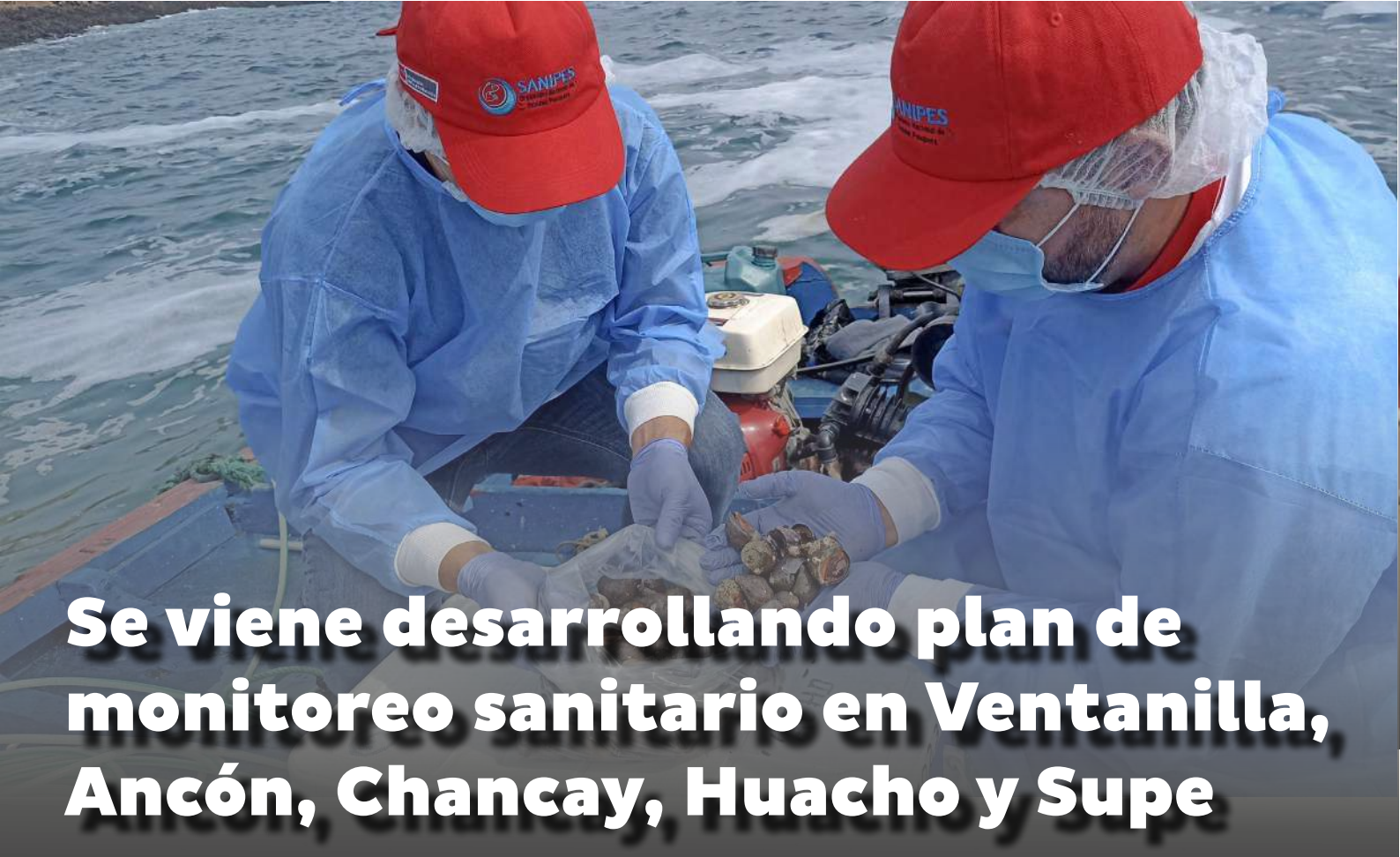


PERÚ

Ministerio de la Producción



BICENTENARIO
PERÚ
2024



Se viene desarrollando plan de monitoreo sanitario en Ventanilla, Ancón, Chancay, Huacho y Supe

Sanipes viene desarrollando toma de muestras de agua de mar, sedimentos y especies hidrobiológicas de consumo, con la activa participación de pescadores artesanales del norte chico de Lima, zona donde sucedió el derrame de petróleo en enero del 2022.

El objetivo principal, es generar información sobre el contenido de HAPs (hidrocarburos aromáticos policíclicos) en recursos hidrobiológicos, agua y sedimento marino en áreas específicas afectadas.

La información que se obtenga a través de este plan de monitoreo sanitario permitirá evaluar, orientar y sustentar acciones en la zona litoral que se vio afectada. En Sanipes ponemos de manifiesto el compromiso con la gestión del riesgo

y la protección de la salud pública, en el marco de los compromisos asumidos en la comisión Plan Post Declaratoria de Emergencia Ambiental liderado por el Ministerio del Ambiente (MINAM).





Mónica Saavedra asume como presidenta ejecutiva de Sanipes

Mónica Patricia Saavedra Chumbe, fue designada como la nueva presidenta ejecutiva de Sanipes, medida anunciada y oficializada por la Resolución Suprema 023-2023-PRODUCE, publicada en el Boletín de Normas Legales del Diario Oficial El Peruano.

Saavedra Chumbe, quien anteriormente se desempeñó como directora general de Acuicultura del Produce, ocupará el cargo que, previamente, Úrsula Desilú León Chempén asumió de forma interina mientras ejerce el cargo de viceministra de Pesca y Acuicultura.

Saavedra, es una nutricionista con una amplia trayectoria en el ámbito público y privado. Entre 2011 y 2016, adquirió el cargo de jefa de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA). En el 2017, pasó al sector privado como representante legal de la Asociación Peruana para la Seguridad Alimentaria y Nutricional (Asanut). En octubre del 2018 fue designada como presidenta ejecutiva del Sanipes y en el 2019 asumió el rol de viceministra de Prestaciones Sociales del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).





Garantizamos el consumo de productos hidrobiológicos inocuos como opción para fiestas de fin de año

Sanipes reafirma su compromiso con la seguridad alimentaria garantizando la inocuidad para el consumo de los productos hidrobiológicos que llegan a los hogares peruanos como opción en estas fiestas navideñas y de fin de año. Sanipes resalta la importancia de aplicar las 5 claves de la inocuidad: manteniendo la limpieza, separando los alimentos crudos de los cocinados para evitar la contaminación cruzada, cocinando completamente, manteniendo los alimentos a temperaturas seguras para prevenir la proliferación de bacterias y usando agua y materia prima seguras para garantizar la salud y el bienestar en las familias peruanas; por ello, se exhorta a los consumidores a tomar el debido cuidado y las recomendaciones que brindamos como autoridad sanitaria.

Además, se recomienda adquirir los productos hidrobiológicos en establecimientos autorizados y que cumplan con la normativa sanitaria; adoptar prácticas de manipulación seguras al preparar y cocinar estos productos, y consumir pescados y mariscos en el tiempo recomendado lo cual garanti-

zar su frescura y calidad.

La presidenta ejecutiva de Sanipes, Mónica Saavedra Chumbe, manifestó que la Navidad es una época de compartir y disfrutar de momentos especiales en familia, por ello nos esforzamos en asegurar que los productos hidrobiológicos que llegan a sus mesas cumplan con los más altos estándares de calidad e inocuidad.

“En Sanipes trabajamos arduamente para salvaguardar la salud pública y garantizar que los productos hidrobiológicos, en toda la cadena productiva, cumplan con los estándares de calidad más estrictos. El asegurar la inocuidad de los productos hidrobiológicos es nuestra responsabilidad. Les deseamos a todos unas felices y seguras fiestas navideñas”, concluyó Saavedra.





Despliegue a nivel nacional de talleres para el cultivo de la trucha arcoíris

Sanipes desarrolló talleres para operadores de centros de producción acuícola dedicados al cultivo de trucha arcoíris en Junín, Puno y Cusco, reforzando conocimientos en gestión sanitaria y difusión de la plataforma E-learning, “Mitigación del Impacto Económico de las Enfermedades Infecciosas en la Trucha Arcoíris mediante el fortalecimiento de la gestión sanitaria”.





Participamos del III Consejo de Estado Regional

Sanipes participó del III Consejo de Estado Regional, realizado en el Centro de Convenciones de Lima, juntó a especialistas de INACAL, ITP y A Comer Pescado. Nuestros especialistas difundieron

los servicios que brinda la autoridad sanitaria, así como los lineamientos de la normativa sanitaria vigente, los logros y avances obtenidos en temas de seguridad alimentaria, entre otros temas de interés.



“ Nuestros especialistas difundieron los servicios, normativa, logros y avances obtenidos por la la autoridad sanitaria en temas de seguridad alimentaria, entre otros temas. ”





Sanipes participó de supervisión multisectorial en Iñapari



La OSD Madre de Dios, junto al Viceministerio de Comercio Exterior, MTC, Aduanas, Migraciones y Senasa supervisaron el puesto de control fronterizo Iñapari, tocando los retos ante el posible incremento de importaciones y tránsito internacional ante la pronta apertura del puerto de Chancay.





Los fiscalizadores de Sanipes vienen siendo capacitados en legislación de la UE

Reglamento (CE) Nº 178/2002
Fecha de actualización: 02/12

Art 17. Responsabilidades

- Empresas: Verificación cumplimiento legislación alimentaria.
- Estado: Control y verificación cumplimiento legislación.

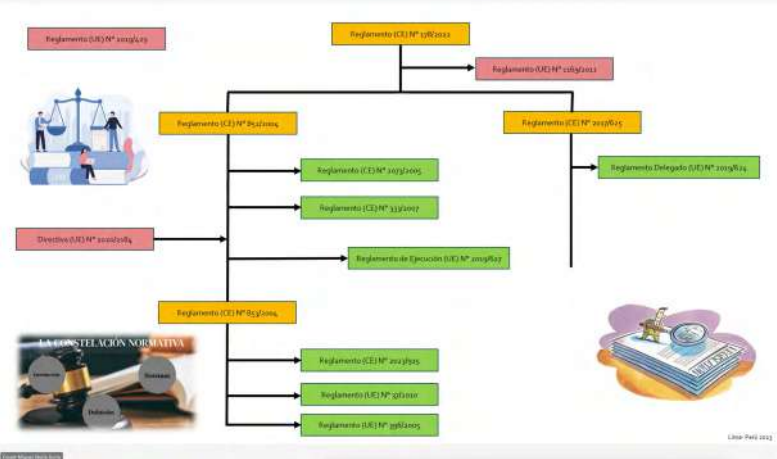
Controles Oficiales

Art 18. Trazabilidad

- Asegurada en la cadena productiva y/o de comercialización.

Lima Perú 2023

90 fiscalizadores participan de la capacitación “Programa de formación sanitaria en clasificación y manejo de áreas de producción de moluscos bivalvos vivos bajo regulación de la Unión Europea”, reforzando sus conocimientos y actualizándolos con los cambios normativos. El curso se extiende a todo el mes de enero 2024.



Reglamento (EU) Nº 2016/429
Fecha de actualización: 02/12

Reglamento (CE) Nº 178/2002
Fecha de actualización: 02/12

INOCUIDAD

Art 14. Inocuidad seguridad alimentaria

Alimentos no seguros

- Noicio para la salud
- No apto para consumo humano

Consideraciones

- Condición normal de uso del alimento
- Información ofrecida al consumidor sobre efectos perjudiciales
- Posibles efectos inmediatos (corto y largo plazo) para persona y descendencia
- Posibles efectos tóxicos acumulativos
- Sensibilidad de ciertos consumidores

Art 11. Importación de la UE

Requisitos legislativos alimentaria

Condiciones reguladores

Acuerdo UE-Extraterritorio

Alimento no seguro de un lote o remesa → **Lote o remesa no apta**

Lima Perú 2023

Las OSD en acción



Iquitos



Los especialistas de la OSD Iquitos realizaron fiscalización orientativa en 21 establecimientos, entre minimarkets y supermercados de la ciudad de Iquitos, con la finalidad de orientar sobre las buenas prácticas de almacenamiento, aplicación de limpieza y desinfección y la verificación de la condición sanitaria de los productos hidrobiológicos, fecha de producción, fecha de vencimiento, registro sanitario y codificación del lote, asegurando así el comercio sano y seguro de productos hidrobiológicos en la región Loreto.

La OSD Tacna participó en operativos coordinados, que iniciaron el 28 de noviembre y culminaron el 19 de diciembre, en los mercados mayoristas Centro Comercial Grau y mercados minoristas Mercado Central y Mercado Dos de mayo.

Junto a DIREPRO Tacna, Senasa, Fiscalía y la Policía Nacional del Perú, ejecutaron los operativos para la certificación de puestos saludables en la ciudad fronteriza. Los productos que se encontraban en mal estado fueron puestos a disposición final y llevados al botadero municipal.



Tacna



Vraem



Sanipes participó del V fórum “Acuicultura para el desarrollo amazónico” y la III Expoferia Acuícola, en la provincia de La Convención, Cusco. Los especialistas de la autoridad sanitaria brindaron alcances referidos a la normativa sanitaria vigente (Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE), aplicado a los centros de producción acuícola. A su vez, se realizaron visitas de fiscalización sanitaria a CPA de la zona, donde se verificó el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente. El evento se desarrolló con la presencia de autoridades, instituciones y organizaciones acuícolas de la Amazonía, VRAEM, Gobiernos Regionales y del Gobierno Central.



/SanipesPerú



El Nuevo Enfoque del Reglamento de Infracciones y Sanciones Sanitarias Pesqueras y Acuícolas.



En estas fechas festivas, Sanipes les desea momentos llenos de alegría, paz y felicidad para cada uno de ustedes y sus seres queridos.

También reafirmamos el compromiso para seguir trabajando con dedicación, esfuerzo y compromiso en el cumplimiento de nuestra misión en el país, como autoridad sanitaria de los productos hidrobiológicos.

**¡FELIZ NAVIDAD!
¡Y QUE VENGA UN GRAN 2024!**

LOGROS DE LA SEMANA

del 16 al 22 de diciembre

- 334 Certificados sanitarios emitidos
- 87 Inspecciones realizadas
- 5 Cortos de energía reportados
- 236 Inspecciones sanitarias de salud pública de alimentos, bebidas y agua realizadas
- 28 Inspecciones de cumplimiento de los requisitos sanitarios de las instalaciones de la pesca y acuicultura realizadas
- 10 en Chiclayo
- 6 en Lima
- 5 en Piura
- 4 en Pisco
- 2 en Callao
- 1 en Trujillo

