Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SANIPES

Resolución Directoral N° 052-2021-SANIPES/DSFPA

Surquillo, 09 de agosto de 2021

CONSIDERANDO:

Que, mediante el artículo 2° de la Ley N° 30063, modificado por el Decreto Legislativo N° 1402, se crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) como 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;

Que, el artículo 3° de la Ley N° 30063, dispone que el SANIPES "*tiene competencia para normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos e ingredientes de piensos de origen hidrobiológico y con destino a especies hidrobiológicas, en el ámbito nacional, así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales*";

Que, el literal c del artículo 9° de la Ley N° 30063, modificado por el Decreto Legislativo N° 1402, establece que es función de SANIPES "*planificar, organizar, dirigir y ejecutar las actividades de fiscalización en el ámbito de la sanidad e inocuidad de las infraestructuras pesqueras y acuícolas, y las áreas de producción, incluida la extracción o recolección de los recursos hidrobiológicos independientemente de los fines a los que se destinen, así como de los productos y recursos hidrobiológicos, productos veterinarios y alimentos o piensos de uso en acuicultura";*

Que, el artículo 10° de la Ley N° 30063, modificado por el Decreto Legislativo N° 1402, establece que *"(…) el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), dentro del ámbito de sus funciones, establece el régimen de fiscalización, a través del cual los administrados deben presentar la documentación que acredite que sus actividades y/o instalaciones cumplen con la normativa sanitaria, incluido lo relacionado a la trazabilidad (…)*";

Que, el numeral 25.1. del artículo 25° del Reglamento de la Ley N°30063, aprobado por el Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, señala que la actividad de fiscalización sanitaria *"constituye toda acción de vigilancia sanitaria que comprende las acciones de inspección sanitaria, control oficial, auditoría sanitaria, alerta sanitaria, rastreabilidad, operativos, denuncias, vigilancia y control de enfermedades de recursos hidrobiológicos, entre otros, que permitan la verificación del cumplimiento de las obligaciones, prohibiciones y otras limitaciones exigibles a los administrados, derivados de la normativa vigente";*

Que, el Artículo 12 del Decreto Supremo 07-2004-PRODUCE, que aprueba la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, establece que las áreas de producción de bancos naturales o de acuicultura deben ser delimitadas, evaluadas, clasificadas y sometidas a un programa de vigilancia sanitaria que demuestre que, al momento de la extracción o recolección de los moluscos bivalvos vivos destinados al procesamiento o a la comercialización para el consumo humano, se encuentren cumpliendo con los criterios sanitarios referidos y establecidos en esta norma.

Las áreas de producción de donde se extraen moluscos bivalvos son clasificadas como Aprobadas o Tipo A[1], Condicionalmente aprobada o Tipo B[2], Condicionalmente Aprobada o Tipo C[3] y Prohibidas[4]. Clasificada el área de producción, estas deben ser sometidas a un programa de vigilancia sanitaria durante todo el año, para determinar la condición operativa de estas.

Que, mediante Decreto Supremo N° 018-2021-PRODUCE, publicado en el diario oficial "El Peruano" con fecha 23 de julio del 2021, se aprueba el Reglamento de Ordenamiento Pesquero de los Recursos Invertebrados Marinos Bentónicos;

El artículo 22 del Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE, establece que las áreas de producción clasificadas están sujetas a Inspección, Vigilancia y Control continuo y permanente de las características sanitarias microbiológicas prevalecientes, así como de la presencia de algas toxicas u otras contaminaciones que puedan significar riesgo para la salud humana, inclusive biotoxinas en los moluscos bivalvos.

Que, la Cuarta Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N° 018-2021-PRODUCE, Publicación de áreas de producción clasificadas y monitoreadas sanitariamente, establece que: *"El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) en el plazo de diez días (10) hábiles, contado desde la fecha de publicación del presente Decreto Supremo, publica en su Sede Digital (www.gob.pe/sanipes) lo siguiente: i) Las áreas de producción clasificadas y que vienen siendo monitoreadas sanitariamente y ii) Las áreas de producción que no cuentan con clasificación y están siendo monitoreadas sanitariamente, con relación a los moluscos bivalvos";*

Que, mediante el Informe Técnico N° 129-2021-SANIPES/DSFPA/SDSA emitido el 09 de agosto de 2021, la Subdirección de Supervisión Acuícola recomienda a la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola aprobar la lista de: *i) Las áreas de producción clasificadas y que vienen siendo monitoreadas sanitariamente y ii) Las áreas de producción que no cuentan con clasificación y están siendo monitoreadas sanitariamente, con relación a los moluscos bivalvos"*;

Que, el literal e) del artículo 47° del Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES, aprobado por el Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, dispone que es función de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola del SANIPES, *"proponer reglamentos, normas, procedimientos, guías y otros para una eficaz supervisión y fiscalización";*

Que, el literal l) del artículo 47° del Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES, dispone que es función de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola del SANIPES, *"expedir resoluciones directorales en asuntos de su competencia"*;

---

[1] "Artículo 18.- Clasificación sanitaria de las áreas de producción
La evaluación sanitaria de las áreas de producción determina la siguiente clasificación sanitaria:
1. Áreas aprobadas o tipo A.- Aquellas que cumplen con lo siguiente:
Las muestras de moluscos bivalvos vivos procedentes de estas áreas de producción tendrán menos de 300 coliformes fecales o no deben exceder los 230 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar, en el 80 % de las muestras recogidas durante el periodo de monitoreo con fines de clasificación sanitaria. El 20% restante de las muestras no debe exceder los 700 NMP E. coli por cada 100 g de carne y líquido intravalvar. Los moluscos bivalvos procedentes de estas áreas de producción pueden ser directamente destinados al procesamiento y/o comercialización para el consumo humano.

[2] **Áreas condicionalmente aprobadas o Tipo B.- Las que cumplen parcialmente con los criterios sanitarios establecidos para las áreas aprobadas o tipo A y de las que se pueden extraer o recolectar moluscos bivalvos que sólo pueden ser destinados al consumo humano, previa aplicación de depuración o reinstalación, debiendo cumplir después de la aplicación de tales medidas de control con los criterios sanitarios establecidos para las áreas aprobadas o tipo A. También pueden ser utilizados para el consumo previa aplicación de procesos aprobados de pasteurización o esterilización u otros que eliminen los patógenos o reduzcan la contaminación hasta niveles permisibles.**
Los moluscos bivalvos vivos procedentes de estas áreas no podrán presentar, en una prueba NMP en las que se utilicen 5 tubos y 3 diluciones, un índice superior a 6 000 coliformes fecales por cada 100 g. de carne o 4 600 E.coli por cada 100 g. de carne en el 90% de las muestras.

[3] **Áreas condicionalmente aprobadas Tipo C. Las que cumplen parcialmente con los criterios sanitarios establecidos para las áreas aprobadas o tipo A, de las que se pueden extraer o recolectar moluscos bivalvos que solo pueden ser destinados al consumo humano previa aplicación de depuración intensiva o reinstalación por períodos largos (un mínimo de dos meses), debiendo cumplir después de la aplicación de tales medidas de control con los criterios sanitarios establecidos para las áreas aprobadas o tipo A. También pueden ser utilizados para el consumo previa aplicación de procesos aprobados de esterilización que elimine la contaminación. Los moluscos bivalvos vivos procedentes de estas áreas no podrán presentar, en una prueba NMP en las que se utilicen 5 tubos y 3 diluciones, un índice superior a 60 000 coliformes fecales por cada 100 g. de carne.**

[4] **. Áreas prohibidas.- Las que no alcanzan a cumplir con los criterios sanitarios establecidos para las áreas condicionalmente aprobadas tipo C, de las que se prohíbe la extracción o recolección de moluscos bivalvos para consumo humano por constituir un riesgo inaceptable para la salud humana. Son consideradas también como no aptas para el cultivo. La extracción o recolección de moluscos de tales áreas constituye un acto prohibido y sujeto a sanción**

Que, el literal o) del artículo 47° del Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES, aprobado por el Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, establece que es función de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola del SANIPES, *"otras que le asigne la Dirección Ejecutiva*[5]*, de conformidad con la naturaleza de sus funciones"*;

Que, a fin de establecer los listados de áreas clasificadas y áreas monitoreadas que coadyuven a regular la ejecución del Reglamento de Ordenamiento Pesquero de los Recursos Invertebrados Marinos Bentónicos, aprobado por el Decreto Supremo N° 018-2021-PRODUCE, corresponde que esta Dirección aprobar la lista de: *i) Las áreas de producción clasificadas y que vienen siendo monitoreadas sanitariamente y ii) Las áreas de producción que no cuentan con clasificación y están siendo monitoreadas sanitariamente, con relación a los moluscos bivalvos"*;

De conformidad a la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), modificada por el Decreto Legislativo N° 1402; el Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, que aprobó el Reglamento de la Ley N° 30063; el Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Organizaciones y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES); el Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE, que aprueba la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos; el Decreto Supremo N° 018-2021-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Ordenamiento Pesquero de los Recursos Invertebrados Marinos Bentónicos; y la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 036-2020-SANIPES/PE, que aprueba el Reglamento de Fiscalización Sanitaria de las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

SE RESUELVE:

Artículo N° 1.- APROBAR la lista de: i) Las áreas de producción clasificadas y que vienen siendo monitoreadas sanitariamente y ii) Las áreas de producción que no cuentan con clasificación y están siendo monitoreadas sanitariamente, con relación a los moluscos bivalvos".

Artículo N° 2.- DISPONER la publicación de la presente Resolución Directoral en el Portal Institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES (www.sanipes.gob.pe).

Regístrese y publíquese y comuníquese

(Firmado digitalmente)

FIRMA DIGITAL

Firmado digitalmente por: IPANAQUE ZAPATA Juan Manuel FAU 20565429656 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/08/2021 22:06:48-0500

JUAN MANUEL IPANAQUÉ ZAPATA
DIRECTOR
Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

[5] El artículo 2° del Decreto Legislativo N° 1402 ha modificado los literales b y c del artículo 5° de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES y con ello las denominaciones de Dirección Ejecutiva por Presidencia Ejecutiva y de Secretaría General por Gerencia General.