



PERÚ

Ministerio de la Producción

EL PERÚ PRIMERO



SANIPES
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera



Sanipes contribuye con la sostenibilidad del cultivo de trucha arcoiris



OD Sechura capacitó a lambayecanos

Página 2



Sanipes es jurado en concurso que premia a la mejor embarcación

Página 5



720 kg. De conchas de abanico incautado en bahía de Sechura

Página 5

Más de una tonelada de pepino de mar sin origen específico fue destruido por representar un riesgo para la salud pública

- Sanipes fiscaliza la rastreabilidad de los productos hidrobiológicos

Sanipes ejecutó la disposición final de 1.1 tonelada de pepino de mar seco (*Patallus mollis*) que no contaba con etiqueta, rótulo de identificación, ni declaración de extracción o recolección de moluscos bivalvos (DER), no pudiéndose identificar la procedencia del mismo.

El producto hidrobiológico, almacenado en 45 sacos en los almacenes de la empresa NEPTUNIA S.A. había sido materia de una medida sanitaria de seguridad de inmovilización (medida preventiva que prohíbe su traslado, uso comercial y



consumo), interpuesta mediante Acta Sanitaria N° 102-2017-SANIPES/DSFPA/SDFPA por el personal de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola de Sanipes, por considerar que el mismo tenía la condición de "No trazable", representando con ello un riesgo para la salud pública.

La ejecución de la medida de Disposición Final del producto, amparada en el literal g) del artículo 24 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo N° 034-2008-AG, fue comunicada tanto a la empresa involucrada, el almacén y a la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (SUNAT).



Capacitación

OD Sechura capacitó a lambayecanos

Personal de la Oficina Desconcentrada de Sechura se trasladó a la región Lambayeque para brindar varias capacitaciones, entre ellas la dictada a 45 administrados del distrito de San José en Lambayeque, en la aplicación de la norma sanitaria en el transporte de productos hidrobiológicos D.S N 040. Y en la Municipalidad Provincial de Chiclayo dirigido a sus supervisores y fiscalizadores sanitarios en el tema de las Buenas Prácticas.



Sanipes contribuye con la sostenibilidad del cultivo de trucha arcoiris

- A partir de su competencia científica busca fortalecer los conocimientos en el manejo y prevención del VNPI



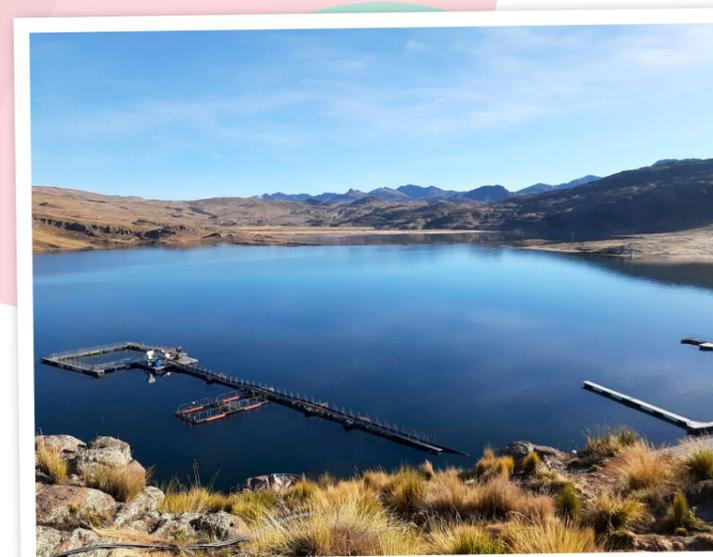
Sanipes viene investigando la prevalencia y genotipo del Virus de la Necrosis Pancreática Infecciosa (VNPI) en la trucha arcoiris (*Oncorhynchus mykiss*) en las regiones de Puno, Huancavelica, Junín, Cusco, Ayacucho y Lima, donde se está obteniendo información clínica y epidemiológica mediante la toma de muestras en los centros de cultivo, las que son sometidas a pruebas de biología molecular de reacción de la cadena de la polimerasa de transcriptasa reversa (RT-PCR), en los laboratorios de la institución.

Conociendo la distribución y el genotipo del virus, se podrá mejorar la gestión sanitaria en la actividad acuícola y fortalecer la capacidad diagnóstica, lo que contribuirá a su reducción progresiva.



Con esta investigación, Sanipes contribuye con la sostenibilidad del cultivo de trucha arcoiris, obteniendo resultados fidedignos para el tratamiento y prevención del agente infeccioso, y con el mayor conocimiento disminuir el riesgo de ingreso de patógenos que afecten el cultivo de trucha en el país", así lo señaló Johnny Marchán, presidente ejecutivo de Sanipes.

En setiembre de 2019 el Ministerio de la Producción (Produce) autorizó la transferencia de recursos por más de 900,000 soles a favor de Sanipes, para la investigación de la presencia del virus.



Sanipes es jurado en concurso que premia a la mejor embarcación

Como parte del “Concurso Piloto a la mejor embarcación 2020”, en el cual Sanipes forma parte del jurado calificador invitado por la Municipalidad Metropolitana de Lima, la autoridad sanitaria brindó una charla en Ancón, sobre los requisitos para la obtención de la habilitación sanitaria, a 50 pescadores artesanales y armadores.



Capacitación

720 kg. De conchas de abanico incautado en bahía de Sechura

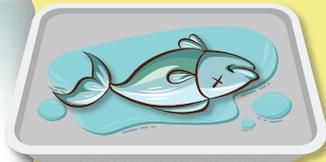
En operativo conjunto (DICAPI-Parachique, PRODUCE y Sanipes) intervinieron a dos embarcaciones que se encontraban extrayendo conchas de abanico en la zona de amortiguamiento. Fueron incautados 720 kg. del recurso hidrobiológico dentro de 24 mallas, el cual fue retornado a su hábitat en la bahía de Sechura.



LO IDEAL ES USAR UNA **TABLA PARA PESCADOS**,
OTRA PARA MARISCOS Y UNA
DISTINTA PARA FRUTAS Y VERDURAS



DESPUES DE DESCONGELAR EL
PESCADO NO SE DEBE
VOLVER A CONGELAR



NO DEBES ROMPER LA CADENA DE FRIO

Post y videos en redes sociales



Comparte y comenta en nuestras redes sociales



Micronoticiero 11/02/2020



La anchoveta en el Perú: ¿cuáles son las condiciones climatológicas favorables para el recurso?