

"Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"  
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"

## **COMUNICADO N° 060-2018-SANIPES**

### **MEDIDAS DE HIGIENE PARA PRODUCTOS DE LA PESCA**

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – **SANIPES** recuerda a los involucrados en las actividades pesqueras y acuícolas que el uso de contenedores y/o bodegas de las embarcaciones para primero transportar combustible y posteriormente almacenar el pescado (práctica típica para pescar, por ejemplo, el atún), denominadas "cubas duales", es una práctica que atenta contra la inocuidad del producto y la salud de los consumidores. Además, contraviene las normas de higiene para los productos alimenticios (Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento aprobado por D. S. N° 034-2008-AG, D.S. N° 040-2001-PE - Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, y sus modificatorias). Este doble uso de los contenedores y/o bodegas está expresamente prohibido en consideración a las siguientes disposiciones normativas:

#### **Decreto Supremo N° 040-2001-PE Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas**

Artículo 9, literal e), sobre las condiciones de las bodegas y lugares de almacenamiento establece: "*Las bodegas y mamparos conectados con la sala de máquinas deben ser diseñadas y construidas para controlar el ingreso de calor, y adicionalmente ser estancos que prevengan el ingreso de **petróleo** y sustancias extrañas a la bodega*".

Artículo 13: "*Las actividades de manipuleo del pescado a bordo deben realizarse en condiciones higiénicas y sanitarias que prevengan la contaminación y la adulteración de la pesca (...)*"

Así mismo, la Unión Europea también tiene prohibiciones explícitas para esta práctica:

#### **Reglamento (CE) N° 852/2004**

Punto 2, del Capítulo IV del Anexo II

"*Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.*"

#### **Reglamento (CE) N° 853/2004**

Punto I (A.1), del Capítulo I, de la Sección VIII del Anexo III

"*Los buques de pesca deberán estar concebidos y contruidos de forma que no se produzca una contaminación de los productos por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, **carburante**, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.*"

#### **Reglamento (CE) N° 854/2004**

Punto 1 c), del Capítulo I, del anexo III

1. Los controles oficiales de la producción y comercialización de los productos de la pesca deberán incluir, en particular:

(...)

c) controles sobre las condiciones de almacenamiento y de transporte.

Por lo tanto:

- a) Las embarcaciones pesqueras, nacionales y extranjeras, deben operar con contenedores y/o bodegas de almacenamiento exclusivos para los productos de la pesca; quedando ello sujeto a verificación durante las actividades de supervisión y fiscalización sanitaria que realiza SANIPES.
- b) Las plantas que hayan sido abastecidas por embarcaciones pesqueras que incumplan o no puedan cumplir las disposiciones normativas señaladas en los párrafos precedentes, no tendrán habilitación sanitaria para comercialización y en consecuencia no tendrán acceso al mercado nacional ni podrán exportar estos productos hidrobiológicos.
- c) En cumplimiento de las normas de la Unión Europea, sólo los productos hidrobiológicos que cumplan con las respectivas normas de seguridad alimentaria estarán autorizados para utilizarse en la cadena de exportación a la UE.

Surquillo, 9 de mayo del 2018

Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola