

MEDIDAS DE FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA SANITARIO PESQUERO EN EL PERÚ

16º Reunión de Inspección, Control de Calidad y Tecnología Pesquera.

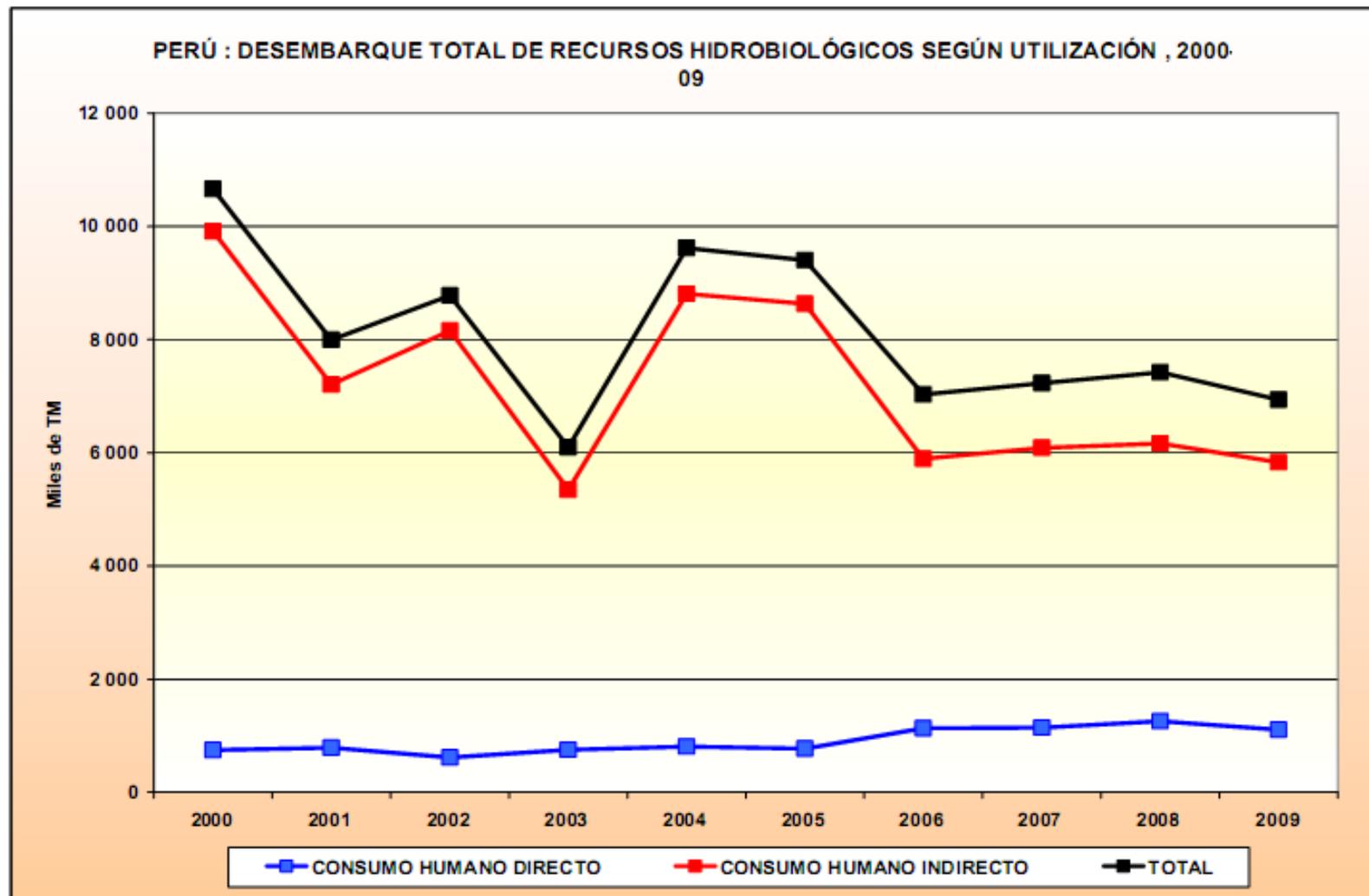
Santos - Brasil

20 – 24 Setiembre 2010

MARÍA ESTELA AYALA GALDÓS

Directora del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera





PERÚ: DESEMBARQUE TOTAL DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS SEGÚN UTILIZACIÓN , 2000 - 09
(Miles de TM)

Tipo de Utilización	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
T otal	10.660,7	7.994,5	8.774,5	6.097,5	9.618,5	9.400,3	7.027,7	7.230,7	7.423,3	6.935,0
1. Consumo Humano Directo	748,2	786,5	617,7	750,5	807,9	771,6	1.132,2	1.144,7	1.256,8	1.104,2
1.1 Enlatado	223,0	174,9	60,2	168,1	82,9	89,4	233,4	182,5	200,4	162,4
1.2 Congelado ^{1/}	140,9	199,3	184,6	184,9	307,7	322,4	481,5	537,6	648,1	529,3
1.3 Curado ^{1/}	51,4	54,5	48,5	49,1	50,0	48,1	42,7	42,4	44,0	38,6
1.4 Fresco ^{1,2/}	332,9	357,8	324,4	348,4	367,3	311,7	374,6	382,2	364,4	373,9
2. Consumo Humano Indirecto	9.912,5	7.208,0	8.156,8	5.347,0	8.810,6	8.628,7	5.895,5	6.086,0	6.166,5	5.830,8
2.1 Anchoveta	9.555,6	6.347,6	8.082,9	5.335,5	8.797,1	8.628,4	5.891,8	6.084,7	6.159,4	5.828,6
2.2 Otras Especies	356,8	860,4	73,9	11,5	13,5	0,3	3,7	1,3	7,1	2,2

1/ Incluye lo procedente del ámbito continental

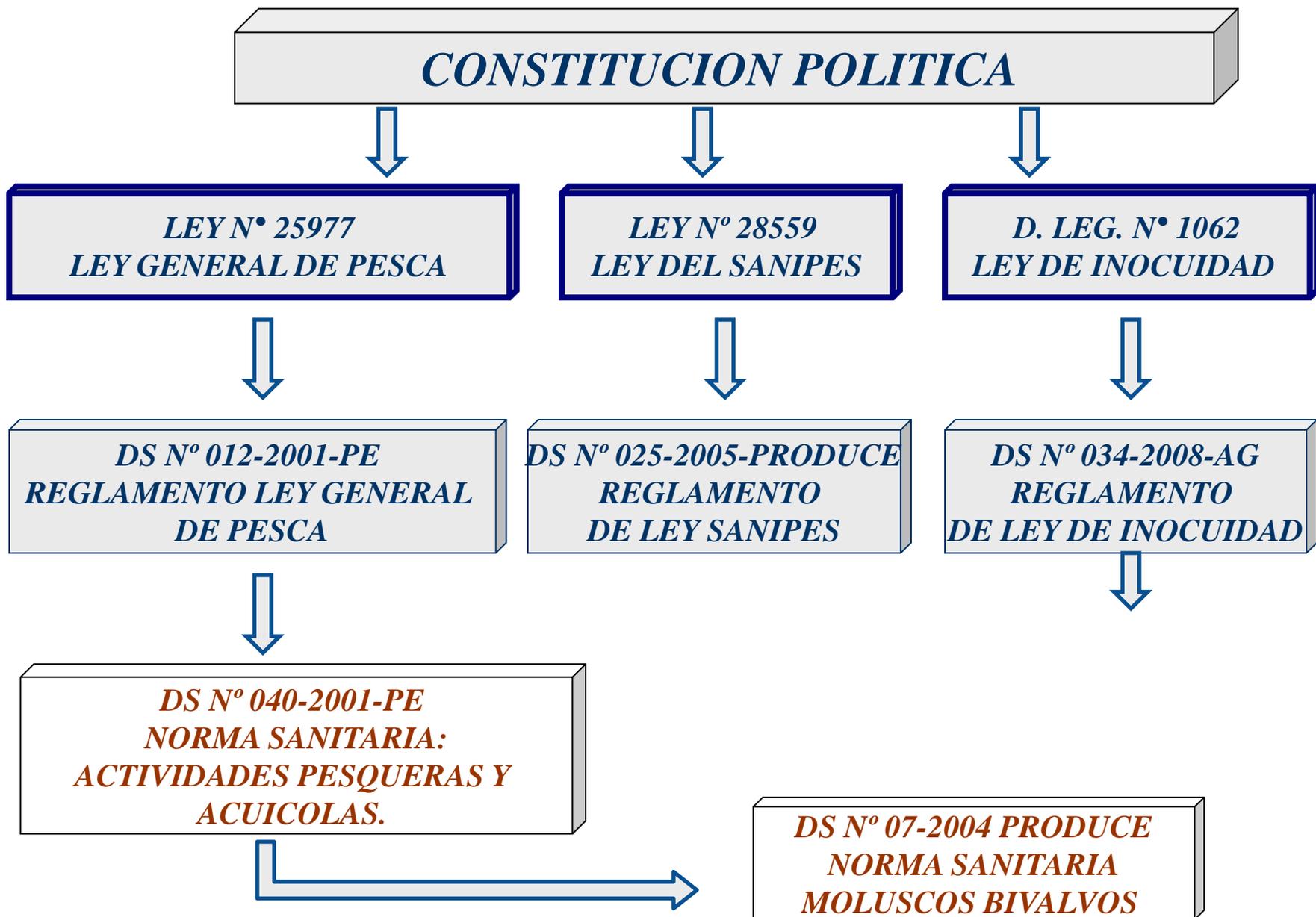
2/ Cifra corregida respecto al recurso trucha proveniente de la actividad acuícola del período 2000-01.

Fuente : Empresas Pesqueras, Direcciones Regionales de Producción(DIREPRO)

AUTORIDADES COMPETENTES A NIVEL NACIONAL:
Aspectos técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad

- 1. Ministerio de Salud: DIGESA:*** *alimentos elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, excepto alimentos pesqueros y acuícolas.*
- 3. Ministerio de Agricultura: SENASA:*** *alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano.*
- 4. Ministerio de la Producción: ITP – SANIPES*** *alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano y animal.*

MARCO LEGAL DEL SISTEMA SANITARIO PESQUERO PERUANO

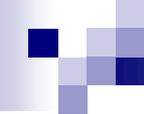


ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL SANIPES

SANIPES desarrolla funciones en el ámbito de la inocuidad y calidad, aplicable a:

- 1. Los recursos y/o productos de origen pesquero y acuícola;*
- 2. Todas las fases y medios empleados en el desarrollo de las actividades pesqueras y acuícolas. Incluye a EA**
- 3. La certificación oficial sanitaria y de calidad*

EA: laboratorios acreditados ante INDECOPI y autorizados por SANIPES como Entidades de Apoyo



FUNCIONES DE LA AUTORIDAD COMPETENTE EN SANIDAD PESQUERA:

1. *Vigilancia y Control Sanitario de la captura, extracción o recolección, transporte y procesamiento de productos hidrobiológicos.*
2. *Emisión de Documentos Habilitantes:*
 1. *Certificación Oficial Sanitaria*
 2. *Protocolos Técnicos*
 3. *Habilitación Sanitaria*
 4. *Registro Sanitario*
3. *Gestionar la equivalencia internacional de la normativa sanitaria con sus pares AC.*

NS 040-2001-PE

ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

OBJETIVO: Asegurar producción y comercio de pescado y productos pesqueros:



- *sanos,*
- *seguros sanitariamente,*
- *adecuados para el consumo humano,*
- *apropiadamente etiquetados o rotulados,*
- *manipulados, procesados y almacenados en ambientes higiénicos,*
- *libres de cualquier factor o condición que signifique peligro para la salud de los consumidores.'*

DS 07-2004-PRODUCE

NORMA SANITARIA DE MOLUSCOS BIVALVOS

OBJETIVO *Regular condiciones y requisitos de seguridad sanitaria y calidad de:*

- moluscos bivalvos destinados directamente al comercio o a su procesamiento para consumo humano.*
- áreas de extracción o recolección y para las concesiones acuícolas.*



ÁREAS DE PRODUCCIÓN DE MBV

Las áreas de producción de bancos naturales y de acuicultura de moluscos bivalvos, deben:

***SER EVALUADAS
SANITARIAMENTE***

Estudio sanitario de agua y moluscos por un período no menor a 12 meses.

***SER CLASIFICADAS
SANITARIAMENTE***

Según su aptitud sanitaria: Aprobada, Condicionalmente Aprobadas o Prohibidas.

***ESTAR SOMETIDAS A
VIGILANCIA SANITARIA***

Contaminación, fitoplancton tóxico, biotoxinas marinas y otros que la Autoridad Competente (AC) considere necesario.º

EVOLUCIÓN DE LAS NORMATIVAS SANITARIAS

LEGISLACIÓN:

*Enfoque regulatorio
en productos
terminados,*



*Sistema Preventivo de
Aseguramiento de Inocuidad*

VIGILANCIA

*Sistema de Inspección y
control: detección de actos
prohibidos*



*“Autocontrol” : se debe demostrar
evidencias del cumplimiento de las
regulaciones sanitarias*

***RESPONSABLES DIRECTOS:** Pescadores, Manipuladores, Transportistas, Operadores de Establecimientos de Procesamiento, Desembarcaderos o Puertos Pesqueros, Mercados Mayoristas, Vendedores Mayoristas o Minoristas.*

MEDIDAS DE FORTALECIMIENTO DE SANIPES

DL N° 1062

LEY DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

PRINCIPIOS

- 1. Alimentación saludable y segura.*
- 2. Competitividad.*
- 3. Colaboración integral.*
- 4. Responsabilidad social de la industria.*
- 5. Cautela o de precaución.*
- 6. De facilitación del Comercio Exterior.*



- Rastreabilidad como instrumento de gestión de riesgos*
- Medidas Sanitarias de Seguridad:*
 - Inmovilización.*
 - Retiro del mercado de alimentos y piensos.*
 - Suspensión de actividades.*
 - Cierre temporal del establecimiento.*
 - Decomiso*
 - Disposición final*

MEDIDAS DE FORTALECIMIENTO DE SANIPES

ANTECEDENTE:

NR MISIÓN: DG (SANCO) 2009-8052 - MR DRAFT

***EVALUACIÓN DEL FVO RESPECTO AL PLAN DE ACCIÓN
EMITIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE DEL PERÚ EN LA
VISITA DEL 07.09 AL 18.09 2009***

FINALIDAD:

***EVALUAR LOS SISTEMAS DE CONTROL QUE RIGEN LA PRODUCCIÓN DE
PRODUCTOS PESQUEROS Y MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS DESTINADOS
PARA LA EXPORTACIÓN A UE***

INFORME A DG-SANCO

<i>Nº</i>	<i>Recomendaciones a la AC</i>	<i>Acción</i>
<i>1</i>	<i>Asegurar estándares UE: contaminantes, PAH aplicados a PP (aceite de pescado)</i>	<i>Actualización MIS: frecuencia de evaluación/EA implementarán métodos</i>
<i>2</i>	<i>Asegurar control de hm</i>	<i>Actualización MIS: lista de especies formadoras hm EA: método y n=9</i>
<i>3</i>	<i>Asegurar estándares UE: en control y vigilancia a embarcaciones pesqueras RSW</i>	<i>Se ha establecido requerimientos de tiempo y tº. Exigencia del control automático de temperatura.</i>
<i>4</i>	<i>Asegurar estándares UE: productos pesqueros, (pescados venenosos)</i>	<i>Prohíbe comercialización de peces venenosos (estas especies no existen en el país)</i>
<i>5</i>	<i>Asegurar estándares microbiológicos UE agua- hielo en producción de PP</i>	<i>Actualización MIS: control de Enterococcus en agua y hielo</i>
<i>6</i>	<i>Garantizar cumplimiento estándares UE en PP importados, (materia prima de productos pesqueros exportados)</i>	<i>Se exige en el Certificado Oficial Sanitario del país de origen: la planta de procedencia (lista UE)</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>producción según requerimientos UE</i>

INFORME A DG-SANCO

<i>Nº</i>	<i>Recomendaciones a la AC</i>	<i>Acción</i>
<i>7</i>	<i>Asegurar clasificación de áreas de producción de MBV según condiciones UE</i>	<i>Reevaluaciones enviadas a la DG-SANCO</i>
<i>8</i>	<i>Asegurar monitoreo de áreas de producción MB clasificadas según condiciones UE</i>	<i>Monitoreo semanal para biotoxinas (en época recolección)</i>
<i>9</i>	<i>Garantizar que MB exportados a la UE cumplan con estándares sanitarios UE</i>	<i>MIS actualizado: Certificación Oficial: para exportar MB total cumplimiento con estándares sanitarios UE</i>
<i>10</i>	<i>Asegurar que establecimientos cumplan condiciones UE (equipamiento/higiene)</i>	<i>NS 040-2001 obliga aplicación de HACCP. Vigilancia continua a establecimientos Permanente actualización de plantas lista UE Capacitación permanente inspectores SANIPES</i>
<i>11</i>	<i>Garantizar controles oficiales (organolépticos y contaminantes), según requerimientos UE.</i>	<i>MIS actualizado: formatos de evaluación sensorial y posible presencia de contaminantes. Implementación de registros de controles en inspección</i>

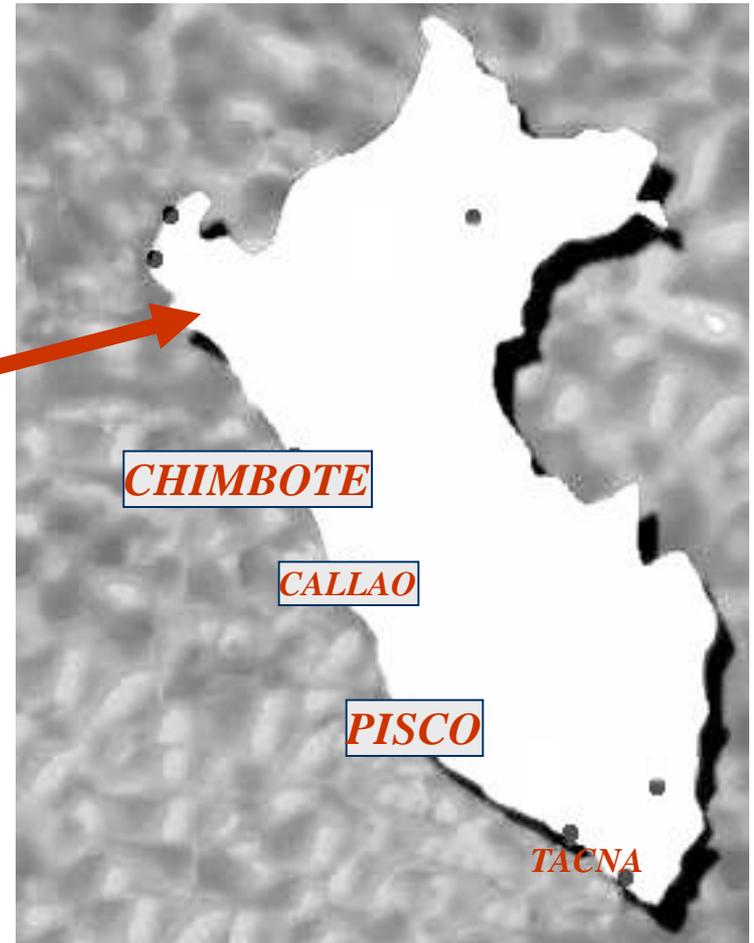
RESPUESTA DE SANCO: SATISFACTORIO – Próxima visita de Verificación



***MEDIDAS DE
FORTALECIMIENTO DE SANIPES***

1. ZONAS DE PRODUCCION DE MOLUSCOS BIVALVOS

SECHURA
*80% de la
produccion de MB*



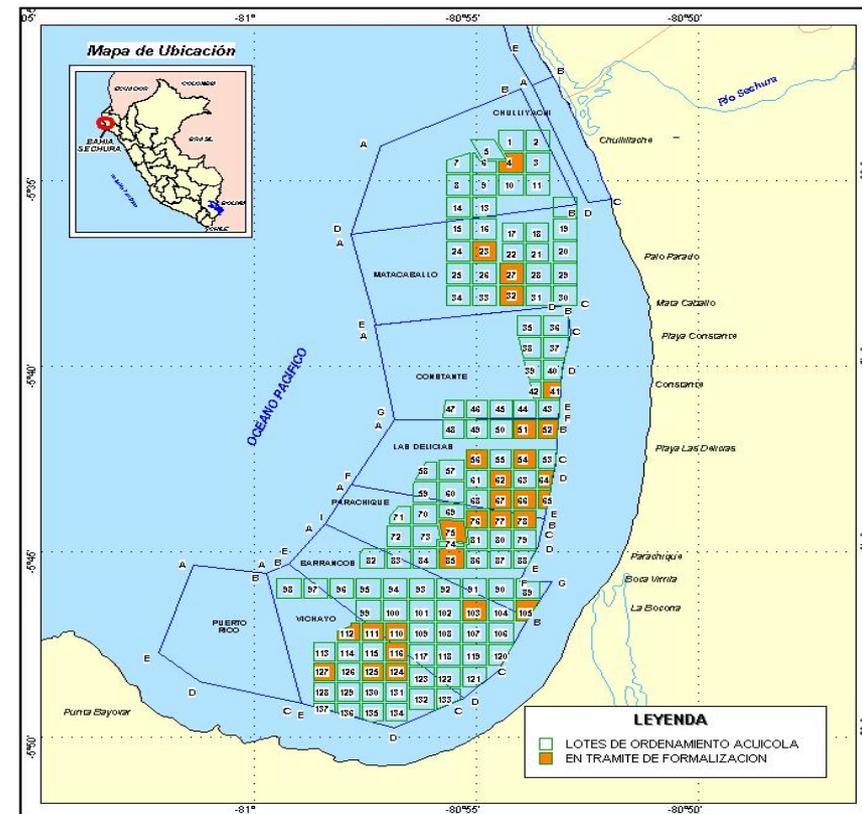
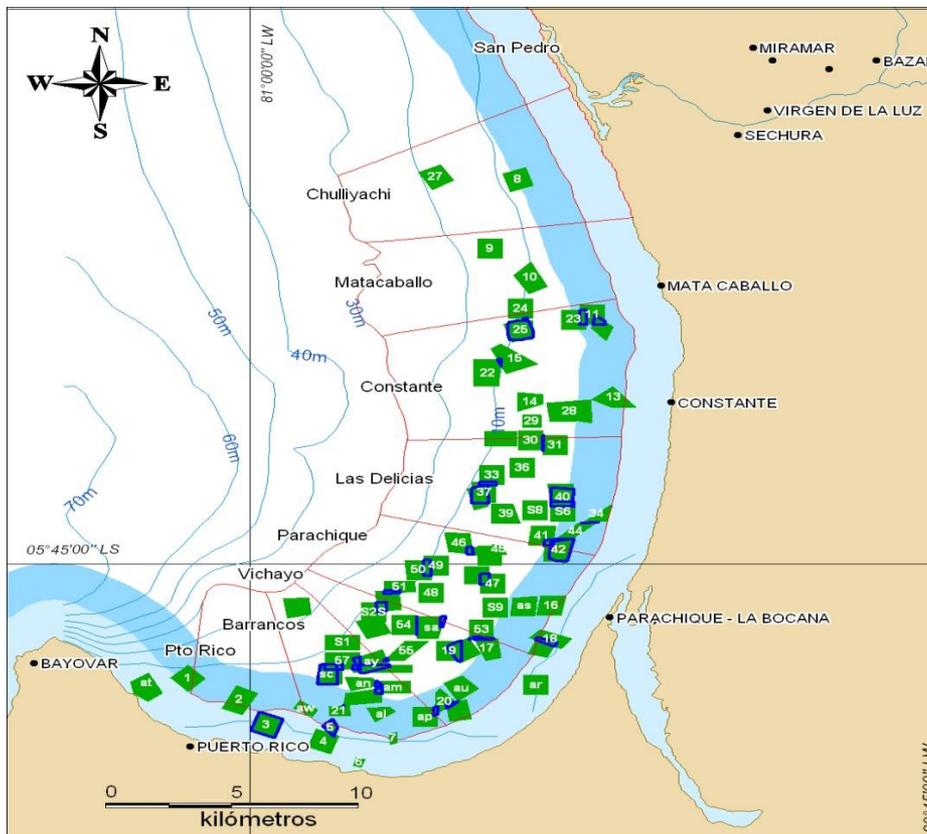
ZONAS DE PRODUCCION DE MOLUSCOS BIVALVOS

PROBLEMÁTICA:

- Zonas no delimitadas
- Falta de formalización de adjudicatarios

ACCIONES DE MEJORA:

- División de Zona Sechura (11 áreas)
- Formalización de Adjudicatarios responsables
- Herramienta de control: DER*



* DER: Declaración de Extracción/Recolección

2. *HABILITACIÓN SANITARIA DE LAS EMBARCACIONES PESQUERAS ARTESANALES*

PROBLEMÁTICA:

- *Carencia de certificado de matrícula y permiso de pesca*
- *Sin control aparente en la construcción*
- *Bodegas de madera*
- *Inadecuada higiene personal*
- *Resistencia del pescador a cumplir dispositivos legales*



ACCIONES DE MEJORA

- *Coordinaciones intersectoriales facilitan la incorporacion de pescadores*
- *Se controla las plantas a las cuales proveen*
- *Capacitacion:*
 - *Procedimientos inadecuados de higiene*
 - *Importancia de demostrar procedencia de recursos: Pesca Ilegal*



3. DESEMBARCADEROS PESQUEROS ARTESANALES

PROBLEMÁTICA:

- *No lo consideraban establecimiento pesquero*
- *Normalmente bajo administración y uso de gremios de pescadores (sin preparación).*
- *Diseño no sanitario de desembarcaderos*
- *Realizan actividades para las cuales no han sido diseñadas*

ACCIONES DE MEJORA:

- *Ley Inocuidad: los define como Establecimientos Pesqueros*
- *Intensas Acciones de Capacitación*
- *Diagnóstico del Plan Nacional de Infraestructuras de Desembarcaderos*
- *Se controla que se realice sólo Desembarque si no cuentan con instalaciones para tareas previas (procesamiento primario)*
- *Suspensión de actividades han determinado mejoras*



4. MERCADOS MAYORISTAS PESQUEROS

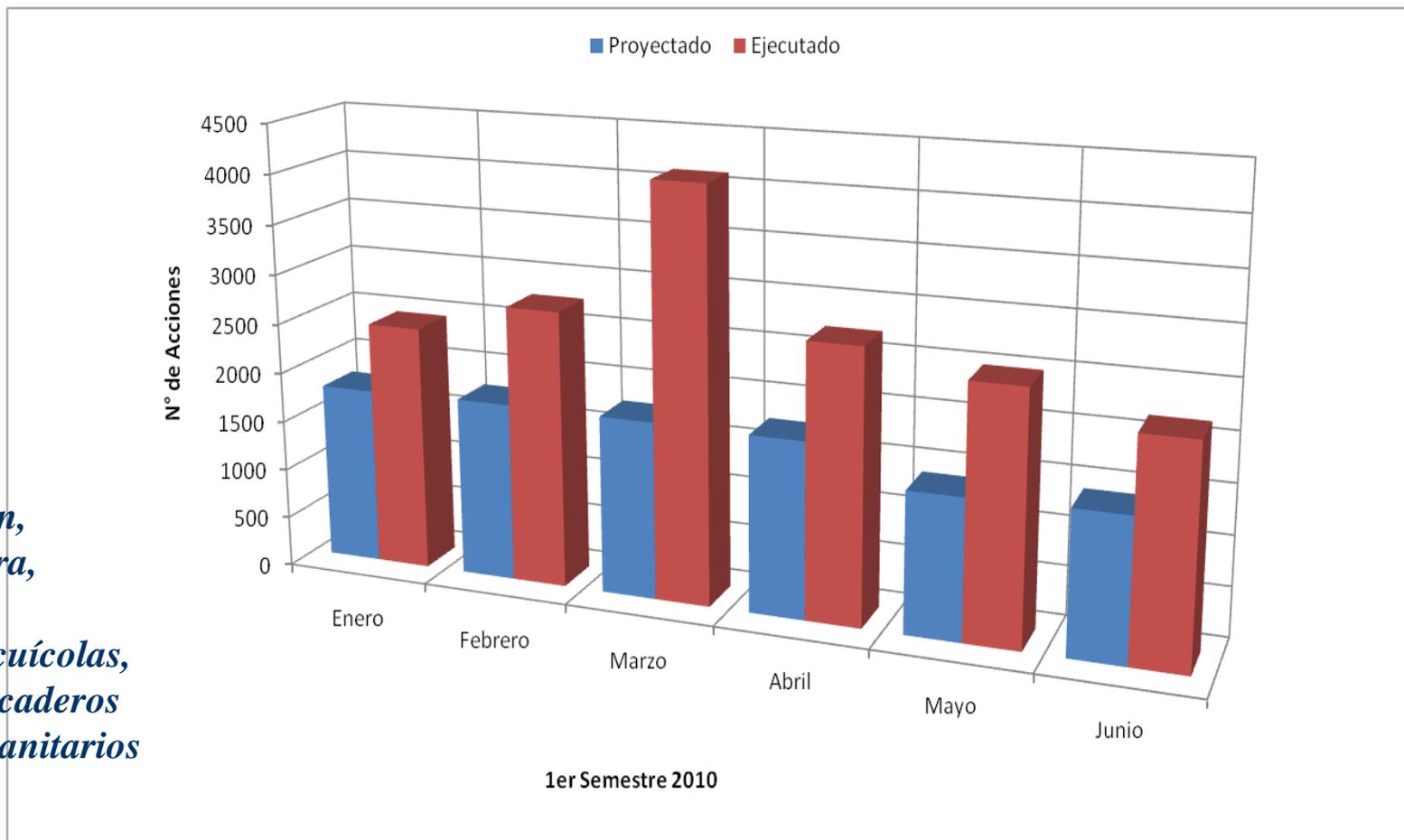
PROBLEMÁTICA:

- ***Responsabilidad: Municipalidades***
- ***Falta de educación en inocuidad de los comerciantes***
- ***Falta de presencia y acción de la Autoridad Municipal***

ACCIONES DE MEJORA

- ***Ingreso de MB sólo con DER***
- ***Coordinación para registrar vehículos de transporte***
- ***Pendiente: promover acciones con autoridades (policia, fiscalia)***

5. *ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA*



Fuente : SANIPES/ITP

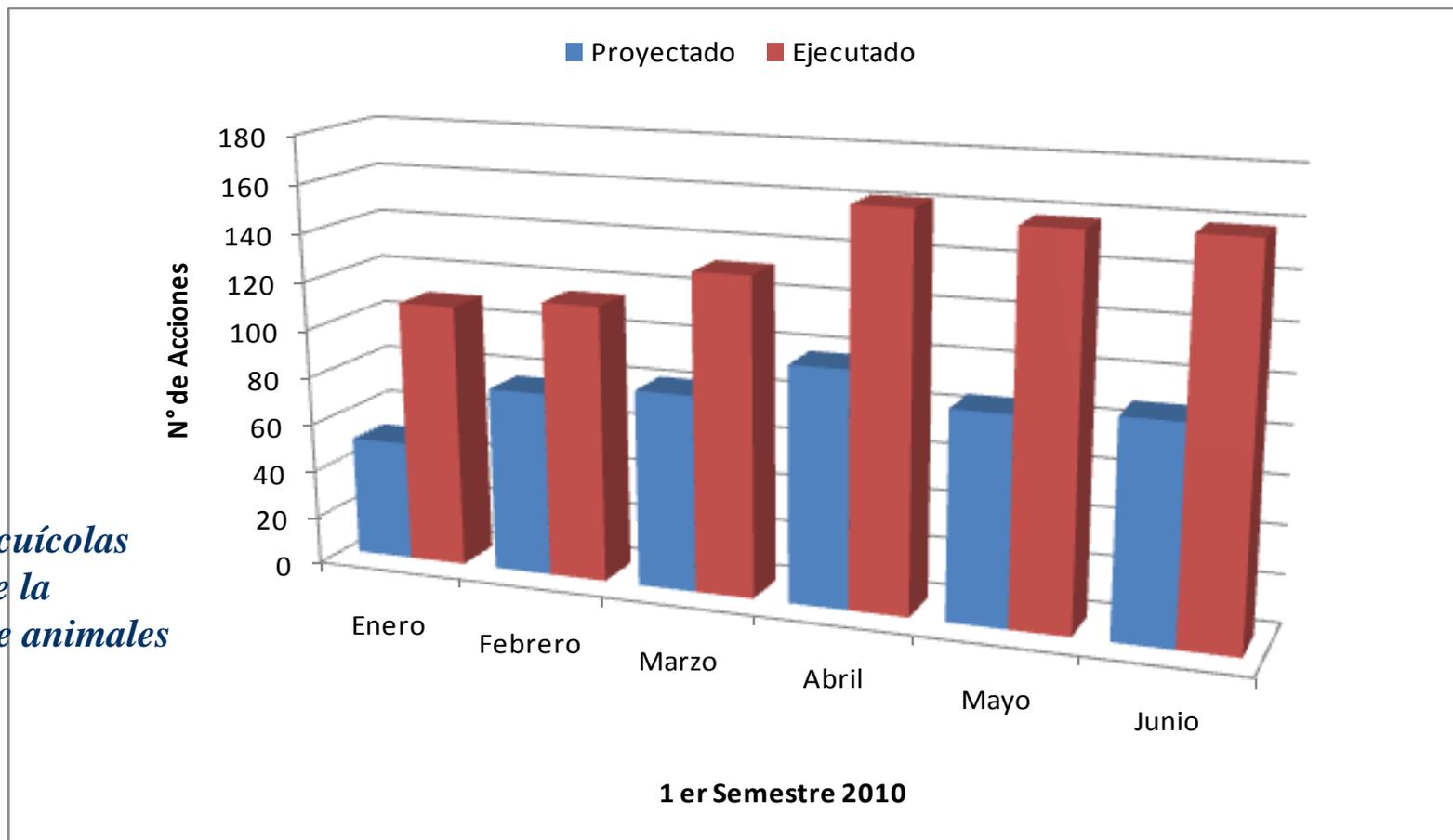
Proyectado a Junio 2010 (39.28%)

Ejecutado a Junio 2010 (62.25%)

- *Zonas de producción,*
- *Acuicultura,*
- *Plantas*
- *Centros acuícolas,*
- *Desembarcaderos*
- *Estudios sanitarios*

5. ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA

- *Centros acuícolas*
- *Control de la sanidad de animales acuáticos*



Fuente : SANIPES/ITP
(64.21%)

Proyectado a Junio 2010 (37.01%)

Ejecutado a Junio 2010

Por Ejecutarse 2do Semestre 2010 (Vigilancia de Residuos de Medicamentos y Drogas en acuicultura de peces crustáceos (Iquitos, Tumbes, Puno, Huancayo y Callao))

6. ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO

PROBLEMÁTICA:

- *Algunos con infraestructura antigua*
- *Reticencia al cambio*

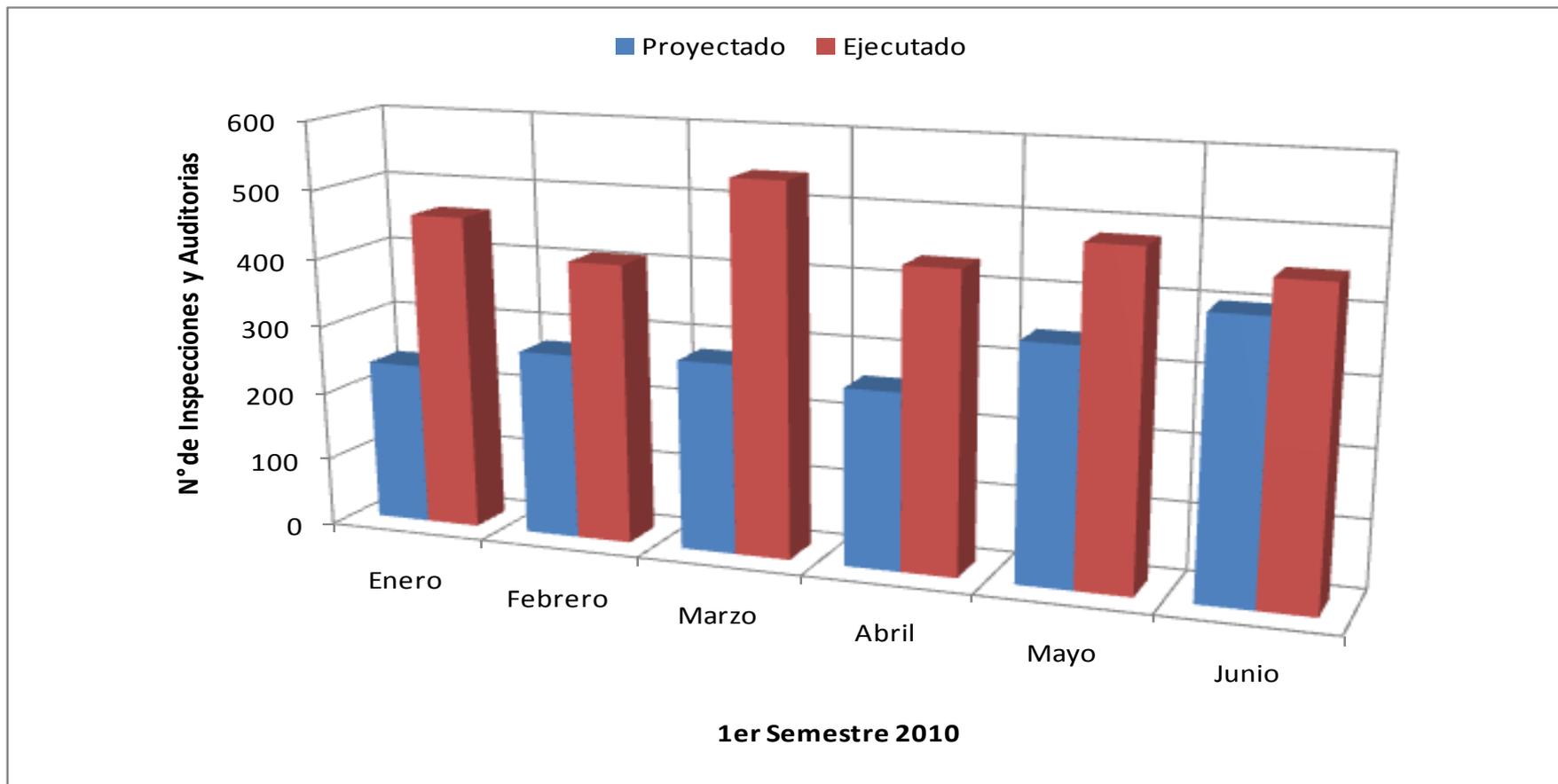


ACCIONES DE MEJORA:

- *Se otorga plazos de adecuación*
- *Permanente consultoría y capacitación*
- *Categorización de plantas procesadoras de harina (Niveles determinan intensificación de muestreo para la certificación)*



INSPECCIONES Y AUDITORIAS SANITARIAS DE LAS ACTIVIDADES PESQUERAS



Fuente : SANIPES/ITP
(67.05%)

Proyectado a Junio 2010 (43.19%)

Ejecutado a Junio 2010

7. ENTIDADES DE APOYO

LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE INDECOPI Y AUTORIZADOS POR SANIPES

PROBLEMÁTICA:

- *Póliza de Responsabilidad Civil podría restringir Incorporación de EA*
- *La acreditación de algunos métodos no incluye etapas adicionales (muestreo, transporte, etc)*

ACCIONES DE MEJORA:

- *Estan obligadas a comunicar resultados de contaminacion durante controles de proceso*
- *Participan en grupos tecnicos de revision de documentos tecnicos*
- *Han adecuado sus metodologias de ensayo según el pais de destino*
- *Estan sometidas a evaluaciones oficiales e inopinadas*

ENTIDADES DE APOYO

	<i>LABORATORIOS</i>	<i>Presentación de expediente</i>	<i>Auditoria</i>	<i>Propuesta de AC</i>	<i>Monitoreo de AC</i>	<i>Aprobación de Protocolo</i>	<i>Observaciones</i>
1	<i>CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A. (CERPER)</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	
2	<i>SGS DEL PERÚ S.A.C.</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	
3	<i>CESMEC PERÚ S.A.</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	
4	<i>GENERAL CONTROL GROUP</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	
5	<i>INTERNATIONAL ANALYTICAL SERVICES S.A.C. (INASSA)</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	
6	<i>INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A.*</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	
7	<i>INSPECTORATE SERVICES PERU</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>			
8	<i>Z VICOR S.R.L.</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	
9	<i>SOCIEDAD DE ASESORAMIENTO TECNICO S.A.C. (SAT)</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>Prestación de Servicios suspendido</i>
10	<i>ALEX STEWART (ASSAYERS) DEL PERU S.R.L.</i>	<i>X</i>					<i>Pendiente de Informe Final para Autorización como EA</i>
11	<i>COLECBI S.A.C.</i>	<i>X</i>					

8. *GESTION DE LA EQUIVALENCIA INTERNACIONAL DE LA NORMATIVA SANITARIA*

- *Como resultado de la inspección por Autoridades Competentes de Países de Destino fue observado que la Normativa Sanitaria Peruana se encuentra en línea con Normativas Internacionales.*
- *Se mantiene listas de plantas autorizadas a exportar a UE, Rusia, China, Argentina, Brasil, Francia).*
- *Inicio de coordinaciones para:*
 - *Próximas visitas de inspección con fines de Convenio: Canada, USA, Nueva Zelanda, Taiwan.*
 - *Mecanismos de tratado en el marco APEC*

9. ACCIONES INTERNAS EN SANIPES

- *Se ha obtenido un Incremento en:*
 - *Nº de inspectores*
 - *Actividades de capacitación a inspectores*
- *Mejoramiento de logística e infraestructura (certificación electrónica)*
- *Reordenamiento y Actualización de Documentos Técnicos y del Sistema de Gestión*
- *Elaboración del Reglamento Sectorial (tipificación de sanciones)*
- *Inicio de coordinaciones con frontera sur - Chile*
- *Fortaleza: Investigación y LABS – ITP, laboratorios acreditados y especializados*
- *Proyección a 2011:*
 - *Laboratorios regionales instalados en las filiales*
 - *Filiales descentralizadas: Arequipa, Puno*
 - *Incremento del número de inspectores*



Gracias por su atención