



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

“Año de Buen Servicio al Ciudadano”

COMUNICADO N° 008 – 2017-SANIPES/DSFPA/SDSA

REQUERIMIENTOS PARA LA COMERCIALIZACION DE MOLUSCOS BIVALVOS PROCESADOS (INCLUIDOS GASTERÓPODOS Y EQUINODERMOS AFECTOS A LA NORMA SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS- D.S. N° 07-2004-PRODUCE)

Señores:

**OPERADORES DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO
DIRECCIONES REGIONALES DE PRODUCCION
GOBIERNOS LOCALES
MINISTERIO DE LA PRODUCCION
DIRECCION DE GENERAL DE SALUD AMBIENTAL
MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS
GREMIOS DE EXTRACTORES ARTESANALES DE MOLUSCOS BIVALVOS**

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), en cumplimiento de las facultades conferidas en los artículos 3° y 9° de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES y del artículo 5°, 9° y 11° del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N° 30063, comunica a las personas naturales o jurídicas que se dediquen a la extracción, desembarque, transporte, procesamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de moluscos bivalvos (afectos a la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos aprobada mediante D.S. N° 07-2004-PRODUCE), lo siguiente:

1. Los responsables y/o encargados del mercado mayorista o minorista deberán contar con registros y documentos que permitan verificar la trazabilidad de los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos que se comercializan en su establecimiento, de tal forma que permita seguir el rastro, conocer su origen y como fue procesado de aplicar, con la finalidad de garantizar su condición de alimento apto (Inocuidad).
2. Los moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos (desconchados, crudos y/o pre cocidos), deben venderse refrigerados con hielo u otro sistema y haber llegado en esas condiciones al mercado, desde establecimientos autorizados. Deben presentarse adecuadamente empacados y rotulados
3. El procesamiento primario y/o industrial debe realizarse en establecimientos que cuenten con Licencia de Operación otorgada por el PRODUCE que se encuentren bajo vigilancia y control sanitario, por el SANIPES.
4. Las operaciones de venta en mercados mayoristas y minoristas de pescado, moluscos bivalvos y/o productos hidrobiológicos solo pueden realizarse en puestos de venta y/o en los lugares reservados para esa actividad específica los cuales deben cumplir con las condiciones sanitarias apropiadas.
5. Los puestos de venta de los mercados minoristas y los mercados mayoristas que comercialicen lotes de moluscos, equinodermos o tunicados y otros dentro del alcance de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, deberán contar con su respectiva “Declaración de Extracción o Recolección”.
6. Al adquirir sus productos, los comerciantes minoristas están obligados a manipular y transportar el pescado, moluscos bivalvos y productos hidrobiológicos bajo condiciones higiénicas y de preservación de acuerdo a lo establecido en la normativa sanitaria vigente.



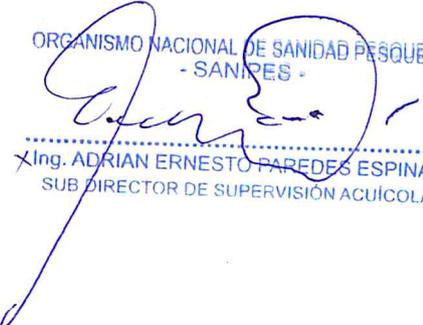
"Año de Buen Servicio al Ciudadano"

El SANIPES, verificará el cumplimiento de lo señalado en todas las etapas de producción, transformación, distribución y comercialización de los moluscos bivalvos. En caso de detectarse incumplimiento(s) a la normativa sanitaria vigente, el SANIPES ejecutara las medidas sanitarias de seguridad correspondientes, en resguardo de la salud pública.

Nota

De acuerdo al **D.S. N° 07-2004-PRODUCE** "Norma de Moluscos Bivalvos Vivos", se consideran a los gasterópodos (Caracol, Lapa, Chanque, Barquillo) y Equinodermos (Erizo de mar y Pepino de mar) dentro de los alcances de la mencionada norma.

27 de Enero de 2017

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

.....
X Ing. ADRIAN ERNESTO PAREDES ESPINAL
SUB DIRECTOR DE SUPERVISIÓN ACUÍCOLA