

COMUNICADO N°062-2018-SANIPES

PROCESAMIENTO A BORDO Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS PARA EXPORTACION

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, reitera a los involucrados en las actividades pesqueras y acuícolas que:

- 1.- El Reglamento de la Ley de Inocuidad (D.S. N° 034-2008-AG), señala que los titulares y responsables de los establecimientos que procesan alimentos deben efectuar el control de calidad sanitaria e inocuidad de los productos que elaboran, y que dicho control, debe sustentarse en la aplicación de los Principios Generales de Higiene del *Codex Alimentarius* y cuando corresponda, además, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Plan HACCP¹).
- 2.- Se recuerda que las embarcaciones que realicen operaciones de procesamiento a bordo, tales como congelado, deben estar diseñadas, construidas y equipadas, de acuerdo con los requerimientos exigidos a las fábricas o plantas de procesamiento en tierra y, por tanto, deben contar con un Plan HACCP, tal como lo establecen la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas (D.S. N° 040-2001-PE).
- 3.- La Unión Europea, exige igualmente la implementación del diseño y mantenimiento de un apropiado sistema de aseguramiento de la calidad, basado en la aplicación de un Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (Plan HACCP), de acuerdo a lo descrito en las siguientes normas: Reglamento (UE) N°852/2004 (Relativo a la Higiene de Productos Alimenticios), Reglamento (UE) N°853/2004 (que establece normas específicas de Higiene de los alimentos de origen animal) y la Comunicación de la Comisión (UE) N° 2016/C 278/01 (sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerequisites PPR y procedimientos basados en los principios del HACCP, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias).
- 4.- En tal sentido, para el caso de embarcaciones, que realicen actividades de transformación (procesamiento a bordo, como por ejemplo el congelado), se les recuerda que deberán contar con un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, el cual incluye los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas y Plan HACCP, los mismos que son requisitos para la “Emisión del Protocolo Técnico para Habilitación Sanitaria de embarcaciones pesqueras de bandera nacional o extranjera”, recogido en el Procedimiento TUPA N° 21 del SANIPES.
- 5.- Se recuerda que los operadores que realicen almacenamiento de productos hidrobiológicos congelados, deben adoptar las medidas necesarias que garanticen que los productos que van a recibir para su almacenamiento, reúnan las condiciones sanitarias necesarias y que no ocasionen un peligro a todo el stock almacenado, asimismo debe asegurar el mantener la temperatura adecuada (< -18.0 °C) a fin de evitar generar un riesgo a la inocuidad del alimento.
- 6.- Finalmente, la Autoridad Sanitaria - SANIPES - exhorta a los administrados a mantener siempre a disposición, los documentos que acreditan la trazabilidad/rastreabilidad de los productos hidrobiológicos que comercializan. El inspector del SANIPES realizará la verificación, en campo, del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Surquillo, 11 de mayo del 2018

Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola

¹ HACCP – Siglas de Hazard Analysis and Critical Control Points