



## A través de cursos virtuales se socializa el modelo de “FISCALIZACIÓN EN PROCESOS BASADA EN RIESGOS”



Dos toneladas y media de caballa decomisadas en planta de conservas clandestina en Chimbote

**Página 5**



Programa de Control de Sustancias Prohibidas y Residuos de Productos en Acuicultura continúa ejecutándose a nivel nacional

**Página 6**



Las Oficinas Desconcentradas en acción

**Páginas 7 y 8**

## El laboratorio acuícola de Tumbes culminó con éxito ensayos de detección de patógenos en crustáceos recomendados por la OIE

- Tras participar en el programa Ring Test for PCR Laboratories
- Exámenes son recomendados por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)
- Con ello, laboratorio se proyecta a obtener la certificación ISO 17025 ante INACAL

El Laboratorio de Sanidad Acuícola sede Tumbes de Sanipes culminó correctamente los ensayos de detección de patógenos en crustáceos, como resultado de su participación en el programa Ring Test for PCR Laboratories, organizado por el Laboratorio de Patología Acuícola de la Universidad de Arizona en Estados Unidos; por lo que recibió la felicitación de dicha institución que es referente mundial en salud animal.



El presidente ejecutivo de Sanipes, Johnny Marchán, manifestó que es la primera vez que alcanzan la identificación de los 7 ensayos de agentes infecciosos, requisito para la acreditación de la norma ISO 17025 ante el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) y de notificación obligatoria en un futuro próximo ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) como laboratorio acreditado.



Las muestras fueron analizadas mediante la técnica molecular denominada Reacción en Cadena de Polimerasa (PCR), para la detección de microorganismos patógenos que producen enfermedades infecciosas en langostinos; tales como las bacterias *Vibrio parahaemolyticus* causante de Necrosis Hepatopancreática Aguda (AHPND) y *Hepatobacter penaei* causante de Hepatopancreatitis Necrotizante (NHP); los virus de ADN, como el Virus del Síndrome de las Manchas Blancas (WSSV), el Virus de la Necrosis Hipodérmica y Hematopoyética Infecciosa (IHHNV); los Virus de ARN, como el Virus del Síndrome de Taura (TSV), Virus de la Cabeza Amarilla genotipo 1 (YHV) y el Virus de la Mionecrosis Infecciosa (IMNV).



### Especialidad en crustáceos

El Laboratorio de Sanidad Acuícola sede Tumbes está destinado al diagnóstico de las enfermedades en crustáceos, las cuales pueden ser de notificación obligatoria, emergentes o de tipo exóticas.

“Nuestro laboratorio tiene como misión, la detección de microorganismos patógenos causante de enfermedades infecciosas, con la finalidad de fortalecer el desarrollo de la actividad acuícola del norte del país y convertirse en laboratorio de referencia de la región, permitiendo la apertura de nuevos mercados internacionales”, añadió Marchán.

# Implementación de la “Fiscalización en Procesos basada en Riesgos en Sanipes”

• Por Johnny Marchán Presidente Ejecutivo de Sanipes



Sanipes ha iniciado la divulgación de su nuevo modelo de regulación denominado Fiscalización en Procesos basada en Riesgos, en donde implementa nuevas metodologías basadas en la gestión de riesgos, la calidad del control de toda la cadena productiva y comercial, transparencia de la información, eficiencia de costos y confianza, dando cumplimiento a todos los principios institucionales, los promovidos por la FAO<sup>1</sup> y los promovidos por la OCDE<sup>2</sup> en materia de regulación.

El diseño de la Fiscalización en Procesos basada en Riesgos inicia para Sanipes en agosto del año 2019, con la definición de las líneas estratégicas y la creación de un proyecto piloto que nos permita trazar una línea base y cuantificar las principales brechas, que trabajando en el cierre de las mismas, nos permita encaminar el disfrute de los beneficios del modelo.

Inicialmente Sanipes pensó trabajar el piloto con 3 plantas procesadoras voluntarias; sin embargo, ante nuestra convocatoria, la Sociedad Nacional de Pesquería, la Sociedad Nacional de Industria y la Sociedad Nacional Acuícola, nos comunicaron el interés de un número mayor de sus asociados interesados en participar del emprendimiento, lo cual nos entusiasmó y generó mayor compromiso. El proyecto piloto fue liderado por la Alta Dirección de Sanipes, y luego de superar

algunas limitaciones presupuestales, se llevó a cabo con 8 plantas procesadoras, en 15 líneas de producción, en diferentes especies, en diferentes productos, que se ubicaban en diferentes regiones del país. La selección y diversidad fue adecuada, y confirmamos que nos dio un buen acercamiento a la realidad nacional.

El piloto lo empezamos en gabinete desde septiembre del 2019, revisando una vasta bibliografía sobre el control de procesos, periodo en que nos abocamos a diseñar la metodología y las herramientas que aplicaríamos en el trabajo de campo. A mediados de octubre se ejecutaron las primeras vistas de campo a las plantas procesadoras –en ese momento el equipo de control de procesos ya tenía 27 personas trabajando en él-, y sirvió para poner en práctica el nuevo set de instrumentos y herramientas, las cuales hemos perfeccionado y ampliado en este año 2020.

Una de ellas fue, la metodología para clasificar las plantas procesadoras. El resultado del proyecto piloto fue alentador, y nos permitió cuantificar la brecha normativa, la brecha de herramientas y la brecha tecnológica; las que nos avocamos a cerrar en este 2020, siendo el mes junio el periodo en que iniciaremos la implementación de la fiscalización en procesos basada en riesgos, con la clasificación de las primeras plantas procesadoras.

El modelo de fiscalización sienta sus bases en los manuales HACCP que son aprobados por el Sanipes; confirma que los administrados gestionan de manera adecuada los riesgos previamente identificados, y; dispone de herramientas menos perturbadoras para la transferencias de información del proceso, de los análisis de laboratorio, comunicación de rechazos; entre otros. Sanipes no repetirá el diligente control que ejecutan las plantas procesadoras, por ejemplo, sino que a

partir de la identificación precisa de variables, indicadores y actividades de fiscalización claves, cumplirá con su rol de autoridad sanitaria.

En materia de riesgos, el modelo centra su esfuerzo en cuantificar los riesgos asociados a la infraestructura, a la gestión y al recurso hidrobiológico en transformación, lo que lo convierte en un mecanismo eficiente y eficaz para todos los actores.

La fiscalización en procesos es uno de varios procedimientos claves que posee Sanipes, y todos ellos se complementaran entre sí. Por ejemplo, la ‘vigilancia de la sanidad’ de nuestros recursos hidrobiológicos entrega insumos a la ‘fiscalización en procesos’; a su vez esta fiscalización entrega un gran input a la ‘certificación sanitaria’, la cual aspiramos (como ustedes) se realice en muy poco tiempo.

Empezamos ‘juntos’ una ruta de mejora continua y aseguramiento de la inocuidad de los alimentos hidrobiológicos, la cual nos preocuparemos en medir, cuantificar y analizar permanentemente, para mejorar periódicamente criterios, mecanismos, y herramientas, que adecuadamente sistematizados den robustez técnica y científica a sus prácticas productivas, a sus estrategias comerciales y a nuestras decisiones regulatorias, permitiendo hacer cada vez más competitivos a nuestros administrados, los artesanales y los industriales, los pesqueros y los acuícola.

<sup>1</sup> En el sector pesquero y acuícola, la FAO promueve la clasificación de las inspecciones según un enfoque basado en el riesgo y asignando prioridades según los niveles de riesgo (“Manual de inspección de los alimentos basado en riesgos” - año 2008 y “Directrices para la inspección del pescado basada en los riesgos” - año 2009)

<sup>2</sup> Lineamientos propuestos por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, para que los gobiernos de los países miembros y no miembros diseñen su regulación y estrategias de cumplimiento en base a la gestión de los riesgos (“Risk and Regulation Policy – Improving the governance of risk” - año 2010 y “Best Practice Principles for Regulatory Policy Regulatory Enforcement and Inspections” - año 2014).

# A través de cursos virtuales se socializa el modelo de “Fiscalización en Procesos basada en Riesgos”

El nuevo modelo de “Fiscalización en Procesos basada en Riesgos”, empezó a socializarse a las diferentes regiones del país. Administrados de la zona sur pudieron recibir la capacitación por parte de los especialistas de Sanipes de forma virtual.

Buscando que puedan obtener con mayor eficiencia el certificado sanitario de exportación en menor tiempo y bajo costo.

El modelo trabaja en conjunto con los administrados, orienta y prioriza sus actividades según los riesgos existentes en las infraestructuras y/o sistemas para el procesamiento de recursos y/o productos hidrobiológicos, según la naturaleza y complejidad de cada etapa de la cadena productiva.



Bajo este enfoque, mediante una fiscalización sanitaria, se determina la categoría de riesgo de los productos y la clasificación de la infraestructura pesquera y/o acuícola en función de los niveles de riesgo; y como consecuencia de ello el administrado tiene la posibilidad de obtener el certificado sanitario.

En las próximas semanas las zonas norte y centro también accederán al curso.

## Dos toneladas y media de caballa decomisadas en planta de conservas clandestina en Chimbote

Un establecimiento clandestino que se dedicaba a la elaboración de conservas de pescado fue intervenido en operativo conjunto con Produce, la Policía Nacional del Perú y la Fiscalía especializada en materia ambiental, realizado en el sector Lacramarca Baja del distrito de Nuevo Chimbote en la región Ancash.



Se encontró 2.5 toneladas de caballa cortada como materia prima, abastecidas en cubetas sin hielo, expuestas a vectores de contaminación cruzada y transportadas por un vehículo que no cumplía con las condiciones adecuadas.



También se halló alrededor de 10,000 unidades de entero de caballa en agua y sal ya envasadas próximas a ser distribuidas.



El lugar donde se elaboraba ilegalmente las conservas de pescado estaba dotado de equipos e implementos para el proceso, mostrando condiciones insalubres que no garantizan la inocuidad de los productos, lo cual genera un riesgo para la población y la salud pública.



## Programa de Control de Sustancias Prohibidas y Residuos de Productos en acuicultura continúa ejecutándose a nivel nacional

La toma de muestras para el Programa de Control de Sustancias Prohibidas y Residuos de Productos (PCSR) en Acuicultura se viene realizando a diversas especies en centros de cultivo y centros de producción habilitados.



Se ejecutó el Control oficial de langostinos en el centro de cultivo Ecoacuícola en Piura y muestras en tilapia azul en el centro de cultivo American Quality en Sullana.



Toma de muestras en trucha arcoíris en la localidad de Quilcas en Huancayo y en el centro de producción acuícola La Cabaña en Huancavelica.

### Operativos conjuntos

## Sanipes participó en operativo conjunto para erradicar la venta fraudulenta de conservas en Huancayo

79 cajas conteniendo centenares de conservas de pescado fueron incautadas en Huancayo, en operativo conjunto con la Policía Nacional del Perú y la Municipalidad Provincial.

Los productos no contaban con Registro Sanitario impidiendo así su trazabilidad, además de encontrarse en condiciones insalubres incumpliendo con la normativa sanitaria.



# I Las Oficinas Desconcentradas en acción

## 1 OD CAMANÁ

Personal de la OD Camaná verificó la venta correcta en el mercado pesquero El Palomar y el cumplimiento de las medidas de seguridad en la planta Océano Sea Food. Asimismo, en el establecimiento El Bosque constataron las condiciones sanitarias en la toma de muestras al producto ovas de pez volador congelado con destino a Asia.



## 2 OD CHIMBOTE

Continúa la fiscalización a los alimentos hidrobiológicos destinados al programa de ayuda Qali warma en Chimbote.

Así como las inspecciones orientativas a los supermercados Plaza Vea I y II, para comprobar el correcto estado de los productos enlatados y congelados.



## 3 OD HUANCAYO y OD PAITA

La "Guía de medidas preventivas en infraestructura pesqueras y acuícolas frente a la propagación del COVID-19", elaborada por Sanipes, fue entregada en Huancavelica al personal de los centros de producción acuícola: Piscigranja Valle de América y Ríos Andinos Tayacaja, por los orientadores de la OD Huancayo, constatando las labores durante el estado de emergencia.

Así como al establecimiento pesquero industrial Santa Mónica en Piura por los fiscalizadores de la OD Paíta.



## 4 OD PISCO

La OD Pisco atendió la solicitud de la empresa Inversiones Pisco respecto al TUPA 45, donde se verificó la calidad del producto anchoas en salazón alto en histamina, correspondiente a 1857 cilindros, haciendo un total de 460 toneladas.



# Durante el Estado de Emergencia

## I Las Oficinas Desconcentradas en acción

### 5 OD IQUITOS

En el nororiente, se realizó inspección sanitaria de exportación a especies ornamentales con destino a Holanda en el "Aeropuerto Francisco Secada Vigneta" por la OD Iquitos, en atención al TUPA 37 solicitado por el acuario comercial Acuatrade SAC.



### 6 OD PUNO

La verificación en la calidad del agua en los puntos de expendio, para garantizar seguridad en los productos hidrobiológicos fue constatado por el personal de la OD Tarapoto.



### 7 OD TARAPOTO

La verificación en la calidad del agua en los puntos de expendio, para garantizar seguridad en los productos hidrobiológicos fue constatado por el personal de la OD Tarapoto.



### 8 OD MADRE DE DIOS

En el suroriente, los inspectores de la OD Madre de Dios verificaron las condiciones de venta en minimarkets de Puerto Maldonado. Además de coordinar con administrados del bajo Madre de Dios orientándolos para su formalización.



### 9 OD TACNA

Embarcaciones pesqueras fueron desinfectadas en el DPA Morro Sama en Tacna, acto con contó con la presencia de los inspectores de Sanipes en esa ciudad.



# Durante el Estado de Emergencia





# Fiscalización en Procesos Basada en Riesgos



## #Post y videos en redes sociales



Comparte y comenta en nuestras redes sociales



Características de la Fiscalización en Procesos basada en Riesgos



Beneficios de la Fiscalización en Procesos basada en Riesgos



Fiscalización en Procesos basada En Riesgos