

## COMUNICADO 0055 – 2008 - ITP

### DIRECTIVA N° 001-2008 / SANIPES

#### MEDIDAS DE FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA NACIONAL SANITARIO PESQUERO

El Instituto Tecnológico Pesquero del Perú en su condición de Autoridad Competente del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) <sup>1</sup>, considerando,

Que, ante situaciones que podrían poner en riesgo la salud de los consumidores, así como afectar las exportaciones del sector pesquero peruano, tal como la condición presentada a raíz de la decisión adoptada por la Unión Europea <sup>2</sup> de suspender las importaciones de ciertos moluscos bivalvos provenientes del Perú por presentar contaminaciones peligrosas;

Que, no estando completamente dilucidado el origen o causas que provocaron los eventos que desencadenaron la emisión de tal decisión,

Que, ante casos aislados de rechazo y detección de contaminantes en lotes exportados de pescados y productos pesqueros en puertos de destino,

Que, estando próxima la auditoría de la Misión de la Unión Europea a la Autoridad de Control (SANIPES) y a la cadena de producción de pescados y productos pesqueros así como a la de moluscos bivalvos, para el primer trimestre de 2009,

Que, visto los informes emitidos por la División de Control Sanitario del Medio Ambiente Acuicola (DCSMAA) y la División de Inspecciones y Habilitaciones (DIH) del SANIPES, sobre la base de los resultados de sus controles oficiales como inspecciones, auditorías, toma de muestras, resultados de ensayos y otras acciones de control, realizadas a la cadena de producción de pescados y productos pesqueros, así como a la de moluscos bivalvos, durante los años 2006, 2007 y 2008,

Que, necesitando investigar e identificar el origen de los eventos y de esta manera establecer las medidas correctivas necesarias,

Que, con el objeto de fortalecer el control del sistema sanitario pesquero, así como la confianza en la calidad sanitaria de los productos pesqueros de origen peruano, el SANIPES, resuelve:



<sup>1</sup> Ley 28559. Ley de Creación del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera. SANIPES

<sup>2</sup> Decisión de la Comisión 2008/866/CE, del 12.11.08, publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea

## I. CON RELACION A LA CADENA DE PRODUCCION DE MOLUSCOS BIVALVOS.

- 1.- De las 19 zonas de producción registradas en la Unión Europea:
  - a. Mantener abierta<sup>3</sup> a la extracción de conchas de abanico de acuicultura a las siguientes zonas y áreas de producción:  
Nonura 010, Sechura 012 (sólo las áreas Chulliyachi, Mataballo, Constante, Las Delicias, Parachique, Los Barrancos, Vichayo y Puerto Rico), Samanco 011, Guaynuna 002, Isla Tortugas 004, Salinas 009, Bahía Lagunillas 003 (sólo la Mina y el Playón), Bahía Independencia 005 (sólo El Queso), Bahía Paracas 006 (sólo Atenas y Santo Domingo).
  - b. Mantener el cierre a la extracción y recolección hasta demostrar cumplimiento con las normas sanitarias de las siguientes zonas y áreas de producción:  
Sechura 012 (áreas San Pedro y San Pablo), Reventazón 013, Mórrope 019, Culebras 017, Tamborero 018, Pucusana 001, Huacho 014, Ancón 015, Callao 016, Bahía Lagunillas 003 (áreas Lagunillas, Playa Yumaque y Punta Arquillo), Bahía Independencia (áreas Laguna Grande, El Chucchio, Tres Puertas, Canastones, Carhuaz, Tunga, Morro Quemado, Santa Rosa, Guanillo y Panteón, La Pampa, Canal Trujillano, Punta Carretas y El Ancla), Bahía Paracas (áreas Punta Ripio, Punta Ballena, El Cangrejal, Playa Jaguay 007, Playa La Antena 008).
- 2.- Sólo se permite la emisión y verificación de la Declaración de Extracción y Recolección (DER) en los siguientes desembarcaderos pesqueros artesanales:  
Parachique en Sechura, JPQ en Nonura, Salinas (Somex) en Salinas, Guaynuna (Acuapesca) en Casma, Casamar (Cultimarine) en Casma, DPAs Lagunillas, San Andrés y Laguna Grande en Pisco - Ica.
- 3.- Sólo se certificará lotes de concha de abanico (*Pectinidae*), evisceradas congeladas en sus diferentes presentaciones o tratadas térmicamente, provenientes de áreas clasificadas tipo A, monitoreadas y abiertas a la extracción y procesadas en plantas con licencia de operación del PRODUCE y habilitadas o registradas por el ITP bajo el Programa de Control de Moluscos Bivalvos del SANIPES.
- 4.- Los lotes de palabritas o señoritas o tellinas, almejas, navajas, choros, caracoles u otros moluscos bivalvos, diferentes a la concha de abanico, cuyos tenores microbiológicos sean superiores a los tolerables, podrán ser tratados térmicamente para su certificación si se demuestra que provienen de áreas clasificadas, monitoreadas, abiertas a la extracción y procesadas en plantas con licencia de operación del PRODUCE y habilitadas o registradas por ITP.
- 5.- Los métodos de tratamiento térmico autorizados, son:
  - a) esterilización en envases herméticamente cerrados (conservas);
  - b) tratamientos térmicos, que incluyen:
    - i) Inmersión en agua hirviendo durante el tiempo necesario para elevar la temperatura central de la carne del molusco a una temperatura mínima de 90°C durante un periodo mínimo de 90 segundos;
    - ii) Cocción durante 3 a 5 minutos en un espacio cerrado a una temperatura comprendida entre 120° y 160°C y a una presión entre 2 y 5 kg/cm<sup>2</sup>, seguida de la separación de las valvas, y congelación de la carne a una temperatura central de -20°C;
    - iii) Cocción al vapor bajo presión en un espacio cerrado que satisfaga los requisitos sobre el tiempo de cocción y la temperatura central de la carne de molusco mencionados en el inciso i). Deberá utilizarse un método reconocido, y deberán existir procedimientos basados en los principios de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (más conocido con las siglas en inglés HACCP) para verificar la distribución uniforme del calor.

<sup>3</sup> Excepto cuando los resultados de los controles de monitoreo de áreas de producción o situaciones inusitadas de contaminación determinen lo contrario.



- iv) Los procesos de tratamiento térmico deberán ser validados, monitoreados y verificados en los planes de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, (más conocido con las siglas en inglés como Planes HACCP) establecidos por los operadores.
- 6.- La reapertura de las áreas de extracción y el levantamiento de la suspensión de las exportaciones de determinados moluscos bivalvos, sólo podrá ser permitida si los interesados solicitan al SANIPES realizar acciones conjuntas para efectuar la reevaluación de las áreas de producción y demostrar cumplimiento con las normas sanitarias en toda la cadena de producción de moluscos bivalvos. La evaluación de las áreas de producción debe ser solicitada al Director del SANIPES, entre el 3 y el 30 de Diciembre de 2008.
- 7.- Mantener en el listado de desembarcaderos aprobados del inciso 1.2 sólo a aquellos que logren pasar satisfactoriamente una auditoria en cumplimiento a lo establecido en el D.S. N°07-2004/PRODUCE y el D.S. N°040-2001-PE. La Auditoria deberá ser solicitada por el operador (caso de desembarcaderos privados) o Administrador/FONDEPES/PRODUCE (caso desembarcaderos pesqueros artesanales estatales) al Director del SANIPES, entre el 3 y el 30 de Diciembre de 2008. Los desembarcaderos que no alcancen a cumplir con los requerimientos de las precitadas normas serán retirados de la lista correspondiente.
- 8.- Mantener en el listado de Plantas Depuradoras con licencia de operación de PRODUCE y habilitadas o registradas por el SANIPES, sólo a aquellas que logren pasar satisfactoriamente una auditoria en cumplimiento a lo establecido en el D.S. N ° 07-2004/PRODUCE y el D.S. N ° 040-2001-PE y las Directivas correspondientes de la Unión Europea. La Auditoria deberá ser solicitada por el operador al Director del SANIPES, entre el 3 y el 30 de Diciembre de 2008. Las plantas depuradoras que no alcancen a cumplir con los requerimientos de las normas antes citadas serán retiradas de la lista correspondiente y les será suspendida la habilitación sanitaria otorgada por el SANIPES.
- 9.- Mantener en el listado de las plantas autorizadas por SANIPES y registradas en la Unión Europea para exportar productos de la acuicultura (Aq, antes denominadas PPa) con licencia de operación de PRODUCE, habilitadas o registradas por SANIPES, sólo a aquellas que logren pasar satisfactoriamente una auditoria en cumplimiento a lo establecido en el D.S. N ° 07-2004/PRODUCE y el D.S. N ° 040-2001/PE y las Directivas correspondientes de la Unión Europea. La Auditoria debe ser solicitada por el operador al Director del SANIPES, entre el 3 y el 30 de Diciembre de 2008.
- 10.- Los operadores de las plantas depuradoras o plantas de procesamiento Aq, o los extractores de moluscos bivalvos, no están autorizados a producir o extraer/recolectar moluscos bivalvos vivos procedentes de zonas que no han sido clasificadas por la autoridad competente o no son aptas por razones sanitarias.

Los listados actualizados de las plantas autorizadas para exportar productos de acuicultura Aq serán comunicados a las Autoridades Europeas el 20 de febrero de 2009. Las plantas que no alcancen a cumplir con los requerimientos de las normas y las correspondientes de la Unión Europea o no alcancen a ser auditadas 10 días calendario antes de la fecha señalada, serán retiradas de la lista de plantas aprobadas y les será suspendida las habilitaciones otorgadas por el SANIPES, hasta que demuestren su adecuación a las normas sanitarias.



## II. CON RELACION A LA CADENA DE PRODUCCION DE PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS.

- 1.- Mantener en el listado de aprobados, los barcos factorías (FV) con permiso de operación otorgado por el PRODUCE, habilitados por SANIPES y registrados en la Unión Europea, sólo a aquellos que logren pasar satisfactoriamente una auditoria en cumplimiento a lo establecido en el D.S. N ° 040-2001/PE y las Directivas correspondientes de la Unión Europea. La Auditoria debe ser solicitada al Director SANIPES, entre el 3 y el 30 de Diciembre de 2008.
- 2.- Mantener en el Listado de las Plantas de Productos Pesqueros (PP) con licencia de operación de PRODUCE, habilitadas por SANIPES y registradas en la Unión Europea, sólo a aquellas que logren pasar satisfactoriamente una auditoria en cumplimiento a lo establecido en el D.S. N ° 040-2001/PE y las correspondientes de la Unión Europea. La Auditoria debe ser solicitada al Director SANIPES, entre el 3 y el 30 de Diciembre de 2008.
- 3.- Mantener en el Listado de las Plantas de Productos Pesqueros con licencia de operación artesanal de PRODUCE, habilitadas por SANIPES, sólo a aquellas que logren pasar satisfactoriamente una auditoria en cumplimiento a lo establecido en el D.S. N ° 040-2001/PE. La Auditoria debe ser solicitada al Director SANIPES entre el 3 y el 30 de Diciembre de 2008. Las plantas artesanales que no alcancen a cumplir con los requerimientos de las normas serán retiradas de la lista correspondiente y les será suspendida la habilitación otorgada por SANIPES, hasta que demuestren su adecuación a las normas sanitarias.
- 4.- Mantener en el Listado de Desembarcaderos Registrados en PRODUCE y bajo el control de la Autoridad Sanitaria, sólo a aquellos que logren pasar satisfactoriamente una auditoria en cumplimiento a lo establecido en el D.S. N ° 040-2001/PE. La Auditoria debe ser solicitada por el operador (caso de desembarcaderos privados) o Administrador/FONDEPES/PRODUCE (caso desembarcaderos pesqueros artesanales estatales) al Director SANIPES, entre el 3° y el 30 de Diciembre de 2008. Los desembarcaderos que no alcancen a cumplir con los requerimientos serán retirados de la lista de aprobación del SANIPES, hasta que demuestren cumplimiento con las normas sanitarias.

Los listados actualizados de los barcos factorías (FV) y plantas Aq y PP serán comunicados a las Autoridades Europeas el 20 de febrero de 2009. Los barcos factorías y plantas que no alcancen a cumplir con los requerimientos de las normas nacionales y las correspondientes de la Unión Europea o no alcancen a ser auditados al 06 de febrero de 2009, serán retirados de la lista de aprobación y les será suspendida la habilitación otorgada por SANIPES, hasta que demuestren su adecuación a las normas sanitarias.

El Servicio Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES, publicará en su página web: [www.itp.org.pe](http://www.itp.org.pe) el listado actualizado de barcos factorías, desembarcaderos y plantas aprobados.



Mg. Sc. Ing. Maria Estela Ayala Galdós  
Directora (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera  
SANIPES-ITP



Ing. Juan Manuel Neira Granda  
Director Ejecutivo  
ITP

Apruébese y publíquese

Callao, 02 de diciembre de 2008