



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Instituto Tecnológico  
Pesquero del Perú  
ITP

“Año de la Consolidación Económica y Social del Perú”

## COMUNICADO N° 005 -2010-ITP/SANIPES

### **CONSERVACIÓN A BORDO, DE PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS EN AGUA DE MAR**

EL ITP-SANIPES, hace de conocimiento a las Empresas Pesqueras que, las embarcaciones diseñadas para conservar a bordo productos de la pesca frescos por más de 24 horas y que estén equipadas para refrigerar con agua de mar limpia, deben contar con sistemas de enfriamiento de pescado que aseguren su mantenimiento a temperaturas cercanas a los 0°C, en cumplimiento a la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (D.S. N° 040-2001-PE).

Adicionalmente, para exportar a la Unión Europea, los sistemas de refrigeración a bordo deben permitir alcanzar una temperatura, en el pescado, no superior a los 3°C, posterior a las 6 horas del embarque y 0°C, después de las 16 horas.

Las embarcaciones deben contar con control automático que permita el monitoreo permanente de la temperatura de los sistemas de refrigeración. El plazo para contar con estos instrumentos vence el 31 de Marzo del presente año.

Callao, 21 de Enero de 2010



**Ing. María Estela Ayala Galdos**  
Directora – SANIPES



**Ing. Juan Neira Granda**  
Director Ejecutivo