



SANIPES PRESENTÓ: INFORME DE SANIDAD ACUÍCOLA 2017-2019



OIE aprueba la autodeclaración del Perú como país libre de enfermedades en langostinos

Página 3



Sanipes actualiza las herramientas para fiscalizar a sus administrados

Página 5



Las Oficinas Desconcentradas en acción

Páginas 7 y 8

Estrategias y planes de sanidad para el cierre de brechas se establecen en el Informe de Sanidad Acuícola 2017-2019

La mitigación de riesgos que afectan el desarrollo sostenible de la acuicultura, así como las acciones contenidas en planes y programas para prevención y control de enfermedades, garantizando la sanidad de los recursos hidrobiológicos, forman parte del diagnóstico de la situación actual de los recursos físicos, financieros, capacidad técnica y normativa contempladas en el Informe de Sanidad Acuícola 2017-2019. Documento que fue presentado de manera virtual y difunde el modelo de gestión sanitaria bajo un enfoque multisectorial.



El informe también evalúa la capacidad de los servicios veterinarios con relación a su interacción con partes interesadas, los acuerdos sanitarios suscritos para el comercio internacional de los recursos hidrobiológicos e identifica las brechas en el campo de la sanidad acuícola que deben ser cubiertas a corto, mediano y largo plazo.

Inocuidad alimentaria

Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria

El planeta celebró por segundo año consecutivo El Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria, y Sanipes formó parte de esta importante fecha que, busca concientizar y fortalecer el trabajo de cada actor de la cadena productiva de la pesca y acuicultura y así garantizar que los alimentos comercializados sean sanos e inocuos.

Como autoridad sanitaria, se vienen realizando actividades que permiten trabajar con bases sólidas basadas en investigación y trabajos de evaluación de tendencias, para desarrollar actividades de capacitación, investigación científica, control oficial, análisis de riesgos y evaluación de equivalencia internacional con diferentes autoridades en sanidad. También atendiendo notificaciones, rechazos y alertas sanitarias, que ayuden a mejorar los procesos, y controles en diferentes etapas de la cadena productiva de la industria pesquera y acuícola.

Adicionalmente, se forma parte de comités que desarrollan actividades en pro de la inocuidad de los alimentos como la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria (COMPIAL), Codex Alimentarius, y planes de trabajo multisectoriales..en diferentes etapas de la cadena productiva de la industria pesquera y acuícola.



OIE aprueba la autodeclaración del Perú como país libre de enfermedades en langostinos

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) aprobó la Autodeclaración del Perú como país libre de enfermedades ocasionadas por el Virus de la Mionecrosis Infecciosa (VMNI) y el Virus de la Cabeza Amarilla genotipo 1 (VECA1), que afectan a los langostinos (*Penaeus vannamei*).



A inicios del presente año, Sanipes comenzó el proceso de autodeclaración a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa) –quien acciona la representación del país–, para obtener el reconocimiento ante la OIE y sus países miembros, con la finalidad de fomentar la transparencia y facilitar el comercio de langostinos.



El informe de Sanipes, que abarca 10 años de evidencia científica fue presentado a fin de demostrar que ambas enfermedades: VMNI y VECA1, no se han detectado en el país y que se ha cumplido con la aplicación de los controles preventivos por parte de los operadores de langostinos y las medidas de control aplicadas a fin de proteger la sanidad de este recurso hidrobiológico.



Esta aprobación contribuirá a optimizar la negociación de los requisitos sanitarios de exportación con diversos socios comerciales estratégicos y a la apertura de nuevos mercados para el langostino peruano.

Cooperación bilateral con Ecuador fortalecerá la pesca y acuicultura

Sanipes suscribió un Memorando de Entendimiento con la Subsecretaría de Calidad e Inocuidad (SCI) del Ecuador para impulsar el intercambio técnico, en materia de seguridad alimentaria, sanidad, inocuidad y rastreabilidad de los recursos y productos de la pesca y acuicultura.

El instrumento legal que fue suscrito por el presidente ejecutivo de Sanipes, Ing. Johnny Marchán Peña, y por el Subsecretario de la SCI, Sr. Daniel Alfonso Pesantes Román, constituye a ambas partes en socios estratégicos, para también establecer mecanismos de colaboración en el intercambio comercial en la frontera con Ecuador, en el reconocimiento mutuo de las normas sanitarias para la inspección y certificación, y en el reconocimiento de los requisitos de ingreso para nuevos productos a modo de apertura de mercados.



“Trabajaremos en conjunto ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) para el deslistado de la enfermedad Necrosis infecciosa hipotérmica y hematopoyética (IHHNV) de langostinos, con la finalidad de promover la apertura de mercado del langostino a nivel internacional”, comentó Marchán.



Este es el primer mecanismo de cooperación internacional que se suscribe digitalmente en reunión virtual.

Protocolo Sanitario

Sanipes implementó medida sanitaria preventiva ante enfermedades en peces

El Protocolo Sanitario de Desinfección de Ovas de Peces cuya finalidad es prevenir el ingreso y propagación de enfermedades que afecten a los recursos hidrobiológicos fue aprobado por Sanipes, buscando asegurar el estatus sanitario de los mismos.

La medida de bioseguridad que recoge recomendaciones de la Organización Mundial de Sanidad Animal, disminuirá las tasas de contagio y mortalidad que afectan a estos recursos y reducirá pérdidas económicas en los acuicultores consolidando el crecimiento sostenido del sector.

El protocolo deberá ser aplicado por toda persona natural o centro de producción acuícola que reciba o produzca ovas de peces. Para lo cual, el operador deberá informar el origen, fecha, hora y el tamaño del lote de ovas a desinfectar, en un plazo no menor a 96 horas previas a la aplicación del procedimiento de desinfección.



Sanipes actualiza las herramientas para fiscalizar a sus administrados

Con el fin de clarificar el cumplimiento de las obligaciones de los operadores de la pesca y acuicultura redefiniendo procedimientos, Sanipes aprobó el Reglamento de Fiscalización Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas.



El presidente ejecutivo Johnny Marchán, indicó que el dispositivo legal incorpora el enfoque de gestión de riesgos y fiscalización en procesos para garantizar la inocuidad y trazabilidad de los alimentos hidrobiológicos.



El reglamento también incluye criterios de clasificación general de las zonas y de la infraestructura pesquera o acuícola, el tipo de infraestructura, la naturaleza de los procesos de los operadores y el uso de productos, materiales, insumos, sustancias que puedan afectar la inocuidad de los productos hidrobiológicos.



De esta forma, se fortalece el marco normativo para la mejor vigilancia sanitaria que los inspectores de Sanipes ejecutan a nivel nacional.



Empresarios de Puno fortalecen sus capacidades para exportar trucha a Bolivia

En la búsqueda de eliminar el comercio ilegal de productos hidrobiológicos en la frontera con Bolivia y promover el uso del Centro Binacional de Atención en Frontera Desaguadero, Sanipes les dio a conocer los requisitos para la exportación de trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) fresca y congelada hacia el vecino país a 90 empresarios de la región Puno, a través de un seminario virtual, en cooperación con Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) y Promperú.



Durante el 2019, las exportaciones de trucha representaron un aumento de 20% en comparación al 2018. Las principales presentaciones del producto fueron: trucha fresca que tuvo como destino a USA y Japón, el filete de trucha congelada que tuvo como destino Canadá y Japón, trucha entera y congelada con destino a Rusia y Japón.

La capacitación abordó los temas de:

- Certificación Sanitaria de productos hidrobiológicos frescos- refrigerados.
- Habilitación Sanitaria de centros de cultivo del recurso trucha arcoíris.
- Requisitos técnicos al comercio exterior y oportunidades comerciales para la trucha.
- Oportunidades de promoción comercial y ruta exportadora.



I Las Oficinas Desconcentradas en acción

1 OD PAITA

27 toneladas de salchicha de merluza congelada sin piel y espinas con destino a Rusia, fueron verificadas en el establecimiento Dexim, y dos embarques de langostino con destino a China en el establecimiento Ecoacuícola. Mientras que en la planta de harina residual Fortuna Atuneros, el personal de la Oficina Desconcentrada Paita participó de toma de muestras.



2 OD TARAPOTO

La Oficina Desconcentrada Tarapoto fiscalizó en el mercado No. 2, almacén Jazmín y el supermercado Plaza Vea de Pucallpa, comprobando la implementación de elementos de bioseguridad para el comercio. También fue inspeccionado el centro de cultivo El Gran Paso y el centro de cultivo de Bello Horizonte donde se efectuó toma de muestras de órganos de tilapias para realizar el análisis biomolecular y descartar el Virus de la Tilapia - TiLV, ante alerta sanitaria de mortandad de peces.



3 OD IQUITOS

En trabajo conjunto con la Direpro Loreto y ADUANAS-SUNAT, se fiscalizó embarques de especies ornamentales con destino China en el aeropuerto Francisco Secada Vigneta, similar acto se replicó en el almacén Talma con especies provenientes del acuario comercial San Pedro SRL.

La planta habilitada de elaboración de piensos para la acuicultura Balanceados Rico Pez SRL, se encontraba en actividad, cumpliendo con el protocolo de bioseguridad personal.



4 OD PUNO

En coordinación con el Colegio de Biólogos del Perú, el Consejo Regional de Puno y Sanipes, se efectuó la aplicación de pruebas rápidas, para el diagnóstico de Covid-19, a 7 colaboradores de la Oficina Desconcentrada Puno, de los cuales todos presentaron resultado negativo.



Durante el Estado de Emergencia

I Las Oficinas Desconcentradas en acción

5 OD SECHURA

El muelle de descarga Juan Pablo en Sechura.



6 OD CHIMBOTE

Supermercados Metro y Tottus en Nuevo Chimbote.



7 OD TACNA

El mercado mayorista Miguel Grau de Tacna.



8 OD CAMANÁ

El mercado itinerante de Sachaca en Arequipa.



9 OD HUANCAYO

Diversos comercios en Huancayo donde se incautaron centenares de conservas de pescado sin registro sanitario y vencidos.



Durante el Estado de Emergencia



Evento de Divulgación



Evento de divulgación
Informe de Sanidad Acuícola
2017 - 2019

#Post y videos en redes sociales



Comparte y comenta en nuestras redes sociales



Importancia de la inocuidad alimentaria



Beneficios de la inocuidad alimentaria



¿Qué es la inocuidad alimentaria?