



"Año de Buen Servicio al Ciudadano"

COMUNICADO N° 003 – 2017-SANIPES/DSFPA/SDSA

REQUERIMIENTOS PARA LA EXTRACCIÓN, PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS INCLUIDOS GASTERÓPODOS Y EQUINODERMOS AFECTOS A LA NORMA SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Señores:

**OPERADORES DE INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE
OPERADORES DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO
DIRECCIONES REGIONALES DE PRODUCCION
MINISTERIO DE LA PRODUCCION
DIRECCION DE GENERAL DE CAPITANIAS Y CAPITANIAS
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 y comercialización interna y externa de moluscos bivalvos (afectos a la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos aprobada mediante D.S. N° 07-2004-PRODUCE), lo siguiente:

1. Los moluscos bivalvos que son extraídos/recolectados para ser destinados a la comercialización o procesamiento para consumo humano directo, deben provenir únicamente de áreas de producción sometidas a un programa de vigilancia y control sanitario, que permita garantizar el cumplimiento de los controles oficiales de los indicadores/criterios sanitarios referidos y establecidos en la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos.
2. Todos los moluscos bivalvos extraídos/recolectados deben contar con la Declaración de Extracción del Recurso – DER, el cual debe acompañar a la entrega de los lotes de moluscos bivalvos vivos, a los operadores de las áreas de reinstalación, plantas de procesamiento, depuración y centros de comercialización.
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. La trazabilidad debe estar implementada durante todas las etapas de producción, transformación, distribución y comercialización de los moluscos bivalvos, de tal forma que permita seguir el rastro, conocer su origen y como fue procesado, con la finalidad de garantizar su condición de alimento apto (Inocuidad).

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 podrá ejecutar las medidas sanitarias de seguridad correspondientes, en resguardo de la salud pública.

Surquillo, 18 de Enero de 2017

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
SANIPES


Ing. ADRIAN ERNESTO PAREDES ESPINAL
SUB DIRECTOR DE SUPERVISIÓN ACUÍCOLA