



**RESOLUCIÓN DIRECTORAL  
N° 017 -2016-SANIPES-DSNPA**

Surquillo, 27 SET. 2016

**VISTOS:**

El Informe N° 072-2016-SANIPES/DSNPA/SDNSPA, de fecha 22 de setiembre de 2016; y, el Informe N° 596-2016-SANIPES/OAJ, de fecha 23 de setiembre de 2016, emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica; y,

**CONSIDERANDO:**

Que, a través de la Ley N° 30063, se creó el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, como un organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia, el cual tiene por objeto lograr una eficaz administración que establezca aspectos técnicos, normativos y de vigilancia en materia de inocuidad y de sanidad de los alimentos y de piensos de origen pesquero y acuícola, con la finalidad de proteger la salud pública;

Que, el literal b) de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, señala que el SANIPES tiene entre sus funciones la de formular, actualizar y aprobar reglamentos autónomos, protocolos y directivas, entre otras normas, en el ámbito de su competencia, vinculados a aspectos sanitarios de inocuidad que regulan la captura, transporte, procesamiento, importación y comercialización interna y externa del pescado, de productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico;

Que, en concordancia, el artículo 11 del Reglamento de la referida Ley, aprobado por Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, establece que el SANIPES, en su calidad de Autoridad Competente, emite normas, planifica, organiza, dirige, ejecuta y evalúa planes, programas y actividades de vigilancia sanitaria, comprendida la inspección, auditoría, ensayo, capacitación, y otros, para realizar la supervisión en el ámbito pesquero y acuícola, de manera inopinada y programa, con el objeto de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas, productos veterinarios, pre mezclas, aditivos y piensos para el uso en la acuicultura y a la sanidad de los recursos hidrobiológicos procedentes de la acuicultura y del medio natural (silvestre); precisando que, la supervisión es también realizada en las movilizaciones de los recursos hidrobiológicos y productos pesqueros y acuícolas en el territorio nacional, sean estos de procedencia nacional o extranjera o en aquellos originarios del Perú que hayan sido rechazados por la autoridad de otros países;

Que, por otro lado, el artículo 40° del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, establece que la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y



Acuícola, en su calidad de autoridad técnico-normativa a nivel nacional, es responsable de formular y proponer la normativa sanitaria del sector pesquero y acuícola, y los lineamientos y estrategias sanitarias para el desarrollo de las actividades pesqueras y acuícolas, de igual forma propone la Política Sanitaria a la Dirección Ejecutiva y, a efectos de formular, actualizar y aprobar normas sanitarias en el ámbito de la competencia del SANIPES, propone reglamentos, guías, procedimientos, documentos habilitantes, entre otros, los que se constituyen como de cumplimiento obligatorio;

Que, asimismo, el artículo 45 del citado ROF dispone que la Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola es responsable de evaluar, formular, proponer y actualizar la normativa y procedimientos vinculados a los aspectos sanitarios de inocuidad y sanidad pesquera y acuícola, así como de la autorización, vigilancia y control de las entidades de apoyo para el servicio de la certificación sanitaria, la cual tiene entre sus funciones la de formular y actualizar la normativa sanitaria en coordinación con los otros órganos de línea;

Que, teniendo en cuenta lo indicado, la Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola junto con la Subdirección de Supervisión Acuícola elaboraron el proyecto de "Lineamientos para el Expendio de Pescados, Mariscos y/o Productos Hidrobiológicos en Mercados de Abasto Mayoristas y Minoristas", el cual tiene por objetivo establecer las condiciones higiénico-sanitarias para el adecuado expendio de pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos en los mercados de abasto mayoristas y minoristas a nivel nacional, en concordancia con la normativa sanitaria vigente;

Que, las disposiciones legales relativas a la publicidad, publicación de Proyectos Normativos y Difusión de Normas Legales de carácter general, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2009-JUS, señala en su artículo 14 que las entidades públicas dispondrán la publicación de los proyectos de normas de carácter general que sean de su competencia en el Diario Oficial "El Peruano", en sus portales electrónicos o mediante cualquier otro medio, en un plazo no menor de treinta (30) días antes de la fecha prevista para su vigencia, a fin de permitir que las personas formulen comentarios sobre las medidas propuestas;

Que, en tal sentido, a efectos de recibir las respectivas opiniones, sugerencias o comentarios de la ciudadanía, resulta conveniente disponer la publicación del proyecto de "Lineamientos para el Expendio de Pescados, Mariscos y/o Productos Hidrobiológicos en Mercados de Abasto Mayoristas y Minoristas",

Que, conforme al inciso w) del artículo 41 del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola está facultada para expedir resoluciones directorales en asuntos de su competencia;

Que, conforme a lo establecido en el literal w) del artículo 41° del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola está facultada para expedir resoluciones directorales en asuntos de su competencia;

Que, con el visado de la Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola y de la Oficina de Asesoría Jurídica;



**Organismo Nacional de Sanidad Pesquera  
SANIPES**



De conformidad con la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE; y, el Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1°.- Publicación del Proyecto**

Disponer la publicación del proyecto de la Resolución de Dirección Ejecutiva que aprueba los “Lineamientos para el Expendio de Pescados, Mariscos y/o Productos Hidrobiológicos en Mercados de Abasto Mayoristas y Minoristas”, en el Portal Institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES ([www.sanipes.gob.pe](http://www.sanipes.gob.pe)), por el plazo de quince (15) días hábiles contados desde el día siguiente de su publicación, a efectos de recibir las opiniones, sugerencias y/o comentarios de la ciudadanía.

**Artículo 2°.- Mecanismos de participación**

Las opiniones y sugerencias sobre el proyecto de Resolución de Dirección Ejecutiva a que se refiere el artículo 1 de la presente Resolución, deben ser remitidas a la sede del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, con atención a la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, ubicada en Avenida Domingo Orué N° 160, Piso 7, Surquillo, y/o a la dirección electrónica:

Las opiniones, sugerencias y/o comentarios que se presenten al proyecto mencionado en el artículo 1° de la presente Resolución Directoral, deberán presentarse con atención a la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, las mismas que deben ser remitidas al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en su sede ubicada en Avenida Domingo Orué N° 165, Piso 7, Surquillo, y/o a la dirección electrónica: [lineamientos.normatividad@sanipes.gob.pe](mailto:lineamientos.normatividad@sanipes.gob.pe).

**Regístrese, comuníquese y publíquese.**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
(SANIPES)

  
.....  
PAULO GUILLERMO ANGELES NANO  
DIRECTOR (e)

Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola - DSNPA





## **RESOLUCIÓN DE DIRECCIÓN EJECUTIVA** **Nº -2016-SANIPES-DE**

Surquillo,

### **VISTOS:**

El Informe Nº XXX-2016-SANIPES, de fecha..... 2016, emitido por .....; y,

### **CONSIDERANDO:**

Que, a través de la Ley Nº 30063, se creó el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, como un organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia;

Que, el literal b) del artículo 9 de la citada Ley establece que el SANIPES tiene entre sus funciones la de formular, actualizar y aprobar reglamentos autónomos, protocolos y directivas, entre otras normas, en el ámbito de su competencia, vinculados a aspectos sanitarios de inocuidad que regulan la captura, transporte, procesamiento, importación y comercialización interna y externa del pescado, de productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico;

Que, en concordancia, el artículo 11 del Reglamento de la referida Ley, aprobado por Decreto Supremo Nº 012-2013-PRODUCE, establece que el SANIPES, en su calidad de Autoridad Competente, emite normas, planifica, organiza, dirige, ejecuta y evalúa planes, programas y actividades de vigilancia sanitaria, comprendida la inspección, auditoría, ensayo, capacitación, y otros, para realizar la supervisión en el ámbito pesquero y acuícola, de manera inopinada y programa, con el objeto de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas, productos veterinarios, pre mezclas, aditivos y piensos para el uso en la acuicultura y a la sanidad de los recursos hidrobiológicos procedentes de la acuicultura y del medio natural (silvestre); precisando que, la supervisión es también realizada en las movilizaciones de los recursos hidrobiológicos y productos pesqueros y acuícolas en el territorio nacional, sean estos de procedencia nacional o extranjera o en aquellos originarios del Perú que hayan sido rechazados por la autoridad de otros países;

Que, el proyecto de "Lineamientos para el Expendio de Pescados, Mariscos y Productos Hidrobiológicos en Mercados de Abasto Mayoristas y Minoristas" tiene por objetivo establecer las condiciones higiénico-sanitarias para el adecuado expendio de pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos en los mercados de abasto mayoristas y minoristas a nivel nacional, en concordancia con la normativa sanitaria vigente;

Que, estando a la normativa expuesta, se determina que corresponde aprobar los "Lineamientos para el Expendio de Pescados, Mariscos y/o Productos Hidrobiológicos en Mercados de Abasto Mayoristas y Minoristas";

Con el visado de la Secretaría General, de la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, de la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesquera y Acuícolas, de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola y de la Oficina de Asesoría Jurídica; y,

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES; su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE; y, el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE.

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1°.- APROBAR** los "Lineamientos para el Expendio de Pescados, Mariscos y/o Productos Hidrobiológicos en Mercados de Abasto Mayoristas y Minoristas", que en Anexo forma parte integrante de la presente Resolución de Dirección Ejecutiva.

**Artículo 2°.- DISPONER** la publicación de la presente Resolución de Dirección Ejecutiva y su Anexo en el Portal Institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES ([www.sanipes.gob.pe](http://www.sanipes.gob.pe)).

**Regístrese, comuníquese y publíquese.**



**“LINEAMIENTOS PARA EL EXPENDIO DE PESCADOS, MARISCOS Y/O PRODUCTOS  
HIDROBIOLÓGICOS EN MERCADOS DE ABASTO MAYORISTAS Y MINORISTAS”**

## ÍNDICE

<b>TITULO I</b>	<b>DISPOSICIONES GENERALES</b>	<b>2</b>
I.	Objetivo	2
II.	Finalidad	2
III.	Ámbito de aplicación	2
IV.	Responsabilidad	2
V.	Referencias	3
VI.	Definiciones	3
<b>TITULO II</b>	<b>MERCADO DE ABASTO MINORISTAS</b>	<b>6</b>
VII.	De los Puestos de Venta	6
VIII.	Requisitos de Diseño y Construcción de los Puestos de Venta	6
IX.	Requisitos Operativos de los Puestos de Venta	7
<b>TITULO III</b>	<b>MERCADOS DE ABASTO MAYORISTAS</b>	<b>10</b>
X.	Generalidades	10
XI.	Requisitos de Diseño y Construcción de los Mercados Mayoristas	10
XII.	Requisitos Operativos de los Mercados Mayoristas	12
<b>TITULO IV</b>	<b>DE LA VENTA Y TRANSPORTE</b>	<b>15</b>
XIII.	De los Vehículos de Transporte	15
XIV.	Del Transporte Interno en los Mercados	15
XV.	Operaciones de Venta	16
<b>TITULO V</b>	<b>TRAZABILIDAD</b>	<b>16</b>
XVI.	Trazabilidad en Mercados	16
<b>TITULO VI</b>	<b>CAPACITACIONES</b>	<b>17</b>
XVII.	Formación de Proveedores, Vendedores y Manipuladores	17
<b>TITULO VII</b>	<b>ANEXOS</b>	<b>18</b>
ANEXO N°1	Determinación de la Suficiente Cantidad de Hielo.	18
ANEXO N°2	Disposiciones Referentes a la Venta y Etiquetado de los Productos Pesqueros y Acuícolas Empacados al Vacío.	19
ANEXO N°3	Disposiciones Referentes a la Operación de Fraccionamiento.	20



## TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

### I. OBJETIVO

Establecer las condiciones higiénico - sanitarias para el adecuado expendio de pescados, mariscos y productos hidrobiológicos en los mercados de abasto mayoristas y minoristas a nivel nacional, en concordancia con la normativa sanitaria vigente.

### II. FINALIDAD

Garantizar la inocuidad de los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos destinados para el consumo humano.

### III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica a todos los operadores de mercados de abasto mayoristas y minoristas en el territorio nacional, dedicados a la comercialización de pescados, mariscos y productos hidrobiológicos para consumo humano.

### IV. RESPONSABILIDADES

#### 4.1. De la Autoridad Competente

Es responsabilidad del Organismo de Sanidad Pesquera - SANIPES evaluar, controlar y vigilar el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el presente documento en coordinación con las Municipalidades (Gobiernos Locales), para garantizar la inocuidad de los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos que se comercializan en los mercados de abasto mayoristas y minoristas a nivel nacional.

#### 4.2. De los Gobiernos Locales

Es responsabilidad de los Gobiernos Locales el control y vigilancia de los establecimientos de comercialización (mercados y lugares de venta), dentro de su circunscripción territorial, en concordancia con la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos y las normas que emita el SANIPES.

#### 4.3. De los Vendedores y Operadores

Es responsabilidad de todos los vendedores y/u operadores de los establecimientos indicados en el ámbito de aplicación, cumplir con las disposiciones establecidas en el presente lineamiento y de toda la normativa sanitaria vigente.



## V. REFERENCIAS

- 5.1. Ley N° 30063 - Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
- 5.2. Ley N° 28976 - Ley Marco de Licencia de Funcionamiento.
- 5.3. Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.4. Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
- 5.5. Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- 5.6. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 5.7. Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.
- 5.8. Decreto Supremo N°07-2004-PRODUCE, que aprueba la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos.
- 5.9. Resolución Ministerial N° 282-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto.
- 5.10. Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- 5.11. Decreto 10/2001 de normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid.
- 5.12. Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros. Codex Alimentarius. 2012. 2 ed. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- 5.13. Directiva Higiénico Sanitaria para Productos Pesqueros Comercializados en los Mercados Internos de la FAO en el marco del Proyecto “Mejoramiento de los Mercados Internos de Productos Pesqueros de América Latina y el Caribe” – TCP/RLA/3111.

## VI. DEFINICIONES

Para efectos de los presentes lineamientos se aplicarán las siguientes definiciones.

### 6.1. Acondicionado

Preparar los pescados, mariscos o productos hidrobiológicos para protegerlos térmicamente (agregado de hielo u otros) pudiendo o no utilizarse cajas o cajones para esta operación.

### 6.2. Contaminación

Presencia de cualquier materia objetable o extraña en el pescado, mariscos o producto hidrobiológico como patógenos microbianos, productos químicos, cuerpos extraños (parásitos) u otras materias indeseables que pueden comprometer la inocuidad o idoneidad del alimento.

### 6.3. Comercialización

Posesión o exposición para la venta o cualquier otra forma de puesta en el mercado de los pescados, mariscos y productos hidrobiológicos, destinados al consumo humano.

### 6.4. Desinfección

Reducción, mediante agentes químicos y/o métodos físicos el número de microorganismos presentes en el medio hasta un nivel que no ponga en peligro la inocuidad del alimento.

**6.5. Establecimiento**

Inmueble, parte del mismo o instalación determinada con carácter de permanente, en la que se desarrollan actividades económicas con fines de lucro.

**6.6. Filete de pescado**

Tajada de carne de forma y dimensiones irregulares, separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral.

**6.7. Inocuidad**

Garantía de que la condición del recurso hidrobiológico o producto pesquero es aceptable para el consumo humano y que, de acuerdo con el uso a que se destinan, no causará daño al consumidor cuando es preparado y/o consumido. Característica de estar exento de riesgo para la salud humana.

**6.8. Licencia de Funcionamiento**

Autorización que otorgan las municipalidades para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento determinado, en favor del titular de las mismas.

**6.9. Limpieza**

Remoción de los residuos presentes en las superficies de las instalaciones y equipos.

**6.10. Mariscos**

Especies de moluscos (bivalvos, gasterópodos, cefalópodos y otros), crustáceos, equinodermos y tunicados, incluidas las macroalgas marinas que habitualmente se destinan para consumo humano.

**6.11. Mercado de Abasto**

Local cerrado en cuyo interior se encuentran distribuidos puestos individuales de venta en secciones o actividades económicas específicas, dedicados al acopio y expendio de pescados, mariscos y productos hidrobiológicos mayoristas y minoristas.

**6.12. Pescado**

Pez comestible capturado del agua, producto de la actividad extractiva.

**6.13. Pescado, mariscos y productos hidrobiológicos alterados o descompuestos**

Aquellas materias primas o productos que han experimentado cambios que modifican sus características o cualidades propias y/o han sufrido un proceso de degradación enzimática o microbiana ocasionados por causas naturales de índole física, química o biológica, o por la aplicación de inaceptables tratamientos tecnológicos, aislados o combinados, produciendo modificaciones o deterioros en sus características sensoriales de composición, los cuales podrían constituirlos en peligrosos para la salud del consumidor.

**6.14. Proceso**

Conjunto de actividades relacionadas o que interactúan, las cuales transforman elementos de entrada en resultados.

**6.15. Procesamiento Primario**

Procesamiento que utiliza instalaciones y técnicas simples con el predominio del trabajo manual, bajo acciones de manipuleo y de condiciones de temperatura, higiene y otras que sean aplicables; y que no cambien su estado natural; es decir, no son sometidos a transformación.

**6.16. Producto Hidrobiológico (Producto Pesquero y Acuícola)**

Recurso hidrobiológico que ha sido sometido a preservación y/o procesamiento, incluyendo aquellos en cuya elaboración se haya utilizado materia prima de procedencia pesquera o acuícola.

**6.17. Programa de Higiene y Saneamiento**

Procedimientos, metodologías y controles aplicados para controlar las condiciones higiénicas y sanitarias de la estructura física, materiales, equipos, materias primas, abastecimiento de agua, superficies de trabajo, hábitos del personal operativo, facilidades sanitarias, así como el control de plagas y animales u otros.

**6.18. Proveedores**

Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho o cualquier otra entidad, de derecho público o privado que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos o piensos.

**6.19. Puesto de Venta**

Unidad componente de un mercado de abasto o supermercado, que se encuentra debidamente acondicionado en el que se realizan actividades económicas con un área que no excede los treinta y cinco metros cuadrados (35 m<sup>2</sup>).

**6.20. Recurso Hidrobiológico**

Especie animal o vegetal, tanto de cultivo como silvestre, que desarrolla todo o parte de su ciclo vital en el medio acuático y es susceptible de ser aprovechado por el hombre. Se entiende como animal acuático a los peces, moluscos, crustáceos, equinodermos, tunicados, anfibios, huevos y gametos.

**6.21. Transformación**

Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extrusión o una combinación de esos procesos.

**6.22. Trazabilidad**

También llamada rastreabilidad o rastreo. Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de la cadena de valor (producción, transformación/adecuación, almacenamiento, distribución y comercialización), de un alimento, pienso, aditivo, producto veterinario de uso en acuicultura, animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.



## TITULO II

### MERCADOS DE ABASTO MINORISTAS

#### VII. DE LOS PUESTOS DE VENTA

- 7.1. El expendio o venta de pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos a nivel de mercados minoristas o centros de abastecimiento de alimento de las ciudades o centros poblados deben realizarse desde puestos de venta especialmente diseñados o acondicionados para este propósito.
- 7.2. El control y vigilancia de los puestos de venta está a cargo de los Gobiernos Locales, quienes deben gestionar la equivalencia de sus funciones y normas de alcance local a la normativa sanitaria pesquera de alcance nacional.
- 7.3. La venta al por menor es una operación en la que se almacena, prepara, envasa, sirve o se proporciona de otro modo pescado, mariscos y sus productos directamente al consumidor, para su preparación y consumo por el mismo.

#### VIII. REQUISITOS DE DISEÑO Y CONTRUCCIÓN DE LOS PUESTOS DE VENTA

##### 8.1. Condiciones de los puestos de venta

- 8.1.1. Contar con un espacio suficiente para los vendedores u operarios del puesto para realizar con facilidad y bajo condiciones higiénico-sanitarias, sus actividades de venta, almacenamiento de pescado y material auxiliar, empaque y embalaje, así como para la recolección de residuos.
- 8.1.2. Debe tener un diseño simple, de manera tal que permita realizar las operaciones de limpieza y desinfección con facilidad.
- 8.1.3. Los pisos deben ser contruidos de materiales lisos, resistentes y lavables, con sumideros al colector de desagüe, el cual permita la eliminación de líquidos provenientes de las operaciones de limpieza.
- 8.1.4. Las paredes deben estar recubiertas por un material resistente al lavado frecuente y ser de color claro, asimismo, las uniones de pared con pared y/o piso tienen que ser redondeadas.
- 8.1.5. Estar provistos de instalaciones de agua y desagüe y un lavadero recubierto de material liso, y preferentemente de material resistente a la corrosión para lavar el pescado y los utensilios.
- 8.1.6. Contar con iluminación que permita la buena apreciación de los pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos, y la higiene del puesto. Las fuentes de luz artificial deben estar protegidas.
- 8.1.7. Las superficies que entran en contacto con el pescado, tales como recipientes, cajas, bandejas, tableros de corte, cuchillos, entre otros, deben ser de materiales lisos, resistentes, no corrosibles, de fácil limpieza y desinfección. No se permite el uso de madera.



**8.1.8.** Los pescados y mariscos que se exhiben para venta deben estar preservados con suficiente cantidad de hielo, asimismo, los dispositivos de exposición de estos deben contar con un drenaje para el agua del hielo fundido.

## **8.2. Equipamiento del puesto de venta**

**8.2.1.** Los puestos de venta en los mercados minoristas deben contar con los siguientes equipos y utensilios:

- a) Recipientes de material isotérmico (contenedor isotérmico o coolers, entre otros), no absorbentes, con tapa para el almacenamiento del pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos.
- b) Tableros de corte de materiales no absorbentes, resistentes y no corrosibles. El uso de madera está prohibido.
- c) Cuchillos, afiladores, escamadores u otros utensilios de materiales no corrosibles.
- d) Bolsas plásticas de primer uso para el empaque y venta.
- e) Para el recojo de desechos se debe contar con contenedores con tapa de materiales resistentes y fáciles de limpiar.
- f) Balanzas limpias, desinfectadas, calibradas y en buenas condiciones.
- g) Equipos congeladores cuando comercialice productos hidrobiológicos congelados.
- h) Utensilios de limpieza como escobillas de mano, baldes, escobas o escobillones y jaladores.
- i) Detergentes y desinfectantes para la limpieza y desinfección.
- j) Botiquín de primeros auxilios equipado.

**8.3.** Los baños no deben tener acceso directo a las zonas de expendio y deben contar con inodoro, papel higiénico, lavamanos y jabón, así como un recipiente para los residuos.

**8.4.** El material de empaque u otros materiales secos deben ser almacenados o resguardados para evitar su contaminación.

## **IX. REQUISITOS OPERATIVOS DE LOS PUESTOS DE VENTA**

**9.1.** Los proveedores a cargo de los mercados minoristas que comercialicen pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos deben:

**9.1.1.** Recibirlos, manipularlos, almacenarlos y exponerlos a los consumidores de forma que se reduzcan al mínimo los posibles peligros y defectos de inocuidad alimentaria y se mantenga la calidad esencial.



- 9.1.2.** Usar ropa de trabajo limpia, en buen estado y exclusivamente para la realización de estas operaciones, que incluye mandil o guardapolvo de color claro, delantales impermeables, calzado de jebe y protectores de cabello. En caso de usarse guantes, estos deben estar limpios y en buen estado.
- 9.1.3.** Asegurar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de pescado, mariscos y productos hidrobiológicos.
- 9.1.4.** Asegurar la aplicación de programas de vigilancia de la salud de los comerciantes minoristas.
- 9.2.** La exhibición y venta minorista de los pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos deben evitar los daños físicos, contaminación y descomposición, para lo cual:
- 9.2.1.** Deben mantenerse a una temperatura cercana a la fusión del hielo (entre los 4°C y 0°C). En los exhibidores o en los recipientes utilizados para este fin, estos deben ser preservados en hielo.
- 9.2.2.** Los filetes de pescado y mariscos semiprocesados (moluscos desvalvados, colas de langostinos pelados en otras presentaciones), deben exhibirse en bandejas de material no corrosible, lisas, limpias y desinfectadas, colocadas sobre el hielo en el exhibidor.
- 9.2.3.** No se debe mezclar el pescado entero, con los filetes de pescado, este mismo tratamiento se deberá de seguir con los mariscos, así como con los productos hidrobiológicos.
- 9.2.4.** El hielo utilizado debe ser limpio (de primer uso), almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado y mariscos.
- 9.2.5.** La comercialización de moluscos, gasterópodos, equinodermos, cangrejos y langostas enteras, se debe realizar al estado vivo.
- 9.2.6.** Las colas de langostas, langostinos y camarones refrigeradas con hielo, deben haber ingresado al mercado bajo esa condición.
- 9.2.7.** Los langostinos y camarones enteros deben ser preservados con hielo y llegar a tales condiciones al mercado.
- 9.2.8.** Los moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos desconchados, crudos y/o precocidos deben venderse preservados con hielo o congelados, asimismo, deben de proceder de un establecimiento autorizado.
- 9.2.9.** El pescado ligeramente salado (salpreso o salado húmedo), debe exponerse en forma separada del pescado, mariscos frescos. La venta debe realizarse en cajas o bolsas de material impermeable y no absorbente.



**9.2.10.** Los pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos congelados (crudos o precocidos), deben almacenarse debidamente empacados a temperaturas menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Las muestras de dichos productos podrán ser exhibidas a temperaturas de congelación.

**9.3.** La limpieza del puesto de venta

**9.3.1.** Los vendedores u operarios son responsables de mantener su limpieza personal, así como la higiene de los puestos, equipos y utensilios a fin de evitar contaminación del pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos.

**9.3.2.** El comerciante minorista debe mantener limpios los utensilios y elementos utilizados para la venta.

**9.3.3.** Por lo menos una vez al día, se debe ejecutar una operación de limpieza y desinfección, incluyendo materiales, utensilios y todo el puesto de venta, aplicando procedimientos de limpieza y desinfección, para lo cual debe utilizarse detergentes y desinfectantes debidamente aprobados por el SANIPES.

**9.4.** La venta de pescados y de productos hidrobiológicos deben contar con la siguiente información:

**9.4.1.** Denominación comercial de la especie y su nombre científico.

**9.4.2.** Procedencia, es decir "silvestre" o "capturado", "de mar, río o lago" o si procede de la "acuicultura".

**9.4.3.** Si el producto ha sido descongelado.

**9.4.4.** Fecha de duración mínima, cuando proceda.

**9.4.5.** Si es importado, indicar el país de origen.

**9.4.6.** Si es fraccionado.

**9.5.** La venta de mariscos deben contar con la siguiente información:

**9.4.7.** Denominación comercial de las especies y su nombre científico.

**9.5.1.** Procedencia, es decir "silvestre" o "capturado", "de mar, río o lago" o si procede de la "acuicultura"

**9.5.2.** Si el producto ha sido descongelado.

**9.5.3.** Fecha de duración mínima, cuando proceda.

**9.5.4.** Si es importado, indicar el País de origen.

**9.6.** En caso de que se realice el fraccionamiento de los productos hidrobiológicos congelados, esta actividad debe realizarse según las disposiciones del Código de Prácticas del Pescado y Productos Pesqueros del *Codex Alimentarius* y la normativa sanitaria vigente, en consideración a lo indicado en el Anexo N°3.



### TITULO III MERCADOS DE ABASTO MAYORISTAS

#### X. GENERALIDADES

- 10.1.** Los mercados de abasto mayoristas o mercados mayoristas pesqueros son aquellas instalaciones especialmente diseñadas, construidas para realizar exclusivamente la recepción, acopio, almacenamiento, distribución y comercialización de pescados, mariscos y productos hidrobiológicos de mayoristas a minoristas.
- 10.2.** El control y vigilancia de las disposiciones del presente título está a cargo de los Gobiernos Locales, quienes deben adecuar sus funciones y normas de alcance local a la normativa sanitaria pesquera de alcance nacional.
- 10.3.** Los mercados mayoristas deben estar ubicados en lugares alejados de focos de contaminación ambiental o que estén expuestos a inundaciones. Asimismo, deben garantizar el acceso al suministro de agua potable y reunir condiciones para la eliminación adecuada de sus efluentes y residuos sólidos, evitando impactar negativamente sobre la gestión sanitaria del establecimiento.
- 10.4.** Las vías de acceso a los mercados mayoristas deben ser pavimentadas y estar en buen estado de conservación, incluyendo las áreas de estacionamiento de vehículos; éstas deben permitir el tránsito fluido de los vehículos.
- 10.5.** Las operaciones de venta preferentemente deben realizarse en las condiciones en las cuales los productos llegan al mercado. El descongelamiento del pescado antes de su venta, solo es permitido para un consumo inmediato y debe considerar lo siguiente:
  - 10.5.1.** La descongelación del pescado debe realizarse controlando los parámetros de tiempo-temperatura, a fin de reducir su deterioro y evitar su contaminación.
  - 10.5.2.** Las especies formadoras de histamina, deben contar con un control estricto del desarrollo de esta toxina (como mínimo de temperatura y tiempo), durante y post descongelamiento, para asegurar que durante el tiempo de exposición en góndola, la concentración de histamina no represente un riesgo a la salud del consumidor.
  - 10.5.3.** El consumidor debe ser informado que el producto pesquero ha sido descongelado y no debe ser congelado nuevamente.
- 10.6.** Queda prohibido realizar actividades de procesamiento dentro del mercado, salvo que este cuente con instalaciones diseñadas y construidas para el desarrollo de tales actividades y se cumplan con los requerimientos exigidos para las plantas de procesamiento establecidos en el presente Reglamento.



## XI. REQUISITOS DE DISEÑO Y CONSTRUCCION DE LOS MERCADOS MAYORISTAS

- 11.1.** El diseño, construcción y dimensiones de los mercados mayoristas pesqueros, deben permitir un adecuado desarrollo de las actividades, facilitar su mantenimiento e higiene y evitar la contaminación y el deterioro del pescado, para lo cual se requiere el cumplimiento de lo siguiente:
- 11.1.1.** Contar con ambientes cerrados, contruidos de materiales fáciles de mantener, limpiar y desinfectar, con estructuras adecuadas de protección contra el ingreso de plagas y otros animales.
  - 11.1.2.** Los pisos deben ser contruidos con material de fácil mantenimiento, limpieza y desinfección, resistente, impermeable, no absorbente, no deslizante, con pendientes hacia canaletas o sumideros, que faciliten el drenaje de efluentes.
  - 11.1.3.** Las canaletas deben ser contruidas con una sección en forma de U, facilitando la limpieza, con pendientes mayores que los pisos y protegidas con rejillas.
  - 11.1.4.** Los techos deben ser diseñados, contruidos y acabados de manera tal que permitan su fácil limpieza y adecuado mantenimiento. Deben ser a prueba de lluvias y otras inclemencias climáticas y de color claro. Las uniones con las paredes no deben permitir el ingreso de polvo, así como plagas y animales.
  - 11.1.5.** En las áreas húmedas, las superficies de las paredes, deben estar recubiertas de materiales resistentes a la limpieza y desinfección frecuente, asimismo deben ser lisas, impermeables y de color claro. Las uniones de pared con pared y/o pared a piso deben ser redondeadas. Las paredes deben estar cubiertas con pinturas impermeables, lavables y de color claro.
  - 11.1.6.** Deben estar provistos de sistemas de iluminación natural o artificial en todas las áreas del mercado.
  - 11.1.7.** Su diseño debe considerar una adecuada ventilación natural o artificial y asegurar la exclusión de insectos y roedores u otras plagas.
  - 11.1.8.** Los servicios higiénicos deben estar equipados con inodoros, lavaderos de manos, vestuarios, duchas, en número y ubicación según lo indicado por las disposiciones municipales correspondientes. La ubicación e instalación de tales servicios, no debe tener comunicación directa con las áreas de venta y sus pisos serán diseñados con pendiente hacia sumideros.
  - 11.1.9.** Los sistemas de servicio de agua potable, desagüe y descarga de efluentes deben cumplir con las disposiciones de las autoridades correspondientes.
  - 11.1.10.** Deben disponer de áreas aisladas para la ubicación de los productos declarados no aptos para el consumo humano. Estos productos deben colectarse en contenedores estancos con tapas, fabricados de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de identificar, limpiar y desinfectar.
- 11.2.** Los mercados mayoristas deben contar, por lo menos, con áreas definidas y distribuidas de tal forma que garanticen el desarrollo, en condiciones sanitarias apropiadas y de inocuidad, de las siguientes actividades:
- 11.2.1.** Venta directa desde los vehículos de transporte frigorífico.
  - 11.2.2.** Venta directa desde los puestos de venta fijos.



- 11.2.3. Venta de pescado y productos hidrobiológicos frescos, congelados o descongelados.
- 11.2.4. Venta de moluscos, crustáceos y otros invertebrados.
- 11.2.5. Cámaras frigoríficas para el almacenamiento de pescado y productos pesqueros.
- 11.2.6. Producción y almacenamiento de hielo.
  
- 11.2.7. Limpieza y desinfección de cajas, materiales y utensilios.
- 11.2.8. Disposición temporal de pescado y productos pesqueros no aptos para consumo humano y residuos.
- 11.2.9. Almacenamiento temporal de desechos y basura.
- 11.2.10. Servicios higiénicos con vestuarios, duchas, inodoros y lavaderos.
- 11.2.11. Instalaciones para el almacenamiento del agua y su tratamiento si es necesario.
- 11.2.12. Instalaciones para el sistema de tratamiento de efluentes.
- 11.2.13. Operaciones de carga y despacho de los productos.
- 11.2.14. Almacenamiento de materiales y equipos utilizados en operaciones internas del mercado.
- 11.2.15. Almacenamiento de materiales y productos de limpieza.
- 11.2.16. Actividades administrativas y otros servicios para el personal.
- 11.2.17. Comedor para el personal involucrado en las actividades del establecimiento.
- 11.2.18. Estacionamiento de vehículos.
  
- 11.3. Los recipientes y cajas empleados en los mercados mayoristas, para la recepción o despacho de pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos, deben presentar las siguientes condiciones:
  - 11.3.1. Impedir que se alteren las características sensoriales del pescado y mariscos.
  - 11.3.2. Evitar que éstos transmitan al pescado, mariscos, sustancias nocivas a la salud humana.
  - 11.3.3. Ser resistentes de manera tal que aseguren la protección contra daños físicos.
  
- 11.4. Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para la recepción, transporte y despacho del pescado y mariscos deben ser de materiales resistentes a la corrosión, lisos, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.

## **XII. REQUISITOS OPERATIVOS DE LOS MERCADOS MAYORISTAS**

- 12.1. Los métodos y procedimientos de manipulación, aplicados durante el almacenamiento y venta de pescado dentro de las áreas del mercado, deben garantizar su preservación, así como evitar la contaminación, adulteración, descomposición y el daño físico.
- 12.2. Los proveedores a cargo del mercado mayorista son responsables del cumplimiento de lo siguiente:
  - 12.2.1. Preservar la calidad del pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos mediante el empleo de métodos y procedimientos de manipulación y conservación, de acuerdo a los requerimientos exigidos en los presentes Lineamientos y la normativa sanitaria vigente.



- 12.2.2.** Aceptar solamente el ingreso de moluscos bivalvos vivos proveniente de áreas de extracción aprobadas y controladas por el SANIPES. En el caso de pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos importados, estos deben contar con el certificado sanitario oficial emitido por el SANIPES.
- 12.2.3.** Asegurar que las actividades de venta se realicen en condiciones higiénicas y de preservación del pescado, mariscos, en áreas convenientemente iluminadas.
- 12.2.4.** Mantener en buenas condiciones higiénicas sanitarias y de operatividad, los almacenes de pescado y productos hidrobiológicos.
- 12.2.5.** Utilizar hielo fabricado con agua limpia, manipulado y almacenado en condiciones higiénicas y sanitarias.
- 12.2.6.** Asegurar la provisión de agua limpia, equipamiento, materiales y productos de limpieza, para la realización de las actividades de limpieza y desinfección del mercado.
- 12.2.7.** Mantener limpios y en buenas condiciones los servicios higiénicos del mercado.
- 12.2.8.** Asegurar que el personal y los manipuladores gocen de buena salud, a fin de evitar que constituyan un riesgo sanitario.
- 12.2.9.** Las cajas, sacos o cualquier recipiente que contenga moluscos, crustáceos, equinodermos o tunicados, deben estar adecuadamente identificados, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente que regula los moluscos bivalvos.
- 12.2.10.** Los lotes de moluscos, equinodermos o tunicados vivos que ingresen al mercado deben estar acompañados de la "Declaración de Extracción o Recolección" (DER), según los formatos establecidos en la normativa vigente que regula los moluscos bivalvos.
- 12.2.11.** Los moluscos desvalvados deben provenir de plantas de procesamiento que cuenten con la licencia de autorización del PRODUCE/DIREPRO; y deben estar empacados y rotulados de acuerdo a los dispuesto en la normativa vigente que regula los moluscos bivalvos.
- 12.2.12.** Mantener las "Declaraciones de Extracción o Recolección" por lo menos doce (12) meses, debiendo estar disponibles al momento de la inspección que realice el SANIPES. Ningún lote de moluscos, equinodermos o tunicados que incumpla con los requisitos de identificación u origen, podrá ser recibido ni comercializado por el mercado.
- 12.3.** Los manipuladores y vendedores deben estar capacitados y realizar actividades en cumplimiento con las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Pescados, Mariscos y/o Productos Hidrobiológicos.
- 12.4.** Los manipuladores y vendedores de pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos deben utilizar vestimentas limpias, de colores claros y en buen estado, con protectores de agua y calzado resistente a la humedad. Es obligatorio el lavado de manos antes de iniciar el trabajo e inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos y de manipular cualquier material contaminado.
- 12.5.** Es responsabilidad de los comerciantes mayoristas ofrecer, vender o almacenar pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos de buena calidad y bajo condiciones higiénicas.



- 12.6.** El despacho del pescado, mariscos debe ser realizado en recipientes limpios y que estén en buenas condiciones, protejan al producto de la contaminación y de los daños físicos. Está prohibido colocar el pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos directamente sobre el suelo o sobre superficies contaminadas.
- 12.7.** La venta de pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos se debe realizar de acuerdo con las siguientes condiciones:
- 12.7.1.** El pescado fresco entero, eviscerado y descabezado debe ser preservado con suficiente cantidad de hielo y presentado en cajas, contenedores u otros recipientes adecuados.
  - 12.7.2.** El pescado eviscerado, descabezado o en cualquier otra presentación comercial, al estado fresco, debe haber ingresado al mercado bajo esta condición.
  - 12.7.3.** Los productos procesados frescos deben ser empacados y preservados con suficiente cantidad de hielo y deben haber llegado en esa condición al mercado desde instalaciones debidamente autorizadas.
  - 12.7.4.** La venta de pescado empacado al vacío (cuyo envase debe estar limpio e íntegro y ser duradero, suficiente para el uso previsto y de calidad alimentaria) debe considerar lo establecido en la normativa sanitaria vigente.
  - 12.7.5.** La venta y etiquetado de los productos hidrobiológicos congelados y empacados al vacío, deberá realizarse según las recomendaciones establecidas en el Anexo N° 2.
  - 12.7.6.** Los productos ligeramente salados deben ser almacenados en refrigeración, y los productos secos salados deben estar empacados y almacenados en lugares secos y ventilados, evitando las temperaturas extremas de calor.
  - 12.7.7.** La comercialización de moluscos bivalvos; cangrejos, gasterópodos y equinodermos enteros, se debe realizar al estado vivo.
  - 12.7.8.** Las langostas deben venderse vivas o sus colas refrigeradas con suficiente cantidad de hielo. No está permitido realizar operaciones de descabezado de langostas en las áreas de venta.
  - 12.7.9.** Los langostinos y camarones enteros o sus colas deben ser refrigerados con suficiente cantidad de hielo. No está permitido realizar operaciones de descabezado de langostinos en las áreas de venta.
  - 12.7.10.** Los moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos; desconchados, crudos y/o precocidos, deben venderse preservados con suficiente cantidad de hielo u otro sistema, o congelados, y haber llegado en esas condiciones al mercado desde áreas o establecimientos autorizados. Además, deben presentarse adecuadamente empacados y rotulados.
  - 12.7.11.** Las macroalgas deberán acondicionarse separadas de los otros recursos y productos, empleando material no corrosible y de fácil limpieza.
- 12.8.** El pescado y productos pesqueros y/o acuícolas almacenados en cámaras frigoríficas deben estar identificados con el nombre del propietario y la fecha de ingreso al establecimiento. Queda prohibido el almacenamiento de pescado y productos pesqueros y/o acuícolas conjuntamente con otro tipo de alimentos o sustancias que generen riesgo de contaminación.



- 12.9.** Los pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos frescos deben almacenarse a temperatura cercana a la fusión del hielo. Los productos congelados deben almacenarse a temperatura menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Los moluscos bivalvos vivos deben almacenarse refrigerados en ambientes frescos y húmedos a una temperatura que no provoque un efecto negativo sobre su viabilidad.
- 12.10.** Las actividades de venta mayorista de pescado, mariscos y productos hidrobiológicos deben ser realizadas en ambientes higiénicos y sanitarios que prevengan la contaminación y adulteración de los mismos, cumpliendo con los siguientes requerimientos:
- a) Limpieza y desinfección de superficies.
  - b) Control de la calidad sanitaria del agua.
  - c) Control de plagas.
  - d) Mantenimiento de las instalaciones, equipos y utensilios.
  - e) Higiene y Salud del personal.
- 12.11.** Los procedimientos antes descritos deben contener documentos y registros y estar a disposición del SANIPES al momento de las inspecciones. Los documentos y registros deben mantenerse por un mínimo de dos (02) años.

#### **TITULO IV DE LA VENTA Y TRANSPORTE**

#### **XIII. DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE**

- 13.1.** Los pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos que ingresen al mercado, deben provenir de vehículos de transporte terrestre habilitados sanitariamente por el SANIPES. Los requisitos específicos que deben tener los vehículos que solicitan su habilitación sanitaria, serán establecidos por el SANIPES.
- 13.2.** Medios de transporte de pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos, deben mantener un nivel adecuado de limpieza y desinfección. Al inicio y final de la travesía o descarga de estos, deben ejecutar procedimientos de limpieza y desinfección, y presentar sus respectivos registros cuando el SANIPES lo solicite.
- 13.3.** Los vehículos estacionarán en los lugares señalados por el mercado, en espacios alejados de la zona de comercialización de los recursos y productos hidrobiológicos.
- 13.4.** El personal del mercado y/o inspectores del SANIPES podrán examinar/inspeccionar la carga de los vehículos, a fin de comprobar con exactitud de aquella en relación a los documentos justificativos de entrada o salida.

#### **XIV. DEL TRANSLADO INTERNO EN LOS MERCADOS**

- 13.5.** Al adquirir sus productos, los comerciantes minoristas están obligados a manipular y transportar el pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos bajo condiciones higiénicas-sanitarias y de preservación, de acuerdo a lo establecido en los presentes Lineamientos así como en la normativa sanitaria vigente.



- 13.6.** Las ruedas de las carretillas o medio de transporte utilizado para ingresar o retirar productos de un puesto de venta y/o mercado deberán ser de caucho, goma u otro material apropiado. Asimismo, la estructura del medio de transporte debe ser de material no corrosible.
- 13.7.** El personal encargado de realizar el servicio de transporte interno del pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos dentro de los mercados mayoristas, deberá utilizar vestimentas limpias, de colores claros y en buen estado, con protectores de agua y calzado resistente a la humedad.
- 13.8.** Es obligatorio el lavado de manos antes de iniciar el trabajo e inmediatamente después de haber utilizado los servicios higiénicos y de manipular cualquier material contaminado.
- 13.9.** Los pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos adquiridos por los compradores podrán situarse en los pasillos centrales solo el tiempo imprescindible para que el personal que realice el servicio de transporte, pueda organizar y realizar sus respectivas operaciones. En ese tiempo, los pescados, mariscos y/o productos hidrobiológicos no deben estar en contacto con el suelo.

## **XV. OPERACIONES DE VENTA**

- 14.1.** Las operaciones de venta en mercados mayoristas y minoristas de pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos sólo 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. En ningún caso podrán realizarse en los vehículos o zonas comunes (pasillos, estacionamientos, etc.) del establecimiento.
- 14.2.** No debe realizar el depósito de envases vacíos, cajas y otros productos de la venta, en los pasillos o cualquier área del mercado que no se encuentre destinada para ese fin.

## **TITULO V TRAZABILIDAD**

### **XVI. TRAZABILIDAD EN MERCADOS**

- 15.1.** Los puestos de venta de los mercados minoristas y mayoristas deben tener implementado un sistema de trazabilidad donde debe estar incluido la información sobre los proveedores de pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos, así como del destino de estos, consignándolos en un registro o una declaración jurada, que tenga como mínimo el nombre o denominación del proveedor y comprador, dirección del proveedor, tipo y cantidad de recursos o productos comprados o vendidos, fecha de recepción y venta entre otros, a fin de aplicar las medidas preventivas y correctivas cuando el resultado de la evaluación sanitaria evidencie que sus productos no son aptos o son de riesgo para el consumidor.
- 15.2.** 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.



- 15.3.** Los puestos de venta de los mercados minoristas y mayoristas que comercialicen lotes de moluscos, equinodermos o tunicados, deberán contar con su respectiva “Declaración de Extracción o Recolección”.

## **TITULO VI CAPACITACIONES**

### **XVII. FORMACIÓN DE LOS PROVEEDORES, VENEDORES Y MANIPULADORES**

- 16.1.** Todos los proveedores, vendedores y/o manipuladores (incluido los encargados del servicio de transporte interno) de pescado, mariscos y/o productos hidrobiológicos deberán contar con la capacitación debidamente certificado.
- 16.2.** La capacitación debe contar con temas de higiene y saneamiento, buenas prácticas de manipulación y transporte, entre otros, los cuales permitan el cumplimiento de los presentes Lineamientos así como la normativa sanitaria vigente.
- 16.3.** La capacitación podrá ser impartida por la propia empresa/puesto o a través de un centro de formación. Si la capacitación es impartida por la propia empresa/puesto, deberá contar con un registro de la formación continuada que se imparte.



## TITULO VII ANEXOS

### ANEXO N°1. Determinación de la Suficiente Cantidad de Hielo.

El uso del hielo, el cual debe ser colocado por capas, tiene 2 propiedades importantes:

- a) Permitir y mantener el adecuado enfriamiento del pescado.
- b) Realiza el lavado del pescado cuando este se derrita.

A continuación se presenta un cuadro que indica cual es la cantidad aproximada de hielo que deberán tener los pescados y mariscos (exceptuando las macroalgas marinas) para su apropiada conservación en los mercados de abasto mayoristas y minoristas que los comercializan.

Q(kg)	H <sub>pg</sub> (kg)	H <sub>pm</sub> (kg)
1	0.2	0.3
3	0.7	0.8
5	1.2	1.3
8	1.9	2.2
10	2.4	2.7
12	2.9	3.2
15	3.6	4.0
20	4.8	5.4
25	6.0	6.7
30	7.1	8.1
35	8.3	9.4
40	9.5	10.8

Q = Cantidad de pescados y/o mariscos en kilogramos.

H<sub>pg</sub> = Cantidad de Hielo a emplear en caso de mariscos y pescados grasos.

H<sub>pm</sub> = Cantidad de Hielo a emplear en caso de pescados magros.



## **ANEXO N°2. Disposiciones Referentes a la Venta y Etiquetado de los Productos Pesqueros y Acuícolas Empacados al Vacío**

Todos los productos pesqueros y acuícolas congelados y empacados al vacío deben encontrarse debidamente etiquetados en concordancia con lo establecido en el artículo 150° "Contenido de la etiqueta" del D.S. N° 040-2001-PE.

Si el producto es crudo o ha recibido un proceso térmico dirigido a la destrucción de un microorganismo distinto al *Clostridium botulinum*, debe mantenerse congelado a -18°C y solo podrá ser descongelado previa apertura del empaque.

Asimismo, cada envase deberá presentar como mínimo la siguiente información referidas a las instrucciones de uso y/o condiciones de almacenamiento u otra equivalente:

### **a. Condiciones de Almacenamiento**

- "Mantener congelado a -18 °C"

### **b. Instrucciones de Uso**

- "Romper el empaque al vacío previo a su descongelamiento" o "Abrir el empaque para descongelar".
- "Una vez descongelado, no volver a congelar".

**NOTA:** Al momento de la emisión del Certificado Sanitario de importación se deberán presentar las evidencias del cumplimiento de lo indicado en el presente anexo.



### **ANEXO N°3. Disposiciones Referentes a la Operación de Fraccionamiento.**

1. Los productos fraccionados generarán nuevas presentaciones, las cuales serán consideradas como nuevos productos, y deben ser registrados ante el SANIPES.
2. El envasado y empaque debe realizarse en salas exclusivas para dicha operación según el tipo de producto que fraccionan,

#### Consideraciones para las presentes disposiciones:

- No existe una etapa posterior al envasado y empaque donde se reduzca a niveles aceptables o elimine, un peligro potencial de contaminación biológica, química o física, pudiendo llegar dicha contaminación a al consumidor.
- “Principio de alimentación saludable y segura” (Extraído de la Ley de Inocuidad de los Alimentos) Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del *Codex Alimentarius*.
- El Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros del *Codex Alimentarius*, establece en la Sección 18, que las operaciones de envasado (incluyendo las que se realizan después del fraccionamiento del producto) se realicen de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación, guardando coherencia con los programas pre-requisitos y principios HACCP.