



I Simulacro ante sospecha de enfermedad en langostinos en Tumbes



Sanipes y GORE Huancavelica fomentarán la sanidad e inocuidad
Página 2



Sanipes capacitó a escolares de Huamey
Página 5



Feria Perú Produce navideño 2019
Página 6

Más de 12 toneladas de conchas de abanico decomisadas en Isla Lobos de tierra en Piura

En el marco de la función de normar y fiscalizar la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva de los recursos y productos pesqueros y acuícolas, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), entidad adscrita al Ministerio de la Producción (Produce), participó en operativos conjuntos que permitieron la incautación de 12135 kilogramos de conchas de abanico (*Argopecten Purpuratus*) en Isla de Lobos de Tierra, en el mar piurano. La acción de control se desarrolló durante 5 días y contó con la participación de representantes del Ministerio Público especializada en materia ambiental, de Produce, del Servicio Nacional de Áreas Protegidas (Sernanp) y del personal de la Dirección de Capitanía y Guardacostas, quienes sumaron esfuerzos para la conservación y sostenibilidad de los recursos hidrobiológicos y la lucha contra la informalidad de la extracción de moluscos bivalvos.

El operativo intervino un total de dieciocho embarcaciones pesqueras artesanales realizando extracción de recursos hidrobiológicos, de las cuales tres de ellas extraían moluscos bivalvos vivos, encontrándosele y decomisando 381 mallas, las que contenían conchas de abanico que tenían el rango de talla de 2 a 3 centímetros aproximadamente, varias de las mallas tenían, además, etiquetas de trazabilidad de asociaciones de maricultores de la bahía de Sechura.



También fue encontrado y decomisado el recurso hidrobiológico pulpo (*Octopus Mimus*) de 307 kilogramos a pesar que se encuentra en veda en las regiones de Piura y Lambayeque.

Otras ocho embarcaciones pesqueras artesanales intervenidas, evidenciaron que no contaban con recursos hidrobiológicos alguno; siendo solo sancionadas con avisos de infracción por parte de la autoridad marítima - Dirección de Capitanía y Guardacostas.

Sanipes de acuerdo a su competencia y funciones procedió a la devolución al medio natural de las 381 mallas de conchas de abanico, de parte del Ministerio de la Producción (PRODUCE) realizó el decomiso y donación correspondiente del recurso pulpo según sus procedimientos.

Sanidad e inocuidad

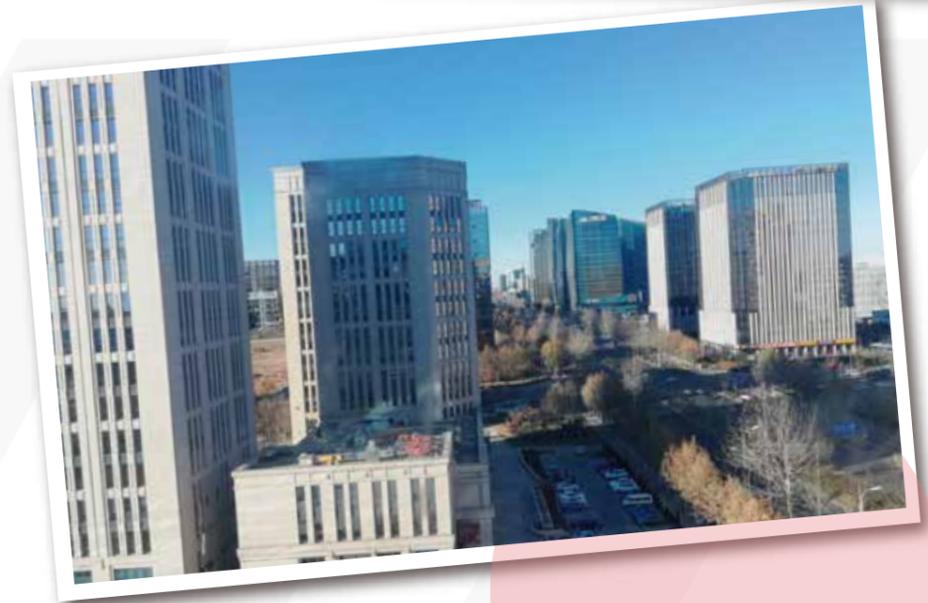
Sanipes y GORE Huancavelica fomentarán la sanidad e inocuidad

Sanipes y GORE Huancavelica, suscribieron un convenio marco con el objetivo de sumar esfuerzos para fomentar la sanidad e inocuidad de los recursos y productos hidrobiológicos de la región Huancavelica mediante el desarrollo de acciones conjuntas. Este convenio permitirá instalar un puesto de control a fin de reforzar la vigilancia sanitaria, además del fortalecimiento de capacidades y sensibilización a las asociaciones de acuicultores en buenas prácticas

acuícolas, inocuidad, trazabilidad, y habilitaciones sanitarias a los establecimientos acuícolas de la región Huancavelica.

Cabe señalar que las gestiones fueron impulsadas por la oficina desconcentrada (OD) de Sanipes Huancayo.





En China, Sanipes participó del Taller de Desarrollo de Capacidades de Laboratorio de Alimentos

Representantes especializados en el tema de laboratorios de inspección y cuarentena, entre los que se encuentra Sanipes, llegaron a Beijing China, para participar del taller: **“Creación y Desarrollo de Capacidades en Laboratorios de Análisis de Alimentos”**, donde se abordó la construcción de una plataforma para:

- **Compartir recursos, intercambiar información y facilitar la cooperación técnica**
- **Fortalecer la creación de capacidad en el laboratorio de análisis de alimentos**
- **Lograr un desarrollo común, para promover y facilitar el reconocimiento mutuo de los resultados de inspección y análisis**

Los participantes fueron representantes de laboratorios de inspección y cuarentena oficiales de diversos países miembros de la APEC, proveedores de ensayos de aptitud, productores de material de referencia, organismos de acreditación y partes interesadas de laboratorios relevantes de economías APEC, estados miembros de la ASEAN y países "Belt and Road".

Los participantes intercambiaron puntos de vista sobre cómo promover conjuntamente la creación de capacidad de los laboratorios internacionales, y enfrentar los desafíos que enfrenta la industria de inspección y análisis y así garantizar aún más la mejora de la creación de capacidad de laboratorio.

Entre las conclusiones del taller:

- La creación de capacidad en el laboratorio de análisis de alimentos desempeña un papel vital y complementario para garantizar la inocuidad de los alimentos y mejorar el control de calidad.
- El mayor desarrollo de la globalización económica requiere la cooperación internacional en el desarrollo de capacidades de laboratorio para lograr un desarrollo común y para promover el reconocimiento mutuo de los resultados de inspección y análisis.
- Fortalecer la cooperación en el campo del desarrollo de capacidades de laboratorio de análisis de alimentos y enfatizar que una cooperación profunda desde el nivel técnico, ayudará a salvaguardar conjuntamente la salud, la seguridad de la vida, la protección del medio ambiente, la seguridad pública, el comercio justo, la competencia leal, la estabilidad social, etc.



- Se propone que China lidere la organización y promoción de la cooperación internacional para el desarrollo de capacidades en los laboratorios de análisis de alimentos, para construir una plataforma para el intercambio de información y la cooperación técnica, para cooperar en las pruebas de ensayos de aptitud, capacitación, materiales de referencia, muestras estándar, consistencia de los estándares de inspección y ensayos, evaluación de competencia, entre otros; para mejorar las capacidades de laboratorio.



Sanipes realizó I simulacro ante sospecha de enfermedad en langostinos en Tumbes

Del 10 al 12 de diciembre en la ciudad de Tumbes, Sanipes realizó el I Simulacro ante la sospecha de la enfermedad Necrosis Hepatopancreática Aguda en langostino, que permite el cumplimiento de las recomendaciones de la Organización Mundial de Sanidad Animal.

El simulacro fortaleció al equipo de profesionales de Sanipes en la atención inmediata de emergencias sanitarias, con el objetivo de evitar la diseminación de esta enfermedad, así como establecer las funciones específicas que cada actor de la cadena productiva de langostinos desempeñará ante la ocurrencia de un brote.

Tres especialistas internacionales: Vielka Morales, Roberto Navarro y Jorge Cuellar-Anjel, expertos en sanidad de crustáceos, compartieron su experiencia en el desarrollo de simulacros AHPND realizados en países asiáticos y de Centroamérica.

La propagación epizootica de las enfermedades en los animales acuáticos se está volviendo más común en muchas partes del mundo, y muchos países de la región de Asia y el Pacífico han sufrido, en diversos grados,

las consecuencias de brotes de enfermedades graves. Siendo uno de los principales ejemplos, el virus del síndrome de la mancha blanca (WSSV) en camarones peneidos a principios de la década de 1990 en Asia, y luego entre los años 1999 y 2002 en el Perú. En donde ocasionó mortalidades que alcanzaron hasta el 100% en algunos los centros de cultivo, produciendo la reducción de cerca del 24% del total de la producción acuícola de origen marítimo en el país. (Baltazar et al., 2014 9, FAO, 2019).

En este contexto, la Subdirección de Sanidad Acuícola desarrolló por primera vez en el país el simulacro ante AHPND, que se convierte en un ejercicio práctico que permite probar el nivel de respuesta, de nuestros especialistas. Durante el cierre del simulacro y con la presencia del Presidente Ejecutivo de Sanipes, Ingeniero Johnny Marchán, también se realizó la clausura del proyecto de investigación "Determinación de la presencia de la cepa patogénica de *Vibrio parahaemolyticus* que contiene los genes *pirA* y *pirB* en los centros de cultivo de langostino blanco", difundiendo los resultados obtenidos.

Capacitación

Sanipes capacitó a escolares de Huarney

La oficina desconcentrada (OD) de Chimbote Sanipes capacitó en los temas relacionados a la normativa sanitaria a 40 alumnos de la Institución Educativa 88109 Alfonso Ugarte de Puerto Culebras en Huarney.

Esta actividad se desarrolla como parte de las actividades de Limpieza de fondo marino en el DPA de Puerto Culebras, y está dirigida a crear conciencia en los pescadores artesanales, operadores, usuarios del DPA y en la población en general, programado por el Ministerio de la Producción.





Feria Perú Produce navideño 2019

Del 15 al 22 de diciembre en la Plaza Bolívar de Pueblo Libre, se desarrolla la primera edición de la feria Perú Produce Navideño 2019, presentando una oferta diversificada para las compras navideñas y congrega a emprendedores de los rubros alimentos y bebidas, artesanía, cuero y calzado, agroindustria y textil-confecciones.

Sanipes participa dando a conocer las funciones de la institución y promoviendo en los visitantes la importancia de salvaguardar la sanidad y la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas.

El Lic. Ricardo Oberti Izquierdo, Gerente General de Sanipes, recibió en el stand institucional a nuestro público infantil, dando inicio de esta manera a nuestro proyecto "La Patrulla de Sanito", en el que buscamos implementar juegos educativos y lúdicos para despertar el interés en los niños y niñas.



LOS ALIMENTOS EMPACADOS Y ENLATADOS
DEBEN
INDICAR LAS FECHAS DE FABRICACIÓN Y
 VENCIMIENTO



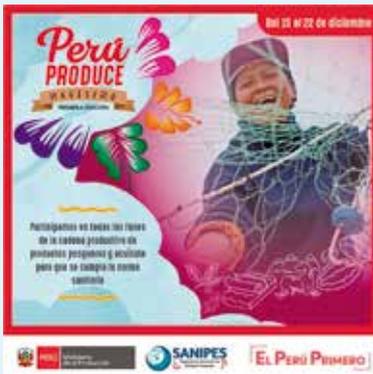
LOS PESCADOS Y MARISCOS DEBEN SER TRANSPORTADOS
EN REFRIGERACIÓN PARA QUE MANTENGAN SU
 FRESCURA Y CALIDAD



Post y videos en redes sociales



Comparte y comenta en nuestras redes sociales



Sanipes informa 17.12.19



#SanipesInforma Esta semana se desarrollaron dos importantes actividades en la ciudad de #Tumbes. ¡Aquí te lo contamos!



#SaniConsejos Antes de preparar un cebichito en casa, ten en cuenta estas recomendaciones que tenemos para ti.