



PERÚ

Ministerio de la Producción



SANIPES
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

EL PERÚ PRIMERO



Las Oficinas Desconcentradas **EN ACCIÓN**



Monitoreos semanales del Programa de Control de Moluscos Bivalvos (PCMB) se siguen realizando para garantizar el estándar sanitario

Página 2



Traslado de muestras de langostino blanco para análisis y exportación de lote de 192 toneladas a Corea

Página 3



Oficinas Desconcentradas en acción

Página 4 y 5

Monitoreos semanales del Programa de Control de Moluscos Bivalvos se siguen realizando para garantizar el estándar sanitario

Monitoreos marítimos semanales se siguen realizando en las áreas de extracción enlistadas para la Unión Europea, pertenecientes al Programa de Control de Moluscos Bivalvos (PCMB) en las regiones Ica y Ancash.

El muestreo es de la especie conchas de abanico y de agua de mar, realizando ensayos microbiológicos, biotoxinas y fitoplancton. Los inspectores de la OD Pisco incursionan en las zonas Tunga Queso, La Mina/Lagunillas y Atenas. Y los inspectores de la OD Chimbote en las áreas de producción de Guaynuna 1, Guaynuna 2, Salinas e Isla Tortuga.



Trabajo articulado

Sanipes entrega raciones de pescado a juntas vecinales de Tarapoto en acción conjunta con organismos de Produce

En trabajo articulado, el personal de la OD Tarapoto con los organismos del Ministerio de la Producción (CITES, SANIPES, FONDEPES, PNIPA, A Comer Pescado) entregaron 230 raciones de pescado a diversas Juntas Vecinales del distrito de la Banda de Shilcayo, el evento fue organizado por el CITE Acuícola y el municipio distrital de la zona.



Traslado de muestras de langostino blanco para análisis y exportación de lote de 192 toneladas a Corea



Muestras de langostino blanco (*Penaeus vannamei*) fueron trasladadas debidamente acondicionadas y precintadas por Sanipes desde Piura a instalaciones de Imarpe en ciudad de La Cruz en Tumbes, con el fin de realizar los análisis de laboratorio para dos enfermedades: síndrome de la mancha blanca y virus del síndrome del taura, requeridas para la certificación sanitaria y poder exportar al mercado de Corea.



Perú Corea



I Las Oficinas Desconcentradas en acción

1 OD PAITA

La OD Paita desplegó a sus inspectores en el DPA 'Los Órganos' y DPA 'Paita', muelle de descarga 'Mutualista', muelle 'Exalmar', muelle 'Industria Atunera' y muelle 'Industrias Bioacuáticas Talara', infraestructuras donde verificaron que solo el personal menor de 60 años ingresaba pasando por control de temperatura corporal, así como la desinfección obligatoria con aspersores de los vehículos que laboran en el desembarque, el cual se realiza de manera regular.

El terminal pesquero 'José Olaya', 'Sindicato de Trabajadores Minoristas de Pescado de Piura' y anexo 'Plaza del Mar', y La Asociación de Comerciantes Minoristas Posesionarios del Mercado Antonio Leigh Rodríguez - 'Acomipomaler', son puntos populosos que vienen acatando las medidas de prevención en aseo, indumentaria y limpieza de los puestos de venta.

Y los supermercados 'Plaza Veá', hipermercado 'Metro' de Plaza del sol., hipermercado 'Tottus' en Open Plaza y 'Maxi bodega', lugares donde los productos congelados y conservas cumplen con la norma sanitaria y son desinfectados antes, durante y después de la jornada.



2 OD SECHURA

Fiscalización orientativa para cooperar con el cumplimiento del protocolo de salud en el estado de emergencia fue ejecutado por la OD Sechura en los mercados de Catacaos, La Arena y mercadillo de La Unión, observando que cuentan con sistema de agua y jabón para el lavado de manos, gran presencia policial y militar verificando el uso de mascarillas y evitando las aglomeraciones.

Situación similar replicaron en mercados de la región Lambayeque.



Durante el Estado de Emergencia

3 OD TACNA

La OD Tacna participó en operativo en conjunto con la Municipalidad Provincial de Tacna en el mercado mayorista pesquero Miguel Grau y el mercado minorista central, así como en el mercado minorista Leoncio Prado, donde se observó el orden y buenas condiciones para el expendio de recursos hidrobiológicos.

También inspeccionaron el DPA Morro Sama, para constatar las labores de limpieza en todas sus instalaciones.



4 OD CHIMBOTE

Diversos establecimientos de Áncash también fueron fiscalizados, como el mercado Buenos Aires en conjunto con la Municipalidad Distrital de Nuevo Chimbote, evidenciando que mantiene una normal comercialización y los supermercados Plaza Veá e hipermercado Metro en el mismo distrito, que presentan un correcto despliegue de seguridad sanitaria para la prevención del COVID-19.

La OD Chimbote también viene realizando una exhaustiva toma de muestras a productos destinados para el programa social Qaliwarma.



I Las Oficinas Desconcentradas en acción

5 OD TARAPOTO

Los grandes puntos de venta de la ciudad de Tarapoto siguen en constante vigilancia sanitaria: el mercado N° 3 El Huayco, el mercado Jazmín y el terminal de pescado El Diamante.

Los comerciantes de pescado fresco y salado proveniente de mar y río son orientados en las buenas prácticas de la norma sanitaria al momento de vender en el uso de la vestimenta y de los elementos de bioseguridad por parte de la OD Tarapoto, quienes participan en el mercado itinerante "De la Chacra a la Olla" organizado por el Minagri en el distrito de Morales, ahí el pescado que se vende proviene de centros de cultivo fiscalizados por Sanipes.

Y las inspecciones en el mercado mayorista de Pucallpa y el mercado municipal N° 3 de esa ciudad fueron realizadas junto a la DIREPRO para incentivar el consumo de peces provenientes de la acuicultura.



6 OD HUANCAYO

El mercado modelo de Chupaca implementó normas de seguridad, lugar en que la OD Huancayo impartió medidas para el cumplimiento de la norma sanitaria a los vendedores de recursos y productos hidrobiológicos. También participaron en la actividad de venta de trucha y otros productos organizado por la DIREPRO Junín en el distrito de El Tambo.



Durante el Estado de Emergencia

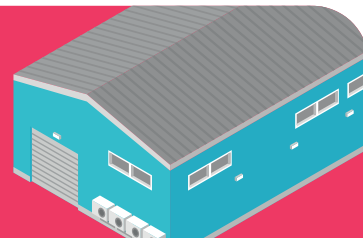
7 OD CAMANÁ

En la ciudad de Arequipa el supermercado Metro fue fiscalizado, recibiendo orientación en la norma sanitaria y en las normas por los inspectores de la OD Camaná, quienes constataron las mejoras en el establecimiento con espacios rotulados de distanciamiento entre personas y los medios de desinfección.

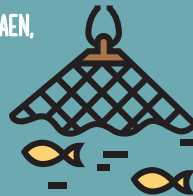


Lineamientos para las ODs ante la existencia de algún caso confirmado de covid-19

EN UNA PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS, EL ESCENARIO NORMAL ES QUE TODOS LOS COLABORADORES CUMPLAN LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD



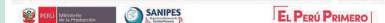
LA RUTA DE LOS ALIMENTOS HIDROBIOLÓGICOS ES LARGA, DESDE QUE SE CAPTURA/EXTRAEN, SE COMERCIALIZA EN LOS MERCADOS Y LUEGO ES INGERIDA POR LOS CIUDADANOS. NORMALMENTE VIENE PRECEDIDA DE UNA COCCIÓN (HERVIDO, FRITO, COCIDO CON LIMÓN, PRINCIPALMENTE); POR LO QUE SE PUEDE AFIRMAR QUE LA INGESTA DEL ALIMENTO NO CONTAMINARÁ A LA PERSONA POR COVID-19



#Post y videos en redes sociales



Comparte y comenta en nuestras redes sociales



Sanipes a tu servicio



Medidas específicas en infraestructuras



Micronoticiero 9/04/2020