

COMUNICADO N° 021-2021-SANIPES

Verificación del cumplimiento de la Guía técnica de Prevención y Control de Covid-19 de la GACC para las empresas de la cadena de frío, a través de la Plataforma virtual creada por SANIPES.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES en cumplimiento de las facultades que le confiere la Ley N° 30063 y su Reglamento aprobado por D.S. N° 010-2019-PRODUCE; comunica a los operadores que se encuentran en la lista oficial para exportar a la República Popular China, que a la fecha el referido país, considera como parte de las estrategias de mitigación referidas a prevenir la propagación del COVID-19 los siguientes documentos normativos:

1. Guía técnica de Prevención y Control de Covid-19 para las empresas de la cadena de frío

- 1.1. Se aplica a los alimentos de la cadena de frío a través de la congelación y/o refrigeración, mantenidos en baja temperatura desde la salida de la fábrica hasta su venta, para la prevención y control de la COVID-19 en la producción, carga y descarga, transporte, almacenamiento y venta, u otras actividades relacionadas con los indicados alimentos.
- 1.2. Considera como esencial, la prevención de la infección de la COVID-19 de las personas dedicadas y relacionadas a los alimentos de la cadena de frío, enfatizando la prevención y control en etapas importantes como carga y descarga y almacenamiento, fortaleciendo la limpieza y desinfección del embalaje de estos.
- 1.3. Asimismo, la guía establece los siguientes ítems:
 - La Supervisión de Salud de los Empleados sobre la Prevención y Control de la COVID-19
 - Requisitos de prevención y control para la carga y descarga para transporte y almacenamiento
 - Los requisitos de prevención y control durante la producción y elaboración
 - Los requisitos de prevención y control durante la venta
 - Las medidas del tratamiento de emergencia en las áreas relacionadas a producción y procesamiento

2. Guía técnica de desinfección de Covid-19 para empresas de cadena de frío

- 2.1. Se aplica a los alimentos de la cadena de frío que se procesan mediante congelación, refrigeración y otros métodos de procesamiento, a fin de orientar la desinfección de alimentos de cadena de frío en las zonas de alto riesgo de la epidemia covid-19 en el país y en el exterior durante la producción, carga y descarga, transporte, almacenamiento y venta de las unidades de producción y de negocio de alimentos e individuos que se encuentran operando normalmente durante la normalización de la prevención y control de la Covid-19.
- 2.2. Asimismo, la guía establece los siguientes ítems:
 - Limpieza y desinfección en el proceso del procesamiento y la producción.
 - Limpieza y desinfección durante el transporte y distribución.
 - Limpieza y desinfección durante la operación de venta.
 - Limpieza y desinfección en el proceso de procesamiento.
 - Métodos de uso de desinfectantes en la producción y operación

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia”

Para ambas guías, se precisa que los operadores deben obedecer los reglamentos, leyes y lo estándares nacionales de seguridad alimentaria relacionada, e implementan las regulaciones de la autoridad local competente sobre la prevención y control de la pandemia Covid-19.

En ese sentido, el SANIPES crea el módulo virtual en donde cada operador que exporta a la República Popular China registrará la declaración que den cuenta del cumplimiento de las guías indicadas. Dicho reporte se denomina **“MATRIZ DE CONTROL COVID-19 APLICADO A LAS PLANTAS DE PROCESO”**. El acceso al módulo se efectúa desde la Página Web de SANIPES.

Los registros y la matriz en su conjunto tienen por finalidad demostrar objetivamente que las plantas procesadoras peruanas incluidas en el Listado Oficial de infraestructuras pesqueras que exportan a la República Popular China, diligentemente dan cumplimiento a las guías técnicas -establecidas por la GACC- para que su personal, infraestructura y productos no sean elementos de propagación de la Covid-19, como requisito de mercado destino.

De este modo, SANIPES considera oportuno establecer una frecuencia de actualización de un (01) mes (al último día de cada mes).

Finalmente, SANIPES, en breve para los operadores de las plantas listadas para la República Popular China, el uso del módulo virtual de la Matriz de Control Covid-19 a través de talleres vía la plataforma TEAMS.

Lima, 13 de mayo de 2021

(Firmado digitalmente)
JUAN MANUEL IPANAQUÉ ZAPATA
Director
Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera