

**DECRETO SUPREMO QUE MODIFICA DIVERSOS ARTÍCULOS Y ANEXOS, E
INCORPORA DISPOSICIONES EN EL REGLAMENTO SECTORIAL DE INOCUIDAD
PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS APROBADO MEDIANTE
DECRETO SUPREMO N° 020-2022-PRODUCE**

EXPOSICION DE MOTIVOS

I. CONTENIDO GENERAL DEL DECRETO SUPREMO QUE MODIFICA DIVERSOS ARTÍCULOS Y ANEXOS, E INCORPORA DISPOSICIONES EN EL REGLAMENTO SECTORIAL DE INOCUIDAD PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 020-2022-PRODUCE

1.1. OBJETO Y FINALIDAD

El presente Decreto Supremo tiene como objeto facilitar la implementación del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, con la finalidad de:

- a) Brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores y/o comercializadores del sector pesquero y acuícola respecto a los contenidos de determinados artículos para su correcta implementación.
- b) Reducir determinados costos de cumplimiento respecto a las nuevas disposiciones normativas, durante los plazos de adecuación previstos, considerando el cambio de la normativa en materia de inocuidad, con la derogación de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE.
- c) Reducir determinados costos de cumplimiento de las nuevas disposiciones normativas, cuya valoración de los riesgos asociados, demuestre que no se podrá generar una posterior afectación a la salud pública o que puede ser controlado bajo otros mecanismos.

1.2. ANTECEDENTES

Mediante Resolución Ministerial N° 00161-2021-PRODUCE, de fecha 07 de junio del 2021, el Ministerio de la Producción (PRODUCE) publicó el proyecto de “Decreto Supremo que aprueba el “Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”, su Anexo y Exposición de Motivos por un plazo de treinta (30) días calendario a efectos de recibir opiniones, comentarios y/o sugerencias de las entidades públicas, privadas y de la ciudadanía en general. En línea a ello, durante todo el proceso de aprobación desde el término de la fecha de publicación del proyecto de Decreto Supremo antes mencionado, SANIPES realizó la evaluación de ciento cincuenta (150) comentarios, aportes y/o sugerencias efectuadas por las entidades públicas, privadas y de la ciudadanía en general.

El 31 de diciembre del año 2022, se publicó en el diario oficial “El Peruano”, el Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, cuyo artículo 1 aprueba el “Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”. Asimismo, si bien la primera disposición complementaria final estableció una vigencia diferida de ciento ochenta (180) días calendarios que inició el 30 de junio del 2023, la primera disposición complementaria transitoria establece un plazo de adecuación que culmina aún el 31 de diciembre del 2023, para que los operadores del sector pesca y acuicultura, incluido los comercializadores, puedan dar cumplimiento a las obligaciones en materia de inocuidad, sin estar sujetos a sanciones pecuniarias o no pecuniarias conforme a la normativa vigente.

Desde el mes de enero hasta el mes de agosto del 2023, que entró en vigencia y se mantiene el plazo de adecuación del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, se han recibido diversas consultas, opiniones e información por parte de los

operadores y/o comercializadores del sector pesca y acuicultura relacionado a la implementación del Reglamento antes mencionado, respecto a puntos y aspectos que no fueron comentados o advertidos en su momento durante la publicación de la Resolución Ministerial N° 00161-2021PRODUCE, con lo cual, se ha visto por conveniente la modificación de diversos artículos y anexos.

Posterior a ello, se recibieron diversas opiniones y sugerencias sobre el contenido del Reglamento Sectorial de Inocuidad, los cuales han sido evaluadas, determinando que corresponde realizar diversas aclaraciones y cambios de forma que permitan facilitar la lectura de las disposiciones establecidas en dicho Reglamento. Cabe precisar que, en base a esta última información, y la continua evaluación que realiza SANIPES a las infraestructuras pesqueras y acuícolas, SANIPES propuso convenientemente que continúe el plazo de adecuación para facilitar la implementación de la normativa materia de análisis.

En línea a ello, mediante Decreto Supremo N° 002-2024-PRODUCE, Decreto Supremo que establece plazo de adecuación a las disposiciones del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022PRODUCE, se señala en su artículo 1 que se establece hasta el 30 de junio del 2024 el plazo para que los operadores de las infraestructuras pesqueras y acuícolas señaladas en el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, efectúen las adecuaciones correspondientes, a que se refiere la Primera Disposición Complementaria Transitoria del citado Decreto Supremo. Cabe precisar que, dicho plazo ha sido ampliado mediante el Decreto Supremo N° 008-2024-PRODUCE hasta el 30 de diciembre del 2024.

Finalmente, considerando el alcance de los cambios que se requieren efectuar al Reglamento Sectorial de Inocuidad, en respuesta a consultas previas efectuadas por SANIPES, considerando las obligaciones dispuestas en el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio, mediante Oficio N° 023-2024/MINCETUR/VMCE/DGPDCE/DRTCE, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

(MINCETUR) señala que el proyecto de “Decreto Supremo que modifica diversos artículos y Anexos, e incorpora disposiciones en el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE”, no requiere notificación internacional debido a que las modificatorias e incorporaciones señaladas en el mencionado proyecto normativo no generan un impacto negativo o afectación al comercio nacional e internacional, y que, por el contrario, simplifica, aclara y precisa las obligaciones en materia de inocuidad que deben cumplir los operadores y/o comercializadores del sector pesca y acuicultura. Asimismo, mencionan que tampoco resulta necesaria la aplicación de una vigencia diferida de ciento ochenta (180) días calendario. Por otro lado, considerando las obligaciones del Acuerdo de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, si se requiere que el presente Decreto Supremo sea notificado internacionalmente a los socios comerciales de Perú, considerando los alcances brindados por el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) en las reuniones de trabajo realizadas el presente año 2024.

1.3. MARCO JURÍDICO

El Perú es miembro fundador de la Organización Mundial de Comercio (OMC) desde el 1 de enero de 1995. La OMC representa un elemento fundamental en el marco de la política comercial del Perú y de negociaciones comerciales internacionales; estableciéndose a través del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) el marco legal para garantizar las condiciones de inocuidad en el comercio de alimentos internacional entre los miembros de la OMC; el mismo que fue aprobado mediante Resolución Legislativa N° 26407 que aprueba el Acuerdo por el que se establece la Organización del Comercio y los acuerdos Comerciales Multilaterales contenidos en el Acta Final de la ronda de Uruguay, emitida el 16 de diciembre de 1994.

El Decreto Ley N° 25977 que aprueba la Ley General de Pesca, establece en el artículo 29 que, toda actividad de procesamiento debe realizarse en cumplimiento de las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial, calidad y preservación del medio ambiente. Al respecto, el Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, establece un régimen jurídico para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico.

Por ello, en línea a dicho marco normativo, se aprobó la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), con el objeto de desarrollar la referida entidad y garantizar la inocuidad en toda la cadena productiva de los recursos y productos hidrobiológicos, incluido los alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura, con el propósito de proteger la vida y la salud pública. En específico, el artículo 3 de la Ley N° 30063, establece que 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”*.

En concordancia a ello, el literal b), c) y ñ) del artículo 9 de la precitada ley establece que, SANIPES tiene entre sus funciones la de *“Formular, actualizar y aprobar normas sanitarias, manuales, protocolos, directivas, lineamientos, guías, instructivos y procedimientos técnicos, en el ámbito de su competencia”, “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”; y, “velar y asegurar la sanidad e inocuidad de los recursos y productos hidrobiológicos, y de los productos veterinarios y alimentos o piensos de uso en acuicultura y de origen acuícola”*. En ese contexto, el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, dispone en su artículo 11 que SANIPES aprueba la normativa sanitaria pesquera y acuícola en conformidad con la normativa nacional y con las normas y medidas sanitarias y fitosanitarias internacionales, incluidas las disposiciones del Codex Alimentarius y de la Organización Mundial de la Sanidad Animal (OMSA).

Para el cumplimiento de la función normativa, el consejo directivo de SANIPES tiene entre sus funciones la de *“Proponer al Ministerio de la Producción los dispositivos legales correspondientes”*; en arreglo a lo establecido en el literal e) del artículo 7 de la Ley N° 30063; lo cual concuerda con, el numeral 5.2 del artículo 5 del Decreto Legislativo N° 1047, que dispone que el Ministerio de la Producción tiene entre sus funciones rectoras la de dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas, la gestión de los recursos del sector, así como para el otorgamiento y reconocimiento de derechos, el establecimiento de sanciones, fiscalización y ejecución coactiva.

Ahora bien, resulta necesario precisar que, si bien SANIPES tiene competencia normativa, considerando que el Decreto Ley N° 25909 establece que ninguna entidad, con excepción del Ministerio de Economía y Finanzas, puede arrogarse la facultad de dictar medidas destinadas a restringir o impedir el libre flujo de mercancías mediante la imposición de trámites, requisitos o medidas de cualquier naturaleza que afecten las importaciones o exportaciones y que, por ende son nulos todos los actos que contravengan esta disposición y que el artículo 4 del Decreto Ley N° 25629, establece que las disposiciones por medio de las cuales se establezcan trámites o

requisitos o que afecten de alguna manera la libre comercialización interna o la exportación o importación de bienes o servicios podrán aprobarse únicamente mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Economía y Finanzas y por el del Sector involucrado, corresponde que la presente regulación cuente con rango de Decreto Supremo.

En ese orden de ideas, a propuesta de SANIPES y a través del Ministerio de la Producción, se emitió el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, el cual tiene refrendo del Ministerio de Economía y Finanzas (MEF), así como de MINCETUR, en arreglo al literal “f” del artículo 48 del Decreto Supremo N° 005-2022-MINCETUR, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio, el cual establece que el Ministerio de Comercio Exterior y de Turismo, a través de la Dirección de Requisitos Técnicos al Comercio Exterior, tiene como una de las funciones la de participar y representar al Sector en las negociaciones comerciales internacionales y de integración comercial en materia de medidas sanitarias y fitosanitarias y obstáculos técnicos al comercio y del Ministerio de Salud (conforme a lo dispuesto en la cuarta disposición complementaria transitoria de la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo N° 1062).

Por tanto, considerando que SANIPES es la Autoridad Competente para proponer normativas sanitarias, y el Ministerio de la Producción, encargado de su aprobación cuando se trate de aquellas que deban contar con rango de Decreto Supremo, la presente regulación consistente en la modificación de diversos artículos y anexos del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022PRODUCE, se encuentra acorde al marco jurídico vigente.

Por otro lado, el inciso 10.1 del artículo 10 del Reglamento que desarrolla el Marco Institucional que rige el Proceso de Mejora de la Calidad Regulatoria y establece los Lineamientos Generales para la aplicación del Análisis de Impacto Regulatoria Ex Ante – Decreto Supremo N° 063-2021PCM (en lo que se mantiene vigente), establece la obligatoriedad de que las normas de carácter general que establecen, incorporen o modifiquen reglas, prohibiciones, limitaciones, obligaciones, condiciones, requisitos, responsabilidades o cualquier exigencia que genere o implique variación de costos en su cumplimiento por parte de las empresas, ciudadanos o sociedad civil que limite el otorgamiento o reconocimiento de derechos, deben realizar el Análisis de Impacto Regulatorio (AIR) Ex Ante. Sin embargo, considerando que el presente Decreto Supremo no se encuentra como parte del alcance del artículo 10 del Reglamento mencionado en el párrafo precedente, este se encuentra excluido del Análisis de Impacto Regulatorio Ex Ante, lo cual se encauza en el numeral 18 del inciso 28.1 del artículo 28 del Reglamento que desarrolla el Marco Institucional que rige el Proceso de Mejora de la Calidad Regulatoria y establece los Lineamientos Generales para la aplicación del Análisis de Impacto Regulatoria Ex Ante – Decreto Supremo N° 063-2021-PCM.

II. FUNDAMENTO TÉCNICO DEL PRESENTE DECRETO SUPREMO

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES es la Autoridad Sanitaria del sector pesca y acuicultura en materia de sanidad e inocuidad, la cual tiene competencia para normar, emitir títulos habilitantes, fiscalizar sanitariamente y sancionar; todo ello en salvaguarda de la salud pública y velando por el estatus sanitario del país, zona y/o compartimento donde se encuentran los recursos hidrobiológicos; en arreglo de lo dispuesto en la Ley N° 30063 y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE y normas complementarias en materia sanitaria.

Al respecto, en el marco de sus competencias y, con el propósito de fiscalizar sanitariamente las actividades pesqueras y acuícolas para asegurar que las mercancías que se produzcan, fabriquen, procesen, desembarquen, transporten, almacenen, distribuyan y comercialicen, sean aptas para su consumo y/o fin al que se destinen, SANIPES, a través del Ministerio de la

Producción, aprobó el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE (en adelante Reglamento Sectorial de Inocuidad), el mismo que establece los requerimientos sanitarios mínimos de diseño, construcción, equipamiento y operativos que deben cumplir los operadores y/o comercializadores del sector pesca y acuicultura.

Como parte del proceso de implementación del Reglamento Sectorial de Inocuidad, y en cumplimiento de sus funciones, SANIPES ha ejercido su labor de capacitación y acompañamiento, así como de la atención de las consultas de los operadores respecto a la interpretación e implementación de los requerimientos sanitarios en materia de inocuidad; y, como resultado de ello, se han detectado dificultades para la implementación de determinadas obligaciones establecidas en dicho Reglamento, conforme se evidencia en el árbol de problemas (Figura 1), presentado a continuación:

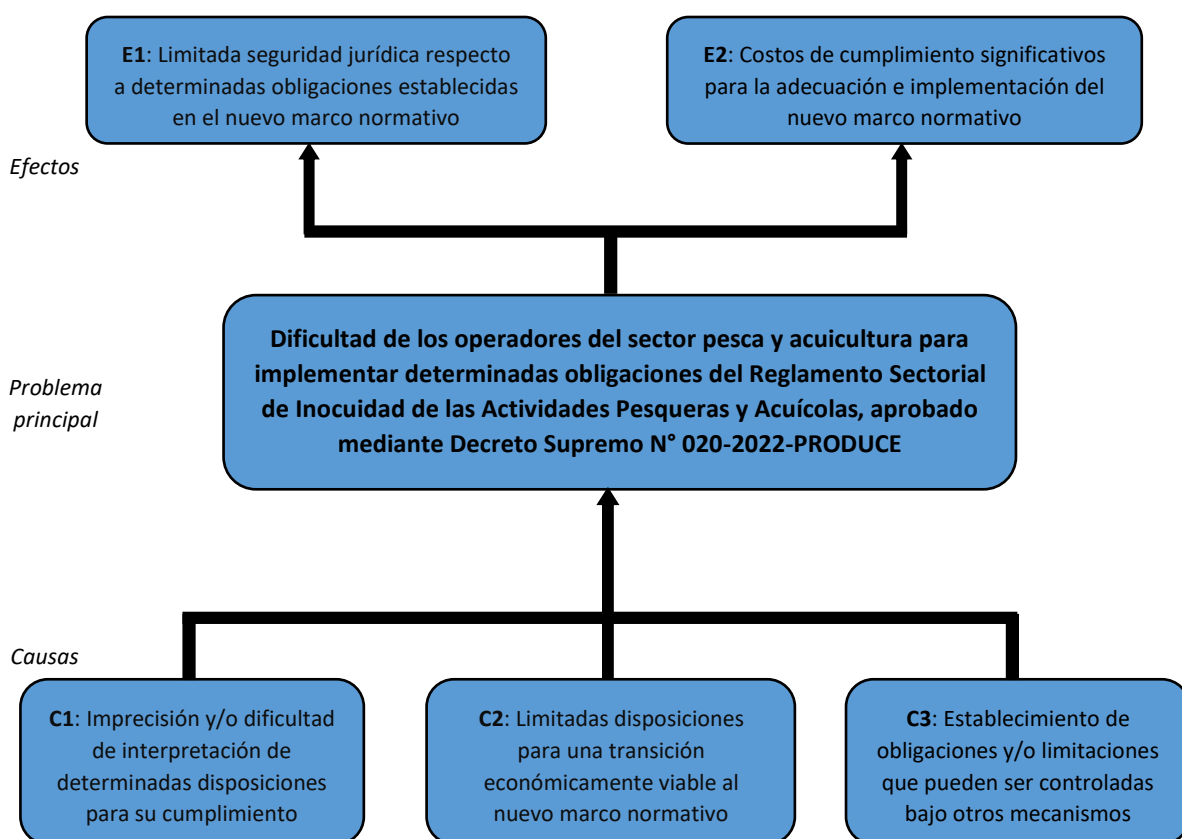


Figura 1: Árbol de problemas.

Por lo tanto, se advierte actualmente la existencia de una situación negativa resultante de las consultas y manifestaciones de los operadores del sector pesca y acuicultura a nivel nacional, como grupo afectado exclusivamente, a raíz del problema público detectado, en materia de falla regulatoria relativa a la seguridad jurídica y a la generación de costos significativos en su implementación. Cabe precisar que, del grupo afectado se encuentran exceptuados los operadores de los centros de producción acuícola bajo la categoría productiva AREL, en concordancia con el artículo 3 (ámbito de aplicación) del Reglamento Sectorial de Inocuidad.

Como último punto, actualmente el Perú cuenta con distintos ejes y lineamientos dispuestos en la Política General de Gobierno para el presente mandato presidencial, aprobada mediante Decreto Supremo N° 042-2023-PCM, de los cuales, se han identificados específicamente los siguientes:

Cuadro 1. Ejes y Lineamientos de la Política General para el presente mandato presidencial.

EJES	LINEAMIENTOS
Eje 4: Reactivación económica	4.3. Reactivar las inversiones prioritarias y de alto impacto productivo y social, incluidos los acuerdos de gobierno a gobierno
	4.4. Brindar apoyo al desarrollo empresarial, con énfasis en las Mipyme, a fin de aumentar su competitividad y productividad en apoyo al crecimiento de la economía peruana.
	4.5. Implementar medidas de reactivación, con énfasis en los sectores agricultura, producción, turismo, cultura, ambiente y transportes y comunicaciones.

Elaboración propia.

En virtud a ello, con la finalidad de proteger la salud pública, bien tutelado por el Estado y, en aras de alinear a SANIPES con la política general del gobierno, resulta pertinente fomentar la competitividad nacional facilitando el desarrollo del sector productivo de la pesca y acuicultura, mediante normas que propongan un alto nivel de protección a la salud humana, relacionado al uso sostenible de los recursos hidrobiológicos en materia sanitaria, sin ejercer cargas económicas injustificadas y brindando en todo momento la seguridad jurídica correspondiente.

Por lo tanto, queda manifiesta la necesidad de modificar determinados artículos y anexos del Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, estableciendo de forma clara, precisa y simplificada, aquellas obligaciones previamente identificadas que deben cumplir e implementar los operadores del sector pesca y acuicultura en materia de inocuidad con la finalidad de lograr lo siguiente:

Resultado esperado o situación positiva

- Operadores y/o comercializadores del sector pesquero y acuícola con la seguridad jurídica necesaria para la correcta implementación de determinadas disposiciones del Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.
- Reducción de determinados costos de cumplimiento durante los plazos de adecuación previstos, considerando el cambio de la normativa en materia de inocuidad, con la derogación de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE.
- Reducción de determinados costos de cumplimiento de las nuevas disposiciones normativas, cuya valoración de los riesgos asociados, demuestre que no se podrá generar una posterior afectación a la salud pública o que puede ser controlado bajo otros mecanismos.

III. FUNDAMENTACIÓN DETALLADA DE LOS CONTENIDOS DE LA PARTE DISPOSITIVA DEL PRESENTE DECRETO SUPREMO

Al tratarse de una regulación que configura como una norma modificatoria, su objeto como tal será el de modificar el derecho vigente, con lo cual, no se ha contemplado disposiciones generales, entendiendo que se mantiene los objetivos, finalidad y ámbito de aplicación del mismo Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

3.1. FUNDAMENTOS DEL CONTENIDO DE LAS DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

A) Modificación de diversos artículos del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

i. Modificación del numeral 1 del artículo 4:

De la revisión del marco normativo del sector producción, se encuentra vigente el Decreto Supremo N° 005-2011-PRODUCE, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del procesamiento de descartes y/o residuos de recursos hidrobiológicos y sus modificatorias y el Decreto Supremo N° 006-2014-PRODUCE por el que se establecen disposiciones para el fortalecimiento del marco regulador de la actividad de procesamiento de los descartes y residuos de los recursos hidrobiológicos y aprueba el régimen de adecuación de las plantas de reaprovechamiento.

En ese sentido, advirtiendo que las plantas de reaprovechamiento de descartes y de harina residual actualmente proveen de aceite de origen hidrobiológico destinado para consumo humano indirecto, resulta necesario especificar ello en la presente definición para que no quede sin una categoría nominal. En línea a ello, considerando el tipo de materia prima que se emplea en estas dos plantas mencionadas anteriormente, se precisa la definición para facilitar el entendimiento de los operadores y no afectar las denominaciones comerciales de los aceites que fabrican en la actualidad (*business as usual*)

ii. Modificación del numeral 3 del artículo 4:

La modificación del concepto de agua de bombeo corresponde a una corrección de forma en la que se modifica el término de “agua limpia” por “agua”, ya que, una vez que se mezcla con los sólidos y fluidos de pescado u otros recursos hidrobiológicos, pierde su naturaleza de “limpia”. Es necesario aclarar que, para la descarga de materia prima de origen hidrobiológico se ingresa agua limpia a la bomba o equipamiento, que, al mezclarse con dicha materia prima, se forma un efluente compuesto por dicha agua y los sólidos y fluidos resultantes de la operación.

iii. Modificación del numeral 5 del artículo 4:

La modificación del concepto de agua potable no implica una propuesta que genere una modificación o nueva carga al operador del sector pesquero y acuícola, toda vez que busca armonizar su descripción con la regulación emitida por el Ministerio de Salud, conforme a lo establecido en el Reglamento de la Calidad de Agua para Consumo Humano aprobado mediante Decreto Supremo N° 031-2010-SA o la norma que lo reemplace.

Conforme a coordinaciones efectuadas con el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (FONDEPES) adscrito al Ministerio de la Producción, se evidenció que la caracterización conceptual del agua potable que se estableció en el Reglamento

Sectorial de Inocuidad debe ser precisada considerando que el Decreto Supremo N° 031-2010-SA ha establecido límites de cumplimiento respecto a la cloración, sabor, contenido de carga microbiológica, entre otros. Cabe señalar que, el artículo 107 de la Ley N° 26842 Ley General de Salud, establece que el abastecimiento del agua para consumo humano queda sujeto a las disposiciones que dicte la Autoridad de Salud (Ministerio de Salud), la cual también vigilará su cumplimiento, por lo que se considera oportuna la modificación de esta definición.

En ese sentido, se precisa que el agua potable tiene que presentar características acordes a lo establecido por el Ministerio de Salud conforme a la normativa vigente, lo cual logrará brindar una mayor seguridad jurídica al operador al momento de la interpretación de su definición.

iv. Modificación del numeral 47 del artículo 4:

Conforme a las evidencias recibidas por el Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero (FONDEPES), y la información obtenida de los fiscalizadores sanitarios de SANIPES que verifican el cumplimiento de la normativa sanitaria en las infraestructuras de desembarque ubicados a nivel nacional, se advierte que desde la implementación de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, los operadores de dichas infraestructuras realizan distintas operaciones en las áreas de tratamiento previo (antes conocidas como áreas de tareas previas), previo al despacho específico de pescados, crustáceos y algunos cefalópodos, lo cual incluye el pesado, lavado, clasificado, eviscerado y descabezado. Sin embargo, el concepto de tratamiento previo planteado en el numeral 47 del artículo 4 del Reglamento Sectorial resulta restrictivo respecto a otras actividades que son realizadas normalmente en las infraestructuras de desembarque, siendo imprecisa y/o pudiendo generar que los operadores deben realizar ciertas actividades en otros ambientes del establecimiento, generando posibles costos de cumplimiento innecesarios.

En consecuencia, la modificación del concepto de tratamiento previo busca dos aspectos importantes: (a) armonizar su concepto con la incluida en la definición de “infraestructura de desembarque” (definición 24 del artículo 4 del Reglamento Sectorial de Inocuidad) y (b) Ampliar la posibilidad de que los operadores puedan realizar una mayor cantidad de actividades, de forma alineada y acorde a la realidad del sector (*business as usual*).

En ese orden de ideas, con respecto al punto a), se incluye en el presente concepto la actividad señalada de “enfriado con hielo en cantidades suficientes u otro mecanismo de preservación”, y en atención al punto b), se incluyen las actividades de “despielado”, “selección” y “acondicionamiento para despacho y comercialización inmediata al cliente” (lo cual incluye la adición de cantidades de sal a las ovas de especies como el falso volador - *Prionotus stephanorophrys* - para evitar su deterioro durante su transporte, entre otros).

Paralelo a ello, considerando que el Reglamento Sectorial de Inocuidad especifica que debe asegurarse la conservación de los recursos y productos hidrobiológicos (artículo 95), resulta necesario precisar que las mercancías deben estar frescas y refrigeradas, a fin de mantener la cadena de frío.

Por tanto, las precisiones efectuadas en la presente definición evitan que los operadores disminuyan o reduzcan las actividades que actualmente realizan en las áreas de tratamiento previo de las infraestructuras de desembarque generando posibles costos de adecuación al nuevo marco normativo, toda vez que tendrían que

recurrir a otros establecimientos para realizar las actividades que no se estaban incluyendo.

v. Modificación del inciso 12.1 y 12.2 del artículo 12:

El Reglamento Sectorial de Inocuidad estableció en el inciso 12.1 que el hielo que es pasible de ser fiscalizado sanitariamente por SANIPES en las actividades pesqueras y acuícolas debe cumplir con la normativa vigente a cargo de la Autoridad de Salud; siendo por tanto necesario que ello sea precisado.

Ahora bien, considerando que el hielo que adquieran los agentes de la cadena productiva pesquera y acuícola para el desarrollo de sus actividades debe ser inocua, ello implica que, en cumplimiento de la normativa vigente sobre la materia, las plantas fabricantes de hielo destinado para consumo humano directo deben ya contar con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP y el Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (o documentos que hagan de sus veces, en caso exista modificación a la regulación sobre la materia), emitidos por la Autoridad de Salud (conforme a los procedimientos administrativos y normativas sobre la materia de dicho sector) para su funcionamiento.

Cabe recordar que el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y modificado mediante Decreto Supremo N° 004-2014-SA, precisa en su artículo 29 que *“El hielo destinado al consumo directo y a la conservación de productos alimenticios, debe ser elaborado con agua potable y en establecimientos que cumplan con las disposiciones contenidas en el Título IV del presente reglamento”*. Al respecto, el artículo 58 del Título IV de dicho Reglamento señala que, para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) emitidas por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) conforme a los procedimientos dispuestos en los artículos 58-A¹ y 58-B².

¹ **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA**

Artículo 58-A.- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP expresa la verificación de la correcta aplicación del Sistema HACCP por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas; la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.

Para fines de exportación, la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, debe ser otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional.

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga por cada línea de producción. La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se otorga especificando cada uno de los productos que involucra la línea de producción en cada establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.

La certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento. Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción. La vigencia de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada está condicionada a la vigilancia que ejerce la autoridad sanitaria, la misma que puede realizarse de oficio o a petición de parte. De comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, se procederá a cancelar la misma.

Son requisitos para la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, la presentación de los siguientes documentos:

- a) Solicitud con carácter de Declaración Jurada, firmada por el Representante Legal, conforme al formato que establezca la Autoridad de Salud de nivel nacional.
- b) Manuales de Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

- c) Última versión del Plan HACCP por línea de producto.
- d) Pago por derecho de tramitación.

Las demás disposiciones técnicas referidas a la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, se encuentran contenidas en la norma sanitaria vigente.

Los establecimientos que fabriquen o elaboren alimentos y bebidas de alto riesgo, deben contar obligatoriamente con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

² **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA**

Artículo 58-B.- Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)

Los Principios Generales de Higiene del *Codex Alimentarius* comprenden el Programa de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).

La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la certificación de Principios Generales de Higiene del *Codex Alimentarius* (PGH), a excepción de aquella que fabrique o elabore alimentos y bebidas de alto riesgo que debe contar con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente.

La certificación de Principios Generales de Higiene del *Codex Alimentarius* expresa la verificación de la correcta aplicación de dichos principios, la cual es otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue.

La certificación se otorga por establecimiento de fabricación de alimentos y bebidas.

La certificación de Principios Generales de Higiene del *Codex Alimentarius* (PGH), tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento. Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma; así como contar con la certificación vigente permanentemente durante el ejercicio de su producción.

La vigencia de la certificación otorgada, está condicionada a la vigilancia que ejerce la autoridad sanitaria, la misma que puede realizarse de oficio o a petición de parte. De comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la certificación, se procederá a cancelar la misma.

Por lo tanto, la precisión que se realiza en el inciso 12.2 corresponde a un recordatorio para el operador de las obligaciones que debe contar su proveedor de hielo (planta fabricante de hielo destinado para consumo humano) en el marco de las disposiciones establecidas en la normativa sanitaria vigente sobre la materia, por lo cual, no corresponden a obligaciones adicionales o nuevas que puedan implicar mayores costos o variación de costos a los operadores del sector pesca y acuicultura.

vi. Modificación del inciso 13.3 del artículo 13:

Las infraestructuras pesqueras y acuícolas pueden garantizar el correcto funcionamiento de sus equipos e instrumentos de medición (como el termómetro maestro de control, termoregistradores, manómetros), a través de la obtención de certificados de calibración (conforme a las frecuencias que estime pertinente), sin embargo, existen otras alternativas menos costosas que pueden brindar el mismo nivel de seguridad en materia de inocuidad, como garantizar la calibración de los instrumentos patrón (obligación ya existente en el presente inciso) y usarlos como referencia para hacer contrastes con el resto de equipos e instrumentos (contrastación) de medición empleados para las diferentes actividades previstas por el operador, que no sean empleados en los puntos críticos de control (PCC) derivados de la aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP en sus siglas en inglés); todo ello sin perjuicio que el operador pueda optar por mantener una calibración de todos los equipos e instrumentos de medición conforme a las frecuencias que estime pertinente, evidenciando todo ello mediante los certificados de calibración correspondientes.

A manera de ejemplo, considerando una valoración proporcional relativa, se menciona lo siguiente:

- El costo de calibración (C_{CA}) = 100 unidades monetarias.
(Costo de envío de equipos e instrumentos al laboratorio de calibración; costo del trámite del informe de calibración; días de espera sin producción por la necesidad de su uso; y, costo de retorno al establecimiento)

- El costo de contraste con instrumento patrón (C_{co}) = 2 unidades monetarias. (Costo del tiempo de un operario al contrastar dos instrumentos dentro del establecimiento para su uso inmediato)
- El establecimiento tiene un mínimo de 40 equipos e instrumentos en general, de los cuales 10 son los empleados como instrumentos patrón y solo 8 para controlar los PCC.

Entonces:

- Costo sin modificación (todo es calibrado): $100 \times 40 = 4000$ unidades monetarias.
- Costo con la modificación efectiva (algunos sujetos a calibración): 8×100 (para PCC) + 10×100 (instrumentos patrón) + 22×2 (otros por contraste) = 1844 unidades monetarias.

Por lo tanto, la presente modificación logrará la reducción de costos de cumplimiento significativos para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo en materia de calibración de equipos e instrumentos de medición, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que la contrastación con instrumentos patrones constituye un mecanismo alternativo para el aseguramiento y correcto funcionamiento de dichos equipos e instrumentos de medición.

vii. Incorporación del inciso 13.6 en el artículo 13:

En el año 2001, se aprobó la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, el cual, mientras se encontraba vigente, señaló diversos artículos relacionados a la capacitación y entrenamiento del personal de los operadores de las infraestructuras pesqueras y/o acuícolas en temas relacionados a la inocuidad como la aplicación de las disposiciones en materia de higiene (limpieza y desinfección), para la manufactura de determinados productos hidrobiológicos, incluida la aplicación del HACCP, entre otros.

Posterior a ello, en el año 2019, se aprobó el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, el cual estableció en el numeral 10 de su artículo 13, como obligaciones generales de todo operador que, estos deben contar con personal especializado y/o capacitado para desarrollar, implementar y mantener el cumplimiento de las normas sanitarias, entre las cuales se encuentra el Reglamento Sectorial de Inocuidad.

En ese sentido, se incluye el presente inciso a fin de que el operador no olvide que las obligaciones generales relacionadas a capacitación del personal deben incluir los aspectos regulados en el Reglamento Sectorial de Inocuidad, es decir, no es una nueva obligación que debe cumplir el operador sino que precisa la conexión de dichos Reglamentos vigentes; lo cual logrará a su vez brindar una mayor seguridad jurídica al operador al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo

viii. Incorporación del inciso 13.7 en el artículo 13:

En el año 2001, se aprobó la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, el cual, mientras se encontraba vigente, señaló en el artículo 129 aspectos que deben tomar en cuenta los operadores de plantas de procesamiento respecto a i) la aplicación de la trazabilidad de sus mercancías durante todo el flujo de producción, ii) aspectos relacionados el retiro de

mercado de cualquier lote que pudiera considerarse potencialmente peligroso, y, finalmente, iii) que debían contar con un responsable a cargo de la gestión del sistema de aseguramiento de la calidad.

Posterior a ello, viendo la necesidad de que algunos de esos aspectos sean aplicables de forma general a todos los operadores del sector pesca y acuicultura y no solo a los de plantas de procesamiento, en el año 2019, se aprobó el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, el cual estableció 3 obligaciones de carácter general:

“Velar por el control de los proveedores y compradores (numeral 7 del artículo 13).

Mantener actualizados los registros que permitan sustentar el cumplimiento del sistema de autocontrol, manuales de buenas prácticas y procesamientos de higiene (numeral 11 del artículo 13).

Los operadores y/o proveedores deben implementar los registros, códigos y toda información que sea necesaria para garantizar la rastreabilidad eficaz de sus productos (inciso 14.2 del artículo 14).

Informar a SANIPES cualquier situación de riesgo que pueda encontrarse o detectarse en los recursos y productos hidrobiológicos, y en productos veterinarios y alimentos de uso en acuicultura, durante el desarrollo de sus actividades (numeral 3 del artículo 13).

Los operadores y/o proveedores deben informar a SANIPES la presencia de peligros asociados a los productos que se encuentren distribuidos en el mercado, realizar rápidamente el retiro del mercado de los mismos que impliquen riesgo para la salud pública y el estatus sanitario de la zona y/o compartimento donde se encuentran los recursos hidrobiológicos e, informar oportunamente a los consumidores las advertencias del caso (inciso 14.3 artículo 14).

Contar con personal especializado y/o capacitado para desarrollar, implementar y mantener el cumplimiento de las normas sanitarias (numeral 10 del artículo 13).”

Por lo tanto, considerando que, para el año de aprobación del Reglamento Sectorial de Inocuidad, ya se encontraban dichas obligaciones reguladas en el Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, estos puntos ya no fueron considerados nuevamente por encontrarse en el marco normativo vigente. Sin embargo, debido a que el sector pesca y acuicultura requiere conocer la interrelación entre las normas sanitarias, resulta oportuno incorporar esta propuesta en el artículo 13 de forma tal que los operadores recuerden sus obligaciones generales respecto a los temas de rastreabilidad, las cuales aplican a los aspectos de inocuidad regulados en el Reglamento Sectorial de Inocuidad; es decir, no es una nueva obligación que debe cumplir el operador sino que precisa la conexión de dichos Reglamentos vigentes. Es importante señalar que, estos cambios lograrán brindar una mayor seguridad jurídica al operador al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo

ix. Incorporación del inciso 13.8 en el artículo 13:

En el año 2016, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 0572016/SANIPES/DE, SANIPES aprobó el Manual “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación”, el cual establece los criterios sanitarios en materia de inocuidad que deben cumplir los recursos y productos hidrobiológicos a lo largo de la cadena productiva desde la obtención de la materia prima en la producción primaria hasta su presentación final como producto terminado. En ese sentido, se incluye el presente inciso a fin de que el operador no olvide que, como parte del cumplimiento de la normativa sanitaria en materia de inocuidad, debe tomar en cuenta los criterios sanitarios establecidos en el Manual anteriormente

señalado, por lo cual, se advierte que esta disposición no es una nueva obligación para el operador, sino que precisa su conexión con el Reglamento Sectorial de Inocuidad.

En el caso específico de la fabricación de alimentos de origen hidrobiológico, el artículo 37 del Reglamento Sectorial de Inocuidad ya hace una inferencia específica sobre el tema indicando que para la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC, o HACCP en sus siglas en inglés) indica que el operador debe prevenir los peligros asociados a contaminantes, lo cual se determina con el cumplimiento de los criterios sanitarios de inocuidad; de forma tal que, estos cambios lograrán brindar una mayor seguridad jurídica al operador al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo.

x. Modificación del numeral 1 del artículo 14:

La presente modificación busca homologar el texto del cuerpo normativo, toda vez que se ha consignado en el numeral 5 del artículo 42; artículo 45; inciso 3.3 y 3.5 del numeral 3 de la Sección II del Anexo III; inciso 2.2 del numeral 2 y, literal d y f del inciso 11.7 del numeral 7 del Anexo IV, que la regulación aborda a los equinodermos en general y no específicamente a una “Clase” de los mismos como son los Holothuroidea. En ese sentido, corresponde consignar en el numeral 1 del artículo 14 el término equinodermo en reemplazo del Holothuroidea a fin de que se guarde armonía en todo el cuerpo normativo.

Cabe precisar que, consignar el término general de equinodermo no implica a los operadores ningún costo asociado al mismo, sino que resulta en un beneficio, ya que el numeral 1 del artículo 14 evoca la excepción de la clasificación sanitaria de las áreas de producción para los holoturoideos (1 clase de equinodermos), siendo ahora la excepción para todas las clases de equinodermos no filtradores. Finalmente, es necesario acotar que ello tampoco conlleva a un riesgo sanitario, toda vez que la clasificación sanitaria evalúa la condición microbiológica del área de producción basada en sus niveles de *E. coli*, el cual es un patógeno que no puede acumularse en organismos como los equinodermos no filtradores debido a sus mecanismos y hábitos alimenticios.

xi. Modificación del numeral 6 del inciso 16.2 del artículo 16:

En los centros de producción acuícola, los operadores suelen emplear piensos y productos veterinarios para la alimentación y tratamiento de los recursos hidrobiológicos, según corresponda, para lo cual, cuando estos no están siendo empleados, resulta necesario que sean almacenados en condiciones adecuadas de tal manera que no se alteren o contaminen y se encuentren aptos para su uso. A razón de ello, el Reglamento Sectorial de Inocuidad previo que el almacenamiento de estas mercancías dentro de los almacenes de los centros de producción acuícola cumplan lo dispuesto en el capítulo III del Título V, sin embargo, como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son aquellos artículos y reducir costos de cumplimiento por la adopción de requerimientos sanitarios que no van a contribuir con el aseguramiento de la inocuidad durante el almacenamiento de los piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura. En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones que configuran como requerimientos sanitarios que son aplicables para el presente caso, considerando los siguientes fundamentos:

Título V – Operaciones Conexas
Capítulo III – Almacenes de mercancías

- Artículo 103
 - Inciso 103.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 103.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 103.3 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos o productos veterinarios de uso en acuicultura.
 - Inciso 103.4 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos o productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 104
 - Inciso 104.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene, de la cual solo resulta aplicable el numeral 2 ya que el resto de los numerales están orientados a productos hidrobiológicos.
 - Inciso 104.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.3 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos o productos veterinarios de uso en acuicultura.
 - Inciso 104.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene, con excepción a lo relacionado a los productos hidrobiológicos.
 - Inciso 104.5 ⑦ Obligación existente que se mantiene, con excepción a lo relacionado a los productos hidrobiológicos.
 - Inciso 104.6 ⑦ Obligación existente que se mantiene, con excepción a lo relacionado a los recursos y productos hidrobiológicos.
 - Inciso 104.7 ⑦ Obligación existente que se mantiene, con excepción a lo relacionado a los recursos y productos hidrobiológicos. ○ Inciso 104.8 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 105 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos o productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 106 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos o productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 107 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos o productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 108 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos o productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 109 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos o productos veterinarios de uso en acuicultura.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de los centros de producción acuícola que almacenan piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura respecto a los contenidos del numeral 6 del inciso 16.2 del artículo 16 del Reglamento Sectorial de Inocuidad, para su correcta implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, considerando los sustentos antes señalados.

xii. Modificación del artículo 20:

Siendo el Perú miembro de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y a través del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) se estableció el marco legal para el comercio internacional que se aplica actualmente a los miembros de la

referida OMC; y, por tanto, el Perú también es miembro de la Organización Mundial de Sanidad Animal (fundada como *Office International des Epizooties* - OIE), desde 1924, año en el cual 28 países, incluido el nuestro, suscribieron el Convenio Internacional para la Creación de la Organización Mundial de Sanidad Animal, por lo cual, la normativa sanitaria en materia de sanidad de los animales acuáticos que establezca o proponga SANIPES debe contemplar las disposiciones y recomendaciones que esta organización internacional establezca; todo ello en concordancia al inciso 11.1 del artículo 11 del Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Sin embargo, con el paso del tiempo, la Organización Mundial de Sanidad Animal lanzó su nueva identidad corporativa con las siglas oficiales de OMSA, lo cual resulta necesario precisar en el presente articulado. (Fuente: <https://www.woah.org/es/inicio/>); logrando por tanto facilitar la interpretación del presente articulado y evitar confusiones a los operadores del sector acuícola (relacionado a la seguridad jurídica).

xiii. Modificación del numeral 1 y 4 del inciso 21.1 del artículo 21:

De la revisión de la terminología empleada para la redacción de las obligaciones sanitarias en materia de inocuidad, se advierte que el numeral 1 del inciso 21.1 del artículo 21 del Reglamento Sectorial de Inocuidad hace referencia al término de “tratamientos previos” que, si bien en el contexto de dicha disposición hace referencia a las actividades que tiene previsto realizar un operador de embarcaciones durante la manipulación de las capturas, ello igual puede generar dificultad de interpretación considerando que dicho término se encuentra definido bajo otra connotación y aplicable para otro tipo de infraestructura pesquera, conforme a lo señalado en el numeral 47 del artículo 4 del mismo Reglamento.

En tal sentido, corresponde modificar el término de “tratamientos previos” por “actividades previstas”, las cuales hacen referencia a que el diseño, construcción y equipamiento de cada uno de los espacios o áreas de las embarcaciones deben permitir al operador aplicar sus procedimientos y/o actividades planeadas; y así, brindando la seguridad jurídica correspondiente relativa a la predictibilidad en la interpretación de la obligación sanitaria en materia de inocuidad.

A continuación, se presentan de forma enunciativa más no limitativa aquellas actividades previstas a las que hace referencia el presente artículo:

- Pescados: Acondicionamiento de la pesca que incluye operaciones como el lavado y almacenamiento, y, dependiendo del tipo de embarcación, podría realizarse actividades de procesamiento como refrigeración, congelado, enlatado, entre otros.
- Moluscos: El lavado y acondicionamiento para la mayoría de las especies, y en caso del chanque se podría incluir actividades de desvalvado conforme a la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 050-2019-SANIPES/PE.
- Crustáceos: El lavado y acondicionamiento para almacenamiento hasta el desembarque.

Por otro lado, conforme a las recomendaciones efectuadas por la Unión Europea durante el proceso de auditoría al modelo de gestión sanitaria implementada por SANIPES sobre productos de la pesca, durante el primer trimestre del año 2024, resulta necesario y oportuno especificar de forma clara y precisa que uno de los criterios que

permiten prevenir la contaminación es que se usen bodegas o depósitos específicos solo para materia prima, sin que se usen así sea por periodos cortos de tiempo y/o después de procedimientos de limpieza y desinfección, para otros fines como la reserva o almacenamiento temporal de combustibles, aceites, entre otras sustancias. Dicha aclaración no representa ninguna obligación adicional a los operadores ya que corresponde a un accionar de carácter lógico que mantiene la premisa de una actividad que logra prevenir la contaminación de la captura o recursos pesqueros.

xiv. Modificación del numeral 1 del artículo 22:

Las embarcaciones pesqueras que realizan procesamiento a bordo son aquellas que conforme a la normativa sanitaria, deben operar de forma similar a una planta de procesamiento, y, en ese sentido, los requerimientos de diseño, construcción y equipamiento deben ser homologas a las exigidas para dichas plantas. Al respecto, el Reglamento Sectorial de Inocuidad previó dicho aspecto en el numeral 1 del artículo 22, sin embargo, como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son aquellos artículos que resultan aplicables y reducir costos de cumplimiento por la adopción de requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento que no van a contribuir con el aseguramiento de la inocuidad en las embarcaciones pesqueras factoría (EPF).

Capítulo I del Título IV

- Subcapítulo I ❶ Obligación existente que se mantiene, conformado por los artículos 27, 28, 29 y 30 del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Subcapítulo II ❷ No aplica; toda vez que estos son requerimientos sanitarios operativos.
- Subcapítulo III ❸ No aplica; toda vez que estos son requerimientos sanitarios operativos.
- Subcapítulo IV ❹ No aplica; toda vez que estos son requerimientos sanitarios operativos
- Subcapítulo V ❺ No aplica; toda vez que estos son requerimientos sanitarios operativos.
- Subcapítulo VI ❻ No aplica; toda vez que estos son requerimientos sanitarios operativos.

Sección II del Anexo I

Numeral 1 ❶ No aplica; toda vez que las embarcaciones pesqueras no son infraestructuras que operan en tierra.

Numeral 2 ❷ No aplica; toda vez que las embarcaciones pesqueras no son infraestructuras que operan en tierra.

Numeral 3 ❸ Obligación existente que se mantiene para las EPF, de la cual solo resulta aplicable el inciso 3.4 para EPF, toda vez que las embarcaciones pesqueras no son infraestructuras que operan en tierra.

Numeral 4 ❹ Obligación existente que se mantiene para las EPF, de las cuales solo resulta aplicable los literales a y b del inciso 4.1 ya que por el tipo de material con la que están construidas las EPF y, asimismo, también aplica los incisos 4.2, 4.3 y 4.5, considerando las actividades y la modalidad de trabajo a la que deben adecuarse durante la navegación de las EPF.

Numeral 5 ❺ Obligación existente que se mantiene.

Numeral 6 ❻ Obligación existente que se mantiene para las EPF, a excepción del inciso 6.5, el cual no resulta aplicable en todos los escenarios considerando los materiales empleados para la construcción de la embarcación pesquera.

Numeral 7 ❶ Obligación existente que se mantiene para las EPF, de la cual solo resulta aplicable los incisos 7.1, 7.3 y 7.4, ya que el requisito del inciso 7.2 es específico para actividades de procesamiento en tierra.

Numeral 8 ❶ Obligación existente que se mantiene para las EPF, de la cual solo resulta aplicable los incisos 8.2, 8.3, 8.6 y 8.7, ya que se debe tomar en cuenta el reducido espacio disponible para la instalación de servicios higiénicos y vestuarios, siendo ello solo aplicable para plantas de procesamiento instaladas en tierra.

xv. Modificación del numeral 2 del artículo 23:

El Reglamento Sectorial de Inocuidad señaló al inicio de la redacción del artículo 23 que “en adición a lo establecido en la normativa vigente”, deben cumplirse determinados requerimientos aplicables para las embarcaciones pesqueras congeladoras, sin embargo, como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son aquellos artículos que resultan aplicables y reducir costos de cumplimiento por la adopción de requerimientos sanitarios que no van a contribuir con el aseguramiento de la inocuidad en las embarcaciones pesqueras congeladoras (EPC), siendo en este caso particular solo las obligaciones descritas en el artículo 21 y aquellos relativos a las plantas de procesamiento siguientes:

Capítulo I del Título IV

• Subcapítulo I

- Artículo 27 ○ Inciso 27.1 ❶ Obligación existente que se mantiene y aplica para EPC y EPF. ○ Inciso 27.2 ❶ No aplica; ya que las EPC no poseen salas de procesamiento como parte de su estructura.
- Inciso 27.3 ❶ Obligación existente que se mantiene. ○ Inciso 27.4 ❶ Obligación existente que se mantiene. ○ Inciso 27.5 ❶ No aplica; ya que las EPC congelan inmediatamente la captura y solo se verifica si son conformes una vez que se procede al desembarque.
- Artículo 28 ○ Inciso 28.1 ❶ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 28.2 ❶ No aplica; ya que las EPC no poseen salas de procesamiento como parte de su estructura.
- Artículo 29 ❶ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 30 ❶ Obligación existente que se mantiene.

Sección II del Anexo I

Numeral 1 ❶ No aplica; toda vez que las embarcaciones pesqueras no son infraestructuras que operan en tierra.

Numeral 2 ❶ No aplica; toda vez que las embarcaciones pesqueras no son infraestructuras que operan en tierra.

Numeral 3 ❶ No aplica; toda vez que las embarcaciones pesqueras no son infraestructuras que operan en tierra.

Numeral 4 ❶ Solo resulta aplicable los literales a y b del inciso 4.1 ya que por el tipo de material con la que están construidas las EPC no resulta viable lo señalado en el literal c. También aplican los incisos 4.2, 4.3 y 4.5, considerando las actividades y modo de trabajo durante la navegación que realizan las EPF y EPC.

Numeral 5 ❶ Solo resultan aplicables los literales a, b, e y g del inciso 5.1; toda vez que las demás áreas no son propias de las EPC considerando sus procedimientos operativos en mar y los limitados insumos que emplean para sus actividades de procesamiento.

Numeral 6 ⑦ Solo resultan aplicables los incisos 6.1 y 6.3; ya que los otros requerimientos son específicos para instalaciones que realizan un nivel de procesamiento más riguroso y específico.

Numeral 7 ⑦ Solo resulta aplicable el inciso 7.4 toda vez que, por el tipo de procesamiento que se realiza, no resulta viable que exista una implementación de un sistema de ventilación ni de iluminación a dichos niveles de exigencia.

Numeral 8 ⑦ Solo resulta aplicable el inciso 8.2 y 8.3, ya que se debe tomar en cuenta el reducido espacio disponible para la instalación de servicios higiénicos y vestuarios, siendo ello solo aplicable para plantas de procesamiento instaladas en tierra.

Por otro lado, en relación a la modificación respecto a las bodegas de almacenamiento, es importante partir con la premisa de que las embarcaciones pesqueras congeladoras, como los arrastreros congeladores, realizan la conservación de la captura mediante la operación de congelación, por lo cual, están dotados de instalaciones frigoríficas y equipos de congelación, lo cual implica que las bodegas estén aisladas y refrigeradas¹ (FAO, 1986).

Cabe precisar que, conforme a lo señalado en la normativa sanitaria del Codex Alimentarius y la nota informativa emitida por el Ministerio de Sanidad de España (de fecha 27 de enero del 2022), los procesos de congelación siempre implica que deban ser realizados rápidamente, y con ello, que sean por tanto de forma continua, buscando sobre todo que sea lo más breve posible el periodo de detención térmica, ya que se considera crítico sobre todo el rango entre 0°C y -5°C, ya que a partir de este último valor de temperatura es cuando la enzima formadora de histamina decae significativamente. En adición a ello, resulta importante que se evalúe el tiempo que transcurre desde la captura hasta el inicio del proceso de congelación, así como el periodo desde que la captura llega a los -5°C hasta que alcanza los -18°C en su centro térmico; siendo en todos los casos técnicamente obligatorio que se realice de forma ininterrumpida y sin incrementos de temperatura (como en el caso del Atún).

En ese orden de ideas, es necesario aclarar que no es posible definir un tiempo específico ya que responde a las características propias de la pesca, la tecnología empleada, entre otras condiciones. En el caso de España, pese a que se tiene una estimación promedio de periodos de congelación rápida proporcionado por los capitanes de las flotas pesqueras, ello no ha conllevado a que se precise dichos datos en documentos normativos por lo que sigue siendo algo dinámico y variable.

En línea a ello, a nivel normativo, el numeral 3.3 del numeral 3 del Anexo I del “Reglamento (CE) N° 853/2004 Del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal”, la Unión Europea define a los buques congeladores como *“todo buque a bordo del cual se efectúe la congelación de los productos de la pesca, precedida, en caso necesario, de labores de preparación como el sangrado, descabezado, evisceración y extracción de las aletas, y seguida, si es preciso, del envasado o el embalado”*.

Asimismo, respecto a las obligaciones sanitarias en materia que deben cumplir dichos buques, el numeral 1 y 2 del literal C del numeral I del Capítulo I de la Sección VIII del Anexo III del Reglamento antes mencionado, establece que los buques congeladores deben disponer de un equipo de congelación con la suficiente potencia para congelar con la mayor rapidez posible, de manera que alcancen una temperatura en el centro no superior a -18°C y, que deben disponer de equipos de refrigeración con la suficiente

¹ FAO. (1986). Definición y Clasificación de Embarcaciones Pesqueras. Documento Técnico de Pesca N° 267. 63 pág. Revisado en: <https://www.fao.org/3/bq842s/bq842s.pdf>.

potencia para mantener los productos de la pesca en las bodegas de almacenamiento a una temperatura no superior a -18°C , no siendo posible la congelación en bodega salvo que cumpla la condición anteriormente señalada.

En relación a lo anteriormente señalado, se contempló en el numeral 2 del artículo 23 del Reglamento Sectorial de Inocuidad que las embarcaciones pesqueras congeladoras (o buques congeladores, entre otras denominaciones) deben disponer de cámaras frigoríficas que mantengan congelada la captura a temperaturas de -18°C o menores.

Sin embargo, de la lectura de la redacción, se advierte que, el término de “cámaras frigoríficas” aplica solo para las plantas de procesamiento, siendo preciso hacer referencia al término “equipos de refrigeración”, lo cual si aplica para el caso de embarcaciones pesqueras. Cabe precisar que, este aspecto responde solo al cambio de la terminología empleada y no a un cambio en el tipo de equipamiento o estructura que debe contar el operador de una embarcación pesquera congeladora. Por lo tanto, considerando que la redacción de la obligación sanitaria en materia de inocuidad antes señalada es imprecisa y puede generar dificultad en su interpretación, corresponde realizar la modificación de forma, logrando con ello brindar la seguridad jurídica correspondiente relativa a la predictibilidad en la interpretación de la obligación existente.

Por otro lado, y sin perjuicio del cambio de forma, debido a que el numeral 2 del artículo 23 del Reglamento Sectorial de Inocuidad establece que las embarcaciones pesqueras congeladoras deben disponer de bodegas de almacenamiento, ello limita por tanto a que la zona, área o compartimiento donde se realice la congelación sea diferente a la bodega de almacenamiento, ya que, por su naturaleza, deben cumplir normalmente funciones distintas.

No obstante, si bien la premisa es técnicamente correcta, hay que considerar que, para la captura de determinados recursos hidrobiológicos (como el atún), algunas de las embarcaciones pesqueras de mayor escala que realizan sus actividades en el mar peruano y/o desembarcan en las infraestructuras de desembarque peruanas, se encuentran operando con un diseño, construcción y equipamiento que permite realizar en el mismo compartimiento de congelación, el almacenaje de la captura congelada, ya que cuentan con los equipos y procedimientos adecuados para ello. Cabe advertir que, la Unión Europea permite dichas consideraciones en el Reglamento (CE) N° 853/2004 antes mencionado, el cual cuenta con la opinión de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), quien es la encargada de facilitar el asesoramiento y apoyo científico y técnico de cara a la labor legislativa y política de la Unión Europea en todos los ámbitos que influyan en la seguridad de los alimentos, logrando un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas; en arreglo a lo dispuesto en el numeral 2 y 3 del artículo 22 del “Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a seguridad alimentaria”.

En base a lo anteriormente señalado, resulta viable que los operadores de embarcaciones pesqueras congeladoras puedan (es decir, facultativamente), realizar el congelamiento en las bodegas de almacenamiento, siempre y cuando realicen dicha operación con el equipamiento y condiciones operativas mínimas que garanticen la inocuidad de la captura.

La inclusión de esta posibilidad en el marco normativo vigente implicaría la reducción de costos de cumplimiento ya que los operadores del sector pesca no tendrían que

adecuar e invertir en costos de reconstrucción de los compartimentos de sus embarcaciones pesqueras congeladoras para contar siempre con un compartimento, zona o área de congelamiento distinta a las bodegas de almacenamiento. A manera de ejemplo, considerando una valoración cualitativa, se menciona que determinados operadores podrían ahorrar el costo de reconstrucción o costo de adquisición de una nueva embarcación pesquera congeladora, y los costos de tramitación de la modificación o nuevos permisos, licencias y habilitaciones correspondientes ante las Autoridades Marítimas, de Producción, Sanitarias y otras que corresponda, en adición al tiempo en el que estarían sin la posibilidad de realizar la actividad extractiva.

Por lo tanto, a flexibilización facultativa (opcional) de que los operadores de embarcaciones pesqueras congeladoras puedan realizar el congelamiento de la captura en las bodegas de almacenamiento, permite lograr la reducción de los costos de cumplimiento de la obligación sanitaria existente, mediante el nuevo mecanismo que, a su vez, permita el control de los aspectos en materia de inocuidad sin generar riesgos a la salud pública.

xvi. Modificación del numeral 1 del inciso 25.1 del artículo 25:

Primera parte de la modificación:

Respecto al título del artículo 25, se precisa que el mismo no incluye a las embarcaciones pesqueras congeladoras ni factoría toda vez que sus requerimientos sanitarios de diseño, construcción, equipamiento y operativos se encuentran desarrollados en los artículos 22, 23 y 26, evitando así que se repitan obligaciones sanitarias que conlleven a un error en la interpretación de la normativa sanitaria; logrando por tanto facilitar la implementación del Reglamento Sectorial de Inocuidad a favor del administrado.

Segunda parte de la modificación:

Respecto al epígrafe del inciso 25.1, se corrige el error material contenido en la redacción, toda vez que el manipuleo a bordo se realiza bajo 3 aspectos: (a) previniendo el daño físico de la captura (evitar daños mecánicos en la manipulación), (b) cumpliendo los requerimientos de preservación, supervivencia y limpieza se superficies y, (c) previniendo la contaminación (lo cual implica la aplicación de controles de higiene como lo relacionado a plagas, salud, hábitos e higiene del personal, aquellas vinculadas a la contaminación cruzada, entre otros que controlen cualquier vector de contaminación).

Tercera parte de la modificación:

Por otro lado, conforme a lo señalado en el punto 4.1 de la Sección 4 del Código de Prácticas para pescados y productos de la pesca (2022) del Codex Alimentarius (tercera edición), la temperatura es el factor individual más importante que influye en la rapidez del deterioro del pescado y los mariscos, respecto a la multiplicación de microorganismos. Asimismo, precisa que *“la regulación del tiempo y la temperatura es el método más eficaz para garantizar la inocuidad de los alimentos”*, por lo que, en el caso de los pescados frescos y sus productos, resulta necesario y obligatorio que se refrigeren, bajo un enfriamiento rápido y se mantengan a temperaturas lo más cercana posible a 0°C. En ese orden de ideas, el enfriamiento debe comenzar lo antes posible (tiempo) y se debe aplicar la cantidad adecuada y suficiente de hielo u otro sistema o método de preservación (como los sistemas de agua enfriada o refrigerada) que permita que la captura se mantenga a temperaturas lo más cercana posible a 0°C. En concordancia a ello, el literal a) del numeral 1 del Capítulo VIII de la Sección VIII del

Anexo III del “Reglamento (CE) N° 853/2004 Del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal”, establece que *“los productos de la pesca (las capturas) frescos o descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, se mantendrán a una temperatura próxima a la fusión del hielo”*, es decir, próximo a los 0°C² (FAO, 2005).

Sin embargo, al encontrarse impreciso el término de temperatura cercana a 0°C o a la temperatura de fusión del hielo, resultaba necesario establecer un valor límite de referencia. En ese orden de ideas, la “Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSAI-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba”, establece en el numeral 6.4.8 que los productos de la pesca enhielados o refrigerados deben mantenerse a 4°C como máximo. En el caso de los Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, en sus siglas en inglés) publicó el documento técnico de *“Fish and Fishery Products. Hazards and Controls Guidance”* (versión vigente) en el cual establecen que la temperatura de refrigeración es considerada con valores menores a los 4.4°C (40°F), siendo los decimales un tema relacionado a la conversión de unidades de grados Celsius a Fahrenheit.

En consecuencia, el numeral 1 del inciso 25.1 del artículo 25 del Reglamento Sectorial de Inocuidad, establece que los operadores de las embarcaciones pesqueras comerciales y aquellas que operan en concesiones acuícolas deben contar con sistemas o métodos de preservación que permita un enfriado rápido de la captura, manteniendo temperaturas de refrigeración menores a 4°C. No obstante, es necesario advertir que, en algunos casos, la actividad de la pesca artesanal se realiza en zonas de peñas o cercanas a las orillas y/o dentro de bahías, donde se encuentran naturalmente ciertas especies de recursos hidrobiológicos (nichos ecológicos específicos), y cuyas distancias desde el punto de captura hasta la infraestructura de desembarque puede recorrerse en tiempos incluso menores de una (01) hora.

En esa línea, incluso con el uso excesivo de hielo, gel packs u otros métodos de preservación que puedan ser empleados (considerando las reducidas dimensiones de dichas embarcaciones en algunos casos), la transferencia de calor por conducción (o convección) no podrá reducir la temperatura que presente el pescado al momento de su captura hasta valores menores a 4°C, en lapsos cortos de tiempo; ello sin contar con la capacidad de generar un aislamiento térmico los compartimentos que se empleen para resguardar y mantener refrigerada la captura, según las constantes de conductividad térmica (K) de los materiales a emplear.

Por lo tanto, resulta razonable que la presente obligación sanitaria brinde o habilite la facilidad de que los operadores pueden realizar la descarga de su captura a temperaturas mayores a los 4°C (pero nunca a valores iguales, por encima o cercanos a la temperatura de los recursos hidrobiológicos al momento de su captura), cuando la distancia desde el punto de captura (extracción y/o recolección) sea cercana a la infraestructura de desembarque (respecto al tiempo).

FAO (2005), en el documento técnico de pesca N° 436, evidencia a manera de ejemplo, una comparación típica de los perfiles de temperatura de un pescado entero de tamaño mediano enfriado en hielo triturado, mezclas fluidas de hielo y agua y agua de mar enfriada (AMR), advirtiéndose que, con el caso del uso del hielo, recién a un tiempo promedio mayor a 60 minutos, se logra reducir la temperatura hasta valores por debajo

² FAO (2005). El uso de hielo en pequeñas embarcaciones. Documento técnico de pesca N° 436. 120 p.

de los 4°C. Asimismo, precisa que si bien es más efectivo el uso de AMR para lograr una rápida reducción de la temperatura, esta requiere sistemas mecánicos de refrigeración, bombeo o filtración a bordo que resultan ser relativamente costosos, y tanto este método como el uso de agua de mar enfriada (AME) requieren instalaciones especiales a bordo y son más adecuados para grandes cantidades de pescados, especialmente las pelágicas (especies de mar abierto y por tanto a largas distancias de la costa).

Por lo tanto, resulta oportuno y necesaria la modificación de la obligación sanitaria materia de análisis, a fin de señalar que, si bien la temperatura de la captura debe ser menor a 4°C como una obligación general, es posible que al momento del desembarque pueda ser ligeramente mayor, cuando las distancias desde el punto de captura hasta la infraestructura de desembarque sean cortas. Esta posibilidad resulta beneficiosa y logrará la reducción de costos de cumplimiento significativos para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que la posibilidad que se le brinda al operador sigue garantizando que se realice el enfriamiento de la captura lo más rápido posible a temperaturas que permitan su conservación.

Es importante resaltar que, para ello, el operador debe considerar que ello aplicará para aquellos recursos hidrobiológicos que habitan cercanos a orillas, peñas o zonas próximas al litoral, que la pesca ha sido realizada en dichas zonas y que ha contado con los mecanismos, sistemas o métodos de preservación suficientes y adecuados para la reducción rápida de la temperatura, los cuales sirven como algunos de los criterios a tomar en cuenta para la interpretación del presente artículo.

xvii. Modificación del inciso 26.1 del artículo 26:

Conforme se evidencia en las definiciones de las embarcaciones pesqueras congeladoras (aquellas que realizan operaciones de procesamiento a bordo de congelación de los recursos hidrobiológicos) y de las factorías (realizan operaciones de procesamiento a bordo para la obtención de productos hidrobiológicos, incluidos los congelados), establecidas en los numerales 16 y 17 respectivamente del artículo 3 del Reglamento Sectorial de Inocuidad, estas infraestructuras pesqueras realizan actividades de procesamiento para la obtención de productos hidrobiológicos terminados listos para su comercialización y/o consumo.

Por lo tanto, al tratarse de actividades de procesamiento, el Reglamento Sectorial de Inocuidad previo señalar en el inciso 26.1 del artículo 26 que estas deben cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el capítulo I del Título IV del mismo Reglamento, sin embargo, como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son aquellos artículos que resulten aplicables y reducir costos de cumplimiento por la adopción de requerimientos sanitarios que no van a contribuir con el aseguramiento de la inocuidad durante las actividades de procesamiento dentro de las embarcaciones pesqueras congeladoras y/o factoría (EPC y EPF).

En adición a lo anteriormente señalado, es importante precisar que aquí solo deben considerarse aquellos requerimientos sanitarios operativos, toda vez que los relacionados a diseño, construcción y equipamiento, ya se encuentran establecidos en el numeral 1 del artículo 22, evitando duplicidad en las obligaciones sanitarias. En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones que configuran como requerimientos sanitarios que son aplicables para el presente caso, entendiendo que

donde indica planta de procesamiento se entenderá por embarcación pesquera congeladora y/o factoría, considerando los siguientes fundamentos:

- Subcapítulo I ⑦ No aplica, toda vez que aquí se deben considerar solo los requerimientos sanitarios operativos ya que los de diseño, construcción y equipamiento ya son regulados en el artículo 22 del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Subcapítulo II
 - Artículo 31 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica para el EPF excepto el numeral 7; y para el caso del EPC solo aplican los numerales 3 (en tierra al momento del desembarque), 6, 8 y 9; debido a que la materia prima es directamente capturada del medio, no se emplean insumos, ingredientes u otros componentes, no cuentan con laboratorios de ensayo a bordo y, no emplean indumentaria de trabajo como tal, ya que solo usan ropa de agua.
 - Artículo 32 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica para toda EPF. En caso de EPC:
 - Inciso 32.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene excepto lo relacionado al control sobre el uso del hielo, ya que no es un insumo que se emplee en este tipo de embarcaciones pesqueras.
 - Inciso 32.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 32.3 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 32.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 32.5 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 32.6 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 32.7 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 33 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica para EPC y EPF.
 - Artículo 34 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica para EPC y EPF.
 - Artículo 35 ⑦ Queda derogado con el presente Decreto Supremo.
 - Artículo 36 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica solo para EPF, toda vez que en las EPC no existen diversas líneas de proceso u actividades previstas que puedan generar contaminación cruzada.
 - Artículo 37 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica para EPC y EPF. En el caso de EPC el operador podrá, según la aplicación del HACCP ver si resulta necesario o no la implementación del mismo considerando la posible detección de los PPC.
 - Artículo 38 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica para EPC y EPF. En caso de EPC solo se implementaría en caso que se haya implementado un manual HACCP con PPC debidamente detectados y que requieran un control específico.
 - Artículo 39 ⑦ No aplica; si bien es un requerimiento sanitario operativo, estos tipos de embarcaciones pesqueras no congelan y descongelan la captura para su procesamiento.
 - Artículo 40 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica solo para EPF, ya que las EPC no congelan y descongelan la captura para su procesamiento, sino que directamente la procesan (congelan) para obtener un producto hidrobiológico que será posteriormente procesado y/o comercializado
- Subcapítulo III ⑦ No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, este tipo de embarcaciones pesqueras no procesan moluscos bivalvos ni gasterópodos marinos.
- Subcapítulo IV
 - Artículo 46:
 - Inciso 46.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica solo para EPF, ya que para el caso de las EPC la materia prima (captura) es directamente congelada después de su pesca.
 - Inciso 46.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica solo para EPF, ya que para el caso de las EPC la materia prima (captura) es directamente congelada después de su pesca, siendo por tanto los ensayos aplicables cuando estos son desembarcados.
 - Inciso 46.3 ⑦

Obligación existente que se mantiene y aplica solo para EPF, ya que para el caso de la EPC no se cuenta con salas de procesamiento como parte de su estructura. ○ Inciso 46.4 ⑦ No aplica; si bien es un requerimiento sanitario operativo, ello está orientado a materia prima que se destina a plantas de procesamiento en tierra.

○ Artículo 47 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica para EPF. En caso de las EPC, solo resulta aplicable el numeral 2 y 6 del inciso 47.2, toda vez que el resto de disposiciones no configuran en obligaciones que coadyuvan a garantizar la inocuidad para este tipo de infraestructuras pesqueras.

○ Artículo 48 ⑦ No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para el traslado de mercancías entre plantas de procesamiento en tierra.

○ Artículo 49 ⑦ No aplica; si bien es un requerimiento sanitario operativo de congelación, los aspectos de temperatura ya están regulados en el artículo 23 del Reglamento Sectorial de Inocuidad.

○ Artículo 50 ⑦ Obligación existente que se mantiene y aplica para la EPF. En el caso de las EPC solo aplica el numeral 1 y 4, toda vez que no existen actividad de envasado y rotulado, primando solo la congelación por bloques.

- Subcapítulo V ⑦ No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, no existen actualmente embarcaciones pesqueras factorías que fabriquen productos hidrobiológicos - conservas.
- Subcapítulo VI ⑦ No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, no existen actualmente embarcaciones pesqueras factorías que fabriquen productos hidrobiológicos - curados.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las embarcaciones pesqueras congeladoras y factorías respecto a los contenidos del presente artículo, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública ni que implique costos de cumplimiento innecesarios por ser determinadas obligaciones no necesarias para garantizar la inocuidad en el desarrollo de sus actividades.

xviii. Modificación epígrafe del capítulo I del Título IV:

Se requiere precisar el texto conforme a lo siguiente, toda vez que algunos de los artículos del Capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad son aplicables para las plantas de procesamiento que fabrican concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico, conforme a lo señalado en el inciso 65.3 del artículo 65 que forma parte del Capítulo II del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad.

Dice: “PLANTAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL E INDUSTRIAL, EXCEPTO AQUELLAS QUE FABRICAN CONCENTRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO”

Debe decir: “PLANTAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL E INDUSTRIAL”

xix. Incorporación del inciso 27.6 en el artículo 27:

Considerando el cambio en la denominación del epígrafe del capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial quedando solo de manera general que todas las disposiciones de dicho capítulo aplicarían a todas las plantas de procesamiento que fabrican cualquier tipo de producto hidrobiológico, corresponde incorporar un apartado que indique que solo aplicarán a las plantas de procesamiento que fabrican concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico las disposiciones del Subcapítulo I (relativas a los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento) que sean referidas en el Capítulo II, el cual es específico para estas infraestructuras pesqueras.

xx. Modificación del inciso 30.2 del artículo 30:

Considerando los sustentos propuestos para la modificación del inciso 13.3 del artículo 13 del Reglamento Sectorial de Inocuidad respecto a la calibración de equipos e instrumentos, resulta oportuno y necesario que se retire el término de calibración en la disposición señalada en el inciso 30.2 del artículo 30, evitando una duplicidad de obligaciones sanitarias en materia de inocuidad.

xxi. Incorporación del inciso 31.2 en el artículo 31:

En primera instancia, al ser esta una incorporación, el primer párrafo del artículo 31 deberá ser enumerado como 31.1. Ahora bien, considerando el cambio en la denominación del epígrafe del capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial quedando solo de manera general que todas las disposiciones de dicho capítulo aplicarían a todas las plantas de procesamiento que fabrican cualquier tipo de producto hidrobiológico, corresponde incorporar un apartado que indique que solo aplicarán a las plantas de procesamiento que fabrican concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico las disposiciones del Subcapítulo II (relativas a los requerimientos sanitarios operativos) que sean referidas en el Capítulo II, el cual es específico para estas infraestructuras pesqueras.

xxii. Modificación del numeral 5 del artículo 31:

En el numeral 5 del artículo 31 del Reglamento Sectorial de Inocuidad se dispuso la obligación de que el operador de la planta de procesamiento debe proveer y custodiar la indumentaria de trabajo que utilizará el personal/operarios durante las actividades previstas, sin embargo, existen operadores que optan por subcontratar empresas terceras (*services*) de forma temporal, las cuales disponen personal/operarios capacitados y con la vestimenta adecuada para el desarrollo de las labores previstas por el operador de la planta, siendo estos *services* los que proveen y custodian la indumentaria de trabajo de su personal. En ese orden de ideas, debido a que esta situación es una realidad en la mayoría de las empresas del sector pesquero (*business as usual*), resulta necesario y oportuno eliminar la limitación que genera la redacción actual del presente numeral ya que implica que el operador tenga que adquirir y custodiar necesariamente indumentaria de trabajo para un personal contratado temporalmente que ya cuenta con los implementos necesarios para brindar el servicio previsto.

En ese orden de ideas, considerando que las plantas de procesamiento cuentan con personal fijo (propio de la empresa) y personal de carácter temporal (tercerizados), considerando como ejemplo que exista en cada planta de procesamiento un total de 10 personas fijas y 40 personas temporales destinadas a operaciones de procesamiento primario, se evidencia los siguientes escenarios:

Costo de cumplimiento sin modificación:

- Costo de adquisición de vestimenta de trabajo para 50 personas = 50Y
- Costo de contratación temporal de 40 personas (tarifa no depende de la vestimenta) = 40X
- Costo del salario del personal fijo (10 personas) = 10Z
- Costo del supervisor de aseguramiento de la calidad encargado de verificar que todos operen con indumentaria de trabajo de color claro, limpio y buen estado de conservación = W Total: 50Y+40X+10Z+W

Costo de cumplimiento con modificación:

- Costo de adquisición de vestimenta de trabajo para 10 personas (fijas) = 10Y
- Costo de contratación temporal de 40 personas (tarifa no depende de la vestimenta) = 40X
- Costo del salario del personal fijo (10 personas) = 10Z
- Costo del profesional encargado de verificar que todos operen con indumentaria de trabajo de color claro, limpio y buen estado de conservación = W Total: 10Y+40X+10Z+W

Diferencia del costo de cumplimiento:

$(50Y+40X+10Z+W) - (10Y+40X+10Z+W) = 40Y$ (ahorro a favor del operador).

Es necesario señalar que, si bien el ahorro estaría dado en términos económicos para el caso de la indumentaria de trabajo, resulta necesario y consecuente que el profesional encargado de verificar que todos los operarios (fijos o temporales) laboren con la indumentaria adecuada, lo cual implica una inversión de tiempo (mínima), usualmente expresada en minutos (costo de tiempo).

Sin embargo, considerando que el mínimo costo en tiempo resulta más beneficioso y menos oneroso que el costo de adquisición de indumentaria, la presente modificación logrará la reducción de costos de cumplimiento significativos para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo relativo al otorgamiento y custodia de indumentaria de trabajo, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que la posibilidad que se le brinda al operador sigue constituyendo un mecanismo alternativo para garantizar las actividades de los operarios con la indumentaria de trabajo adecuada para ello.

xxiii. Modificación del numeral 4 del inciso 32.1 del artículo 32:

En la actualidad, las plantas de procesamiento emplean agua potable (agua apta para consumo humano) para la fabricación productos hidrobiológicos y/o para la limpieza y desinfección de superficies que entran en contacto con los alimentos ("*business as usual*"). Por ser agua potable y pertenecer a la industria alimentaria, estos establecimientos están obligados a cumplir las disposiciones señaladas en la normativa sanitaria de la Autoridad de Salud, la cual aprobó el Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano (Decreto Supremo N° 031-2010-SA), el mismo que establece que el valor mínimo del cloro libre residual es 0.5 ppm.

En ese orden de ideas, si bien el numeral 4 del inciso 32.1 del artículo 32 establece que los niveles de cloro libre residual no deben superar el valor de 1.0 ppm (por un tema de toxicidad ante el uso del agua en la fabricación de alimentos), este enunciado resulta impreciso para los operadores del sector pesca y acuicultura, ya que podría interpretarse que no resulta necesario u obligatorio cumplir con el valor mínimo exigible por el Ministerio de Salud.

En ese sentido, resulta oportuno y necesario precisar dentro del presente artículo el nivel inferior de cloro libre residual, acorde a lo establecido por el Ministerio de Salud conforme a la normativa vigente (obligación ya existente), lo cual logrará brindar una mayor seguridad jurídica al operador al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo.

xxiv. Modificación del artículo 37:

Conforme a la revisión efectuada al presente artículo, se ve por conveniente realizar precisiones en la redacción a manera de cambios de forma y no de fondo, para facilitar el entendimiento y su correcta aplicación:

- a) Se incorpora las siglas en idioma español y se precisa que las siglas que figuran son referidas al idioma inglés de la traducción “*Hazard analysis and critical control points*”.
- b) Se precisa que como parte de los requerimientos sanitarios a los que hacía referencia la redacción inicial se encuentran también los criterios sanitarios, conforme a lo establecido en la normativa sanitaria vigente (este último punto es explicado en el sustento de la incorporación del inciso 13.7 en el artículo 13 del Reglamento Sectorial de Inocuidad).
- c) Se detalla en su numeral 3 que los ingredientes e insumos a los que se hace referencia son aquellos que empleen los operadores para procesar y/o fabricar sus mercancías previstas como las conservas, surimi, curados, ahumados, congelados, entre otros.
- d) Se precisa en su numeral 4 que los contaminantes pueden ser i) físicos, ii) químicos y iii) microbiológicos y/o biológicos. La aclaración se debe a que en diversas fuentes bibliográficas estos pueden ser considerados como sinónimos, mientras que en otras el término biológicos solo lo aplican para temas relacionados a parásitos.

En ese sentido, resulta oportuno y necesario precisar dentro del presente artículo dichas aclaraciones que no constituyen obligaciones nuevas, sino que lograrán brindar una mayor seguridad jurídica al operador al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo.

xxv. Modificación del inciso 46.1 del artículo 46:

El Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CXC 52-2023) del Codex Alimentarius, precisa como parte de su contenido para el caso – por ejemplo – de la venta al por menor que: *“Es fundamental asegurar una temperatura de almacenamiento apropiada después de la recepción para mantener la inocuidad y la calidad esencial del producto. Los productos enfriados deberán almacenarse en condiciones higiénicas a 4°C (40°F) o temperaturas inferiores, los productos envasados en atmósfera modificada (EAM) a 3°C (38°F) o temperaturas inferiores, mientras que los productos congelados deberán almacenarse a -18°C (0°F) o temperaturas inferiores.”*

Ahora bien, es importante tomar en cuenta que, siempre que se hable de productos congelados, se entiende que los mismos deben alcanzar una temperatura de -18°C o menor en su centro térmico; conforme a lo señalado en el punto 2.2 de la Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente (Codex Stan 361981) del Codex Alimentarius; y, en el caso de productos refrigerados, se trata de aquello cuya temperatura no supera los de 4°C en su centro térmico; conforme a lo señalado en el Manual “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES/DE. Aunado a ello, para que dicha materia prima se encuentre refrigerada debe haber estado sometida a una temperatura de refrigeración, la cual se encuentra comprendida entre los 0°C y los 4°C, conforme al Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CXC 522023).

Por lo tanto, resulta oportuno y necesario precisar dichas temperaturas de refrigeración y congelación dentro de la fórmula normativa del inciso 46.1 del artículo 46 del Reglamento Sectorial de Inocuidad; brindando la seguridad jurídica correspondiente relativa a la predictibilidad en la interpretación de la obligación sanitaria en materia de inocuidad.

Por otro lado, es necesario acotar que, conforme al Sistema Internacional de Unidades, el grado Celsius y el grado Kelvin son las unidades vigentes termométricas, siendo la

primera una unidad derivada ya que la segunda es la unidad básica o base de temperatura en dicho Sistema. Adicionalmente, es meritorio señalar que, existen otras escalas de temperatura en el sistema inglés como la Fahrenheit, en donde el valor de 32 grados fahrenheit (°F) corresponde a 0°C conforme a la escala Celsius, y, los 100°C, corresponden a 0 divisiones de los °F conforme a la relación de equilibrio siguiente:

$$T(^{\circ}\text{C}) = 5/9 [T(^{\circ}\text{F}) - 32]$$

De la aplicación de la fórmula matemática, la temperatura de 40°F en escala Fahrenheit resulta equivalente a 4.4°C en la escala Celsius y el valor de 38°F en escala Fahrenheit resulta equivalente a 3.3 °C en la escala Celsius, lo cual concuerda con lo dispuesto en Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CXC 52-2023) mencionado precedentemente. En ese sentido, resulta equivalente e igual de válido interpretar los 4°C como 4.4°C.

xxvi. Modificación del inciso 46.3 del artículo 46:

El presente cambio busca sistematizar la interpretación de lo señalado al inicio del artículo 40 con lo dispuesto en el inciso 46.3 del artículo 46, en donde dicha investigación debe materializarse en el manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (ACCPP) del operador de la planta de procesamiento, logrando brindar una mayor seguridad jurídica al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo. En esa línea, se advierte que no se está generando una nueva obligación o restricción, sino que solo se está especificando el vínculo que existe entre los artículos antes mencionados.

xxvii. Modificación del numeral 4, 5 y 7 del inciso 47.2 del artículo 47:

Para el caso del numeral 4 del inciso 47.2 del artículo 47, el cambio busca sistematizar la interpretación de su contenido con lo señalado al inicio del artículo 40, en donde dicha investigación debe materializarse en el manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (ACCPP) del operador de la planta de procesamiento, logrando brindar una mayor seguridad jurídica al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo. En esa línea, se advierte que no se está generando una nueva obligación o restricción, sino que solo se está especificando el vínculo que existe entre los artículos antes mencionados.

Por otro lado, de la revisión de la terminología empleada para la redacción de las obligaciones sanitarias en materia de inocuidad, se advierte que el numeral 5 y 7 del inciso 47.2 del artículo 47 del Reglamento Sectorial de Inocuidad hacen referencia al término de “tratamientos previos” que, si bien en el contexto de dicha disposición hace referencia a las operaciones que suele realizar un operador de plantas de procesamiento antes de efectuar la congelación o refrigeración de sus mercancías, ello igual puede generar dificultad de interpretación considerando que dicho término se encuentra definido bajo otra connotación y aplicable para otro tipo de infraestructura pesquera, conforme a lo señalado en el numeral 47 del artículo 4 del mismo Reglamento.

En tal sentido, corresponde modificar el término de “tratamientos previos” por “operaciones previas”, tal cual lo menciona también el epígrafe del artículo 47, y es un término que no está ligado a operaciones que se realicen en una infraestructura pesquera y/o acuícola específica; a raíz de que se busca regular como deben realizar los operadores cualquier operación previa a la congelación y refrigeración, las cuales podrían ser una selección, clasificación, inspecciones, lavados, entre otros; brindando

la seguridad jurídica correspondiente relativa a la predictibilidad en la interpretación de la obligación sanitaria en materia de inocuidad.

xxviii. Modificación del artículo 57:

Se realiza una modificación forma para precisar la redacción de la disposición del inciso 57.5 del artículo 57 del Reglamento Sectorial de Inocuidad, cambiando el término de “temperatura inicial” por solo “temperatura”, facilitar la interpretación e implementación del nuevo marco normativo.

Por otro lado, el Reglamento Sectorial de Inocuidad hizo un llamado a los termoregistradores (que en la actualidad son digitales, considerando también lo señalado en el literal c del numeral 4 del inciso 60.3 del artículo 60) empleando en algunas disposiciones unas denominaciones que aplican para equipos que ya no son utilizados en las plantas de procesamiento que fabrican productos hidrobiológicos – conservas. En ese sentido, como se advierte en el árbol de problemas, la formula normativa resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente, y, por tanto, la presente modificatoria busca uniformizar la terminología de manera tal que los operadores cuenten con las facilidades suficientes para el cumplimiento de la normativa vigente en relación al equipamiento para el control de la temperatura de las autoclaves.

xxix. Modificación del inciso 65.3 del artículo 65:

Las plantas de procesamiento que fabrican concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico son infraestructuras pesqueras que, si bien son consideradas como plantas de procesamiento, estas presentan algunas diferencias en el aspecto estructural (diseño, construcción y equipamiento) de aquellas que fabrican productos hidrobiológicos congelados, conservas, curados, entre otros. En ese sentido, el Reglamento Sectorial de Inocuidad previo en el inciso 65.3 del artículo 65 que las plantas de procesamiento que fabrican concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico *“deben cumplir con los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento establecidos en la normativa vigente”*, sin embargo, no fue preciso en señalar que articulados debían ser aplicables de las obligaciones que se encuentran actualmente en el Reglamento Sectorial de Inocuidad. En ese sentido, a continuación, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables considerando los siguientes fundamentos:

Respecto a los contenidos de diseño, construcción y equipamiento del capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad:

- Subcapítulo I
- Artículo 27 ○ Inciso 27.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene. ○ Inciso 27.2 ⑦ No Aplica, si bien es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento, las salas de procesamiento para la fabricación de este tipo de mercancías requieren otras características.
- Inciso 27.3 ⑦ Obligación existente que se mantiene. ○ Inciso 27.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene. ○ Inciso 27.5 ⑦ No aplica, si bien es un requerimiento sanitario de diseño y construcción, este punto ya está regulado específicamente en el numeral 2 de la Sección III del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Artículo 28 ⑦ No aplica, si bien es un requerimiento sanitario de diseño y construcción, no se emplea agua en las actividades para la fabricación de estas

mercancías y las salas de procesamiento presentan otras características de diseño y construcción diferenciadas.

- Artículo 29 ⑦ Obligación existente que se mantiene, con excepción de lo relativo a los puntos de lavado.
- Artículo 30 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Subcapítulo II ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos, y son específicos para otro tipo de productos hidrobiológicos.
 - Subcapítulo III ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos, y son específicos para otro tipo de productos hidrobiológicos.
 - Subcapítulo IV ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos, y son específicos para otro tipo de productos hidrobiológicos.
 - Subcapítulo V ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos, y son específicos para otro tipo de productos hidrobiológicos.

Respecto a los contenidos de diseño, construcción y equipamiento de la Sección II del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad:

- Numeral 1 ⑦ Obligación existente que se mantiene. • Numeral 2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Numeral 3 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Numeral 4 ⑦ Obligación existente que se mantiene, de las cuales solo aplican los literales a y b del inciso 4.1 referente a los pisos ya que la estructura de este tipo de plantas de procesamiento es abierta.
- Numeral 5 ⑦ Obligación existente que se mantiene, del cual solo quedan exceptuados los literales e y f del inciso 5.1, toda vez que estos espacios no resultan comunes en este tipo de plantas de procesamiento.
- Numeral 6 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Numeral 7 ⑦ Obligación existente que se mantiene, del cual solo aplica el inciso 7.4 para la iluminación en general en caso se coloque en determinados ambientes luces que resulten estrictamente necesarias. Recordar que este tipo de plantas de procesamiento son estructuras abiertas que por tanto, operan generalmente con iluminación y ventilación natural.
- Numeral 8 ⑦ Obligación existente que se mantiene.

De igual forma, el Reglamento Sectorial de Inocuidad previo en el inciso 65.3 del artículo 65 que las plantas de procesamiento que fabrican concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico deben cumplir con los “*requerimientos operativos del capítulo I*”, sin embargo, no fue preciso en señalar que articulados debían ser aplicables de las obligaciones que se encuentran actualmente en el Reglamento Sectorial de Inocuidad. En ese sentido, a continuación, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables considerando los siguientes fundamentos:

Respecto a los requerimientos sanitarios operativos del capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad:

- Subcapítulo I
 - Artículo 27 ⑦ No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento.
 - Artículo 28 ⑦ No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento.
 - Artículo 29 ⑦ No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento.
 - Artículo 30 ⑦ No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento.
- Subcapítulo II
 - Artículo 31 ⑦ Obligación existente que se mantiene.

- Artículo 32 ⑦ Obligación existente que se mantiene, excepto el inciso 32.1 en lo relacionado al control de higiene del agua y hielo.
- Artículo 33 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 34 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 35 ⑦ Está siendo derogado mediante el presente Decreto Supremo.
- Artículo 36 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 37 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 38 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 39 ⑦ No aplica; si bien es un requerimiento sanitario operativo, ello está referido a las actividades de descongelación de productos hidrobiológicos congelados con fines - principalmente - de procesamiento inmediato.
- Artículo 40 ⑦ No aplica; si bien es un requerimiento sanitario operativo, ello está orientado a plantas de procesamiento que fabrican principalmente productos hidrobiológicos para consumo humano directo.
- Subcapítulo III ⑦ No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos frescos refrigerados y congelados.
- Subcapítulo IV ⑦ No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos frescos refrigerados y congelados.
- Subcapítulo V ⑦ No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos - conservas.
- Subcapítulo VI ⑦ No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos curados.

Por lo tanto, considerando cuales son los artículos que corresponden y son aplicables de manera precisa y exacta para los operadores de las plantas de procesamiento que fabrican concentrados proteicos y aceites de origen hidrobiológicos, ello logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los mismos, respecto a los contenidos del presente artículo para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, ya que los aspectos que no aplican corresponden a actividades/procesos u operaciones que no se realizan en este tipo de infraestructura pesquera.

xxx. Modificación del inciso 73.1 y 73.3 del artículo 73:

Las plantas de piensos de uso en acuicultura son infraestructuras acuícolas que realizan como principal actividad la fabricación de alimentos de uso en acuicultura, principalmente piensos bajo las operaciones de extrusado o peletizado, los cuales son destinados a la alimentación de los animales acuáticos que forman parte de los recursos hidrobiológicos, que posteriormente, pueden ser consumidos por la población nacional o extranjera. Por tanto, al ser mercancías que indirectamente pueden afectar a la salud pública y se fabrican bajo procesos tecnológicos y maquinaria especializada, corresponde que las mismas operen bajo los mismos requerimientos sanitarios establecidos para una “planta de procesamiento” (que es una infraestructura pesquera dedicada principalmente a la fabricación de productos hidrobiológicos), salvo aquellas especificaciones que, por los riesgos asociados y tipo de mercancía, entre otros factores, no serían aplicables.

Es en ese orden de ideas que, el inciso 73.1 señala que las plantas de piensos de uso en acuicultura deben cumplir los requerimientos operativos establecidos para las plantas de procesamiento en el capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial en lo que resulte aplicable, sin embargo, como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son dichos articulados. En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables del capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, que configuran como requerimientos sanitarios operativos, considerando los siguientes fundamentos:

- Subcapítulo I
 - Artículo 27 7 No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño y construcción
 - Artículo 28 7 No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño y construcción.
 - Artículo 29 7 No aplica, es un requerimiento sanitario de equipamiento.
 - Artículo 30 7 No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño y construcción.
- Subcapítulo II
 - Artículo 31 7 No aplica, ya que la norma ya establece articulados específicos sobre este punto en el Capítulo III del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
 - Artículo 32 7 Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 33 7 Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 34 7 Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 35 7 Ha quedado derogado mediante el presente Decreto Supremo.
 - Artículo 36 7 Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 37 7 Obligación existente que se mantiene, con excepción del numeral 2 que corresponde a recursos y productos hidrobiológicos, y no a piensos de uso en acuicultura.
 - Artículo 38 7 Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 39 7 No aplica, si bien es un requerimiento sanitario operativo, ello está orientado a productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
 - Artículo 40 7 No aplica, si bien es un requerimiento sanitario operativo, ello está orientado a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
- Subcapítulo III 7 No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
- Subcapítulo IV 7 No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
- Subcapítulo V 7 No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
- Subcapítulo VI 7 No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.

De igual forma, en el caso del numeral 73.3, el Reglamento Sectorial de Inocuidad estableció que los almacenes de las plantas de piensos de uso en acuicultura deben cumplir con los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento establecidos en la normativa vigente, la cual, en estricto, son las disposiciones del mismo Reglamento antes mencionado. Sin embargo, como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar

y cumplir con el marco normativo vigente, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son aquellos artículos. En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones que configuran como requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento, considerando los siguientes fundamentos:

Capítulo III – Almacén de Mercancías

Artículo 103 – Requerimientos sanitarios generales de diseño, construcción y equipamiento para almacenes

- Inciso 103.1 del artículo 103 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 103.2 del artículo 103 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 103.3 del artículo 103 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
- Inciso 103.4 del artículo 103 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura

Anexo II – Requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento de infraestructuras acuícolas

Sección III – Almacenes de piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura •

Generalidades sanitarias ⑦ Obligación existente que se mantiene.

- Especificaciones para el área de mantenimiento ⑦ Obligación existente que se mantiene.

Con respecto a los requerimientos sanitarios operativos, dichos almacenes deben cumplir lo establecido en el capítulo III del Título V, es decir todas las obligaciones que allí se describen; sin embargo, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son dichos articulados y reducir costos de cumplimiento por la adopción de requerimientos sanitarios que no van a contribuir con el aseguramiento de la inocuidad durante la fabricación de los piensos de uso en acuicultura. En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones que configuran como requerimientos sanitarios operativos, considerando los siguientes fundamentos.

Título V – Operaciones Conexas

Capítulo III – Almacén de mercancías

- Artículo 103 ⑦ No aplica, son requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento.
- Artículo 104
 - Inciso 104.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene, con excepción de los numerales 1, 3, 4 y 5 que corresponde a recursos y productos hidrobiológicos, y no a piensos de uso en acuicultura.
 - Inciso 104.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.3 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
 - Inciso 104.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.5 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.6 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.7 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.8 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 105 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.

- Artículo 106 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
- Artículo 107 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
- Artículo 108 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.
- Artículo 109 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a piensos de uso en acuicultura.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las plantas de piensos de uso en acuicultura respecto a los contenidos del artículo 71 para su correcta implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública.

xxxi. Modificación del artículo 78:

La presente modificación consiste en precisar de manera clara cuales son aquellos artículos establecidos en el Reglamento Sectorial de Inocuidad que resultan aplicables a la fabricación de piensos medicados de uso en acuicultura, los cuales, en sí, son todas las disposiciones previas a dicho artículo (del 73 hasta el 77), propias del capítulo III del Título IV de dicho Reglamento.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las plantas de piensos de uso en acuicultura respecto a las obligaciones vinculantes a la fabricación de piensos medicados para su correcta implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública.

xxxii. Modificación del inciso 81.3 del artículo 81:

Al igual que en el caso de la precisión de artículos aplicables para los piensos medicados de uso en acuicultura dispuesto mediante el presente Decreto Supremo, resulta también necesario señalar para el caso de la fabricación de piensos de uso en acuicultura especiales, cuáles son los artículos aplicables del capítulo III del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad. Estos artículos corresponden a aquellos desde el 73 hasta el 77, siendo el 78 opcional solo en casos que el pedido que realice el operador de los centros de producción acuícola requiera que la planta de piensos tenga que emplear medicamentos veterinarios en su formulación.

xxxiii. Modificación del inciso 82.2 del artículo 82:

El inciso 82.2 del artículo 82 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0202022-PRODUCE establece que los almacenes de productos veterinarios de uso en acuicultura de los Establecimientos fabricantes de dichas mercancías, deben cumplir con las especificaciones señaladas en el capítulo III del Título IV de dicho Reglamento. Al respecto, es importante considerar que dicho llamado hace referencia a las disposiciones aplicables a plantas de proceso, lo cual corresponde a un error material, toda vez que, las especificaciones señaladas para almacenes de productos veterinarios está en el capítulo III, pero del Título V.

Sin perjuicio de la precisión en la referencia señalada por el inciso 82.2 materia de análisis, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación seguiría siendo imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son los articulados del capítulo III del Título V que si resultan aplicables. En

consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

Título V – Operaciones Conexas

Capítulo III – Almacén de mercancías

- Artículo 103
 - Inciso 103.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 103.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 103.3 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a productos veterinarios de uso en acuicultura.
 - Inciso 103.4 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 104
 - Inciso 104.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene, con excepción de los numerales 1, 3, 4 y 5 que corresponde a recursos y productos hidrobiológicos, y no a piensos de uso en acuicultura.
 - Inciso 104.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.3 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios operativos, estos están orientados a recursos y productos hidrobiológicos y no a productos veterinarios de uso en acuicultura.
 - Inciso 104.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.5 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.6 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.7 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 104.8 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 105 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 106 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 107 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 108 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a productos veterinarios de uso en acuicultura.
- Artículo 109 ⑦ No aplica, si bien son requerimientos sanitarios, estos están orientados a productos hidrobiológicos y no a productos veterinarios de uso en acuicultura.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de los establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura respecto a los contenidos del presente inciso para su correcta implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública.

xxxiv. Modificación del inciso 84.2 del artículo 84:

Al respecto, si bien los establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura pueden garantizar el correcto funcionamiento de sus equipos e instrumentos de medición a través de la obtención de certificados de calibración (conforme a las frecuencias que estime pertinente), existen otras alternativas menos

costosas que pueden brindar el mismo nivel de seguridad en materia de inocuidad, como garantizar la calibración de los instrumentos patrón (obligación ya existente en el artículo 13 del Reglamento Sectorial de Inocuidad) y usarlos como referencia para hacer contrastes con el resto de equipos e instrumentos (contrastación) de medición empleados para las diferentes actividades previstas por el operador; todo ello sin perjuicio que el operador pueda optar por mantener una calibración de todos los equipos e instrumentos conforme a las frecuencias que estime pertinente, evidenciando todo ello mediante los certificados de calibración correspondientes. Tomar en cuenta que, este tipo de establecimientos no desarrollan actividades bajo la determinación de puntos críticos de control (PCC) derivados de la aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP en sus siglas en inglés).

A manera de ejemplo, considerando una valoración proporcional relativa, se menciona lo siguiente:

- El costo de calibración (C_{CA}) = 100 unidades monetarias.
(Costo de envío de equipos e instrumentos al laboratorio de calibración; costo del trámite del informe de calibración; días de espera sin producción por la necesidad de su uso; y, costo de retorno al establecimiento)
- El costo de contraste con instrumento patrón (C_{CO}) = 2 unidades monetarias. (Costo del tiempo de un operario al contrastar dos instrumentos dentro del establecimiento para su uso inmediato)
- El establecimiento tiene un mínimo de 30 equipos e instrumentos en general, de los cuales 10 son los empleados como instrumentos patrón.

Entonces:

- Costo sin modificación (todo es calibrado): $100 \times 30 = 3000$ unidades monetarias.
- Costo con la modificación efectiva (algunos sujetos a calibración): 10×100 (instrumento patrón) + 20×2 (otros por contraste) = 1040 unidades monetarias.

Por lo tanto, la presente modificación logrará la reducción de costos de cumplimiento significativos para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo en materia de calibración de equipos e instrumentos de medición, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que la contrastación con instrumentos patrones constituye un mecanismo alternativo para el aseguramiento y correcto funcionamiento de dichos equipos e instrumentos de medición.

xxxv. Modificación del numeral 4 del artículo 91:

Dentro de las infraestructuras de desembarque, la manipulación de la captura o de los recursos hidrobiológicos (según corresponda), debe realizarse garantizando la inocuidad, es decir, no afectando la aptitud de las mercancías para los fines al que se destinan. En ese mismo orden de ideas, los equipos, utensilios y materiales que se empleen también deben cumplir determinadas condiciones para garantizar la inocuidad de dichas mercancías con las que entre en contacto o para su traslado interno entre las mismas áreas de la infraestructura, siendo una de dichas condiciones la necesidad de que las cajas, contenedores u otros recipientes cuenten con un diseño y características que permiten drenar el hielo fundido que se deriva de la descongelación del mismo al ser usado como método de preservación para la refrigeración de la captura, de forma independiente o combinado con otros métodos.

Al respecto, dentro de las infraestructuras de desembarque se suele emplear como métodos de preservación a las cremoladas (agua con hielo), para determinadas

especies como la anguila (*Anguilla anguilla*) y la anchoveta (*Engraulis ringens*), para lo cual, las cajas (cubetas) o contenedores no tendrían que contar con drenajes ya que ello generaría también la pérdida de la propia cremolada.

En ese sentido, se entiende que, si se emplea una cremolada para la preservación de la captura, no correspondería en este caso que el contenedor o las cajas que la contengan presenten un drenaje, toda vez que ello ocasionaría que se pierda el medio mediante el cual se mantiene la cadena de frío, pudiendo afectar la inocuidad de la mercancía (descomposición), lo cual si aplicaría para aquellas en las que se use exclusivamente hielo con calidad de agua potable.

En ese sentido, resulta oportuno y necesario precisar dentro del numeral 4 del artículo 91, que la obligación de que las cajas, contenedores u otros recipientes cuenten con drenaje, será “de corresponder”, dependiendo del método de preservación seleccionada; lo cual logrará brindar una mayor seguridad jurídica al operador al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo.

xxxvi. Modificación del artículo 93:

El artículo 93 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE establece que, para el caso de las infraestructuras de desembarque (a excepción de los puntos de desembarque temporal), el tratamiento previo debe realizarse de acuerdo a las especificaciones señaladas en el capítulo I del Título IV de dicho Reglamento “en lo que aplique”.

En específico, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son los articulados del capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad que si resultan aplicables. Sin embargo, solo se tomarán en cuenta los requerimientos sanitarios operativos, ya que el numeral 2.8 de la Sección IV del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad ya establece cuales son los requerimientos sanitarios del capítulo I del Título IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad que deben cumplir los operadores desde el punto de vista de diseño, construcción y de equipamiento.

En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

• Subcapítulo I

- Artículo 27 ❷ No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento que ya estaría regulado con el numeral 2.8 de la Sección IV del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Artículo 28 ❷ No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento que ya estaría regulado con el numeral 2.8 de la Sección IV del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Artículo 29 ❷ No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento que ya estaría regulado con el numeral 2.8 de la Sección IV del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Artículo 30 ❷ No aplica, es un requerimiento sanitario de diseño, construcción y equipamiento que ya estaría regulado con el numeral 2.8 de la Sección IV del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad.

• Subcapítulo II

- Artículo 31 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 32 ⑦ Aplica, pero, toda vez que la obligación respecto a la aplicación de controles de higiene ya existe de manera general para las infraestructuras de desembarque en el artículo 96 del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad, solo se indicarán a continuación aquellos aspectos de este artículo que aplicarán de manera específica para el área de tratamiento previo:

Texto del artículo 32	Evaluación
32.1. Control de la condición sanitaria del agua y hielo: Los operadores deben establecer y ejecutar los mecanismos de control que aseguren la condición sanitaria del agua limpia, empleada durante todas las etapas del proceso y para la fabricación del hielo y vapor que entre en contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos, los cuales son: (...)	No se considera ya que se encuentra regulado en el artículo 96 de manera general para toda la infraestructura de desembarque.

Texto del artículo 32	Evaluación
32.2. El control de higiene de las superficies: Los operadores deben establecer y ejecutar un control de higiene de las superficies que entran en contacto con los recursos y productos hidrobiológicos, así como de otros ingredientes, insumos u otros que se empleen en su fabricación, y en general de todos los ambientes de la planta de procesamiento, que involucre como mínimo: (...)	No se considera ya que se encuentra regulado en el artículo 96 de manera general para toda la infraestructura de desembarque.
32.3. El control de plagas: (...) 5. Sellar orificios, drenajes y otros lugares por los que las plagas podrían tener acceso a la planta de procesamiento. Cuando no sea posible el sellado, se debe utilizar otras medidas que prevengan la entrada de plagas. (...)	No se considera ya que se encuentra regulado en el artículo 96 de manera general para toda la infraestructura de desembarque, sin embargo, debe incluirse el numeral 5 para el área de tratamiento previo para evitar la contaminación durante las operaciones que se realicen.

32.4. Control de la salud, hábitos e higiene del personal: Los operadores deben establecer y realizar un control de la salud del personal de forma permanente, y en caso que se sepa o tenga sospecha que alguno padece o porta una enfermedad infectocontagiosa o tiene heridas visibles en la piel que signifiquen un riesgo de contaminación, no debe ingresar a planta. 32.5. Como parte específica del control de la higiene del personal, aquellos que trabajen en contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos, insumos, ingredientes u otros, o con superficies que están en contacto con estos, deben: (...) 4. Evitar el uso de botones, broches o cualquier otro implemento en la indumentaria, que conlleve a la contaminación de los productos. 5. Presentarse con el cabello, bigote y/o barba completamente cubiertos, manos limpias y, uñas cortas, limpias y sin esmalte. 6. No usar joyas, adornos, relojes o cualquier otro tipo de accesorio dentro de las áreas de procesamiento y almacenamiento. (...) 8. Efectuar el procedimiento de lavado y desinfección de manos y botas, cada vez que ingresa al área de procesamiento, retome sus actividades y/o después de haber manipulado alguna superficie u objeto posiblemente contaminado. 9. Desinfectarse las manos las veces que sea necesario en los puntos de desinfección, de acuerdo al procedimiento definido y validado por el operado. 10. Mantener su área de trabajo y casillero libre de desechos, suciedades, alimentos u otros en la que pueden proliferar o atraer cualquier tipo de plagas.	No se considera ya que se encuentra regulado en el artículo 96 de manera general para toda la infraestructura de desembarque. Sin embargo, debe adicionarse los numerales 4, 5, 6, 8, 9 y 10 del inciso 32.5 del artículo 32, toda vez que corresponden a situaciones donde sí se realizan actividades de procesamiento.
32.6. Control de higiene para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos: Los operadores deben establecer y ejecutar las medidas preventivas y de control para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos como plaguicidas, productos empleados para la limpieza y desinfección, para lo cual como mínimo deben asegurar: (...)	No se considera ya que se encuentra regulado en el artículo 96 de manera general para toda la infraestructura de desembarque.
Texto del artículo 32	Evaluación
32.7. Los operadores de las plantas de procesamiento deben establecer y aplicar los mecanismos de control preventivo durante el proceso, almacenamiento y transporte de los productos, para protegerlos de la contaminación y adulteración causadas como mínimo por las fuentes siguientes: (...) 10. Inadecuada limpieza y/o desinfección de los vehículos de transporte	No se considera ya que se encuentra regulado en el artículo 96 de manera general para toda la infraestructura de desembarque. Sin embargo, debe adicionarse el numeral 10 del inciso 32.7 del artículo 32, toda vez que corresponden a situaciones donde sí se realizan actividades de procesamiento

- Artículo 33 ⑦ Aplica, pero no es considerado para este caso, toda vez que la obligación respecto al mantenimiento de la infraestructura ya existe de manera general para las infraestructuras de desembarque en el artículo 97 del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Artículo 34 ⑦ Aplica, pero no es considerado para este caso, toda vez que la obligación respecto al mantenimiento de la infraestructura ya existe de manera general para las infraestructuras de desembarque en el artículo 97 del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Artículo 35 ⑦ Está siendo derogado mediante el presente Decreto Supremo. Sin perjuicio de ello la obligación respecto a la prevención de la contaminación cruzada ya existe de manera específica para las infraestructuras de

desembarque en el numeral 6 del artículo 96 del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.

- Artículo 36 7 Aplica, pero no es considerado para este caso, toda vez que la obligación respecto a la prevención de la contaminación cruzada ya existe de manera general para las infraestructuras de desembarque en el artículo 98 del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Artículo 37 7 Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 38 7 Obligación existente que se mantiene.
- Artículo 39 7 No aplica; si bien es un requerimiento sanitario operativo, ello está referido a las actividades de descongelación de productos hidrobiológicos congelados con fines - principalmente - de procesamiento inmediato.
- Artículo 40 7 No aplica; si bien es un requerimiento sanitario operativo, ello está orientado a plantas de procesamiento con un Plan APPCC implementado y aplicable para recepción de materia prima.
- Subcapítulo III 7 No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos curados, que requiere incluso licencias específicas del sector y no pueden ser desarrollados en áreas específicas de una infraestructura de desembarque.
- Subcapítulo IV ○ Artículo 46:
 - Inciso 46.1 7 Obligación existente que se mantiene. ○ Inciso 46.2 7 Obligación existente que se mantiene. ○ Inciso 46.3 7 Obligación existente que se mantiene. ○ Inciso 46.4 7 No aplica; si bien es un requerimiento sanitario operativo, ello está orientado a plantas de procesamiento que justamente recibe materia prima de una infraestructura de desembarque.
- Artículo 47 7 Obligación existente que se mantiene. Cabe resaltar que es necesario precisar que se puede utilizar agua de mar limpia en las actividades de tarea previa
- Artículo 48 7 No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para el traslado de mercancías entre plantas para continuar actividades de procesamiento.
- Artículo 49 7 No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos - congelados, que requiere incluso licencias específicas del sector y no pueden ser desarrollados en áreas específicas de una infraestructura de desembarque.
- Artículo 50 7 No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos – congelados y/o envasado de aquellos refrigerados, que requiere incluso licencias específicas del sector y no pueden ser desarrollados en áreas específicas de una infraestructura de desembarque.
- Subcapítulo V 7 No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos - conservas, que requiere incluso licencias específicas del sector y no pueden ser desarrollados en áreas específicas de una infraestructura de desembarque.
- Subcapítulo VI 7 No aplica; si bien son requerimientos sanitarios operativos, esto es para la fabricación o manufactura de productos hidrobiológicos curados, que requiere incluso licencias específicas del sector y no pueden ser desarrollados en áreas específicas de una infraestructura de desembarque.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las infraestructuras de desembarque que cuentan con áreas de tratamiento previo, respecto a los contenidos del presente artículo, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, ya que los aspectos que si aplican pero responden a requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento, ya se encuentran controladas bajo las obligaciones

establecidas en la Sección IV del Anexo I del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.

xxxvii. Modificación del numeral 4 del artículo 95

Teniendo en cuenta la tercera parte de la modificación del numeral 1 del inciso 25.1 del artículo 25, corresponde precisar que en relación a la temperatura en el momento de la descarga de la captura y/o recursos hidrobiológicos, se debe tomar en cuenta la distancia desde el/los punto(s) de captura.

xxxviii. Modificación del numeral 1 y 3 del artículo 96:

Respecto al numeral 1 del artículo 96 del Reglamento Sectorial de Inocuidad, la presente modificatoria busca precisar la terminología empleada en la redacción de la obligación: i) cambiando el término “proceso” por “actividades”, ya que se trata de una infraestructura de desembarque y no un establecimiento fabricante, ii) incorporando el detalle que la obligaciones referentes al hielo es siempre y cuando la infraestructura tenga una planta fabricante del mismo, iii) cambiando el término “productos” por el detalle de que se hace referencia a los recursos y/o productos hidrobiológicos que estarían siendo desembarcados y/o manipulados, y iv) precisando y reduciendo los requisitos del numeral 32.1 al que hace referencia considerando la modalidad en que operan y desarrollan sus actividades las infraestructuras de desembarque; siendo el numeral 3 derogado por el presente decreto supremo y excluido el numeral 5 por ser estructuras abiertas por naturaleza.

Por otro lado, el numeral 3 del artículo 96 del Reglamento Sectorial de Inocuidad menciona que los operadores de las infraestructuras de desembarque se encuentran obligados a establecer (diseñar y contar), ejecutar (poner en práctica o aplicar) y mantener (aplicación en el tiempo) los controles de plagas evitando la contaminación cruzada y cumpliendo lo dispuesto en el inciso 32.3 del artículo 32 del mismo Reglamento; sin embargo, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente en materia de higiene, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son las obligaciones dispuestas en el inciso 32.3 del artículo 32 del Reglamento Sectorial de Inocuidad que si resultan aplicables para este tipo de infraestructura pesquera. En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

Obligaciones referenciadas del inciso 32.3	Evaluación
1. Establecer y ejecutar un control de plagas evitando la contaminación cruzada; y emplear productos químicos acordes a las especificaciones técnicas de los mismos referidos a dosis, método de aplicación, modo de uso y tiempo de exposición. En caso de que el control de plagas sea realizado por una empresa de saneamiento ambiental, esta debe estar registrada ante la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA).	Obligación existente que se mantiene
2. Eliminar potenciales refugios y minimizar la existencia de residuos que sirvan de alimento a las diferentes plagas.	Obligación existente que se mantiene

3. No emplear animales para el control de plagas.	Derogado mediante el presente Decreto Supremo
4. Mantener el detalle del diseño e instalación de los dispositivos utilizados para el control de plagas; así como, un plano de ubicación de todas las estaciones de dispositivos, trampas, cebos u otros mecanismos empleados para el control de plagas.	Obligación existente que se mantiene
5. Sellar orificios, drenajes y otros lugares por los que las plagas podrían tener acceso a la planta de procesamiento. Cuando no sea posible el sellado, se debe utilizar otras medidas que prevengan la entrada de plagas.	No resulta aplicable ya que las infraestructuras de desembarque son abiertas y no establecimientos con hermeticidad respecto al exterior.
6. Utilizar productos químicos y biológicos registrados y/o autorizados por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA).	Obligación existente que se mantiene
7. Contar con un plan de aplicación de productos químicos y/o biológicos para el control de plagas que incluya el detalle de los mismos, su ficha técnica y hoja de seguridad, de corresponder.	Obligación existente que se mantiene

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las infraestructuras de desembarque que deben aplicar sus controles de higiene, respecto a los contenidos del presente artículo, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, o sobre costos de cumplimiento considerando que el nivel de exigencia es diferenciado considerando que este tipo de infraestructuras son instaladas por un determinado plazo, a diferencia de las otras que son construidas de forma permanente en un determinado predio.

xxxix. Modificación del numeral 3 del artículo 101:

En Reglamento Sectorial de Inocuidad ha previsto en el numeral 3 del artículo 101 que los operadores de los puntos de desembarque temporal deben cumplir con los controles de higiene señalados en el artículo 96 del mismo Reglamento, pero solo respecto a aquellas obligaciones que resulten aplicables considerando que estas infraestructuras de desembarque son instaladas para un funcionamiento temporal. Sin embargo, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente en materia de higiene, más aun considerando que el artículo 96 hace referencias a disposiciones señaladas en el artículo 32 del Reglamento Sectorial de Inocuidad. En ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son las obligaciones del artículo 32 señaladas en el artículo 96 del Reglamento Sectorial de Inocuidad que si resultan aplicables para este tipo de infraestructura pesquera. En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

Texto del artículo 96	Texto del artículo 32	Evaluación
-----------------------	-----------------------	------------

1. Los controles que aseguren la condición sanitaria del agua limpia, empleada durante todas las etapas del proceso y, para la fabricación del hielo que entre en contacto directo con los productos; cumpliendo lo señalado en el inciso 32.1 del artículo 32 del presente Reglamento. (siendo modificado con el presente Decreto Supremo)	32.1. Control de la condición sanitaria del agua y hielo: Los operadores deben establecer y ejecutar los mecanismos de control que aseguren la condición sanitaria del agua limpia, empleada durante todas las etapas del proceso y para la fabricación del hielo y vapor que entre en contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos, los cuales son: 1. Asegurar que el equipamiento, métodos y procedimientos de aplicación y/o productos empleados, permitan la desinfección del agua antes de su uso en las actividades previstas. 2. Aplicar métodos o instrumentos de medición para la determinación de los niveles residuales de los productos desinfectantes. 3. Realizar el control y registro de los niveles residuales de los desinfectantes y las acciones de verificación físico-sensorial, microbiológica y/o química u otras que prueben la eficacia de los autocontroles. 4. En caso de utilizar cloro o solución clorada como desinfectante, asegurar y verificar que la concentración de cloro libre residual no debe superar el valor de 1.0 ppm. (siendo modificado con el presente Decreto Supremo) 5. Disponer de un plano de distribución de los dispositivos utilizados para el control de la condición sanitaria del agua limpia.	Obligación existente de la cual solo aplicaría lo señalado en el epígrafe del inciso 32.1, ya que las demás disposiciones ya no resultan aplicables por la naturaleza de las actividades que se realizan en el punto de desembarque temporal. Cabe precisar que, esta obligación se está redactando de una forma mucho más simplificada.
2. El control de higiene de las superficies que entran en contacto con las capturas y/o los recursos hidrobiológicos, y en general de todos los ambientes de la infraestructura de desembarque; cumpliendo lo señalado en el inciso 32.2 del artículo 32 del presente Reglamento.	32.2. El control de higiene de las superficies: Los operadores deben establecer y ejecutar un control de higiene de las superficies que entran en contacto con los recursos y productos hidrobiológicos, así como de otros ingredientes, insumos u otros que se empleen en su fabricación, y en general de todos los ambientes de la planta de procesamiento, que involucre como mínimo:	No aplica para puntos de desembarque temporales, por la naturaleza de sus actividades, en donde la captura o recursos hidrobiológicos no pasan por superficies para su manipulación.
	1. Equipamiento, métodos y procedimientos de aplicación y/o productos empleados, que aseguren la desinfección de las superficies. 2. Métodos o instrumentos de medición para la determinación de los niveles residuales de los desinfectantes, cuando corresponda. 3. Validación del proceso de limpieza y desinfección. 4. Registro del control de la higiene de las superficies.	

3. El control de plagas, evitando la contaminación cruzada; cumpliendo lo señalado en el inciso 32.3 del artículo 32 del presente Reglamento, en lo que resulte aplicable. (siendo modificado con el presente Decreto Supremo)	32.3. El control de plagas: 1. Establecer y ejecutar un control de plagas evitando la contaminación cruzada; y emplear productos químicos acordes a las especificaciones técnicas de los mismos referidos a dosis, método de aplicación, modo de uso y tiempo de exposición. En caso que el control de plagas sea realizado por una empresa de saneamiento ambiental, esta debe estar registrada ante la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA). 2. Eliminar potenciales refugios y minimizar la existencia de residuos que sirvan de alimento a las diferentes plagas. 3. No emplear animales para el control de plagas. (Derogado con el presente Decreto Supremo) 4. Mantener el detalle del diseño e instalación de los dispositivos utilizados para el control de plagas; así como, un plano de ubicación de todas las estaciones de dispositivos, trampas, cebos u otros mecanismos empleados para el control de plagas. 5. Sellar orificios, drenajes y otros lugares por los que las plagas podrían tener acceso a la planta de procesamiento. Cuando no sea posible el sellado, se debe utilizar otras medidas que prevengan la entrada de plagas. 6. Utilizar productos químicos y biológicos registrados y/o autorizados por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA). 7. Contar con un plan de aplicación de productos químicos y/o biológicos para el control de plagas que incluya el detalle de los mismos, su ficha técnica y hoja de seguridad, de corresponder.	No aplica para puntos de desembarque temporales, por la naturaleza de sus actividades, las cuales son efectuadas en campo abierto, siendo generalmente estas zonas remotas en las de playa.
4. El control de la salud, hábitos e higiene del personal de las infraestructuras de desembarque, de forma permanente; cumpliendo lo señalado en el inciso 32.4 y los literales 1, 2, 3, 7 y 8 del inciso 32.5 del artículo 32 del presente Reglamento. Asimismo, los operarios deben usar botas impermeables cuando corresponda y evitar cualquier acción que ponga en riesgo de contaminación a las capturas y/o	32.4. Control de la salud, hábitos e higiene del personal: Los operadores deben establecer y realizar un control de la salud del personal de forma permanente, y en caso que se sepa o tenga sospecha que alguno padece o porta una enfermedad infectocontagiosa o tiene heridas visibles en la piel que signifiquen un riesgo de contaminación, no debe ingresar a planta. 32.5. Como parte específica del control de la higiene del personal, aquellos que trabajen en contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos, insumos, ingredientes u otros, o con superficies que están en contacto con estos, deben:	Obligación existente de la cual solo aplicaría lo dispuesto en el inciso 32.4 y los numerales 1, 2, 3 del inciso 32.5. Asimismo, aplican los numerales 7 y 8 del inciso 32.5 pero redactados de una forma más simplificada.

recursos hidrobiológicos desembarcados.	1. Mantener un adecuado aseo personal. 2. Usar indumentaria de trabajo limpia, en buenas condiciones y de color claro, que facilite la verificación de la limpieza. 3. Usar botas impermeables en buenas condiciones de aislamiento y limpieza, cuando corresponda. (...) 7. No fumar, comer, escupir o realizar cualquier otra acción que pueda contaminar el producto, dentro de las áreas de procesamiento y almacenamiento. 8. Efectuar el procedimiento de lavado y desinfección de manos y botas, cada vez que ingresa al área de procesamiento, retome sus actividades y/o después de haber manipulado alguna superficie u objeto posiblemente contaminado. (...)	
5. Los mecanismos preventivos y de control para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos como plaguicidas, productos empleados para la limpieza y desinfección; cumpliendo lo señalado en el inciso 32.6 del artículo 32 del presente Reglamento.	32.6. Control de higiene para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos: Los operadores deben establecer y ejecutar las medidas preventivas y de control para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos como plaguicidas, productos empleados para la limpieza y desinfección, para lo cual como mínimo deben asegurar: 1. El manejo del producto tóxico exclusivamente por personal capacitado y entrenado. 2. La identificación y almacenamiento de los productos en lugares específicamente destinados para tal fin. 3. El almacenamiento y uso del producto de acuerdo a las especificaciones técnicas del mismo. 4. La rastreabilidad de los productos empleados.	Obligación existente de la cual solo aplicaría lo dispuesto en los numerales 1, 3 y 4 del inciso 32.6 por la naturaleza de las actividades de los puntos de desembarque temporal en los cuales no se cuenta con áreas de almacenamiento de productos.
6. Los mecanismos de control preventivo permanente para proteger a las capturas y/o recursos hidrobiológicos desembarcados, considerando como mínimo las fuentes señaladas desde el numeral 1 al 7 del inciso 32.7 del artículo 32 del presente Reglamento.	32.7. Los operadores de las plantas de procesamiento deben establecer y aplicar los mecanismos de control preventivo durante el proceso, almacenamiento y transporte de los productos, para protegerlos de la contaminación y adulteración causadas como mínimo por las fuentes siguientes: 1. Agua contaminada. 2. Plagas. 3. Productos de limpieza, pesticidas, plaguicidas o cualquier otro producto de uso en la planta de procesamiento. 4. Partículas, condensación, humos o vapores en la planta de procesamiento. 5. Combustibles, lubricantes o grasas. 6. Salpicaduras y goteos producidos durante las operaciones de procesamiento, mantenimiento y limpieza. 7. Materias o elementos extraños.	Obligación existente de la cual solo aplicaría lo dispuesto en los numerales 1, 3, 5 y 7 del inciso 32.7 por la naturaleza de las actividades de los puntos de desembarque temporal, en los cuales no se realizan actividades de procesamiento.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las infraestructuras de desembarque que deben aplicar sus controles de

higiene relativo a las plagas, respecto a los contenidos del presente artículo, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, o sobre costos de cumplimiento considerando que el nivel de exigencia es diferenciado considerando que este tipo de infraestructuras son instaladas por un determinado plazo, a diferencia de las otras que son construidas de forma permanente en un determinado predio.

xl. Modificación del numeral 2 del inciso 111.1 del artículo 111:

En el numeral 4.1 de la Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CXS 1-1985) del *Codex Alimentarius*, se señala - entre otros - que, la denominación de un alimento debe indicar la verdadera naturaleza del mismo para lo cual puede utilizarse como referencia lo establecido en una norma del *Codex Alimentarius*, así como lo prescrito por la legislación nacional; y, asimismo, menciona que cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor. Asimismo, considerando que existen diferentes denominaciones ya preestablecidas en la normativa del Codex Alimentarius para determinadas especies (sardina, atún, bonito, entre otros), ello se precisa en el cuerpo normativo para aclarar cuál es el criterio aplicable para la definición del nombre o denominación del producto.

Por otro lado, a nivel mundial, los productos hidrobiológicos son comercializados normalmente utilizando el nombre común de las especies empleadas para su fabricación, el cual en muchos casos engloba diversas especies como en el caso de atún, el cual (incluida en la legislación nacional) incluye las siguientes: *Thunnus albacares*, *Katsuwonus pelamis*, *Thunnus obesus*. Asimismo, esto se repite para el caso de la sardina (*Sardinops sagax*, *Sardina pilchardus*), Caballa (*Scomber japonicus*, *Scomber scombrus*, *Scomber australasicus*, *Scomber colias*), entre otras.

Sin perjuicio de ello, es importante mencionar que, para el caso peruano, los artículos 10 y 32, del Código de Protección y Defensa del Consumidor - Ley N° 29571, establecen lo siguiente:

“Artículo 10.- Información acerca de los productos envasados

10.1 Sin perjuicio de lo señalado en el artículo 2, los productos envasados ofrecidos al consumidor deben tener de manera visible y legible la información establecida en la norma sectorial de rotulado correspondiente. En el caso de productos destinados a la alimentación y la salud de las personas, esta obligación se extiende a informar sobre sus ingredientes y componentes.

(...)

Artículo 32.- Etiquetado y denominación de los alimentos

El etiquetado de los alimentos se rige de conformidad con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius.

Los alimentos deben llevar en su etiquetado de manera destacada la denominación que refleje su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engaño al consumidor.

Las alegaciones saludables deben sustentarse de acuerdo con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius.” (El subrayado y resaltado es nuestro).

A razón de ello, el Reglamento Sectorial de Inocuidad estableció como mecanismo de control de la rastreabilidad vinculado al aseguramiento de la información para el

consumidor, la incorporación de la declaración del nombre científico de la(s) especie(s) en el etiquetado de las mercancías bajo el ámbito de competencia de SANIPES.

Sin embargo, conforme se evidencia en las consultas y comentarios recibidos por el sector pesquero, se advierte que la inclusión de esta exigencia podría en algunos casos generar un incremento significativo en el costo de cumplimiento. En ese sentido, SANIPES ha procedido a evaluar el presente caso advirtiéndolo lo siguiente:

- El nombre científico de la(s) especie(s) utilizada(s) es verificada por SANIPES, a través al momento de la evaluación que se realiza a los expedientes de mercancías importadas o nacionales al momento de la tramitación del registro sanitario y de la certificación sanitaria con fines de importación (según corresponda), lo cual garantiza los temas de rastreabilidad relacionada a la identificación de la especie, brindando a su vez las garantías respectivas en materia de inocuidad.
- La normativa del *Codex Alimentarius* no exige expresamente la inclusión del nombre científico de las especies de recursos hidrobiológicos que se usan para la fabricación de los productos hidrobiológicos, quedando ello a evaluación y potestad de la Autoridad Sanitaria.
- La inclusión en el etiquetado del nombre común de las especies de recursos hidrobiológicos empleados en la fabricación de los productos hidrobiológicos brinda garantías suficientes al consumidor respecto a la información del producto, toda vez que, en estricto, la variación de las especies sujetas a un mismo nombre común, no representan un riesgo o afectación al consumidor.

Asimismo, se observa que este requerimiento no incide completamente en la inocuidad del producto, ya que no consignar el nombre científico no generará un posible riesgo o peligro inminente a la salud pública, por presencia de agentes patógenos de transmisión alimentaria, sino, solamente tendría un mecanismo de rastreabilidad menos riguroso pero que es controlado mediante otras actividades que realiza la Autoridad Sanitaria en el ejercicio de sus funciones.

Por lo tanto, simplificar el requerimiento sanitario de etiquetado respecto a la declaración de los nombres científicos permite lograr una reducción en los costos de cumplimiento a favor de los operadores que comercializan productos hidrobiológicos, facilitando la adecuación e implementación del nuevo marco normativo; advirtiéndolo que ello no genera un riesgo o peligro inminente a la salud pública, ya que la identificación de las especies utilizadas por temas de rastreabilidad puede ser controlada a través de los trámites de registro y certificación sanitaria.

Por otro lado, conforme a la normativa sanitaria del *Codex Alimentarius*, se modifica la obligatoriedad de precisar todas las especies cuando contenga una mezcla de estas y sean del mismo género, dando la potestad al operador y/o comercializador que decida el nivel de información que quiera brindar sobre su producto final.

xli. Con respecto al numeral 8 del inciso 111.1 del artículo 111

El numeral 8 del inciso 111.1 del artículo 11 establece la obligatoriedad de que se mencione o declare en el etiquetado cualquier insumo o materia prima que pueda significar algún riesgo para el consumidor o usuario del producto hidrobiológico, entre los cuales se encuentran los alérgenos.

Sobre ello, el Código de Prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (CXC 80-2020), del *Codex Alimentarius*, precisa que “Los alérgenos son una preocupación constante de inocuidad alimentaria para los consumidores que padecen alergias alimentarias, para quienes son

responsables del cuidado de personas con alergias alimentarias, para los operadores de empresas de alimentos (OEA) y para las autoridades competentes" (el subrayado es nuestro).

En ese orden de ideas, es importante mencionar que entre los alimentos que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles se encuentran los pescados y crustáceos, entre otros, los cuales siempre deben declararse porque es de conocimiento que causan hipersensibilidad conforme lo establece la Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados (CXS 1-1985) del *Codex Alimentarius*. Por lo tanto, se ve conveniente modificar la presente disposición solo precisando que entre los alimentos de riesgo para el consumidor se encuentran los alérgenos, lo cual, no constituye una nueva obligación, sino una precisión de énfasis respecto a este tipo de alimentos.

Cabe precisar que, la modificación de este numeral está alineado a las disposiciones establecidas en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor - Ley N° 29571, los cuales señalan lo siguiente:

"Artículo 25.- Deber general de seguridad

Los productos o servicios ofertados en el mercado no deben conllevar, en condiciones de uso normal o previsible, riesgo injustificado o no advertido para la salud o seguridad de los consumidores o sus bienes.

Artículo 26.- Medidas de los proveedores frente a los riesgos previstos

En caso de que, por la naturaleza o componentes del producto o del servicio que se comercialice, el riesgo sea previsible para el proveedor, este debe tomar las medidas necesarias para su adecuada conservación, manipulación y transporte, advirtiéndolo al consumidor de dicho riesgo, así como del modo correcto de la utilización del producto o la prestación del servicio, y las acciones a tomar en caso de producido un daño. Las acciones del proveedor no deben incrementar el riesgo previsible."

xlii. Con respecto al numeral 11 del inciso 111.1 y numeral 8 del inciso 111.2

La Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobadas mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, estableció en el literal d del artículo 150 que en el etiquetado se debe declarar la dirección de la empresa productora, importadora o distribuidora, pudiéndose emplear información complementaria según lo señale la Norma General del Codex Alimentarius para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados; la misma que también precisa la obligación de *"indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento"* (el subrayado es nuestro).

En ese orden de ideas, los operadores del sector pesca y acuicultura han precisado en el etiquetado desde el año 2001 a la fecha, la dirección de la planta de procesamiento fabricante de los productos hidrobiológicos.

Actualmente, el Reglamento Sectorial de Inocuidad recoge la misma obligación anteriormente señalada en el numeral 11 del inciso 111.1 y numeral 8 del inciso 111.2 bajo la terminología de *"dirección legal de la empresa productora"*, toda vez que es un requisito vinculado a la rastreabilidad de la mercancía necesario de conocer para que ante un evento de riesgo sanitario, los fiscalizadores de SANIPES sepan inmediatamente la dirección de la planta de procesamiento que la fabricó, para dirigirse y aplicar las medidas de gestión de riesgos correspondiente en coordinación con el operador.

Sin embargo, para efectos de la legislación nacional, el Texto Único Ordenado del Código Tributario aprobado mediante Decreto Supremo N° 133-2013-EF establece en

su artículo 11 que, a nivel legal, el domicilio fiscal es el lugar fijado dentro del territorio nacional para todo efecto tributario, sin perjuicio de la facultad de que un operador inscriba un diferente domicilio procesal para cada procedimiento regulado en dicho Código. Además de ello, las empresas del sector pesquero y acuícola pueden tener como dirección legal tanto las oficinas administrativas como la dirección específica de la empresa/planta productora que fabrica los productos hidrobiológicos, las cuales en muchos casos no son las mismas.

A razón de ello, SANIPES ha recibido diversas consultas en las que las empresas del sector pesca y acuicultura solicitan que se precise la interpretación de los términos “dirección legal”, a fin de cumplir y considerar la información que resulta válida para el etiquetado.

En ese orden de ideas, considerando que la finalidad del Reglamento Sectorial de Inocuidad es garantizar la aptitud para el consumo o fines a los que se destine los productos hidrobiológicos en aras de proteger la salud pública, y que la aptitud implica que dichas mercancías sean rastreables, conforme lo señala el artículo 5 del Reglamento antes mencionado, corresponde precisar dicha información aclarando que la dirección legal hace referencia a la dirección de la planta de procesamiento, logrando de esa forma brindar una seguridad jurídica al operador respecto a las obligaciones de etiquetado.

xliii. Modificación del numeral 4 del inciso 112.1 del artículo 112:

En línea a lo señalado en los fundamentos de la modificación del numeral 11 del inciso 111.1 y numeral 8 del inciso 111.2 del artículo 111 del Reglamento Sectorial de Inocuidad, se precisa para el caso del etiquetado de alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura que, la dirección legal de la empresa productora hace referencia a la dirección de la planta de piensos de uso en acuicultura o al establecimiento fabricante de productos veterinarios de uso en acuicultura, según corresponda; logrando de esa forma brindar una seguridad jurídica al operador respecto a las obligaciones de etiquetado.

xliv. Modificación del inciso 113.1 del artículo 113:

Con la finalidad de garantizar la rastreabilidad para el comercio de productos hidrobiológicos, se estableció la obligación sanitaria de que los mismos deben contar con el etiquetado correspondiente que precise la información exigible en el mismo Reglamento Sectorial de Inocuidad. Cabe precisar que, todo producto hidrobiológico que cuenta con registro sanitario, se encuentra envasado y debidamente etiquetado, sin embargo, existen algunos productos que no cuentan con registro sanitario, toda vez que su venta se realiza en presentación de fresco-refrigerado y/o congelado sin un envase como tal, ya que su venta se realiza generalmente a granel y/o en recipientes de un solo uso (como el tecnopor) y cubiertos generalmente con “*stretch film*” (plástico extensible de polietileno lineal, de baja densidad, con capacidad de estirarse a manera de una película o lámina), con un propósito exclusivamente para exhibición, transporte y/o expendio (despacho o entrega) del producto directo al consumidor o comprador final.

En estos casos, la exigencia del etiquetado no sería viable toda vez que implicaría la impresión de etiquetas específicas para productos que no requieren registro sanitario, conforme a la normativa vigente, y que, en adición a ello, serán de pesos diversos y específicos conforme lo solicite o requiera adquirir el consumidor, lo cual no podría predefinirse y estandarizarse en un proceso de manufactura de etiquetas predeterminadas. En adición a ello, el costo del etiquetado en este tipo de casos implicaría una inversión para los operadores de los mercados mayoristas y minoristas

que podría implicar a su vez un traslado de costos para el consumidor/comprador de dichos productos.

Al respecto de esto último, se ha identificado preliminarmente que el operador de mercados mayoristas y minoristas tendrían que realizar una inversión para el cambio en el tipo de envase, la subcontratación de servicios de envasado en infraestructuras que cumplan las condiciones sanitarias para ello, costos de impresión del etiquetado, así como los trámites de registro sanitario, entre otros.

En vista de ello, resulta necesario y oportuno que dicha obligación sanitaria no aplique para los casos específicos, de mercados mayoristas y minoristas, sin embargo, es importante valorar si dicha facilidad/excepción no puede generar un riesgo a la inocuidad, y, por tanto, una afectación a la salud pública. En ese orden de ideas, la FDA (*Food and Drug Administration*) de los Estados Unidos de América, contempla excepciones de etiquetado para los contenedores de envío o envoltorios utilizados únicamente para el transporte, envío o entrega de productos a clientes minoristas, incluyendo las bandejas para exhibición; en arreglo a lo dispuesto en la Subparte B “Requisitos generales de etiquetado” de la Parte 1 “Reglamentos generales de aplicación” del Subcapítulo A “Generalidades” del Capítulo I “Administración de alimentos y medicamentos” del Título 21 “Alimentos y Medicamentos” del Código Federal de Regulaciones.

Asimismo, en el caso de la Unión Europea, el artículo 44 del “Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentario facilitada al consumidor (...)”, establece que para los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final, o cuando los alimentos son envasados en los lugares de venta (como los mercados minoristas o mayoristas) a petición del comprador o envasados para su venta inmediata, no resulta obligatoria la declaración de la información alimentaria (etiquetado y contenidos).

A consideración que las Autoridades Sanitarias de los socios comerciales antes mencionados, regulan aspectos en materia de inocuidad basada en evaluación técnicocientífica, resulta viable que se pueda adaptar dichas facilidades o exoneraciones a los operadores, con la modificación de la obligación sanitaria existente; sin que ello implique, por tanto, riesgos a la salud de los consumidores.

En adición a ello, es importante advertir que, los operadores siguen siendo responsables de *“Proveer a los consumidores toda la información necesaria para una elección adecuada en la adquisición de recursos y productos hidrobiológicos, productos veterinarios y alimentos de uso en acuicultura”*, conforme a lo establecido por el numeral 9 del artículo 13 del Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, así como de implementar los registros, códigos y toda información que sea necesaria para garantizar la rastreabilidad eficaz de sus productos, según el inciso 14.3 del artículo 14 del Reglamento antes mencionado. De esa forma, la excepción propuesta no afecta o vulnera la rastreabilidad de los productos hidrobiológicos en comercio.

Por lo tanto, la exoneración del cumplimiento del requerimiento sanitario de etiquetado para aquellos recipientes o envases y/o bandejas de un solo uso utilizados para exhibir, transportar, despachar y/o entregar el producto hidrobiológico fresco-refrigerado y/o congelado al consumidor final permite lograr una reducción en los costos de cumplimiento a favor de los operadores de los mercados minoristas (incluidos los autoservicios) y mayoristas que comercializan productos hidrobiológicos, facilitando la adecuación e implementación del nuevo marco normativo; advirtiendo que ello no genera un riesgo o peligro inminente a la salud pública, ya que la rastreabilidad de las

mercancías puede ser controlada a través de otras obligaciones preexistentes en el marco normativo vigente, y sin que ello afecte los derechos de los consumidores.

B) Modificación del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

i. Modificación del numeral 2 de la Sección I

De la lectura de la disposición inicial, se advierte que resulta confusa la interpretación inicial ya que se reitera el término de “adición” o “adicionalmente”, con lo cual, resulta oportuno separar la obligación en otro numeral para facilitar el entendimiento, no generando una nueva obligación. Por tanto, el inciso 2.2. solo tendrá el epígrafe general y el inciso 2.3 tendrá en si la obligación del cumplimiento del “inciso 1.3 del numeral 1 de la Sección I del Anexo I”.

ii. Modificación del numeral 4 de la Sección I

A consideración de las modificaciones en los requerimientos sanitarios operativos aplicables a las embarcaciones pesqueras factoría y/o congeladoras efectuadas mediante el presente Decreto Supremo, corresponde que también se precisen aquellos requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento aplicables a dichas embarcaciones, considerando el alcance en los procesos que puede realizar una embarcación pesquera congeladora y evitando que las disposiciones hagan referencias continuas respecto a las obligaciones que deben cumplir para evitar confusiones en la interpretación de la normativa sanitaria vigente.

Obligaciones del numeral 3 de la Sección I del Anexo I	Evaluación
3.1. Cumplir lo señalado en el numeral 2 de la Sección I del presente Anexo: 2.1. Contar con servicios higiénicos para el personal que incluyan inodoros, duchas, lavaderos de manos, contenedores de residuos sólidos y productos de aseo personal. (...)	Inciso 2.1 referenciado por el inciso 3.1. Se mantiene la obligación existente.

3.1. Cumplir lo señalado en el numeral 2 de la Sección I del presente Anexo: (...) 2.2. En adición a lo indicado en el inciso 1.3 del numeral 1 de la Sección I del presente Anexo, las bodegas y/o áreas de almacenamiento de las embarcaciones pesqueras de mayor y menor escalas adicionalmente deben asegurar que: 1.3. Las bodegas y/o espacios de almacenamiento deben cumplir con lo siguiente: a. Contar con protección contra el sol, viento y agentes contaminantes. b. Estar diseñadas y construidas de tal forma que se controle el ingreso del calor en aquellas embarcaciones donde las bodegas y mamparos estén conectadas con la sala de máquinas. c. Ser herméticas, previniendo el ingreso de petróleo, aceite, grasas u otras sustancias que puedan contaminar los recursos y productos hidrobiológicos. d. Contar con estructuras que cubran el ingreso a las bodegas y/o espacios de almacenamiento, de material resistente a la corrosión y humedad, de fácil limpieza y mantenimiento, para evitar el ingreso de contaminantes.	Literal a), b), c), d), e) y f) del Inciso 1.3 del numeral 1 referenciado por el inciso 2.2, referenciado a su vez por el inciso 3.1. Se mantiene la obligación existente tanto para embarcaciones factorías y congeladoras
e. Contar con sistemas de drenaje manual o mecánico para la eliminación de los líquidos de fusión del hielo o agua utilizada en la limpieza y, que impidan que el agua de sentina entre en contacto con los recursos y productos hidrobiológicos. f. Asegurar que las superficies que entren en contacto con los recursos hidrobiológicos capturados sean de materiales resistentes a la corrosión y humedad, lisos, duraderos, no tóxicos, de colores claros y, fáciles de limpiar y desinfectar.	
3.1. Cumplir lo señalado en el numeral 2 de la Sección I del presente Anexo: (...) 2.2. En adición a lo indicado en el inciso 1.3 del numeral 1 de la Sección I del presente Anexo, las bodegas y/o áreas de almacenamiento de las embarcaciones pesqueras de mayor y menor escalas adicionalmente deben asegurar que: a. Las aristas y vértices de los mamparos, divisiones, estantes, inclusive las superficies interiores de tanques, cajas u otro contenedor destinado para el almacenamiento de las capturas, sean redondeadas a fin de evitar la acumulación de sustancias y/o residuos que alteren su condición sanitaria. b. Independientemente del sistema y/o método para la preservación de la captura, se cuente con un registro de temperatura, fecha y tiempo de captura expresada en horas. Aquellas embarcaciones que utilicen un sistema de preservación con agua de mar refrigerada deben contar con dispositivos de registro continuo de temperatura. c. El sistema y/o método empleado para la preservación de la captura permita su fácil limpieza y desinfección, incluyendo las tuberías y dispositivos del sistema de refrigeración, bombeo de agua o aire comprimido.	Literal a, b y c del inciso 2.2, referenciado a su vez por el inciso 3.1. Se mantiene la obligación existente tanto para embarcaciones factorías y congeladoras.

3.2. Para la construcción e instalación del sistema de transporte de la captura, desde la zona de recepción hasta la zona de procesamiento, emplear material resistente a la corrosión, liso y duradero que permita una fácil limpieza y desinfección.	Se mantiene la obligación existente pero solo para las embarcaciones factoría ya que las embarcaciones congeladoras no poseen un área de procesamiento como tal.
3.3. El sistema de tubería para la toma de agua de mar limpia, debe ser independiente al sistema de tuberías para la evacuación de efluentes.	Se mantiene la obligación existente tanto para embarcaciones factorías y congeladoras.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las embarcaciones pesqueras factoría y congeladoras, respecto a los contenidos del presente artículo, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, o sobre costos de cumplimiento considerando que se estaría reduciendo una obligación asociada las embarcaciones pesqueras congeladoras considerando las áreas que poseen para el desarrollo de sus actividades.

iii. Modificación del inciso 7.3 del numeral 7 y epígrafe de la Sección II

En relación al epígrafe de la Sección II del Anexo I, se requiere precisar el texto conforme a lo siguiente, toda vez que algunas de las disposiciones de la Sección II del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad son aplicables en algunos casos para las plantas de procesamiento que están en la Sección III del mismo Anexo.

Dice: “PLANTAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL E INDUSTRIAL, EXCEPTO AQUELLAS QUE FABRICAN CONCETRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO”

Debe decir: “PLANTAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL E INDUSTRIAL”

Por otro lado, con respecto a esta modificación del inciso 7.3 del numeral 7, la primera parte de la presente modificación consiste en una precisión al texto que permita facilitar su interpretación, señalando que cuando se hace referencia al tipo de trabajo esta puede entenderse también como actividad a realizar.

Como segundo punto, es necesario señalar previamente que, la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada en su momento por el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, no establecía los grados lux (iluminación) que debía considerarse para cada tipo de trabajo o actividad a realizar dentro de las instalaciones de una planta de procesamiento, sin embargo, los operadores realizaron la implementación de su sistema de iluminación empleando como referencia lo señalado en el artículo 34 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, conforme a lo siguiente:

- a) 540 LUX en las zonas donde se realice un examen detallado del producto.
- b) 220 LUX en las salas de producción.
- c) 110 LUX en otras zonas.

Esto se puede evidenciar a través de la información que figura en las actas de fiscalización sanitaria emitidas hasta fines del año 2022 por la Dirección de

Fiscalización Sanitaria, en el ejercicio de sus funciones, con lo cual, esta es la situación en la que se encuentran operando los titulares de las plantas de procesamiento (“business as usual”).

Sobre ello, en base a la revisión de la normativa sanitaria internacional vigente de los distintos socios comerciales, se ha evidenciado que los aspectos de iluminación mínimos y necesarios para velar por el cumplimiento de los requerimientos sanitarios en materia de inocuidad resultan suficientes con la escala de 540, 220 y 110 lux antes mencionada. El cuadro 2 muestra la comparación de la legislación sanitaria de tres socios comerciales.

Por lo tanto, desde un punto de vista sanitario, el incrementar los niveles de lux exigibles para los operadores de las plantas de procesamiento puede significar en una obligación sanitaria que implique una inversión mayor en luminarias y protectores para las mismas y/o la necesidad de modificar todo el sistema de iluminación. A manera de ejemplo, conforme se evidencia en el punto 6.303 del *Food Code* de la FDA, allí se evidencia que para pasar de 108 lux a 215 lux se requiere de 10 lámparas/luminarias adicionales y de 215 a 540 lux un adicional de 30 lámparas/luminarias, sin considerar el costo de los protectores, el costo de instalación (que puede o no implicar incluso una modificación en la estructura de los techos de la planta de procesamiento).

Cuadro 2. Requerimientos sanitarios de iluminación establecidos por otros socios comerciales.

Requerimientos sanitarios de iluminación			
Escala	Estados Unidos de América (FDA) ³	Canadá (Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos) ⁴	República de Chile (Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura - SERNAPESCA) ⁵
Nivel 1	540 lux	540 lux	540 lux
Nivel 2	≥ 215 lux	220 lux	220 lux
Nivel 3	≥ 108 lux	110 lux	110 lux

En consecuencia, la presente modificatoria permite evitar que los operadores de las plantas de procesamiento asuman costos de cumplimiento referente a los requerimientos sanitarios de iluminación, facilitando la adecuación e implementación del nuevo marco normativo; advirtiendo que ello no genera un riesgo o peligro inminente a la salud pública, ya que la las condiciones de iluminación actual de dichas infraestructuras pesqueras ya se encuentran implementadas bajo las escalas que se tenían desde la aprobación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y se encontraría armonizado con la regulación sanitaria internacional.

Finalmente, como tercer punto de cambio, se retira lo relacionado a la normativa en materia de seguridad y salud en el trabajo, toda vez que ello no será materia de fiscalización sanitaria por SANIPES y genera confusión y dificultad para los operadores en su interpretación, respecto a los temas que verificará esta Autoridad Sanitaria en el ejercicio de sus funciones; por lo cual, la modificación logrará brindar una mayor

³ Food Code (2022). Revisado en: <https://www.fda.gov/media/164194/download>

⁴ Agencia Canadiense de Inspección de alimentos (2023). Revisado en: <https://inspection.canada.ca/preventivecontrols/lighting/eng/1511197522669/1528205027203#fn1>

⁵ SERNAPESCA (2023). Reglamento Sanitario de los Alimentos. Revisado en: [https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/DECRETO_977_96%20actualizado%20a%20Enero%202015\(1\).pdf](https://www.minsal.cl/sites/default/files/files/DECRETO_977_96%20actualizado%20a%20Enero%202015(1).pdf)

seguridad jurídica. Cabe precisar que, las obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo ya se encuentran reguladas por el ente rector en la materia, por lo cual, no existen riesgos asociados a la eliminación de dicho aspecto.

iv. Incorporación del numeral 9 a la Sección II:

Considerando el cambio en la denominación del epígrafe de la Sección II del Anexo I del Reglamento Sectorial quedando solo de manera general que todas las disposiciones de dicho capítulo aplicarían a todas las plantas de procesamiento que fabrican cualquier tipo de producto hidrobiológico, corresponde incorporar un apartado que indique que solo aplicarán a las plantas de procesamiento que fabrican concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico las disposiciones que señale la Sección II del Anexo I (relativas a los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento) que sean referidas en el artículo 56 del Reglamento Sectorial, el cual es específico para estas infraestructuras pesqueras.

v. Inciso 1.2 del numeral 1 la Sección IV

Para el caso de las plantas de procesamiento, el presente Reglamento Sectorial establece que las vías de acceso deben estar libres de malezas, sin acumulación de desperdicios y de basura que pueda significar la propagación y/o refugio de plagas u otros animales, lo cual es posible cumplir toda vez que es un control sanitario mínimo que puede realizar libremente el operador. Sin embargo, cuando se trata de vías de acceso para el caso de infraestructuras de desembarque, es necesario considerar que estas constituyen vías públicas sobre las cuales los operadores no tienen la facultad de cambiar aspectos de diseño y/o construcción como la aplicación de la pavimentación, siendo esto posible solo para el caso de las vías internas.

En ese orden de ideas, se considera necesario precisar que el presente numeral, que incluye aspectos de diseño y construcción desde un punto de vista sanitario, solo aplique para las vías de acceso internas. Por otro lado, la obligación del Reglamento Sectorial de Inocuidad señala que las vías de acceso internas deben ser pavimentadas y de material resistente (por el tránsito); y, al respecto, es importante mencionar que la pavimentación tiene ciertas propiedades y características como un espesor adecuado (para distribución de cargas), estructuralmente fuerte, evita derrape de ruedas, superficie lisa y nivelada (lo cual lo hace fácil de limpiar), no genera polvo, tiene una superficie impermeable y posee una vida útil prolongada (lo cual también se logra con el mantenimiento adecuado). Sin embargo, existen otros materiales a diferencia del pavimento que cuentan con las mismas características y propiedades que pueden ser menos costosas y garantizar el mismo nivel de seguridad en materia de inocuidad, siendo las mínimas la fácil limpieza (para aplicación de los procedimientos de higiene), resistencia (que no tenga rupturas que permitan ingreso de suciedad o contaminantes), impermeabilidad (evita la posibilidad de retención de agua que permite el crecimiento microbiano) y que no genere polvo, ni que representen fuentes de contaminación (relacionado a la contaminación al caer sobre los recursos y productos hidrobiológicos).

Por lo tanto, la presente modificación logrará la reducción de costos de cumplimiento significativos para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo en materia de diseño y construcción de las vías internas de las infraestructuras de desembarque, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que al permitir al operador que pueda emplear otros materiales que cumplan la misma funcionalidad, se mantiene el control de los aspectos sanitarios solo que bajo otros mecanismos (opciones).

vi. Inciso 2.8 del numeral 2 de la Sección IV

Considerando lo señalado en los sustentos de la modificación del artículo 93 del Reglamento Sectorial de Inocuidad, también resulta necesario precisar cuáles son los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento que aplicarán para las áreas de tratamiento previo, del total de obligaciones que se encuentran en el capítulo I del Título IV de dicho Reglamento. Hay que recordar que, el artículo 93 del Reglamento Sectorial está recogiendo los requerimientos sanitarios operativos, mientras que el Anexo I recoge los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y de equipamiento.

En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

- Subcapítulo I
 - Artículo 27
 - Inciso 27.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 27.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 27.3 ⑦ Aplica, pero no es considerado para este caso, toda vez que la obligación respecto al adecuado dimensionamiento del área ya existe de manera específica para las infraestructuras de desembarque en el artículo 90 e inciso 2.7 del numeral 2 de la Sección IV del Anexo I del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.
 - Inciso 27.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Inciso 27.5 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 28 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 29 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Artículo 30 ⑦ No Aplica, si bien es un requerimiento sanitario de equipamiento, está ya existe de manera específica para las infraestructuras de desembarque en el artículo 91 del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.
- Subcapítulo II ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos.
- Subcapítulo III ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos.
- Subcapítulo IV ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos.
- Subcapítulo V ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos.
- Subcapítulo VI ⑦ No aplica; son requerimientos sanitarios operativos.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las infraestructuras de desembarque que cuentan con áreas de tratamiento previo, respecto a los contenidos del presente artículo, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, ya que los aspectos que si aplican pero responden a requerimientos sanitarios operativos, ya se encuentran controladas bajo las obligaciones establecidas en el artículo 93 del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad.

vii. Inciso 6.2 del numeral 6 de la Sección IV

El inciso 6.2 del numeral 6 de la Sección IV del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad requiere ser precisado para no generar dificultades en su interpretación, ya que hacia una referencia al artículo 61 de dicho Reglamento, el cual desarrolla requerimientos sanitarios de recepción de materia prima destinada al proceso de curado, mientras que lo correcto y congruente es que señale al inciso 8.1 del numeral 8 de la Sección II del Anexo I del mismo Reglamento, toda vez que ente último inciso es donde se desarrolla expresamente la distribución de los servicios de saneamiento para el personal.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de las infraestructuras de desembarque para el cumplimiento de la obligación establecida en el nuevo marco normativo en materia de instalación de servicios para el personal, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, ya que la obligación sanitaria solo se precisa, más no se elimina o modifica.

viii. Epígrafe de la Sección VI, título del numeral 6 y numeral 7 de la Sección VI

Epígrafe de la Sección VI

Se requiere precisar el texto conforme a lo siguiente, toda vez que algunas disposiciones de la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad si son aplicables para el almacenamiento de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico, conforme a lo señalado en la Sección VII del Anexo I de dicho Reglamento.

Dice: “ALMACENES DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS, EXCEPTO LOS CONCENTRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO”

Debe decir: “ALMACENES DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS”

Numeral 4

Resulta necesario considerar que, de la revisión exhaustiva de las disposiciones a las que hace referencia el numeral 4, se llega a la siguiente conclusión:

Respecto al inciso 4.1, advirtiendo que todos los incisos del numeral 7 de la Sección II del Anexo I si son aspectos de ventilación e iluminación que aplican en su totalidad para los almacenes de mercancías de productos hidrobiológicos diferentes de los concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico, resulta necesario retirar la frase “en lo que resulta aplicable”.

Por otro lado, en el caso del inciso 4.2, el Reglamento Sectorial de Inocuidad menciona que los almacenes de mercancías de productos hidrobiológicos diferentes de los concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico deben cumplir con todas las disposiciones del numeral 8 de la Sección II del Anexo I, sin embargo, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo, evitando costos que no resulten estrictamente necesarios para garantizar la inocuidad en el desarrollo de sus actividades. En ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son las obligaciones del numeral 8 de la Sección II del Anexo I que si resultan aplicables para este tipo de infraestructura pesquera. En consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

Obligaciones del numeral 8 referenciados por el numeral 4.2 de la Sección VI del Reglamento Sectorial de Inocuidad

- Inciso 8.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 8.2
 - Numeral 1 ⑦ Aplica, pero requiere que se modifique el texto ya que, en vez de mencionar sala de procesamiento, esto debe interpretarse como una separación del ambiente donde están los productos almacenados.
 - Numeral 2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Numeral 3 ⑦ Obligación existente que se mantiene.

- Inciso 8.3 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 8.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 8.5 ⑦ No aplica, ya que son disposiciones que solo resultan necesarias cuando se trata de plantas de procesamiento que cuenten con salas de proceso, y, por tanto, con salas de higienización que no son propias de los almacenes de productos hidrobiológicos.
- Inciso 8.6 ⑦ No aplica, ya que son disposiciones que solo resultan necesarias cuando se trata de plantas de procesamiento que cuenten con salas de proceso, y, por tanto, con salas de higienización que no son propias de los almacenes de productos hidrobiológicos.
- Inciso 8.7 ⑦ No aplica, ya que son disposiciones que solo resultan necesarias cuando se trata de plantas de procesamiento que cuenten con salas de proceso, y, por tanto, con salas de higienización que no son propias de los almacenes de productos hidrobiológicos.
- Inciso 8.8 ⑦ No aplica, ya que son disposiciones que solo resultan necesarias cuando se trata de plantas de procesamiento, toda vez que para almacenes independientes no existe un flujo de personas externas dentro de las instalaciones.

Por lo tanto, la presente modificatoria logrará una posible reducción de costos de cumplimiento para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto a las obligaciones aplicables al almacenamiento de productos hidrobiológicos, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, se está aclarando y precisando obligaciones que si contribuyen a garantizar la inocuidad conforme al tipo de actividad e instalaciones que se requieren para el almacenamiento de sus mercancías.

Título del numeral 6 y 7

El Reglamento Sectorial de Inocuidad fue formulado considerando la armonización de sus contenidos con lo dispuesto en la normativa en materia de salud e inocuidad de otras autoridades sanitarias como aquellas bajo fiscalización por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) del Ministerio de Salud (MINSa).

En ese orden de ideas, SANIPES tomó como referencia la NTS N° 114-MINSA/DIGESA – V.01 – Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano aprobada mediante Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, sin embargo, considerando las características intrínsecas de las mercancías de origen hidrobiológicos, resulta necesario precisar a qué se hace referencia con los términos de alimentos perecibles y no perecibles.

Considerando que la norma sanitaria mencionada precedentemente, define en el inciso 5.1 del numeral 5 a los alimentos perecibles como *“aquellos que para su conservación requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación”* y, a los alimentos no perecibles como *“aquellos que para su conservación no requieren ser almacenados en condiciones de refrigeración o de congelación, aunque si pueden requerir condiciones controladas de humedad, temperatura y otras, según las indicaciones del fabricante”*; ello ahora ha sido armonizado en la redacción de los títulos de los numerales 6 y 7 de la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad

Modificación del término rumas por producto almacenado

Considerando que el Reglamento Sectorial de Inocuidad define en su numeral 43 del artículo 3 a las rumas como *“Estiba ordenada de harina de origen hidrobiológico en forma vertical o en columnas (apilamiento)”*, ello pudiera entender que solo resulta

aplicable para ese tipo específico de productos hidrobiológicos, sin embargo, tal y como se mencionó respecto al concepto de alimentos no perecibles, esto aplica a todo producto almacenado que no requiere a la refrigeración o congelación como métodos de conservación, siendo por tanto necesario el cambio de los términos para facilitar la interpretación de la normativa sanitaria.

Por lo tanto, modificación realizada en esta Sección, logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de los almacenes de productos hidrobiológicos para el cumplimiento de la obligación establecida en el nuevo marco normativo para su correcta interpretación e implementación y disminuyendo costos de cumplimiento a favor de los operadores, sin que ello genere riesgos a la salud pública, ya que la obligación sanitaria solo se precisa y/o, se simplifica en lo posible siempre garantizando la inocuidad.

ix. Incorporación del numeral 8 en la Sección VI:

Considerando el cambio en la denominación del epígrafe de la Sección VI del Anexo I del Reglamento Sectorial quedando solo de manera general que todas las disposiciones de dicho capítulo aplicarían a todos los almacenes de cualquier tipo de producto hidrobiológico, corresponde incorporar un apartado que indique que solo aplicarán a los almacenes de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico las disposiciones de la Sección VI que sean referidas en la Sección VII del mismo Anexo, el cual es específico para estas infraestructuras pesqueras.

x. Numeral 1 de la Sección VII:

El Reglamento Sectorial de Inocuidad dispuso que los almacenes de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico cumplan con determinadas obligaciones exigibles para los almacenes de otro tipo de mercancías, como las relacionadas a la iluminación, ventilación y servicios para el personal, sin embargo, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente en materia de higiene, más aun considerando que el numeral 1 de la Sección VII hace referencia a disposiciones señaladas en el numeral 3 y 4 de la Sección VI que a su vez hacen referencia a numerales de la Sección II del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad. En ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son las obligaciones que si resultan aplicables para este tipo de infraestructura pesquera, y, en consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

Numeral 3 de la Sección IV del Anexo I ⑦ Obligación existente que se mantiene.

Numeral 4 de la Sección IV del Anexo I ⑦ Este numeral hace referencia al numeral 7 y 8 de la Sección II del Anexo I, por lo que ahora serán citados directamente, previa simplificación de las obligaciones conforme a lo siguiente:

Obligaciones del numeral 7 referenciados por el numeral 4.1 de la Sección VI del Reglamento Sectorial de Inocuidad

- Inciso 7.1 ⑦ No aplica, toda vez que el almacenamiento de este tipo de mercancía se realiza en ambientes abiertos principalmente
- Inciso 7.2 ⑦ No aplica, toda vez que el almacenamiento de este tipo de mercancía se realiza en ambientes abiertos principalmente
- Inciso 7.3 ⑦ No aplica, toda vez que el almacenamiento de este tipo de mercancía se realiza en ambientes abiertos principalmente.
- Inciso 7.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.

Obligaciones del numeral 8 referenciados por el numeral 4.2 de la Sección VI del Reglamento Sectorial de Inocuidad

- Inciso 8.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 8.2 ○ Numeral 1 ⑦ Aplica, pero requiere que se modifique el texto ya que, en vez de mencionar sala de procesamiento, esto debe interpretarse como una separación del ambiente donde están los productos almacenados.
 - Numeral 2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
 - Numeral 3 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 8.3 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 8.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 8.5 ⑦ No aplica, ya que son disposiciones que solo resultan necesarias cuando se trata de plantas de procesamiento que cuenten con salas de proceso, y, por tanto, con salas de higienización que no son propias de los almacenes de productos hidrobiológicos.
- Inciso 8.6 ⑦ No aplica, ya que son disposiciones que solo resultan necesarias cuando se trata de plantas de procesamiento que cuenten con salas de proceso, y, por tanto, con salas de higienización que no son propias de los almacenes de productos hidrobiológicos.
- Inciso 8.7 ⑦ No aplica, ya que son disposiciones que solo resultan necesarias cuando se trata de plantas de procesamiento que cuenten con salas de proceso, y, por tanto, con salas de higienización que no son propias de los almacenes de productos hidrobiológicos.
- Inciso 8.8 ⑦ No aplica, ya que son disposiciones que solo resultan necesarias cuando se trata de plantas de procesamiento, toda vez que para almacenes independientes no existe un flujo de personas externas dentro de las instalaciones.

Respecto a lo relacionado a la distancia mínima para la estiba que resulte aplicable, señalado en la Sección VI del Anexo I, es necesario advertir que, debido a la modificación que se está realizando con el presente Decreto Supremo a las disposiciones que contienen esas obligaciones (numeral 6 y 7 de la Sección VI del Anexo I), resulta necesario cambiar la redacción inicial (cambio de forma), citando de una forma más precisa que permita su fácil interpretación e implementación.

Por lo tanto, la presente modificatoria logrará una posible reducción de costos de cumplimiento para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto a las obligaciones aplicables al almacenamiento de productos hidrobiológicos, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, se está aclarando y precisando obligaciones que si contribuyen a garantizar la inocuidad conforme al tipo de actividad e instalaciones que se requieren para el almacenamiento de sus mercancías.

C) Modificación del inciso 1.2 del numeral 1 de la Sección II del Anexo II del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

En línea a lo señalado para el caso de la modificatoria del inciso 7.3 del numeral 7 de la Sección II del Anexo I del Reglamento Sectorial de Inocuidad, se retira lo relacionado a la normativa en materia de ergonomía (seguridad y salud en el trabajo), toda vez que ello no será materia de fiscalización sanitaria por SANIPES y genera confusión y dificultad para los operadores de los establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura en su interpretación, respecto a los temas que verificará esta Autoridad Sanitaria en el ejercicio de sus funciones; por lo cual, la modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica. Cabe precisar que, las obligaciones en materia de ergonomía (seguridad

y salud en el trabajo), ya se encuentran reguladas por el ente rector en la materia, por lo cual, no existen riesgos asociados a la eliminación de dicho aspecto.

D) Modificación del Anexo III del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

i. Numeral 2:

Corresponde realizar una corrección en la numeración de los incisos del presente numeral cambiando la letra “d.” del inciso 2.2, que desarrolla aspectos aplicables a vehículos de transporte de productos hidrobiológicos congelados, por el dígito “2.3”, toda vez que ya se está hablando sobre otro tipo de vehículos de transporte de productos hidrobiológicos (fresco-refrigerados).

Ahora bien, si bien el Reglamento Sectorial señaló en un inicio la necesidad de que cuenten con un dispositivo acumulador del líquido de drenado, es importante brindar otras opciones que pueden resultar más beneficiosas para el operador considerando que durante el transporte de los productos hidrobiológicos frescos refrigerados puede generarse diferentes cantidades de líquido en función al tiempo y temperatura, y, de esa forma se cuente con un diseño apropiado que evite la desestabilización del vehículo de transporte terrestre. Por lo tanto, la presente modificatoria logrará una posible reducción de costos de cumplimiento para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto al diseño y equipamiento de los vehículos de transporte terrestre, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, se brindan otras opciones considerando las condiciones reales en la que desarrolla la propia actividad de transporte.

ii. Numeral 3:

El Reglamento Sectorial de Inocuidad ha establecido obligaciones diferenciadas para los vehículos de transporte terrestre en función a los variados diseños de los mismos y las mercancías que suelen transportar, y, en adición a ello, también se hace un llamado para que compartan obligaciones generales comunes. Sin embargo, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación y referencias de cumplimiento resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente en materia transporte para vehículos terrestres abiertos que transportan pescados de gran tamaño, estibados a granel y destinados a procesamiento térmico. En ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuáles son las obligaciones que, si resultan aplicables para este tipo de infraestructura pesquera, lo cual también genera una reducción de costos de cumplimiento de aquellas obligaciones que no resultan necesarias para garantizar la inocuidad conforme al contexto en el que desarrollan sus actividades, y, en consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

- Inciso 1.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 1.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 1.3 ⑦ Obligación existente que se mantiene ○ Inciso 1.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 1.5 ⑦ Obligación existente que se mantiene ○ Inciso 1.6 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 1.7 ⑦ No aplica, toda vez que estos vehículos no son cerrados y no es posible que cuente con puertas de cierre hermético.
- Inciso 1.8 ⑦ No aplica, toda vez que estos vehículos no son cerrados y no es posible que cuente con puertas de cierre hermético.

- Inciso 2.1 ⑦ No aplica, toda vez que estos vehículos no presentan equipamiento o sistemas de frío en su diseño, a razón que la movilización es inmediata a hacia plantas de procesamiento para la manufactura de otros productos hidrobiológicos.
- Inciso 2.2 ⑦ No aplica, toda vez que estos vehículos no presentan equipamiento o sistemas de frío en su diseño, a razón que la movilización es inmediata a hacia plantas de procesamiento para la manufactura de otros productos hidrobiológicos, manteniéndose la captura en todo momento congelada.
- Inciso 2.3 ⑦ No aplica, toda vez que estos vehículos no presentan equipamiento o sistemas de frío en su diseño, a razón que la movilización es inmediata a hacia plantas de procesamiento para la manufactura de otros productos hidrobiológicos, manteniéndose la captura en todo momento congelada.

Por lo tanto, la presente modificatoria logrará una posible reducción de costos de cumplimiento para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto a las obligaciones aplicables a los vehículos de transporte terrestre abiertos para pescados de gran tamaño, estibados a granel y destinados a procesamiento térmico, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, se está aclarando y precisando obligaciones que si contribuyen a garantizar la inocuidad conforme al tipo de actividad y vehículo y, las condiciones reales en la que desarrolla la misma.

iii. Numeral 4:

El Reglamento Sectorial de Inocuidad ha establecido obligaciones diferenciadas para los vehículos de transporte terrestre en función a los variados diseños de los mismos y las mercancías que suelen transportar, y, en adición a ello, también se hace un llamado para que compartan obligaciones generales comunes. Sin embargo, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación y referencias de cumplimiento resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente en materia transporte para vehículos terrestres de aceite de origen hidrobiológico. En ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son las obligaciones que, si resultan aplicables para este tipo de infraestructura pesquera, lo cual también genera una reducción de costos de cumplimiento de aquellas obligaciones que no resultan necesarias para garantizar la inocuidad conforme al contexto en el que desarrollan sus actividades, y, en consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

- Inciso 1.1 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 1.2 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 1.3 ⑦ Obligación existente que se mantiene ○ Inciso 1.4 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 1.5 ⑦ Obligación existente que se mantiene ○ Inciso 1.6 ⑦ Obligación existente que se mantiene.
- Inciso 1.7 ⑦ No aplica, toda vez que estos vehículos no son cerrados y no es posible que cuente con puertas de cierre hermético.
- Inciso 1.8 ⑦ No aplica, toda vez que estos vehículos no son cerrados y no es posible que cuente con puertas de cierre hermético.

Por lo tanto, la presente modificatoria logrará una posible reducción de costos de cumplimiento para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto a las obligaciones aplicables a los vehículos de transporte terrestre abiertos para pescados de gran tamaño, estibados a granel y destinados a procesamiento térmico, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, se está aclarando y precisando obligaciones que si contribuyen a garantizar la inocuidad conforme al tipo de actividad y vehículo y, las condiciones reales en la que desarrolla la misma.

E) Modificación del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

i. Inciso 1.10 y 1.11 del numeral 1:

El Reglamento Sectorial de Inocuidad ha establecido obligaciones de carácter general respecto a los controles de higiene y almacenamiento de mercancías que deberán implementar los mercados mayoristas y minoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos, sin ser específicos en los apartados correspondientes. Por ello, tal y como se advierte en el árbol de problemas, esta indicación y referencia de cumplimiento resulta imprecisa para el operador que busca implementar y cumplir con el marco normativo vigente en materia de controles de higiene y almacenamiento de mercancías, y, en ese sentido, la presente modificatoria busca precisar técnicamente cuales son las obligaciones que si resultan aplicables para estos establecimientos, lo cual también genera una reducción de costos de cumplimiento de aquellas obligaciones que no resultan necesarias para garantizar la inocuidad conforme al contexto en el que desarrollan sus actividades, y, en consecuencia, se especifica la redacción de las disposiciones aplicables, considerando los siguientes fundamentos:

Texto del artículo 32	Evaluación
32.1. Control de la condición sanitaria del agua y hielo: Los operadores deben establecer y ejecutar los mecanismos de control que aseguren la condición sanitaria del agua limpia, (...), los cuales son: 1. Asegurar que el equipamiento, métodos y procedimientos de aplicación y/o productos empleados, permitan la desinfección del agua antes de su uso en las actividades previstas. 2. Aplicar métodos o instrumentos de medición para la determinación de los niveles residuales de los productos desinfectantes. 3. Realizar el control y registro de los niveles residuales de los desinfectantes y las acciones de verificación físico-sensorial, microbiológica y/o química u otras que prueben la eficacia de los autocontroles. 4. <i>En caso de utilizar cloro o solución clorada como desinfectante, asegurar y verificar que la concentración de cloro libre residual no debe presentar niveles inferiores a 0.5ppm ni superiores a 1.0 ppm.</i> (según modificación del presente Decreto Supremo) 5. (...)	Esta disposición resulta aplicable exceptuando el numeral 5 ya que esta obligación resulta solo necesaria en caso de plantas de procesamiento por la complejidad de la infraestructura y tipo de actividades que desarrolla. Adicionalmente, resulta necesario realizar una adecuación de forma en el epígrafe del 32.1.

Texto del artículo 32	Evaluación
32.2. El control de higiene de las superficies: Los operadores deben establecer y ejecutar un control de higiene de las superficies que entran en contacto con los recursos y productos hidrobiológicos, (...), que involucre como mínimo: 1. Equipamiento, métodos y procedimientos de aplicación y/o productos empleados, que aseguren la desinfección de las superficies. (...) 4. Registro del control de la higiene de las superficies.	Esta disposición resulta aplicable exceptuando el numeral 2 y 3 ya que esta obligación resulta solo necesaria en caso de plantas de procesamiento por la complejidad de la infraestructura y tipo de actividades que desarrolla. Adicionalmente, resulta necesario realizar una adecuación de forma en el epígrafe del 32.2.

32.3. El control de plagas: 1. Establecer y ejecutar un control de plagas evitando la contaminación cruzada; y emplear productos químicos acordes a las especificaciones técnicas de los mismos referidos a dosis, método de aplicación, modo de uso y tiempo de exposición. En caso que el control de plagas sea realizado por una empresa de saneamiento ambiental, esta debe estar registrada ante la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA). 2. Eliminar potenciales refugios y minimizar la existencia de residuos que sirvan de alimento a las diferentes plagas. 3. <i>(Derogado con el presente Decreto Supremo)</i> 4. Mantener el detalle del diseño e instalación de los dispositivos utilizados para el control de plagas; así como, un plano de ubicación de todas las estaciones de dispositivos, trampas, cebos u otros mecanismos empleados para el control de plagas. 5. Sellar orificios, drenajes y otros lugares por los que las plagas podrían tener acceso a la planta de procesamiento. Cuando no sea posible el sellado, se debe utilizar otras medidas que prevengan la entrada de plagas. 6. Utilizar productos químicos y biológicos registrados y/o autorizados por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA). 7. Contar con un plan de aplicación de productos químicos y/o biológicos para el control de plagas que incluya el detalle de los mismos, su ficha técnica y hoja de seguridad, de corresponder.	Obligación existente que se mantiene.
Texto del artículo 32	Evaluación
32.4. Control de la salud, hábitos e higiene del personal: Los operadores deben establecer y realizar un control de la salud del personal de forma permanente, y en caso que se sepa o tenga sospecha que alguno padece o porta una enfermedad infectocontagiosa o tiene heridas visibles en la piel que signifiquen un riesgo de contaminación, no debe ingresar (...). 32.5. Como parte específica del control de la higiene del personal, aquellos que trabajen en contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos, (...), o con superficies que están en contacto con estos, deben: 1. Mantener un adecuado aseo personal. 2. Usar indumentaria de trabajo limpia, en buenas condiciones y de color claro, que facilite la verificación de la limpieza. 3. Usar botas impermeables en buenas condiciones de aislamiento y limpieza, cuando corresponda. 4. Evitar el uso de botones, broches o cualquier otro implemento en la indumentaria, que conlleve a la contaminación de los productos. 5. Presentarse con el cabello, bigote y/o barba completamente cubiertos, manos limpias y, uñas cortas, limpias y sin esmalte. 6. No usar joyas, adornos, relojes o cualquier otro tipo de accesorio dentro de las áreas (...). 7. No fumar, comer, escupir o realizar cualquier otra acción que pueda contaminar el producto, dentro de las áreas (...). 8. Efectuar el procedimiento de lavado y desinfección de manos y botas, cada vez que ingresa al área de (...), retome sus actividades y/o después de haber manipulado alguna superficie u objeto posiblemente contaminado. 9. Desinfectarse las manos las veces que sea necesario (...). 10. Mantener su área de trabajo y casillero libre de desechos, suciedades, alimentos u otros en la que pueden proliferar o atraer cualquier tipo de plagas.	Obligación existente que se mantiene con algunos cambios de forma en la redacción para que pueda facilitarse su interpretación.

32.6. Control de higiene para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos: Los operadores deben establecer y ejecutar las medidas preventivas y de control para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos como plaguicidas, productos empleados para la limpieza y desinfección, para lo cual como mínimo deben asegurar: 1. El manejo del producto tóxico exclusivamente por personal capacitado y entrenado. 2. La identificación y almacenamiento de los productos en lugares específicamente destinados para tal fin. 3. El almacenamiento y uso del producto de acuerdo a las especificaciones técnicas del mismo. 4. La rastreabilidad de los productos empleados.	Obligación existente que se mantiene.
32.7. Los operadores (...) deben establecer y aplicar los mecanismos de control preventivo (...) de los productos, para protegerlos de la contaminación y adulteración causadas como mínimo por las fuentes siguientes: 1. Agua contaminada. 2. Plagas. 3. Productos de limpieza, pesticidas, plaguicidas o cualquier otro producto (...). 4. (...). 5. Combustibles, lubricantes o grasas. 6. Salpicaduras y goteos producidos durante las operaciones (...), mantenimiento y limpieza. 7. Materias o elementos extraños. 8. (...). 9. (...). 10. Inadecuada limpieza y/o desinfección de los vehículos de transporte.	Obligación existente que se mantiene con excepción del numeral 4, 8 y 9 ya que son aspectos propios de las plantas de procesamiento. Asimismo, corresponde realizar precisiones de forma en la redacción del epígrafe del inciso 32.7 y de sus numerales 3 y 6 considerando que se trata de otro tipo de establecimiento.

Ahora bien, en relación al inciso 1.11 del numeral 1 del presente Anexo, el Reglamento Sectorial estableció que el almacenamiento de productos hidrobiológicos debe realizarse conforme a las disposiciones del mismo cuerpo normativo, por lo cual, se presenta:

Artículos relacionados al almacenamiento de productos hidrobiológicos	Evaluación
Artículo 103.- Requerimientos sanitarios generales de diseño, construcción y equipamiento para almacenes	Se mantiene la obligación existente

Artículo 104.- Requerimientos sanitarios generales para el almacén de mercancías 104.1. No pueden almacenarse simultáneamente en un mismo ambiente: 1. Productos hidrobiológicos con otros productos, materiales y/o insumos que puedan ser riesgo de contaminación. 2. (...) 3. Productos hidrobiológicos - frescos refrigerados con productos hidrobiológicos - congelados. 4. (...). 5. Productos hidrobiológicos fabricados con diferentes especies, salvo que estén envasados particularmente. 104.2. (...) 104.3. El almacenamiento de recursos y productos hidrobiológicos debe realizarse: 1. De forma exclusiva, de tal forma que se garantice su inocuidad e idoneidad y, supervivencia de corresponder. 2. De acuerdo con las especificaciones establecidas por el productor. 104.4. (...). 104.5. (...). 104.6. El operador de los almacenes de mercancías debe: 1. Contar con registros que permitan identificar su rastreabilidad. 2. Efectuar una evaluación de riesgo de los productos/recursos hidrobiológicos y piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura a almacenar, a fin de garantizar su aptitud para el consumo. 3. Evitar que entren en contacto directo con el suelo, salpicaduras o cualquier vector de contaminación. 4. (...) 5. (...) 6. Contar con la documentación y registros que permitan verificar la planta o establecimiento de origen de las mercancías, la rastreabilidad interna y hacia adelante de las mercancías que ingresan, se almacenan o se retiran del almacén 7. Realizar la rotación de las mercancías basada en la vida útil de las mismas. 8. (...). 9. (...). 10. (...). 104.7. (...). 104.8. (...).	Se mantiene la obligación existente de determinadas disposiciones con excepción de: • Los numerales 2 y 5 del inciso 104.1, por hacer referencia a otro tipo de mercancías o a bienes en el marco de actividades de una planta de procesamiento. • El inciso 104.2 por hacer referencia a otro tipo de mercancías. • El inciso 104.4 y 104.5 por hacer referencia a otro tipo de mercancías y a aspectos propios de diseño en el caso de ambientes vinculados a las plantas de procesamiento. • Los numerales 4 y 5 y los numerales 8, 9 y 10 del inciso 104.6 ya que corresponden a mercancías para fabricación de mercancías y los otros están más direccionados para almacenes de plantas de procesamiento o como estructuras independientes, respectivamente. • Los incisos 104.7 y 104.8 ya que están más direccionados para almacenes de plantas de procesamiento o como estructuras independientes.
Artículo 105.- Requerimientos sanitarios operativos específicos para el almacén de productos hidrobiológicos - congelados En adición a lo establecido en el artículo 104 del presente Reglamento Sectorial, para el almacenamiento de pescados congelados de gran tamaño y a granel, estos deben ser colocados sobre superficies limpias, nunca en contacto con el piso, protegidos e identificados. Artículo 106.- Requerimientos sanitarios operativos específicos para el almacén de productos hidrobiológicos - curados En adición a lo establecido en el artículo 104 del presente Reglamento Sectorial, el almacén de productos hidrobiológicos - curados debe cumplir con lo siguiente: (...) Artículo 107.- Requerimientos sanitarios operativos específicos para el almacén de productos hidrobiológicos que fueron tratados térmicamente En adición a lo establecido en el artículo 104 del presente Reglamento Sectorial, el almacén de productos hidrobiológicos que fueron tratados térmicamente debe cumplir con lo siguiente: (...)	No son consideradas estas disposiciones, toda vez que estos artículos corresponden al almacenamiento de productos hidrobiológicos que no son comercializados en los mercados mayoristas y minoristas.
Artículos relacionados al almacenamiento de productos hidrobiológicos	Evaluación

Artículo 108.- Requerimientos sanitarios operativos específicos para el almacenamiento de productos hidrobiológicos envasados al vacío o en atmósfera modificada En adición a lo establecido en el artículo 104 del presente Reglamento Sectorial, para el almacenamiento de productos hidrobiológicos envasados al vacío o en atmósfera modificada se debe cumplir con lo siguiente: (...) Artículo 109.- Requerimientos sanitarios operativos específicos para el almacenamiento de harina de pescado En adición a lo establecido en el artículo 104 del presente Reglamento Sectorial, el almacén de harina de pescado debe cumplir con lo siguiente: (...)	
Sección VI del Anexo I 1. (...) 2. Especificaciones de estructura 3. Generalidades sanitarias 3.1. Estar delimitados y ser de uso exclusivo para el almacenamiento las mercancías previstas. 3.2. Contar con anaqueles u otras estructuras que permitan una adecuada estiba, de corresponder. Los anaqueles o racks deben estar fabricados con materiales impermeables, no absorbentes, lisos, resistentes, no corrosibles que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias contaminantes. 3.3. Contar sistemas o dispositivos para el control de plagas y otros animales y, con un sistema de desinfección para el personal que ingrese a los almacenes, así como para los vehículos de transporte terrestre. 3.4. (...). 3.5. (...) 3.6. (...) 4. (...) 5. Especificaciones para el almacén de productos hidrobiológicos - fresco refrigerados y congelados. 6. Especificaciones de distancia mínima para la estiba de mercancías perecibles 7. (...)	Se mantiene la obligación existente de determinadas disposiciones con excepción de: • El numeral 1, ya que los temas de ubicación ya están regulados en el numeral 3 del Anexo IV del Reglamento Sectorial. • Los incisos 3.4, 3.5 y 3.6 del numeral 3 por ser aspectos de almacenamiento vinculables a plantas de procesamiento o a infraestructuras independientes. • El numeral 4, ya que los aspectos de diseño y construcción general del mercado ya están regulados en el Anexo IV del Reglamento Sectorial. • El numeral 7, ya que es relativo a mercancías que no se comercializan en los mercados mayoristas y minoristas.

Por lo tanto, la presente modificatoria logrará una posible reducción de costos de cumplimiento para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto a las obligaciones en materia de higiene y almacenamiento de mercancías aplicables a los mercados mayoristas y minoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, se está aclarando y precisando obligaciones que si contribuyen a garantizar la inocuidad conforme al tipo de actividad y las condiciones reales en la que desarrollan las mismas.

ii. Inciso 3.2 del numeral 3:

Conforme se sustentó para el caso de la modificación del inciso 1.2 del numeral 1 de la Sección IV, los cambios que se realizan al inciso 3.2 del numeral 3 responden a la misma necesidad de precisar que la aplicación de la presente obligación sanitaria es sobre las vías internas del establecimiento, y, adicionalmente, brindar la posibilidad de emplear otros materiales diferentes al pavimento que puedan ser menos costosos y que garanticen el mismo nivel de seguridad en materia de inocuidad.

Por lo tanto, la presente modificación logrará la reducción de costos de cumplimiento significativos para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo en materia de diseño y construcción de las vías internas de los mercados mayoristas y minoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, al permitir al operador que pueda emplear otros materiales que cumplan la misma funcionalidad, se mantiene el control de los aspectos sanitarios solo que bajo otros mecanismos (opciones).

iii. Inciso 4.2 del numeral 4:

Corresponde a la modificación del inciso 4.2 del numeral 4 del Anexo IV del presente Reglamento Sectorial con la finalidad de realizar la corrección de un error material en la redacción de la obligación sanitaria para facilitar el entendimiento, precisando lo siguiente:

DICE: *“4.2. Estar contruidos con materiales que permitan su mantenimiento, limpieza y desinfección, y con estructuras adecuadas para la protección contra el ingreso e plagas y otros animales que pueden ser vectores de contaminación.”*

DEBE DECIR: *“4.2. Estar contruidos con materiales que permitan su mantenimiento, limpieza y desinfección, y con estructuras adecuadas para la protección contra el ingreso **de** plagas y otros animales que pueden ser vectores de contaminación.”*

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de los mercados, facilitando la correcta interpretación e implementación de la obligación sanitaria, sin que ello genere riesgos a la salud pública, ya que se trata de una corrección de un error material.

iv. Inciso 4.8 del numeral 4:

El Reglamento Sectorial de Inocuidad establece en el inciso 4.8 del numeral 4 la necesidad de que los puestos de venta cuenten con un lavadero recubierto de material liso, sin grietas y, específicamente de acero inoxidable. Dicho material presenta una gran resistencia a la corrosión y son empleados en diferentes sectores como la industrial, energética, de alimentos, entre otras⁶ (Gámez 2017). En ese orden de ideas, la propiedad de ser anticorrosivo resulta lo idóneo en materia de inocuidad para garantizar que los materiales del lavadero no traspasen bajo ninguna circunstancia material de óxido a los recursos y productos hidrobiológicos.

Por lo tanto, el precisar que es posible que el operador pueda elegir otros materiales diferentes al acero inoxidable (según lo estime pertinente) que puedan ser más económicos y que garanticen el mismo nivel de seguridad en materia de inocuidad, logrará la reducción de costos de cumplimiento significativos para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo en materia de diseño y construcción de los lavaderos de los mercados y/o puestos de venta, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, al especificar que mantenga la misma propiedad de ser no corrosible, se mantiene el control de los aspectos sanitarios solo que bajo otros mecanismos (opciones).

v. Literal a y f del inciso 5.2 del numeral 5:

⁶ Gámez, L. (2017). Análisis de la soldabilidad de aceros inoxidables austeníticos unidos mediante el proceso GAWW aplicados a la fabricación de tanques de lixiviación. Tesis para optar por la especialidad en Tecnología de la Soldadura Industria. Corporación Mexicana de Investigación en Materiales. MX, Saltillo.

Con respecto al literal a, corresponde especificar que cuando se hace referencia a la normativa sanitaria vigente, se mencione que ello corresponde a todas las obligaciones aplicables a los vehículos de transporte terrestre que se encuentran dispuestas en el Anexo III del presente Reglamento Sectorial.

Por otro lado, en algunos casos, los mercados mayoristas pueden abastecerse de hielo con calidad de agua potable para emplearlos según las actividades y mercancías que ofrecen a sus clientes, y en ese sentido, no resulta obligatorio que dichos mercados cuenten con un ambiente específico para la producción y/o almacenamiento de hielo, según corresponda.

Si bien el inciso 5.2 del numeral 5 del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad indica cuales son como mínimo los ambientes que deben contar los mercados mayoristas, se entienden que ello aplica en función a las actividades previstas; sin embargo, al no ser ello preciso o fácil de interpretar para el operador, resulta necesario modificar la obligación sanitaria para que ello no genere confusiones y/o una inversión innecesaria en el diseño y construcción de un ambiente para la producción y/o almacenamiento del hielo, según corresponda.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de los mercados mayoristas para el cumplimiento de la obligación establecida en el nuevo marco normativo en materia de distribución de áreas de trabajo, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, ya que la obligación sanitaria solo se precisa, más no se elimina o modifica.

vi. Numeral 6:

En concordancia al sustento presentado para la modificación del numeral 4 del inciso 32.1 del artículo 32 del Reglamento Sectorial de Inocuidad, también resulta necesario y oportuno precisar dentro del numeral 6 del Anexo IV del mismo Reglamento, el nivel inferior de cloro libre residual, acorde a lo establecido por el Ministerio de Salud en la normativa vigente (obligación ya existente), lo cual logrará brindar una mayor seguridad jurídica al operador al momento de la interpretación e implementación del nuevo marco normativo.

vii. Inciso 10.2 y 10.3 del numeral 10:

El Reglamento Sectorial de Inocuidad establece que el personal que realice la manipulación de las mercancías (recursos y productos hidrobiológicos) deben emplear indumentaria (ropa, mandil, botas, entre otros) limpia, en buen estado y de color blanco. Respecto al color, este se suele emplear debido a que es claro y permite detectar fácilmente si existen rastros de suciedad y/o contaminación para que se efectúe el control y cambio correspondiente, con lo cual, el requerimiento sanitario está orientado a que dicho personal cuente con indumentaria de color claro, siendo el blanco una de las posibilidades y no la única.

Al respecto, se ha considerado ya para la indumentaria de los operadores de las plantas de procesamiento y otros, según las disposiciones del Reglamento Sectorial de Inocuidad, el uso de colores claros y no precisamente un color en particular como lo es el blanco.

Por lo tanto, la presente modificatoria al inciso 10.2 del numeral 10 del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad logrará una posible reducción de costos de cumplimiento para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto al color de vestimenta del personal, sin que ello genere riesgos a la salud

pública, toda vez que, al permitir al operador que pueda emplear otros colores de vestimenta que cumplan la misma funcionalidad (sean claros), se mantiene el control de los aspectos sanitarios solo que bajo otros mecanismos (opciones).

Finalmente, en el inciso 10.3 del numeral 10 del Anexo IV hace referencia que personal tercero (externo) al mercado debe cumplir los controles de higiene correspondiente establecidos en el Reglamento Sectorial de Inocuidad, sin embargo, debido a que estos no son detallados de forma específica, la presente modificatoria busca precisar que los controles son los relacionados al control de la salud, hábitos e higiene del personal establecidos en el inciso 1.10 del numeral 1 del Anexo IV del mismo Reglamento.

viii. Inciso 11.1 y 11.4 del numeral 11:

El espíritu del inciso 11.1 del numeral 11 del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad busca garantizar que los operadores de los mercados mayoristas y minoristas no realicen actividades de procesamiento de recursos hidrobiológicos, toda vez que para ello se requieren instalaciones específicas para garantizar la inocuidad del producto final, además de diversas habilitaciones y licencias. Habiendo especificado ello, como primer punto resulta necesario señalar que, si bien existe la posibilidad de que los operadores de los mercados puedan realizar algunas actividades de procesamiento, siempre y cuando se tenga un ambiente específico que cumpla todos los requerimientos sanitarios exigibles para una planta, resulta necesario especificar que dichos requerimientos serán los asociados al tipo de procesamiento. Por ejemplo, si son productos hidrobiológicos congelados elaborados en base a pescados, correspondería que cumpla lo dispuesto en el subcapítulo I, II y IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad.

Por otro lado, como segundo punto a considerar en la modificación de la presente obligación sanitaria, se ha previsto indicar que, para el caso de los mercados minoristas (incluidos autoservicios), si resulta posible que en los puestos de venta se puedan realizar cambios a la condición y/o presentación de las mercancías adquiridas, siempre cuando ello solo implique un acondicionamiento para su despacho y comercialización inmediata a sus clientes, lo cual es una práctica común (*"business as usual"*), ya que muchos consumidores finales suelen pedir el fileteo, descabezado, eviscerado, trozado, entre otros, de los productos hidrobiológicos adquiridos, como un servicio adicional para poder llevar su compra a sus respectivos hogares. Si bien estas operaciones pueden verse como actividades de procesamiento, el espíritu del Reglamento Sectorial de Inocuidad no es restringir esta práctica común, por lo cual, resulta necesario especificar la no aplicabilidad de la obligación sanitaria en este caso en particular.

Por lo tanto, la presente modificación logrará brindar una mayor seguridad jurídica a los operadores de los mercados para el cumplimiento de la obligación establecida en el nuevo marco normativo en materia de exhibición y venta de mercancías, para su correcta interpretación e implementación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, ya que, son operaciones simples de acondicionamiento para despacho inmediato para un consumo directo por el cliente.

Finalmente, en el caso del inciso 11.4, el Reglamento Sectorial de Inocuidad menciona que durante la comercialización en los mercados se debe garantizar las temperaturas de preservación de las mercancías en función a las características y presentaciones de cada una de ellas, las cuales se encuentran dispuestas en el cuerpo del mismo reglamento; sin embargo, conforme se evidencia en el árbol de problemas, dicha indicación no resulta precisa. Por tanto, corresponde hacer un llamado específico a la

disposición donde se encuentran las temperaturas de preservación con fines de comercialización.

ix. Inciso 11.8 del numeral 11:

En relación a la descongelación, en el subcapítulo II del Título IV relacionado a los requerimientos sanitarios operativos para las plantas de procesamiento, el inciso 39.1 del artículo 39 establece que *“La descongelación de los productos hidrobiológicos - congelados debe realizarse en un área específica para ese fin, controlando los parámetros de tiempo y temperatura a fin de reducir el deterioro y evitar la contaminación,(...)”*, por lo cual, se infiere que el propósito de la obligación sanitaria es garantizar el control de tiempo y temperatura de la descongelación en áreas o ambientes condicionados para ello.

Cabe advertir que, aun siendo un requisito para plantas de procesamiento, la obligación sanitaria no implica que para el descongelamiento deba emplearse específicamente una cámara, toda vez que pueden ser áreas acondicionadas sin necesidad de dicha infraestructura que brinden las mismas garantías en materia de inocuidad. En ese orden de ideas, el término “cámara” que existe específicamente en el presente inciso 11.8 del numeral 11 del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad constituiría en una obligación que limita las posibilidades de los operadores de mercados de emplear otros mecanismos para controlar los aspectos del descongelado. Cabe precisar que, en la actualidad, los operadores de los mercados ya hacen uso de otros mecanismos para asegurar el control del tiempo y la temperatura durante la descongelación de los productos hidrobiológicos, como los exhibidores refrigerados, mesas exhibidoras provistas con hielo y/o sistemas de frío, entre otros, los cuales están instalados o son empleados en áreas acondicionadas para tal, lo que representa una menor inversión que implementar una “cámara” en cada establecimiento.

Por lo tanto, la presente modificatoria al inciso 11.8 del numeral 11 del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad logrará una posible reducción de costos de cumplimiento para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto al equipamiento para la descongelación, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, al permitir al operador que pueda emplear otros equipos y/o implementos que garanticen el control de la temperatura y tiempo del descongelamiento (cumplan la misma funcionalidad), se mantiene el control de los aspectos sanitarios solo que bajo otros mecanismos (opciones).

F) Modificación de la segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

La segunda disposición complementaria transitoria del Reglamento Sectorial de Inocuidad estableció la posibilidad de que los operadores del sector pesca y acuicultura puedan seguir comercializando los productos hidrobiológicos, alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura que se encontraban ya etiquetados, por etiquetar y/o puestas a la venta antes de la entrada en vigencia del dicho Reglamento, de esta forma, podían continuar en circulación sin la necesidad de que tengan que efectuar un nuevo etiquetado o reetiquetado, lo cual implicaba un ahorro en costos para el comercializador. Al respecto, esta habilitación que se brindó, es tomando en cuenta que, el Reglamento Sectorial de Inocuidad tenía una vigencia diferida de seis (06) meses o ciento ochenta (180) días, en los cuales el operador debía tomar las previsiones del caso, considerando además los plazos de prepublicación que tuvo el proyecto normativo advirtiendo los futuros cambios al marco normativo en materia de inocuidad para el sector pesca y acuicultura.

Sin embargo, conforme ha sido evidenciado a través de las consultas e inquietudes de los operadores y/o comercializadores, estos adquieren grandes volúmenes de cajas, bolsas o envases de hojalata y materiales de empaque, litografiados, para cumplir con el etiquetado de toda su producción previamente planificada, con la finalidad de reducir sus costos operativos. En línea a ello, se ha tomado conocimiento que aún existe un stock de materiales para envasado y/o empaques litografiados que fueron elaborados de acuerdo con lo establecido en el Decreto Supremo N° 040-2001-PE cuando aún se encontraba en vigor. En ese sentido, resulta oportuno plantear más disposiciones que permitan una transición económicamente viable al nuevo marco normativo, siendo ello el permitir el uso de los envases y/o materiales de empaque litografiados con los que cuentan, mientras mantengan su aptitud para el fin previsto, de modo tal que el operador no incurra en gastos adicionales para la compra de otros nuevos y tenga que realizar la disposición final o destrucción de aquellos que actualmente están en su stock, previa comunicación ante SANIPES.

La comunicación de stock de envases y/o materiales de empaque, que fueron litografiados bajo las disposiciones del Decreto Supremo N° 040-2001-PE pueden ser efectuadas mediante los canales oficiales de la Autoridad Sanitaria, dirigidos a la Dirección de Fiscalización Sanitaria (DFS).

Por lo tanto, la modificatoria de la segunda disposición complementaria transitoria del Decreto Supremo que aprueba el Reglamento Sectorial de Inocuidad logrará una reducción de costos de cumplimiento significativo para la adecuación e implementación del nuevo marco normativo respecto al uso de stock de envases y/o materiales de empaque litografiados, sin que ello genere riesgos a la salud pública, toda vez que, al permitir al operador que pueda emplearlos bajo disposiciones en materia de etiquetado que existían en el marco jurídico que cumplan la misma funcionalidad básica de brindar garantías de rastreabilidad, se mantiene el control de los aspectos sanitarios.

3.2. FUNDAMENTOS DEL CONTENIDO DE LA PARTE FINAL

A) Disposición complementaria final

Única. – Vigencia

El presente Decreto Supremo, con excepción de la única disposición complementaria modificatoria, entra en vigencia en un plazo de ciento ochenta (180) días calendarios, contado a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

El numeral 2 del Anexo B relativo a la “Transparencia de las reglamentaciones sanitarias y fitosanitarias” del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (AMSF) de la Organización del Comercio (OMC) suscrito por el Perú, señala que, *“Salvo en circunstancias de urgencia, los Miembros preverán un plazo prudencial entre la publicación de una reglamentación sanitaria o fitosanitaria y su entrada en vigor, con el fin de dar tiempo a los productores de los Miembros exportadores, y en especial de los países en desarrollo Miembros, para adaptar sus productos y sus métodos de producción a las prescripciones del Miembro importador.”*

En relación a ello, en el numeral 4.3 y el numeral 11 del Anexo A -1: Notificaciones ordinarias del “Procedimiento recomendado para la aplicación de las obligaciones en materia de transparencia establecidas en el Acuerdo MSF (Artículo 7)” – G/SPS/7/Rev. 5, sobre la base de lo acordado en la Decisión de Doha sobre las cuestiones y preocupaciones a la aplicación (WT/MIN (01)/17, párrafo 3.1.) se precisa que la expresión “**plazo prudencial**” significa normalmente un período no inferior a seis meses después de la fecha de adopción y/o publicación.

En tal sentido, se establece la entrada en vigencia del presente Decreto Supremo en un plazo de ciento ochenta (180) días calendario, en arreglo a las disposiciones establecidas en el AMSF detalladas precedentemente. Asimismo, esta disposición es considerada como una complementaria final, conforme al numeral 3 del artículo 41 del Reglamento de la Ley Marco para la Producción y Sistematización Legislativa aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2022-JUS.

Cabe precisar que, se está manteniendo la vigencia inmediata de la única disposición complementaria modificatoria por ser una rectificación de error material que no genera ningún impacto a los operadores, sino que constituye un cambio de forma.

B) Disposición complementaria modificatoria

2019-Única. PRODUCE, que aprueba el Reglamento - Modificación del numeral 11 del artículo 13 del Decreto Supremo N° 010 de la Ley N° 30063, Ley de Creación del -

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES

Modifíquese el numeral 11 del artículo 13 del Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, de acuerdo con lo siguiente:

“Artículo 13. Obligaciones de los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola en el ámbito de la sanidad e inocuidad

Los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola en el ámbito de la sanidad e inocuidad tienen las siguientes obligaciones:

(...)

*11. Mantener actualizados los registros que permitan sustentar el cumplimiento del sistema de autocontrol, manuales de buenas prácticas y **procedimientos** de higiene.”*

La presente propuesta modificatoria busca simplemente precisar la redacción del numeral 11 del artículo 13 del Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, cambiando el término “procesamiento” por el de “procedimientos” considerando que es el nombre técnico correcto del manual que implementan los operadores del sector pesca y acuicultura. La expresión “procesamientos de higiene” no es un término técnico existente, por lo cual, resulta necesaria la presente modificación de forma.

A continuación, se deja claro los ejemplos relacionados al uso correcto del término “Procedimientos de higiene”:

- **Numeral 5 del artículo 28 del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE** Los sistemas utilizados para la cloración del agua deben garantizar su efectividad para abastecer agua clorada al proceso, debiendo registrar la dosificación y frecuencia en el *manual de procedimientos de higiene*.
- **Numeral 5 del artículo 37 del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE** Los evaluados para el diseño e implementación de los *manuals de buenas prácticas de manufactura y procedimientos de higiene*.
- **Inciso 8.3 el artículo 8 del Decreto Supremo N° 027-2021-PRODUCE** Los registros mencionados deben estar incorporados en el procedimiento de higiene y manual de buenas prácticas, según los formatos aprobados por SANIPES.

Cabe precisar que la redacción de la propuesta se encuentra alineada y en cumplimiento en de lo señalado en el artículo 43 del Reglamento de la Ley de Producción y Sistematización Legislativa aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2022-JUS.

C) Disposición complementaria derogatoria

Única. - Derogación

Deróguese numeral 23 del artículo 4, el numeral 3 del inciso 32.3 del artículo 32, los incisos 33.2 y 33.3 del artículo 33, el artículo 35, el literal b del numeral 3 del inciso 60.3 del artículo 60, el inciso 77.3 del artículo 77, el numeral 4 y 5 del artículo 94, el inciso 97.3 del artículo 97, el numeral 3 del artículo 102, el inciso 2.4 del numeral 2 de la Sección I del Anexo II y, el epígrafe de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022PRODUCE.

En base a la identificación de las causas señaladas en el árbol de problemas (Figura 1), se ha visto por oportuno y necesario derogar del marco jurídico vigente, aquellas disposiciones del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE que aprueba el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícola, que generan confusiones en la interpretación y aplicación de las obligaciones sanitarias y, asimismo, que pueden ser controladas bajo otros mecanismos como articulados vigentes preexistentes, normas emitidas por otros sectores vinculados, entre otros; todo ello expresando de forma precisa y expresa las partes de dicho Reglamento dejando claro que se trata de una derogación parcial. Por tanto, los contenidos de esta disposición complementaria derogatoria se encuentran alineados a lo señalado en el artículo 44 del Reglamento de la Ley de Producción y Sistematización Legislativa aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2022-JUS.

El presente Decreto Supremo no contempla Anexos como parte de su contenido.

IV. ANALISIS DE IMPACTOS CUANTITATIVOS Y/O CUALITATIVOS

4.1. NECESIDAD DE LA INICIATIVA NORMATIVA

Advirtiéndose que, se ha evidenciado que existe una dificultad por parte de los operadores del sector pesca y acuicultura para implementar determinadas obligaciones del Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, resulta necesaria adoptar una alternativa regulatoria de solución, considerando que:

- a) En caso de no realizar ninguna intervención:
 - Se mantiene una limitada seguridad jurídica respecto a determinadas obligaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, lo cual podrá o seguirá

propiciando una inadecuada implementación de la norma por parte del operador del sector de la pesca y acuicultura y falta de predictibilidad respecto a las acciones que realice SANIPES, y, asimismo, dificultar las actividades de fiscalización sanitaria que puede conllevar a la Autoridad Sanitaria a mantener ciertas restricciones y/o limitaciones al momento de realizar el dictado de medidas administrativas preventivas y/o la aplicación de sanciones.

- Se mantienen costos de cumplimiento significativos para la adecuación y cumplimiento de las obligaciones sanitarias en materia de inocuidad establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, generando problemas de competitividad a los operadores del sector pesca y acuicultura.
- b) En caso de optar por una alternativa no regulatoria como la realización solo de actividades de capacitación y acompañamiento a los operadores del sector pesca y acuicultura:
- Se mantiene una limitada seguridad jurídica respecto a determinadas obligaciones establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, toda vez que la explicación que brinde SANIPES a los operadores será progresiva y no necesariamente logrará abarcar de forma rápida y eficaz a todos los agentes involucrados a nivel nacional, lo cual puede conllevar a que persista la situación desfavorable.
 - Se mantienen costos de cumplimiento significativos para la adecuación y cumplimiento de las obligaciones sanitarias en materia de inocuidad establecidas en el Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, puesto que las explicaciones y directrices que brinde SANIPES durante las labores de capacitación y acompañamiento no tienen la potestad de modificar, limitar, simplificar o reducir las cargas dispuestas en un documento normativo.

Cabe precisar que, SANIPES es la única autoridad competente para proponer y establecer las disposiciones en materia de inocuidad que deben cumplir los operadores del sector pesca y acuicultura para asegurar la salud pública, no existiendo otra alternativa para la atención de a la problemática identificada.

4.2. IDENTIFICACION DE LOS ACTORES

En consideración a que el presente Decreto Supremo establece modificaciones y derogaciones respecto a diversas disposiciones del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, que aprueba el Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, se identifican como actores y grupos de interés a los siguientes:

- a. **Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).**- Es la Autoridad Sanitaria a nivel nacional responsable de realizar la fiscalización sanitaria en el ámbito pesquero y acuícola, para verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria nacional en todas las etapas de la cadena productiva de los recursos y productos hidrobiológicos, piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura. En ese sentido, los cambios que se realicen al Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícola, mediante este Decreto Supremo, será pasible de fiscalización sanitaria por SANIPES, en aras de proteger la salud pública.
- b. **Operadores de cadena productiva pesquera y acuícola.**- Son las personas naturales o jurídicas responsables de la ejecución de las etapas de producción primaria (hasta la cosecha o la pesca/captura), desembarque, fabricación/procesamiento, almacenamiento, transporte/distribución, etiquetado y comercialización de recursos y productos hidrobiológicos, piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura.

Sin considerar las propuestas de modificación por precisión (cambios de forma) y las derogatorias de disposiciones que pueden ser controladas bajo otros mecanismos, se

detecta que los operadores que están siendo directamente afectados o impactados positivamente por los contenidos del presente Decreto Supremo, son los siguientes:

Cuadro 3. Actores afectados según los cambios normativos.

Infraestructura Pesquera o Acuícola	Artículos modificados y/o derogados del D.S. N° 020-2002-PRODUCE que las involucran
Todas las señaladas en el Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas	Artículo 12 y 13
Embarcaciones pesqueras comerciales y que operan en concesiones acuícolas	Artículo 21, 22, 23, 25 y 26
Centros de producción acuícola	Artículo 14, 16 y 20
Plantas de procesamiento	Artículo 32, 46, 65 y 111; Sección II del Anexo I; segunda disposición complementaria transitoria
Plantas de piensos de uso en acuicultura	Artículo 78, 81, 82 y 112
Establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura	Artículo 84 y 112; Sección II del Anexo II
Infraestructuras de Desembarque	Artículo 91, 93, 96 y 101; Sección IV del Anexo I
Vehículos de transporte terrestre	Anexo III
Mercados mayoristas y minoristas	Artículo 113; Anexo IV

4.3. IDENTIFICACION DE IMPACTOS CON LA APROBACIÓN DEL PRESENTE DECRETO SUPREMO

Como primer punto de análisis, es necesario precisar que, el presente Decreto Supremo no irrogará recursos al erario nacional, toda vez que se implementa con los recursos públicos asignados.

Al respecto, esto se encuentra concordante con lo dispuesto en el artículo 3 del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, el cual establece que la implementación del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas se financia con cargo a los recursos del presupuesto institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, sin demandar recursos adicionales al tesoro público.

Con respecto a los operadores del sector pesca y acuicultura (incluidos los comercializadores), estos no tendrán que asumir costos adicionales a los ya previstos en el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, toda vez que los contenidos del Decreto Supremo reducen, simplifican o brindan otras alternativas de cumplimiento menos costosas para facilitar la implementación del Reglamento antes mencionado.

Con relación a los consumidores, estos se verán beneficiados con la presente propuesta, toda vez que los costos en los que iban a incurrir los operadores del sector pesca y acuicultura sin la aprobación del presente Decreto Supremo podrían ser trasladados al costo de los recursos y productos hidrobiológicos, así como de los alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura que son de consumo y/o uso por los mismos.

Por lo tanto, la aprobación del presente Decreto Supremo permite la implementación del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, logrando los objetivos y finalidad prevista en el punto 1.1 de la presente exposición de motivos.

Cuadro 4: Cuadro general de identificación de impactos respecto a la aprobación del presente Decreto Supremo

(+) Impacto positivo bajo
 (++) Impacto positivo moderado
 (+++) Impacto positivo fuerte

(-) Impacto negativo bajo
 (--) Impacto negativo moderado
 (---) Impacto negativo fuerte

4.4. COSTOS Y BENEFICIOS CON LA APROBACIÓN DEL PRESENTE DECRETO SUPREMO

Cuadro 5: Estimación cualitativa de costos y beneficios respecto a la aprobación del presente Decreto Supremo

Impacto	Operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola	SANIPES
C/B		
C-1. Costos directos (CD)	---	---
C-1.1 Pagos directos	IMPACTO: No aplica El presente Decreto Supremo no establece ningún trámite administrativo (procedimientos administrativos y servicios brindados en exclusividad)	No aplica
C-1.2 Cargas administrativas	IMPACTO: (+)	IMPACTO: (+)
Impactos	Operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola	SANIPES
Aspectos económicos	IMPACTO: (++)	IMPACTO: (+)
	El presente Decreto Supremo no genera cargas adicionales a las establecidas en el Reglamento Sectorial ya que, por el contrario, busca reducir los costos de implementación de dicho Reglamento. Asimismo, no genera cargas administrativas, toda vez que no desarrolla procedimientos administrativos ni servicios brindados en exclusividad de carácter obligatorio. Finalmente, es importante tener en cuenta que el presente Decreto Supremo alinea su plazo de adecuación al establecido en el Reglamento Sectorial de Inocuidad, para facilitar una adecuada implementación y de forma ordenada.	SANIPES mantendrá sus actividades de fiscalización sanitaria bajo el mismo presupuesto asignado anualmente. Sin embargo, los fiscalizadores sanitarios realizarán una menor inversión en tiempo durante la fiscalización sanitaria a los operadores, ya que tendrán clara cuales son las obligaciones sanitarias para fiscalizar en determinadas infraestructuras pesqueras y acuícolas, y tendrán a su vez menos obligaciones que verificar.
Aspectos Sociales	IMPACTO: (+++)	IMPACTO: (+)
	Las precisiones efectuadas al Reglamento Sectorial de Inocuidad mediante el presente Decreto Supremo, permite que los operadores tengan claridad respecto a los requerimientos sanitarios a cumplir y se eviten malos entendidos y fallas en la implementación de la regulación, garantizando la seguridad jurídica correspondiente.	SANIPES mantiene su posición como Autoridad Sanitaria competente para establecer requerimientos sanitarios en materia de inocuidad, pero simplificando y reduciendo cargas a los operadores de manera tal que muestra también una imagen de Entidad eficiente, eficaz y con una disposición a facilitar al comercio sin descuidar los temas de inocuidad.
Aspectos Ambientales	IMPACTO: ()	IMPACTO: ()
	No aplica	No aplica

Impacto	Operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola	SANIPES
C/B		
	Solo aquellos operadores de plantas de procesamiento y/o de almacenes de mercancías, incluidos los comercializadores tendrán la carga de comunicar un stock remanente de etiquetas, envases y/o materiales de empaque, litografiados, para que puedan seguir usándolos, mediante la elaboración de un reporte simple. Sin embargo, el impacto resulta bajo, toda vez que, en estricto, esta disposición está habilitando una posibilidad no existente en el Reglamento Sectorial de Inocuidad, para que el operador no deba eliminar dichos litografiados, lo cual si resultaría costoso.	Solo se incrementaría la carga administrativa de la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones de SANIPES a razón de la recepción documentaria de los operadores que informan el stock vigente de productos litografiados para su uso y la sistematización de la información a disponibilidad de la Dirección de Fiscalización Sanitaria.
C-1.3 Costos de cumplimiento sustantivos	IMPACTO: No aplica	No aplica
	El presente Decreto Supremo no ha establecido costos de capital ni costos relacionados al financiamiento de una inversión. Asimismo, tampoco ha establecido costos de operación y mantenimiento debido a que sus contenidos solo reducen o precisan las obligaciones sanitarias preexistentes en el Reglamento Sectorial de Inocuidad y normas complementarias.	
C-1.4 Costos de irritación	IMPACTO: No es posible de estimar	No aplica
	No se han identificado. Cabe precisar que, debido a que no se regula ningún tipo de tramitación sobre el cual el operador pueda sentir que algún requisito sea irrelevante o similar, es probable que no existan estos costos.	
C-2. Costos Indirectos (CI)	---	---
C-2.1 Costos de cumplimiento indirectos	IMPACTO: No aplica	No aplica
	En función a lo señalado en los costos de cumplimiento, no se advierte la posibilidad de costos indirectos, toda vez que, al ser reducidos o simplificadas determinadas obligaciones en materia de inocuidad, no es posible que exista un costo que pueda ser trasladado a los consumidores de las mercancías involucradas.	
C-2.1 Efectos de sustitución	IMPACTO: (+)	No aplica
	El presente Decreto Supremo no establece requerimientos sanitarios adicionales o modificación de cargas que incrementen los costos previstos para el desarrollo de sus actividades comerciales, de forma tal que, no se advertiría la necesidad que busquen otras mercancías o insumos sustitutos para continuar con sus actividades y/o para el cambio de rubro de su actividad. Para el caso de los pisos de mercados de abastos mayoristas y minoristas se propone una medida menos restrictiva, cambiando de pavimento a cualquier otra superficie que cumpla los mismos principios de inocuidad, lo cual implica que el operador pueda detectar otros sustitutos menos costosos.	
C-2.2 Reducción de la competencia	IMPACTO: No aplica	No aplica
	El presente Decreto Supremo no establece restricciones para la entrada de nuevos competidores al mercado, ni reduce la rentabilidad de las actividades pesqueras y acuícolas, toda vez que reduce o simplifica requerimientos sanitarios a favor de los operadores.	
	IMPACTO: No aplica	No aplica

Impacto	Operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola	SANIPES
C/B		
C-2.3 Reducción del acceso de los mercados	Debido a que el presente Decreto Supremo no establece limitaciones o restricciones al comercio de mercancías bajo el ámbito de competencia de SANIPES, y las disposiciones que se modifican del Reglamento Sectorial de Inocuidad no contravienen las disposiciones establecidas por el Codex Alimentarius, no se advierte la posibilidad de que se dé una reducción de acceso a los mercados tanto nacionales como internacionales.	
C-2.4 Reducción de la inversión e innovación	IMPACTO: No aplica	No aplica
	El Reglamento Sectorial de Inocuidad ya se ha formulado con disposiciones orientadas al aseguramiento de la inocuidad sin restringir específicamente la metodología o técnicas a realizar para su cumplimiento, permitiendo a los operadores de las infraestructuras pesqueras y acuícolas en invertir y/o innovar en el desarrollo de sus actividades y/u operaciones para el cumplimiento sus obligaciones. Por tanto, al ser el presente Decreto Supremo una regulación que busca precisar y simplificar obligaciones con la finalidad de facilitar la implementación del Reglamento Sectorial, no se advierte una reducción de la inversión e innovación.	
C-2.5 Costos de transacción	IMPACTO: No aplica	No aplica
	El presente Decreto Supremo no ha establecido costos de transacción entre los agentes de mercado, ya que no hay disposiciones que impliquen que los individuos en el mercado busquen una contraparte, negocien algún acuerdo, o deban adquirir información relacionada con alguna transacción.	
C-2.6 Incertidumbre e inversión	IMPACTO: No aplica	No aplica
	El presente Decreto Supremo busca brindar una mayor seguridad regulatoria y legal (seguridad jurídica), puesto que parte de sus disposiciones busca precisar aquellas obligaciones existentes en el Reglamento Sectorial de Inocuidad.	
C-3. Costos de observancia (CO)	---	---
C-3.1 Costos de información	No aplica	IMPACTO: No aplica
		SANIPES cuenta actualmente con personal que realiza las labores de fiscalización sanitaria y sistematiza la información recopilada respecto a las Actas e Informes de Fiscalización Sanitaria que contienen la data del cumplimiento o no de la normativa sanitaria vigente de las diferentes infraestructuras pesqueras y acuícolas a nivel nacional. La reducción o simplificación de obligaciones sanitarias no implica un aumento de los costos previstos.
C-3.2 Costos de monitoreo, inspecciones y sanciones	No aplica	IMPACTO: (+)
		El presente Decreto Supremo solo implica que SANIPES deba incluir como un punto adicional a la fiscalización sanitaria prevista, el control del stock que declare el administrado, lo cual se le permite con la finalidad de que incurra en el menor gasto posible durante la transición a las nuevas obligaciones establecidas en el Reglamento Sectorial de Inocuidad.

	No aplica	IMPACTO: No aplica
--	-----------	--------------------

Impacto	Operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola	SANIPES
C/B		
C-3.3 Mecanismos de adjudicación y litigio		Al respecto se señala que SANIPES cuenta con la Oficina de Asesoría Jurídica, la cual es la encargada de brindar asesoría legal a la Alta Dirección y a las demás unidades de organización de SANIPES, en asuntos de su competencia establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES aprobado mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 053-2021SANIPES/PE; dicha oficina cuenta con personal competente para atender situaciones relacionadas con disputas, litigios y/o para resolver controversias que puedan suscitarse respecto a la normativa sanitaria vigente. Sin embargo, al ser este Decreto Supremo un mecanismo que fortalece la seguridad jurídica del operador, no se advierte que su aprobación genere costos por contratación de servicios legales adicionales.
C-3.4 Costos únicos de adaptación	No aplica	IMPACTO: (+) SANIPES ya cuenta actualmente con profesionales que realizan las actividades de fiscalización sanitaria a nivel nacional, los mismos que cuentan con el equipamiento necesario para el desarrollo de sus actividades. Por otro lado, la aprobación del presente Decreto Supremo no implica un costo significativo de capacitación de dicho personal, toda vez que los mismos ya fueron entrenados respecto a las obligaciones del Reglamento Sectorial de Inocuidad y la inducción que pudiera darse solo es con finalidad de que conozcan las obligaciones reducidas o simplificadas.
B-1. Beneficios Directos (BD)	---	---
B-1.1 Salud	IMPACTO: No aplica El presente Decreto Supremo no establece nuevas obligaciones a las ya dispuestas en el Reglamento Sectorial de Inocuidad, el cual es el documento que brinda beneficios directos a los consumidores, toda vez que garantiza que los operadores expendan mercancías aptas para el consumo y/o fin al que se destine.	No aplica
B-1.2 Medioambiente	No aplica	No aplica
B-1.3 Seguridad	No aplica	No aplica
B-1.4 Eficiencia de mercado	IMPACTO: (++) Al reducir o simplificar obligaciones en materia sanitaria, sin dejar de velar por la salud pública, el mercado se vuelve mucho más eficiente en la producción y/o comercialización de mercancías.	No aplica
	IMPACTO: (+++)	No aplica

B-1.5 Reducción de costos	La aprobación del presente Decreto Supremo reduce costos de cumplimiento de determinadas obligaciones sanitarias, ya que las mismas se orientan hacia alternativas más económicas, algunas son eliminadas (velando que no se afecte la salud pública), y en otros casos brindan facilidades transitorias que configuran como beneficios para los operadores.	
Impacto	Operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola	SANIPES
C/B		
B-1.6 Otros beneficios directos	No aplica	No aplica
B-2 Beneficios indirectos (BI)	---	---
B-2.1 Beneficios de cumplimiento indirectos	IMPACTO: No aplica Los cambios efectuados por el presente Decreto Supremo no implican que se mantenga el cumplimiento por parte de terceros de otras normas legales vigentes.	No aplica
B-2.2 Beneficios macroeconómicos	IMPACTO: No aplica El presente Decreto Supremo establece disposiciones específicas con un beneficio particular para determinados operadores y, por tanto, no tiene un impacto a nivel macroeconómico.	No aplica
B-2.3 Otros beneficios indirectos	No aplica	No aplica
BENEFICIOS – COSTOS:	En base al análisis cualitativo realizado en el presente cuadro, se evidencia que los beneficios que se alcanzan con la aprobación del presente Decreto Supremo superan significativamente los costos atribuibles a los operadores del sector pesca y acuicultura, toda vez que las disposiciones incluidas reducen o simplifican lo carga preestablecida en el Reglamento Sectorial de Inocuidad, facilitando la implementación del mismo, y sin descuidar los aspectos sanitarios en materia de inocuidad, velando en todo momento por la salud pública.	

LEYENDA: **(+) Bajo** **(++) Moderado** **(+++) Fuerte**

V. ANALISIS DE IMPACTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACION NACIONAL

5.1. TIPO DE NORMATIVA

El presente Decreto Supremo, constituye una norma que contiene propuestas modificatorias y derogatorias respecto a los contenidos del Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE; lo cual se precisa en arreglo a lo dispuesto en el inciso 10.1 del artículo 10 del Reglamento de la Ley Marco para la Producción y Sistematización Legislativa aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2022-JUS.

5.2. CONSTITUCIONALIDAD Y LEGALIDAD DEL DECRETO SUPREMO

El derecho a la salud se orienta a posibilitar un estado pleno de salud, toda vez que, conforme a lo establecido por el artículo 7 de la Constitución Política del Perú: *“Todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad así como el deber de contribuir a su promoción y defensa”*.

Asimismo, el Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece entre otros, que: i) *“La salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo”*, ii) *“La protección de la salud es de interés público”*.

Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla”; y iii) “La salud pública es responsabilidad primaria del Estado. (...)”.

En ese sentido, el Estado vela para que la población tenga acceso a alimentos salubres e inocuos; entendiéndose que, la inocuidad de los alimentos comprende el conjunto de acciones, requerimientos y medidas necesarias a fin de garantizar la máxima seguridad sanitaria de los mismos, debiendo estas acciones abarcar toda la cadena alimenticia.

La Constitución Política del Perú establece en el numeral 1 del artículo 2 que, toda persona tiene derecho a la vida, a su identidad, su integridad moral, psíquica y física y a su libre desarrollo y bienestar; asimismo, el artículo 7 dispone que, todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa; en concordancia a ello, el artículo 9 prescribe *que “El Estado determina la política nacional de salud”*; es decir, el Estado está en la obligación de ejecutar políticas públicas para que el ciudadano pueda gozar de sus derechos o ejercerlos de manera plena.

Bajo ese marco, mediante Decreto Legislativo N° 1062 se aprobó la Ley de Inocuidad de los Alimentos (en adelante Ley de Inocuidad), cuyo artículo 4 establece que es derecho de toda persona consumir alimentos inocuos y de recibir protección contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito, de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por la autoridad sanitaria correspondiente. Asimismo, la referida Ley establece en el artículo II del Título Preliminar, el Principio de alimentación saludable y segura, bajo el cual las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho de una alimentación saludable y segura.

En esa línea, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, es el encargado de normar y fiscalizar en materia de sanidad e inocuidad de las actividades pesqueras y acuícolas, interviniendo mediante la vigilancia, control, habilitación y certificación sanitaria eficaz y oportuna; con la finalidad de proteger la salud pública.

Asimismo, teniendo en cuenta ello, debemos recordar que, la premisa de alimentación saludable, parte del Derecho Alimentario, que según Perona (1982) es: *“el conjunto de principios, disposiciones, métodos y actuación que regulan, bajo criterios jurídicos, los aspectos genéricos y específicos de los alimentos, bebidas y productos alimentarios, en las áreas de producción, manipulación, elaboración, conservación, transporte, comercialización, etiquetado, publicidad, normalización, inspección, vigilancia y represión, en su caso, así como los de nutrición, y de la prevención de la contaminación, con dos objetivos claramente prioritarios: la protección de los intereses del consumidor, con especial referencia a la salud, y el mantenimiento de la honradez de las transacciones comerciales”*⁷.

En ese sentido, teniendo en cuenta lo antes mencionado, se entiende que SANIPES tiene como objetivo proteger la salud de los consumidores y asegurar la puesta a su disposición en el mercado productos sanos, corresponde a esta institución que sus normativas se encuentren alineados a dicho fin, elevando el nivel de seguridad alimentaria de acuerdo con las regulaciones y tecnologías vigentes.

Sin perjuicio de ello, es importante considerar que el artículo 59 de la Constitución Política del Perú establece que *“El Estado estimula la creación de riqueza y garantiza la libertad de trabajo y la libertad de empresa, comercio e industria”*, y, asimismo, precisa que *“El ejercicio de estas libertades no debe ser lesivo a la moral, ni a la salud, ni a la seguridad pública”*; por lo cual, las

⁷ PERONA, J. (1982). La aplicación coordinada y organizada del Derecho alimentario en Europa. Ponencia presentada al IV Congreso de Asociación europea de Derecho alimentario. Inglaterra-Londres.

disposiciones que se emitan en materia de inocuidad con el propósito de asegurar la salud pública deben ser razonables y necesarios, de manera tal que no perjudique o afecte innecesariamente las actividades productivas y el comercio de mercancías.

En línea a ello, y en cumplimiento de la normativa nacional e internacional aplicable, incluido los tratados y acuerdos internacionales suscritos por el Estado Peruano, SANIPES, a través del Ministerio de la Producción, aprobó el Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Sin embargo, considerando la problemática anteriormente señalada, el presente Decreto Supremo propuesto por SANIPES, busca facilitar la implementación de las obligaciones en materia sanitaria establecidas mediante el Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE

Por lo tanto, el presente Decreto Supremo no afecta el orden normativo existente ni contraviene normas de mayor jerarquía normativa por cuanto se encuentra enmarcada dentro de la competencia de SANIPES, así como de la Constitución Política del Perú y la Organización Mundial de la Salud.

5.3. COHERENCIA CON OTRAS NORMAS VIGENTES EN EL ORDENAMIENTO JURÍDICO NACIONAL Y CON OBLIGACIONES DE LOS TRATADOS INTERNACIONALES RATIFICADOS POR EL ESTADO

Los contenidos técnico-normativos incluidos en el presente Decreto Supremo se encuentran concordantes con:

a) Normativa nacional en materia sanitaria:

- i. Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.
- ii. Decreto Supremo que establece plazo de adecuación a las disposiciones del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE - Decreto Supremo N° 002-2024-PRODUCE.
- iii. Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES – Ley N° 30063.
- iv. Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES – Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE.
- v. Ley de Inocuidad de los Alimentos – Decreto Legislativo N° 1062. vi. Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos – Decreto Supremo N° 034-2008AG. vii. Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos – Decreto Supremo N° 07-2004PRODUCE.
- viii. Norma Sanitaria que establece requerimientos sanitarios para los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo – Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 050-2019-SANIPES/PE.
- ix. Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano – Decreto Supremo N° 0312010-SA.

b) Normativa nacional en materias distintas a la sanitaria vinculadas a la materia regulada:

- i. Decreto Legislativo N° 1047 - Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción. ii. Ley que crea el Sistema Nacional para la Calidad y el Instituto Nacional de Calidad – Ley N° 30224.
- iii. Ley General de Pesca – Decreto Ley N° 25977. iv. Reglamento de la Ley General de Pesca – Decreto Supremo N° 012-2001-PE.

- v. Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de Productos Industriales Manufacturados – Decreto Legislativo N° 1304.
- vi. Código de Protección y Defensa del Consumidor - Ley N° 29571.
- vii. Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y de Turismo – Decreto Supremo N° 005-2022-MINCETUR.
- viii. Restablecen la vigencia del Art. 19 del D.Leg. N° 701 y del Art. 44 del D.Leg. N° 716, derogados por el Art. 2 de la Ley N° 25399 - Decreto Ley N° 25629.
- ix. Disponen que ninguna entidad, con excepción del MEF, puede irrogarse la facultad de dictar medidas destinadas a restringir el libre flujo de mercancías tanto en las importaciones como en las exportaciones – Decreto Ley N° 25909.

c) Normativa nacional en materia de producción normativa:

- i. Ley de Mejora de la Calidad Regulatoria – Decreto Legislativo N° 1565. ii. Reglamento de la Ley Marco de Producción y Sistematización Legislativa – Decreto Supremo N° 007-2022-JUS.
- iii. Reglamento que establece disposiciones sobre publicación y difusión de normas jurídicas de carácter general, resoluciones y proyectos normativos – Decreto Supremo N° 009-2024-JUS.
- iv. Reglamento que desarrolla el Marco Institucional que rige el Proceso de Mejora de la Calidad Regulatoria y establece los Lineamientos Generales para la aplicación del Análisis de Impacto Regulatoria Ex Ante – Decreto Supremo N° 063-2021-PCM (en lo que se mantiene vigente).
- v. Manual para la aplicación del Análisis de Impacto Regulatorio Ex Ante – Resolución Ministerial N° 151-2021-PCM.

d) Normativa internacional:

- i. Decisión N° 827 – Lineamientos para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario.
- ii. Decisión N° 615 – Sistema de Información de Notificación y Reglamentación Técnica de la Comunidad Andina (SIRT). iii. Código Sanitario para los Animales Acuáticos (en línea) – Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA).

e) Tratados y/o Acuerdos internacionales:

- i. Acuerdo de Facilitación del Comercio (AFC).
- ii. Acuerdo de aplicación de Medidas Sanitarias y/o Fitosanitarias (MSF).
- iii. Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).

Por otro lado, en arreglo a lo dispuesto en el numeral 10.3 del artículo 10 del Reglamento de la Ley Marco para la sistematización y Producción Legislativa aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2022-JUS, y en consideración que se trata de una norma que tiene efecto derogatorio de determinados artículos, se señala que los mismos no generan una afectación a otras normativas del marco jurídico nacional vigente, ni a las obligaciones de los tratados y/o acuerdos internacionales ratificados por el Estado Peruano.

Dichas derogaciones resultan el medio apropiado para atender la causa identificada como “C3: *Establecimiento de obligaciones y/o limitaciones que pueden ser controladas bajo otros mecanismos*” lo cual permitirá cumplir con el objetivo de facilitar la implementación del Reglamento Sectorial de Inocuidad de las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, vinculada a la finalidad de “*Reducir determinados costos de cumplimiento de las nuevas disposiciones normativas, cuya valoración*

de los riesgos asociados, demuestre que no se podrá generar una posterior afectación a la salud pública o que puede ser controlado bajo otros mecanismos”.

5.4. **LEGISLACIÓN COMPARADA**

En el Perú se han publicado diversas regulaciones que contemplen aspectos de modificación y/o derogación de disposiciones normativas conforme se puede apreciar a lo largo de los años en el diario oficial “El Peruano”.

Por otro lado, con respecto a las modificaciones que contiene el presente Decreto Supremo, aquellas que responden a cambios que buscan reducir obligaciones en materia de inocuidad, sin que genere un riesgo a la salud pública, se encuentran armonizadas con la regulación internacional del Codex Alimentarius, como parte del cumplimiento del Acuerdo de aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio del cual Perú forma parte, y, considerando las legislaciones sanitarias de los socios comerciales del Perú como la Unión Europea y los Estados Unidos de América, entre otros. Esto último puede evidenciarse en los fundamentos técnicos de los contenidos del presente Decreto Supremo, incluidos en esta exposición de motivos.

5.5. **ANÁLISIS DETALLADO MEDIANTE CUADROS COMPARATIVOS DE LAS PROPUESTAS MODIFICATORIAS Y DEROGATORIAS**

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 1. Aceite de origen hidrobiológico.- Corresponde al aceite crudo y sus derivados obtenidos a partir del líquido de prensa resultante de la aplicación de procesos físicos y/o químicos a recursos hidrobiológicos, con posterior separación de agua y sólidos remanentes, destinado a consumo humano directo o indirecto. El aceite de pescado configura como aceite de origen hidrobiológico.	Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 1. Aceite de origen hidrobiológico.- Corresponde al aceite crudo y sus derivados obtenidos de la aplicación de procesos físicos y/o químicos a recursos hidrobiológicos o a los residuos y/o descartes de origen hidrobiológico, con posterior separación de agua y sólidos remanentes, destinado a consumo humano directo o indirecto. El aceite de pescado y el aceite proveniente de las plantas de harina residual y de reaprovechamiento de descartes configuran como aceite de origen hidrobiológico.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria vigente a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1)
Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 3. Agua de bombeo.- Líquido compuesto por agua limpia, sólidos y fluidos de pescado u otros recursos hidrobiológicos, resultante de la descarga de materia prima de origen hidrobiológico.	Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 3. Agua de bombeo.- Líquido compuesto por agua limpia, sólidos y fluidos de pescado u otros recursos hidrobiológicos, resultante de la descarga de materia prima de origen hidrobiológico.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria vigente a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1)
Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado

Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 5. Agua potable.- Agua apta para consumo humano, libre de microorganismos, inodora, incolora, insípida y con un nivel bajo de sales minerales disueltas, con un residual de cloro libre.	Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 5. Agua potable.- Agua apta para consumo humano, cuyas características se ajustan a las establecidas en el Reglamento de la calidad de agua para consumo humano aprobado mediante Decreto Supremo N° 031-2010-SA.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria vigente a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 23. Holothuroidea.- Clase de equinodermos de cuerpo blando que viven en el fondo del lecho marino, principalmente en sustratos de arena y barro donde yacen enterrados, con sus tentáculos sobresaliendo en aguas más claras. Se incluye a los pepinos de mar.	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura. Efectividad: Atiende la causa (C1) y (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 47. Tratamiento previo.- Consiste en toda actividad de pesado, lavado, clasificado, eviscerado y descabezado.	Artículo 4.- Definiciones Para efectos de aplicación del presente Reglamento Sectorial se emplean las definiciones siguientes: 47. Tratamiento previo.- Consiste en toda actividad, no aplicable para moluscos bivalvos y gasterópodos marinos, de pesado, lavado, clasificado, selección, despielado, eviscerado, descabezado, enfriado con hielo en cantidades suficientes u otro mecanismo de preservación, para la obtención únicamente de productos al estado fresco y refrigerado, incluida las actividades de acondicionamiento para despacho y comercialización inmediata al cliente.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria vigente a nivel nacional para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 12.- Uso de hielo en las actividades pesqueras y acuícolas 12.1. SANIPES fiscaliza sanitariamente dentro de las infraestructuras pesqueras y acuícolas, el uso adecuado, la condición sanitaria y la rastreabilidad del hielo que es empleado para la preservación de los recursos y/o productos hidrobiológicos y para la fabricación de productos hidrobiológicos, entre otros usos que impliquen el contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos; el mismo que debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente. 12.2. En caso las infraestructuras pesqueras y acuícolas, y los mercados mayoristas y minoristas que expendan recursos y productos hidrobiológicos, se abastezcan de hielo de terceros, deben asegurar que los proveedores demuestren la inocuidad de los mismos. (...)	Artículo 12.- Uso de hielo en las actividades pesqueras y acuícolas 12.1. SANIPES fiscaliza sanitariamente dentro de las infraestructuras pesqueras y acuícolas, el uso adecuado, la condición sanitaria y la rastreabilidad del hielo que es empleado para la preservación de los recursos y/o productos hidrobiológicos y para la fabricación de productos hidrobiológicos, entre otros usos que impliquen el contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos; el mismo que debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad de Salud. 12.2. En caso las infraestructuras pesqueras y acuícolas, y los mercados mayoristas y minoristas que expendan recursos y productos hidrobiológicos, se abastezcan de hielo de terceros, deben asegurar que los proveedores demuestren la inocuidad de los mismos, lo cual implica entre otros que las plantas de hielo destinado para consumo humano cuenten con la Validación Técnica	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria vigente a nivel nacional para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
	Oficial del Plan HACCP y el Certificado de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius emitidos por la Autoridad de Salud, conforme a la normativa vigente sobre la materia. (...)	
Artículo 13.- Consideraciones generales aplicables a las infraestructuras pesqueras y acuícolas 13.3. Las calibraciones del termómetro maestro de control (TMC), termoregistrador, manómetros, instrumentos patrón y además, para las plantas de procesamiento, los instrumentos de pesaje, deben estar a cargo del Instituto Nacional de Calidad (INACAL) o por laboratorios de calibración acreditados por dicha Entidad u otro organismo acreditador firmante de los Acuerdos de Reconocimiento en el marco de la acreditación internacional y de acuerdo con las frecuencias que establezca el operador, de manera tal que garantice su correcto funcionamiento.	Artículo 13.- Consideraciones generales aplicables a las infraestructuras pesqueras y acuícolas 13.3. Las calibraciones de los instrumentos patrón, y adicionalmente para las plantas, los equipos e instrumentos de medición que se utilizan para controlar los puntos críticos de control (PCC), deben estar a cargo del Instituto Nacional de Calidad (INACAL) o por laboratorios de calibración acreditados por dicha Entidad u otro organismo acreditador firmante de los Acuerdos de Reconocimiento en el marco de la acreditación internacional; y de acuerdo con las frecuencias que establezca el operador, de manera tal que garantice su correcto funcionamiento.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
“Artículo 14.- Disposiciones generales para los centros de producción acuícola Los centros de producción de semilla y centros de cultivo deben estar ubicados en zonas libres de contaminación, considerando que: 1. Los que cultiven gasterópodos marinos filtradores y moluscos bivalvos, a excepción de gasterópodos marinos y Holothuroidea no filtradores, deben estar ubicados dentro de áreas de producción clasificadas sanitariamente como aprobadas o condicionalmente aprobadas. (...)”	“Artículo 14.- Disposiciones generales para los centros de producción acuícola Los centros de producción de semilla y centros de cultivo deben estar ubicados en zonas libres de contaminación, considerando que: 1. Los que cultiven gasterópodos marinos filtradores y moluscos bivalvos, a excepción de gasterópodos marinos y equinodermos no filtradores, deben estar ubicados dentro de áreas de producción clasificadas sanitariamente como aprobadas o condicionalmente aprobadas. (...)”	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura. Efectividad: Atiende la causa (C1) y (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
“Artículo 16.- Requerimientos sanitarios operativos generales para los centros de producción acuícola (...) 16.2. Los operadores de los centros de producción acuícola deben: (...) 6. Almacenar los piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura en cumplimiento de las disposiciones del capítulo III del Título V del presente Reglamento Sectorial.	“Artículo 16.- Requerimientos sanitarios operativos generales para los centros de producción acuícola (...) 16.2. Los operadores de los centros de producción acuícola deben: (...) 6. Almacenar los piensos y productos veterinarios de uso en acuicultura en cumplimiento de lo establecido en el inciso 103.1 y 103.2 del artículo 103, numeral 2 del inciso 104.1, y el inciso 104.2, 104.4, 104.5, 104.6, 104.7 y 104.8 del artículo 104 del presente Reglamento Sectorial.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura. Efectividad: Atiende la causa (C1) y (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado

Artículo 20.- Sacrificio y conservación de los peces y crustáceos cosechados Los operadores de los centros de producción acuícola deben realizar el sacrificio de los peces y crustáceos cosechados de acuerdo con los métodos y lineamientos establecidos en el Código Sanitario para los Animales Acuáticos (Código Acuático) de la Organización Internacional de Sanidad Animal (OIE), garantizando su adecuada conservación e inocuidad.	Artículo 20.- Sacrificio y conservación de los peces y crustáceos cosechados Los operadores de los centros de producción acuícola deben realizar el sacrificio de los peces y crustáceos cosechados de acuerdo con los métodos y lineamientos establecidos en el Código Sanitario para los Animales Acuáticos (Código Acuático) de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA), garantizando su adecuada conservación e inocuidad.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación de la normativa sanitaria del sector acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 21.- Requerimientos sanitarios generales para las embarcaciones pesqueras comerciales y las embarcaciones que operan en concesiones acuícolas 21.1. Las embarcaciones pesqueras comerciales (artesanales, de menor escala y mayor escala) y las embarcaciones que operan en concesiones acuícolas deben estar diseñadas, construidas y equipadas de manera que permitan: 1. Una manipulación rápida y eficaz de los recursos y productos hidrobiológicos, incluyendo, cuando corresponda, la ejecución de tratamientos previos en espacios específicos. (...) 4. Prevenir la contaminación de los recursos y productos hidrobiológicos con el agua de sentina, aguas residuales, humo, carburantes, aceites, grasas y/u otras sustancias nocivas. (...)	Artículo 21.- Requerimientos sanitarios generales para las embarcaciones pesqueras comerciales y las embarcaciones que operan en concesiones acuícolas 21.1. Las embarcaciones pesqueras comerciales (artesanales, de menor escala y mayor escala) y las embarcaciones que operan en concesiones acuícolas deben estar diseñadas, construidas y equipadas de manera que permitan: 1. Una manipulación rápida y eficaz de los recursos y productos hidrobiológicos, incluyendo, cuando corresponda, la ejecución de actividades previstas o planeadas a realizar en espacios específicos. (...) 4. Prevenir la contaminación de los recursos y productos hidrobiológicos con el agua de sentina, aguas residuales, humo, carburantes, aceites, grasas y/u otras sustancias nocivas, lo cual implica entre otros que no pueden emplearse los depósitos o bodegas destinadas a la captura para el almacenamiento de dichas sustancias. (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 22.- Requerimientos sanitarios específicos para las embarcaciones pesqueras factoría Las embarcaciones pesqueras que realizan procesamiento a bordo o factoría, deben cumplir con los requerimientos sanitarios específicos siguientes: 1. Estar diseñadas, construidas y equipadas, de acuerdo con los requerimientos sanitarios exigidos para las plantas de procesamiento, según corresponda, de acuerdo con lo dispuesto en la normativa vigente. (...)	Artículo 22.- Requerimientos sanitarios específicos para las embarcaciones pesqueras factoría Las embarcaciones pesqueras que realizan procesamiento a bordo o factoría, deben cumplir con los requerimientos sanitarios específicos siguientes: 1. Estar diseñadas, construidas y equipadas en cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 27, 28, 29 y 30 y, lo establecido en el inciso 3.4 del numeral 3, los literales a y b del inciso 4.1 y los incisos 4.2, 4.3 y 4.5 del numeral 4, el numeral 5, el inciso 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4 del inciso 6, los incisos 7.1, 7.3 y 7.4 del numeral 7 y los incisos 8.2, 8.3, 8.6 y 8.7 del numeral 8 de la Sección II del Anexo I del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad. (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1), así como reducir los costos de cumplimiento en atención al efecto (E2), definidos en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la interpretación e implementación de la normativa sanitaria del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1)
Artículo 23.- Requerimientos sanitarios específicos para las embarcaciones pesqueras congeladoras En adición a lo establecido en la normativa vigente, las embarcaciones pesqueras congeladoras deben:	Artículo 23.- Requerimientos sanitarios específicos para las embarcaciones pesqueras congeladoras En adición a lo establecido en el artículo 21, los incisos 27.1, 27.3 y 27.4 del artículo 27, el inciso 28.1 del artículo 28, los artículos 29 y 30 y, los numerales a y	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1), así como reducir los costos de cumplimiento en atención

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
2. Disponer de cámaras frigoríficas con una capacidad y potencia que permita el almacenamiento en bodega de la captura congelada, a una temperatura de -18 °C o menor.	b del inciso 4.1 y los incisos 4.2, 4.3 y 4.5 del numeral 4, los literales a, b, e y g del inciso 5.1 del numeral 5, los incisos 6.1 y 6.3 del numeral 6, el inciso 7.4 del numeral 7 y los incisos 8.2 y 8.3 del numeral 8 de la Sección II del Anexo I del presente Reglamento Sectorial, las embarcaciones pesqueras congeladoras deben: 2. Disponer de bodegas de almacenamiento con una capacidad y potencia que permita mantener la captura congelada , a una temperatura de -18 °C o menor. Las bodegas de almacenamiento pueden utilizarse para congelar, siempre y cuando también realicen un proceso de congelación continuo y con un periodo de detención térmica lo más breve posible, cumpliendo lo señalado en el numeral 1 del presente artículo.	al efecto (E2), definidos en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la interpretación e implementación de la normativa sanitaria del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 25.- Requerimientos sanitarios operativos generales para las embarcaciones pesqueras comerciales y las embarcaciones que operan en concesiones acuícolas 25.1. El manipuleo a bordo debe realizarse en condiciones sanitarias que prevengan la contaminación y daño físico de la captura, asegurando el cumplimiento de los siguientes requerimientos: 1. Los sistemas o métodos de preservación deben asegurar el enfriamiento rápido y oportuno de la captura, asegurando el mantenimiento de la misma a temperaturas menores a los 4°C para aquellas destinadas a consumo humano directo.	Artículo 25.- Requerimientos sanitarios operativos generales para las embarcaciones que operan en concesiones acuícolas y para las embarcaciones pesqueras comerciales, diferentes a las embarcaciones pesqueras factoría y congeladoras 25.1. El manipuleo a bordo debe realizarse en condiciones sanitarias que prevengan la contaminación y daño físico de la captura y , asegurando el cumplimiento de los siguientes requerimientos: 1. Los sistemas o métodos de preservación deben asegurar el enfriamiento rápido de la captura, asegurando el mantenimiento de la misma a temperaturas menores a los 4°C para aquellas destinadas a consumo humano directo, tomando en cuenta la distancia desde el/los punto(s) de captura hasta la infraestructura de desembarque.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 26.- Requerimientos sanitarios operativos específicos 26.1. Las embarcaciones pesqueras factoría y embarcaciones pesqueras congeladoras deben, en lo que corresponda, cumplir con los requerimientos sanitarios establecidos en el capítulo I del Título IV del presente Reglamento Sectorial. (...)	Artículo 26.- Requerimientos sanitarios operativos específicos 26.1. Las embarcaciones pesqueras factoría deben cumplir con lo dispuesto en el artículo 31 con excepción del numeral 7, los artículos 32, 33, 34, 36, 37, 38 y 40, los incisos 46.1, 46.2 y 46.3 del artículo 46 y el artículo 47 del presente Reglamento Sectorial. Para el caso de las embarcaciones pesqueras congeladoras, estas deben cumplir con lo dispuesto en los numerales 6, 8 y 9 del inciso del artículo 31, el artículo 32 excepto en lo relacionado al control de higiene relativo al hielo, los artículos 33, 34, 37 y 38, los numerales 2 y 6 del inciso 47.2 del artículo 47 y, los numerales 1 y 4 del artículo 50 del presente Reglamento Sectorial. (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1), así como reducir los costos de cumplimiento en atención al efecto (E2), definidos en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la interpretación e implementación de la normativa sanitaria del sector acuícola a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1).

CAPÍTULO I PLANTAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL E INDUSTRIAL, EXCEPTO AQUELLAS QUE FABRICAN CONCENTRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO	CAPÍTULO I PLANTAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL E INDUSTRIAL	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria vigente a nivel nacional.
--	--	--

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
		Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 30. - Requerimientos sanitarios generales para el equipamiento en las plantas de procesamiento (...) 30.2. En los procesos en los cuales se controla los puntos críticos de control (PCC), se debe considerar la instalación de instrumentos o sistemas de control adecuados para los fines propuestos y calibrados	Artículo 30. - Requerimientos sanitarios generales para el equipamiento en las plantas de procesamiento 30.2. En los procesos en los cuales es necesario ejercer un control de las operaciones, se debe considerar la instalación de instrumentos o sistemas de control adecuados para los fines propuestos.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 31.- Requerimientos sanitarios operativos generales para las plantas de procesamiento Los operadores de las plantas de procesamiento deben: 5. Proveer y custodiar la indumentaria de trabajo utilizada durante las actividades, la cual debe ser de color claro, limpia y en buen estado de conservación.	Artículo 31.- Requerimientos sanitarios operativos generales para las plantas de procesamiento Los operadores de las plantas de procesamiento deben: 5. Proveer y custodiar la indumentaria de trabajo utilizada durante las actividades de sus operarios, o verificar en el caso de operarios terceros, que la misma sea de color claro, limpia y en buen estado de conservación.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 32.- Controles de higiene aplicables en las plantas de procesamiento 32.1. Control de la condición sanitaria del agua y hielo: Los operadores deben establecer y ejecutar los mecanismos de control que aseguren la condición sanitaria del agua limpia, empleada durante todas las etapas del proceso y para la fabricación del hielo y vapor que entre en contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos, los cuales son: 4. En caso de utilizar cloro o solución clorada como desinfectante, asegurar y verificar que la concentración de cloro libre residual no debe superar el valor de 1.0 ppm.	Artículo 32.- Controles de higiene aplicables en las plantas de procesamiento 32.1. Control de la condición sanitaria del agua y hielo: Los operadores deben establecer y ejecutar los mecanismos de control que aseguren la condición sanitaria del agua limpia, empleada durante todas las etapas del proceso y para la fabricación del hielo y vapor que entre en contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos, los cuales son: 4. En caso de utilizar cloro o solución clorada como desinfectante, asegurar y verificar que la concentración de cloro libre residual no debe presentar niveles inferiores a 0.5ppm ni superiores a 1.0 ppm.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria vigente a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).

Artículo 37.- Sistema de control de la inocuidad de los alimentos en las plantas de procesamiento Los operadores de las plantas de procesamiento deben contar y aplicar un sistema de control de la inocuidad de los alimentos, que incluya la aplicación de procedimientos de higiene, buenas prácticas de manufactura, y de corresponder, un sistema de autocontrol basado en un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), garantizando el cumplimiento de los requerimientos sanitarios normativos vigentes y, previniendo y controlando como mínimo los peligros asociados a: (...) 3. Ingredientes e insumos.	Artículo 37.- Sistema de control de la inocuidad de los alimentos en las plantas de procesamiento Los operadores de las plantas de procesamiento deben contar y aplicar un sistema de control de la inocuidad de los alimentos, que incluya la aplicación de procedimientos de higiene, buenas prácticas de manufactura, y de corresponder, un sistema de autocontrol basado en un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP en sus siglas en inglés), garantizando el cumplimiento de los requerimientos y/o criterios sanitarios establecidos en la normativa vigente y, previniendo y controlando como mínimo los peligros asociados a: (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
--	---	--

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
4. La posible presencia de contaminantes físicos, químicos, microbiológicos y biológicos. (...).	3. Ingredientes e insumos para el procesamiento y/o fabricación de mercancías. 4. La posible presencia de contaminantes físicos, químicos, microbiológicos y/o biológicos. (...).	
Artículo 46.- Requerimientos sanitarios para la recepción de materia prima destinada a la fabricación de productos hidrobiológicos – frescos refrigerados y congelados 46.1. La materia prima debe encontrarse refrigerada o congelada, sin evidentes daños físicos y aptos para el consumo humano o para el fin que se destine. (...) 46.3. No debe ingresar a las salas de procesamiento aquella materia prima que presente parásitos visibles en la parte comestible, excepto en aquellos casos respaldados por estudios de investigación que lo permitan para fabricar determinados productos. (...).	Artículo 46.- Requerimientos sanitarios para la recepción de materia prima destinada a la fabricación de productos hidrobiológicos – frescos refrigerados y congelados 46.1. La materia prima debe encontrarse refrigerada (temperatura no mayor a 4°C) o congelada (temperatura no mayor a 18°C), sin evidentes daños físicos y aptos para el consumo humano o para el fin que se destine. (...) 46.3. No debe ingresar a las salas de procesamiento aquella materia prima que presente parásitos visibles en la parte comestible, excepto en aquellos casos respaldados por estudios de investigación que lo permitan para fabricar determinados productos; en conformidad con las validaciones efectuadas y consignadas en el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP en sus siglas en inglés). (...).	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).

Artículo 47.- Requerimientos sanitarios para las operaciones previas a la congelación o refrigeración 47.2. Las operaciones previas a la congelación o refrigeración dentro de la zona de bajo riesgo, con o sin la aplicación de tratamiento térmico, deben: (...) 4. Todo pescado que presente parásitos visibles en la parte comestible o con evidente daño físico, se debe descartar de la línea de proceso, excepto en aquellos casos respaldados por estudios de investigación que lo permitan para fabricar determinados productos. 5. Incluir el lavado con agua potable fría antes y después de realizar el tratamiento previo, manteniendo la cadena de frío. (...) 7. Asegurar la refrigeración inmediatamente de los productos obtenidos después del tratamiento previo a menos que el proceso sea continuo y la siguiente operación asegure su conservación.	Artículo 47.- Requerimientos sanitarios para las operaciones previas a la congelación o refrigeración 47.2. Las operaciones previas a la congelación o refrigeración dentro de la zona de bajo riesgo, con o sin la aplicación de tratamiento térmico, deben: (...) 4. Toda materia prima que presente parásitos visibles en la parte comestible o con evidente daño físico, se debe descartar de la línea de proceso, excepto en aquellos casos respaldados por estudios de investigación que lo permitan para fabricar determinados productos; en conformidad con las validaciones efectuadas y consignadas en el Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). 5. Incluir el lavado con agua potable fría antes y después de realizar las operaciones previas, manteniendo la cadena de frío. (...) 7. Asegurar la refrigeración inmediatamente de los productos obtenidos después de las operaciones previas a menos que el proceso sea continuo y la siguiente operación asegure su conservación.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 57.- Requerimientos sanitarios durante el tratamiento térmico (...) 57.5. La temperatura inicial debe ser monitoreada desde el inicio de cada ciclo de tratamiento térmico y durante todo el proceso térmico, debiendo todas estas estar registradas en las hojas de control de proceso. (...)	Artículo 57.- Requerimientos sanitarios durante el tratamiento térmico (...) 57.5. La temperatura debe ser monitoreada desde el inicio de cada ciclo de tratamiento térmico y durante todo el proceso térmico, debiendo todas estas estar registradas en las hojas de control de proceso. (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
		acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 65.- Disposiciones generales para el procesamiento de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico (...) 65.3. Los operadores deben cumplir con los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento que resulten aplicables establecidos en la normativa vigente, así como los requerimientos operativos del capítulo I del Título IV del presente Reglamento Sectorial, en los puntos que sean aplicables.	Artículo 65.- Disposiciones generales para el procesamiento de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico (...) 65.3. Los operadores deben cumplir con los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento establecidos en el inciso 27.1, 27.3 y 27.4 del artículo 27, el artículo 29 con excepción a lo relativo a los puntos de lavado, el artículo 30, los numerales 1, 2 y 3, literales a y b del inciso 4.1 del numeral 4, literales a, b, c, d y g del inciso 5.1 e inciso 5.2 del numeral 5, inciso 7.4 del numeral 7 y numeral 8 de la Sección II del Anexo I y, la Sección III del Anexo I del presente Reglamento Sectorial, así como los requerimientos sanitarios operativos establecidos en el artículo 31, artículo 32 con excepción del inciso	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) y (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1).

	32.1, y los artículos 33, 34, 35, 36, 37, 38 y 40 del presente Reglamento Sectorial.	
Artículo 73.- Disposiciones generales para la elaboración de piensos de uso en acuicultura 73.1. Las plantas de piensos de uso en acuicultura deben cumplir con los requerimientos sanitarios operativos del capítulo I del Título IV del presente Reglamento Sectorial, en los puntos que sean aplicables. 73.3. Los almacenes de piensos de las plantas de pienso de uso en acuicultura deben cumplir con los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento establecidos en la normativa vigente que resulten aplicables y los requerimientos operativos establecidos en el capítulo III del Título V del presente Reglamento Sectorial.	Artículo 73.- Disposiciones generales para la elaboración de piensos de uso en acuicultura 73.1. Las plantas de piensos de uso en acuicultura deben cumplir con los requerimientos sanitarios operativos establecidos en los artículos 32, 33, 34 y 36, el numeral 1, 3,4 y 5 del artículo 37 y el artículo 38 del presente Reglamento Sectorial. 73.3. Los almacenes de piensos de las plantas de pienso de uso en acuicultura deben cumplir con los requerimientos sanitarios operativos establecidos en el numeral 2 del inciso 104.1, inciso 104.2 y los incisos del 104.4 al 104.8 del artículo 104, y con los requerimientos sanitarios de diseño, construcción y equipamiento establecidos en el inciso 103.1 y 103.2 del artículo 103 y los dispuestos en la Sección III del Anexo II; del presente Reglamento Sectorial.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1), así como reducir los costos de cumplimiento en atención al efecto (E2), definidos en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la interpretación e implementación de la normativa sanitaria del sector acuícola a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 78.- Requerimientos sanitarios específicos para la fabricación de piensos medicados Adicionalmente a lo establecido en el presente Reglamento Sectorial, las plantas que fabriquen piensos medicados deben cumplir las siguientes especificaciones: (...)	Artículo 78.- Requerimientos sanitarios específicos para la fabricación de piensos medicados Adicionalmente a lo establecido en los artículos 73, 74, 75, 76 y 77 del presente Reglamento Sectorial, las plantas que fabriquen piensos medicados deben cumplir las siguientes especificaciones: (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) y (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 81.- Requerimientos específicos para la elaboración de piensos de uso en acuicultura especiales (...) 81.3. Los piensos de uso en acuicultura especiales deben cumplir con lo establecido en el presente capítulo del Título IV del Reglamento Sectorial.	Artículo 81.- Requerimientos específicos para la fabricación de piensos de uso en acuicultura especiales (...) 81.3 Para la fabricación de los piensos de uso en acuicultura especiales, las plantas de piensos de uso en acuicultura deben cumplir con lo establecido en el artículo 73,	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa
Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado

(...)	74, 75, 76 y 77 y, el artículo 78 solo en caso que dichos piensos contemplen en su formulación la incorporación de medicamentos veterinarios de uso en acuicultura; del presente Reglamento Sectorial. (...)	sanitaria del sector pesca y acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) y (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 82.- Requerimientos sanitarios generales para los establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura (...) 82.2. Los almacenes de productos veterinarios de uso en acuicultura deben cumplir con las especificaciones aplicables señaladas en el capítulo III del Título IV del presente Reglamento Sectorial.	Artículo 82.- Requerimientos sanitarios generales para los establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura (...) 82.2. Los almacenes de los establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura deben cumplir con las especificaciones establecidas en el inciso 103.1 y 103.2 del artículo 103, el numeral 2 del inciso 104.1, inciso 104.2 y los incisos del 104.4 al 104.8 del artículo 104 del presente Reglamento Sectorial.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1), así como reducir los costos de cumplimiento en atención al efecto (E2), definidos en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la interpretación e implementación de la normativa sanitaria del sector acuícola a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 84.- Requerimientos sanitarios mínimos de equipamiento de los establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura 84.2. Los equipos de medición, pesado, registro y control, deben pasar por comprobaciones intermedias o verificaciones periódicas con un instrumento patrón calibrado. Los equipos e instrumentos de medición, así como los instrumentos patrón, deben estar calibrados.	Artículo 84.- Requerimientos sanitarios mínimos de equipamiento de los establecimientos fabricantes de productos veterinarios de uso en acuicultura 84.2. Los equipos de medición, pesado, registro y control, deben pasar por comprobaciones intermedias o verificaciones periódicas con un instrumento patrón calibrado, Los operadores deben garantizar el correcto funcionamiento de los equipos e instrumentos de medición.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 91.- Equipamiento de las infraestructuras de desembarque Los equipos, utensilios y materiales utilizados en las infraestructuras de desembarque, que entren en contacto con las capturas o recursos hidrobiológicos, deben cumplir con las siguientes condiciones: (...) 4. Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados deben contar con drenaje para el hielo fundido.	Artículo 91.- Equipamiento de las infraestructuras de desembarque Los equipos, utensilios y materiales utilizados en las infraestructuras de desembarque, que entren en contacto con las capturas o recursos hidrobiológicos, deben cumplir con las siguientes condiciones: (...) 4. Las cajas, contenedores u otros recipientes, de corresponder , deben contar con drenaje para el hielo fundido	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y acuícola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 93.- Requerimientos sanitarios específicos para las áreas destinadas al tratamiento previo en las infraestructuras de desembarque El tratamiento previo debe realizarse en conformidad con lo establecido en el capítulo I del Título IV del presente Reglamento Sectorial; en lo que aplique.	Artículo 93.- Requerimientos sanitarios operativos específicos para las áreas destinadas al tratamiento previo en las infraestructuras de desembarque 93.1. El tratamiento previo debe realizarse específicamente en conformidad con lo establecido en el artículo 31, 37 y 38, los incisos 46.1, 46.2 y 46.3 del artículo 46 y el artículo 47 del presente Reglamento Sectorial; en el caso del numeral 5 del inciso 47.2 del artículo 47 se puede utilizar agua de mar limpia antes y después de realizar el tratamiento previo, previa evaluación del riesgo Asimismo, resulta aplicable el numeral 5 del inciso 32.3, los numerales 4, 5, 6, 8,	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca a nivel nacional, para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
	9 y 10 del inciso 32.5 y el numeral 10 del inciso 32.7 del artículo 32 del presente Reglamento Sectorial	
Artículo 95.- Manipulación de las capturas y recursos hidrobiológicos en el desembarque, recepción y despacho La manipulación de las capturas y recursos hidrobiológicos se debe realizar: (...) 2. Manteniendo la captura a una temperatura no mayor a los 4°C, con hielo u otro método de preservación destinado a prolongar y mantener la vida comercial de la misma; salvo de aquellas que se desembarquen congeladas.	Artículo 95.- Manipulación de las capturas y recursos hidrobiológicos en el desembarque, recepción y despacho <i>La manipulación de las capturas y recursos hidrobiológicos se debe realizar:</i> (...) 2. <i>Manteniendo la captura a una temperatura no mayor a los 4°C, con hielo u otro método de preservación destinado a prolongar y mantener la vida comercial de la misma; tomando en cuenta la distancia desde el/los punto(s) de captura, salvo de aquellas que se desembarquen congeladas.</i>	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 96.- Controles de higiene aplicables a las infraestructuras de desembarque Los operadores de las infraestructuras de desembarque deben establecer, ejecutar y mantener, de acuerdo con las disposiciones siguientes: 1. Los controles que aseguren la condición sanitaria del agua limpia, empleada durante todas las etapas del proceso y, para la fabricación del hielo que entre en contacto directo con los productos; cumpliendo lo señalado en el inciso 32.1 del artículo 32 del presente Reglamento. (...) 3. El control de plagas, evitando la contaminación cruzada; cumpliendo lo señalado en el inciso 32.3 del artículo 32 del presente Reglamento, en lo que resulte aplicable.	Artículo 96.- Controles de higiene aplicables a las infraestructuras de desembarque Los operadores de las infraestructuras de desembarque deben establecer, ejecutar y mantener, de acuerdo con las disposiciones siguientes: 1. Cumplir con lo señalado en los numerales 1, 2, 3 y 4 del inciso 32.1 del artículo 32 del presente Reglamento Sectorial, para los controles de higiene que aseguren la condición sanitaria del agua limpia empleada en las actividades que la requieran, y en caso cuenten con plantas productoras de hielo, para el aseguramiento de la inocuidad del hielo fabricado destinado al contacto directo con los recursos y/o productos hidrobiológicos. (...) 3. El control de plagas, evitando la contaminación cruzada; cumpliendo lo señalado en los numerales 1, 2, 4, 6 y 7 del inciso 32.3 del artículo 32 presente Reglamento Sectorial. El numeral 5 del inciso 32.3 del artículo 32 del presente Reglamento Sectorial aplica para áreas de almacenaje y áreas conexas que lo requieran para garantizar la inocuidad.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca a nivel nacional, para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).

Artículo 101.- Requerimientos sanitarios operativos generales en los puntos de desembarque temporal Los operadores de los puntos de desembarque temporal deben: (...) 3. Cumplir con los controles de higiene señalados en el artículo 96 del presente Reglamento, en lo que resulte aplicable. 4. Mantener el registro del origen y cantidad de los desembarques.	Artículo 101.- Requerimientos sanitarios operativos generales en los puntos de desembarque temporal Los operadores de los puntos de desembarque temporal deben: (...) 3. Implementar y ejecutar los mecanismos de control que aseguren la condición sanitaria del agua limpia y/o hielo empleado en sus actividades. 4. Implementar y realizar un control de la salud del personal, y en caso que se sepa o tenga sospecha que alguno padece o porta una enfermedad infectocontagiosa o tiene heridas visibles en la piel que signifiquen un riesgo de contaminación, no debe ingresar al desembarcadero. 5. Como parte específica del control de la higiene del personal, estos deben cumplir lo siguiente: a. Mantener un adecuado aseo personal. b. Usar indumentaria de trabajo limpia, en buenas condiciones y de color claro, que facilite la verificación de la limpieza.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca a nivel nacional, para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
---	--	--

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
	c. Usar botas impermeables en buenas condiciones de aislamiento y limpieza, cuando corresponda. d. No fumar, comer, escupir o realizar cualquier otra acción que pueda contaminar la captura y/o los recursos hidrobiológicos. e. Efectuar el procedimiento de lavado y desinfección de manos y botas, cada vez que ingrese al desembarcadero, retome sus actividades y/o después de haber manipulado alguna superficie u objeto posiblemente contaminado. 6. Mantener el registro del orden y cantidad de los desembarques.	

Artículo 111.- Contenido de la etiqueta de los productos hidrobiológicos 111.1. La etiqueta de los productos hidrobiológicos, con excepción de los concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico, debe contener como mínimo la siguiente información: 1. Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES; que no incluyan como parte del mismo el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad. 2. Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto, y nombre científico del recurso hidrobiológico empleado. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello debe ser precisado. (...) 8. En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor. (...) 11. Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC). Para el caso de la empresa productora, consignar la dirección de la planta de procesamiento. 111.2. La etiqueta de los concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico debe contener como mínimo la siguiente información: 8. Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC). Para el caso de la empresa productora, consignar la dirección de la planta de procesamiento.	Artículo 111.- Contenido de la etiqueta de los productos hidrobiológicos 111.1. La etiqueta de los productos hidrobiológicos, con excepción de los concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico, debe contener como mínimo la siguiente información: 1. Nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el registro sanitario emitido por SANIPES, en conformidad a lo establecido en el Codex Alimentarius; que no incluyan como parte de este el nombre comercial u otras denominaciones de marca y/o calidad 2. Nombre común, cuando difiera de la denominación del producto. Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, ello puede ser precisado. (...) 8. En caso el producto hidrobiológico contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario como aquellos considerados como alérgenos entre otros, debe ser declarado; acorde a lo dispuesto en los artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor. (...) 11. Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC). Para el caso de la empresa productora, consignar la dirección de la planta de procesamiento. 111.2. La etiqueta de los concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico debe contener como mínimo la siguiente información: 8. Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; y del importador, distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitación o autorización sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC). Para el caso de la empresa productora, consignar la dirección de la planta de procesamiento.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
---	--	--

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
--	--	--------------------

Artículo 112.- Contenido de la etiqueta de alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura. 112.1. La etiqueta de los alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura, con excepción de aquellos organismos empleados como alimento vivo sin envasar, debe contener como mínimo la siguiente información: 4. Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora y país del fabricante: "Fabricado por.....". Si es fabricado para terceras personas, indicar las palabras "Fabricado por..... para....". En caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC).	Artículo 112.- Contenido de la etiqueta de alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura. 112.1. La etiqueta de los alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura, con excepción de aquellos organismos empleados como alimento vivo sin envasar, debe contener como mínimo la siguiente información: 4. Nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora y país del fabricante: "Fabricado por.....". Si es fabricado para terceras personas, indicar las palabras "Fabricado por..... para....". En caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, indicar el número de Registro Único de Contribuyente (RUC). Para el caso de la empresa productora, consignar la dirección de la planta o establecimiento fabricante.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
Artículo 113.- Disposiciones del etiquetado para la comercialización 113.1. Los recipientes o envases de cualquier producto hidrobiológico, destinados a mercados minoristas y mayoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos, incluidos los autoservicios, deben estar etiquetados y contener la información exigida en el presente Reglamento.	Artículo 113.- Disposiciones del etiquetado para la comercialización 113.1. Los recipientes o envases de cualquier producto hidrobiológico, destinados a mercados minoristas y mayoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos, incluidos los autoservicios, deben estar etiquetados y contener la información exigida en el presente Reglamento. No aplica para recipientes o envases descartables y/o bandejas de un solo uso, utilizados solo para exhibir, transportar, despachar y/o entregar el producto hidrobiológico fresco-refrigerado y/o congelado al consumidor final.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN I (...) 2. Especificaciones para embarcaciones pesqueras de mayor y menor escala (...) 2.2. En adición a lo indicado en el inciso 1.3 del numeral 1 de la Sección I del presente Anexo, las bodegas y/o áreas de almacenamiento de las embarcaciones pesqueras de mayor y menor escalas adicionalmente deben asegurar que: (...) 3. Especificaciones para embarcaciones pesqueras factoría o que realizan procesamiento a bordo 3.1. Cumplir lo señalado en el numeral 2 de la Sección I del presente Anexo. (...) 4. Especificaciones para embarcaciones pesqueras congeladoras 4.1. Cumplir lo señalado en el numeral 3 de la Sección I del presente Anexo. (...)	ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN I (...) 2. Especificaciones para embarcaciones pesqueras de mayor y menor escala (...) 2.2. Las bodegas y/o áreas de almacenamiento de las embarcaciones pesqueras de mayor y menor escala deben asegurar lo siguiente: (...) 2.3. Las bodegas y/o áreas de almacenamiento de las embarcaciones pesqueras de mayor y menor escala deben cumplir lo dispuesto en el inciso 1.3 del numeral 1 de la Sección I del presente Anexo. 3. Especificaciones para embarcaciones pesqueras factoría o que realizan procesamiento a bordo 3.1 Cumplir con las disposiciones del inciso 2.1 y 2.2 del numeral 2 y con el inciso 1.3 del numeral 1, de la Sección I del presente Anexo. (...) 4. Especificaciones para embarcaciones pesqueras congeladoras 4.1 Cumplir con las disposiciones del inciso 2.1 y 2.2 del numeral 2, el inciso 1.3 del numeral 1 y el inciso 3.3 del	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1) y, una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2), definidos en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
	numeral 3, de la Sección I del presente Anexo. (...)	
ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN II PLANTAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL E INDUSTRIAL, EXCEPTO AQUELLAS QUE FABRICAN CONCENTRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO (...) 7. Ventilación e iluminación (...) 7.3. Los niveles mínimos y distribución de la iluminación natural y/o artificial debe ser adecuada al tipo de trabajo, en concordancia con la normativa vigente emitida por la autoridad competente en materia de seguridad y salud en el trabajo. Para tal efecto, se considera como mínimo: 1. 750 lux en las áreas donde se realice un examen detallado del producto. 2. 300 lux en las salas de procesamiento, donde se realice tareas visuales con una distinción moderada de detalles. 3. 200 lux en otras áreas de la planta de procesamiento, donde el requerimiento visual sea simple.	ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN II PLANTAS DE PROCESAMIENTO ARTESANAL E INDUSTRIAL (...) 7. Ventilación e iluminación (...) 7.3. Los niveles mínimos y distribución de la iluminación natural y/o artificial debe ser adecuada al tipo de trabajo o actividad a realizar. Para tal efecto, se considera como mínimo: 1. 540 lux en las áreas donde se realice un examen detallado del producto. 2. 220 lux en las salas de procesamiento, donde se realice tareas visuales con una distinción moderada de detalles. 3. 110 lux en otras áreas de la planta de procesamiento, donde el requerimiento visual sea simple.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1) y, una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2), definidos en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN IV INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE, A EXCEPCIÓN DE LOS PUNTOS DE DESEMBARQUE TEMPORALES 1. Ubicación y vías internas 1.2. Las vías de acceso e internas deben ser pavimentadas y de material resistente.	ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN IV INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE, A EXCEPCIÓN DE LOS PUNTOS DE DESEMBARQUE TEMPORALES 1. Ubicación y vías internas 1.2. Las vías internas deben ser de materiales resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y que no generen polvo, ni que representen fuentes de contaminación.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).

ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN IV INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE, A EXCEPCIÓN DE LOS PUNTOS DE DESEMBARQUE TEMPORALES 2. Generalidades sanitarias 2.8. Las áreas de tratamiento están sujetas a las obligaciones establecidas en el capítulo I del Título IV del presente Reglamento Sectorial.	ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN IV INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE, A EXCEPCIÓN DE LOS PUNTOS DE DESEMBARQUE TEMPORALES 2. Generalidades sanitarias 2.8. Las áreas de tratamiento previo están sujetas a las obligaciones establecidas en los incisos 27.1, 27.2, 27.4 y 27.5 del artículo 27 y, los artículos 28 y 29 del presente Reglamento Sectorial.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1), definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO I	ANEXO I	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN IV INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE, A EXCEPCIÓN DE LOS PUNTOS DE DESEMBARQUE TEMPORALES 6. Servicios para el personal 6.2. El equipamiento con inodoros, urinarios y lavaderos de manos debe guardar concordancia con lo indicado en el artículo 61 del presente Reglamento Sectorial, a excepción de las chatas, las mismas que deben contar como mínimo con un (01) inodoro y un (01) lavadero de manos.	REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN IV INFRAESTRUCTURAS DE DESEMBARQUE, A EXCEPCIÓN DE LOS PUNTOS DE DESEMBARQUE TEMPORALES 6. Servicios para el personal 6.2. El equipamiento con inodoros, urinarios y lavaderos de manos debe guardar concordancia con lo indicado en el numeral 8.1 de la Sección II del Anexo I del presente Reglamento Sectorial, a excepción de las chatas, las mismas que deben contar como mínimo con un (01) inodoro y un (01) lavadero de manos.	cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1), definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN VI ALMACENES DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS, 4. Ventilación, iluminación y servicios para el personal 4.1. Cumplir con los requerimientos sanitarios de ventilación e iluminación establecidos en el numeral 7 de la Sección II del presente Anexo en lo que resulte aplicable. 4.2. Cumplir con los requerimientos sanitarios de servicios para el personal establecidos en el numeral 8 de la Sección II del presente Anexo. (...)	ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN VI ALMACENES DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS, 4. Ventilación, iluminación y servicios para el personal 4.1. Cumplir con los requerimientos sanitarios de ventilación e iluminación establecidos en el numeral 7 de la Sección II del presente Anexo I. 4.2. Cumplir con los requerimientos sanitarios de servicios para el personal establecidos en el inciso 8.1, el numeral 2 y 3 del inciso 8.2 y los incisos 8.3 y 8.4 del numeral 8 de la Sección II del presente Anexo I. Los servicios higiénicos deben estar ubicados en un espacio sin comunicación directa con los productos almacenados.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).

ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN VI ALMACENES DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS, (...) 6. Especificaciones de distancia mínima para la estiba de mercancías perecibles (...) 7. Especificaciones de distancia mínima para la estiba de mercancías no perecibles 7.1. Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes) no menor de veinte (20) centímetros o estándar internacional. 7.2. Espacio libre al techo no menor de sesenta (60) centímetros. 7.3. Espacio libre entre filas de rumas no menor de cincuenta (50) centímetros. 7.4. Espacio libre entre rumas no menor de veinte (20) centímetros. 7.5. Espacio libre entre filas de ruma y pared no menor de cincuenta (50) centímetros. 7.6. En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no debe ser menor de treinta (30) centímetros.	ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN VI ALMACENES DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS, (...) 6. Especificaciones de distancia mínima para la estiba de mercancías que requieren ser almacenados en condiciones controladas de refrigeración o congelación (...) 7. Especificaciones de distancia mínima para la estiba de mercancías que requieren condiciones controladas de almacenamiento diferentes a la refrigeración o congelación 7.1. Espacio libre al piso (tarimas, parihuelas, estantes) no menor de veinte (20) centímetros o estándar internacional. 7.2. Espacio libre al techo no menor de sesenta (60) centímetros. 7.3. Espacio libre entre filas de producto almacenado no menor de cincuenta (50) centímetros.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1), definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
--	---	---

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
	7.4. Espacio libre entre producto almacenado no menor de veinte (20) centímetros. 7.5. Espacio libre entre filas de producto almacenado y pared no menor de cincuenta (50) centímetros. 7.6. En los métodos de anclaje a la pared, el espacio libre entre filas y pared no debe ser menor de treinta (30) centímetros."	

ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN VII ALMACENES DE CONCENTRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO SECCIÓN VII ALMACENES DE CONCENTRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO 1. Generalidades sanitarias Los almacenes de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico deben cumplir lo dispuesto en el punto 3 y 4, y lo relacionado a la distancia mínima para la estiba que resulte aplicable, señalado en la Sección VI del presente Anexo.	ANEXO I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS SECCIÓN VII ALMACENES DE CONCENTRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO SECCIÓN VII ALMACENES DE CONCENTRADOS PROTEICOS Y ACEITE DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO 1. Generalidades sanitarias Los almacenes de concentrados proteicos y aceite de origen hidrobiológico deben cumplir con lo dispuesto en: 1.1. El numeral 3, y los numerales 6 y 7 dependiendo de la temperatura de almacenamiento que requiera la mercancía, de la Sección VI del presente Anexo. 1.2. El inciso 7.4 del numeral 7, el inciso 8.1, el numeral 2 y 3 del inciso 8.2 y los incisos 8.3 y 8.4 del numeral 8 de la Sección II del presente Anexo I. Los servicios higiénicos deben estar ubicados en un espacio sin comunicación directa con los productos almacenados.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO II REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS ACUÍCOLAS SECCIÓN II ESTABLECIMIENTOS FABRICANTES DE PRODUCTOS VETERINARIOS DE USO EN ACUICULTURA 1. Especificaciones generales sobre las instalaciones 1.2. Contar con las condiciones adecuadas de iluminación, temperatura, humedad, ventilación y ruidos que no afecten adversamente al producto fabricado o al funcionamiento de los equipos. La iluminación y ventilación de las áreas de trabajo deben cumplir la normativa vigente en materia de ergonomía que resulte aplicable.	ANEXO II REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS ACUÍCOLAS SECCIÓN II ESTABLECIMIENTOS FABRICANTES DE PRODUCTOS VETERINARIOS DE USO EN ACUICULTURA 1. Especificaciones generales sobre las instalaciones 1.2. Contar con las condiciones adecuadas de iluminación, temperatura, humedad, ventilación y ruidos que no afecten adversamente al producto fabricado o al funcionamiento de los equipos.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1), definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO III REQUERIMIENTOS SANITARIOS APLICABLES PARA LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE TERRESTRE SECCION I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO 2. Especificaciones para los vehículos de transporte terrestre cerrados que requieren la acción del frío para la conservación de	ANEXO III REQUERIMIENTOS SANITARIOS APLICABLES PARA LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE TERRESTRE SECCION I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO 2. Especificaciones para los vehículos de transporte terrestre cerrados que requieren la acción del frío para la conservación de	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1), definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector acuicultura a nivel nacional.
Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado

los productos hidrobiológicos - frescos refrigerados y congelados (...) 2.2. Para el transporte de productos hidrobiológicos - congelados deben contar con: (...) c. Equipo de frío que permita mantener a las mercancías a una temperatura igual o menor a – 9°C, solo para el caso de pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y con destino a la elaboración de conservas. d. Para el transporte de productos hidrobiológicos - frescos refrigerados deben contar con un sistema de drenaje que prevenga la contaminación de los mismos, y que incluya un dispositivo acumulador del líquido drenado.	los productos hidrobiológicos - frescos refrigerados y congelados (...) 2.2. Para el transporte de productos hidrobiológicos - congelados deben contar con: (...) c. Equipo de frío que permita mantener a las mercancías a una temperatura igual o menor a – 9°C, solo para el caso de pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y con destino a la elaboración de conservas. 2.3. Para el transporte de productos hidrobiológicos - frescos refrigerados deben contar con un sistema de drenaje que prevenga la contaminación de los mismos, y que incluya un dispositivo acumulador del líquido drenado.	Efectividad: árbol de cau: (Figura 1).
ANEXO III REQUERIMIENTOS SANITARIOS APLICABLES PARA LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE TERRESTRE SECCION I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO (...) 3. Especificaciones para los vehículos de transporte terrestre abiertos para pescados de gran tamaño, estibados a granel y destinados a procesamiento térmico (...) 3.3. Cumplir lo señalado en el numeral 1 y 2 de la presente Sección en lo que resulte aplicable. 4. Especificaciones para los vehículos de transporte terrestre de aceite de origen hidrobiológico (...) 4.4. Cumplir lo señalado en el numeral 1 de la presente Sección en lo que resulte aplicable. (...)	ANEXO III REQUERIMIENTOS SANITARIOS APLICABLES PARA LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE TERRESTRE SECCION I REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO (...) 3. Especificaciones para los vehículos de transporte terrestre abiertos para pescados de gran tamaño, estibados a granel y destinados a procesamiento térmico (...) 3.3. Cumplir lo señalado en el numeral 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 y 1.6 del numeral 1 de la presente Sección I. 4. Especificaciones para los vehículos de transporte terrestre de aceite de origen hidrobiológico (...) 4.4. Cumplir lo señalado en el numeral 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 y 1.6 del numeral 1 de la presente Sección I. (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 1. Requerimientos sanitarios generales (...) 1.10. Aplicar los controles de higiene establecidos en el artículo 32 del presente Reglamento Sectorial, en lo que resulte aplicable. 1.11. Almacenar los productos hidrobiológicos de acuerdo a los requerimientos establecidos en el presente Reglamento Sectorial que resulten aplicables.	ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 1. Requerimientos sanitarios generales (...) 1.10. Los operadores de los mercados mayoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos, incluyendo a los autoservicios, deben aplicar los controles de higiene conforme a lo siguiente: a. Control de la condición sanitaria del agua y hielo: Los operadores deben implementar y ejecutar los mecanismos de control que aseguren la condición sanitaria del agua limpia aplicando lo señalado en el numeral 1, 2, 3 y 4 del inciso 32.1 del artículo 32 del presente Reglamento Sectorial. b. Control de higiene de las superficies: Los operadores deben implementar y ejecutar un control de higiene de las superficies que entran en contacto con los recursos y productos hidrobiológicos aplicando lo señalado en el numeral 1 y 4 del inciso 32.2 del artículo 32 del presente Reglamento Sectorial.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1), definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
	c. Control de plagas aplicando lo dispuesto en el inciso 32.3 del artículo 32 del presente Reglamento Sectorial. d. Control de la salud, hábitos e higiene del personal: Los operadores deben establecer y realizar un control de la salud del personal de forma permanente, y en caso que se sepa o tenga sospecha que alguno padece o porta una enfermedad infectocontagiosa o tiene heridas visibles en la piel que signifiquen un riesgo de contaminación, no debe ingresar al establecimiento. e. Como parte específica del control de la higiene del personal, aquellos que trabajen en contacto directo con los recursos y productos hidrobiológicos, o con superficies que están en contacto con estos, deben: e.1. Mantener un adecuado aseo personal. e.2. Usar indumentaria de trabajo limpia, en buenas condiciones y de color claro, que facilite la verificación de la limpieza. e.3. Usar botas impermeables en buenas condiciones de aislamiento y limpieza, cuando corresponda. e.4. Evitar el uso de botones, broches o cualquier otro implemento en la indumentaria, que conlleve a la contaminación de las mercancías. e.5. Presentarse con el cabello, bigote y/o barba completamente cubiertos, manos limpias y, uñas cortas, limpias y sin esmalte. e.6. No usar joyas, adornos, relojes o cualquier otro tipo de accesorio. e.7. No fumar, comer, escupir o realizar cualquier otra acción que pueda contaminar las mercancías. e.8. Efectuar el procedimiento de lavado y desinfección de manos y botas, cada vez que ingresa al establecimiento, retome sus actividades y/o después de haber manipulado alguna superficie u objeto posiblemente contaminado. e.9. Desinfectarse las manos las veces que sea necesario. e.10. Mantener su área de trabajo libre de desechos, suciedades, alimentos u otros en la que pueden proliferar o atraer cualquier tipo de plagas. f. Control de higiene para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos aplicando lo dispuesto en el inciso 32.6 del artículo 32 del presente Reglamento Sectorial. g. Los operadores deben implementar y aplicar los mecanismos de control preventivo durante sus actividades, para proteger a los recursos y productos hidrobiológicos de la contaminación y adulteración causadas como mínimo por el agua contaminada; las plagas; los productos de limpieza, pesticidas, plaguicidas o cualquier otro similar; los combustibles, lubricantes o grasas; las materias o elementos extraños; y, ante la	

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
	inadecuada limpieza y/o desinfección de los vehículos de transporte. 1.11. Los operadores de los mercados mayoristas que expenden recursos y productos hidrobiológicos, incluyendo a los autoservicios, deben almacenar los productos hidrobiológicos conforme a lo dispuesto en el artículo 103, los numerales 1, 3 y 5 del inciso 104.1, inciso 104.3, numerales del 1, 2, 3 y 6 del inciso 104.6 del artículo 104, así como el numeral 2, incisos 3.1, 3.2 y 3.3 del numeral 3, y el numeral 5 y 6 en caso corresponda, de la Sección VI del Anexo I del presente Reglamento Sectorial. Asimismo, durante las actividades de almacenamiento, dichos operadores deben: a. Contar con registros que permitan identificar la rastreabilidad de sus mercancías. b. Evitar que las mercancías entren en contacto directo con el suelo, salpicaduras o cualquier vector de contaminación. c. Contar con la documentación y registros que permitan verificar el establecimiento o infraestructura de origen de las mercancías, así como la rastreabilidad interna y hacia delante de las mercancías que ingresan, se mantienen almacenadas o se retiran de almacén. d. Realizar la rotación de las mercancías basada en la vida útil de las mismas. e. Despachar las mercancías en condiciones sanitarias, de tal forma que se evite la contaminación y la transferencia de olores y sabores.	
ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 3. Ubicación y vías internas 3.2. Los mercados mayoristas y minoristas deben estar ubicados en lugares de fácil acceso y que no signifiquen riesgo de contaminación. Las vías de comunicación a los mercados mayoristas deben ser pavimentadas y estar en buen estado de conservación, incluyendo las áreas de estacionamiento de vehículos.	ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 3. Ubicación y vías internas 3.2. Los mercados mayoristas y minoristas deben estar ubicados en lugares de fácil acceso y que no signifiquen riesgo de contaminación. Las vías internas de los mercados mayoristas deben ser de material resistente, impermeable, fácil de limpiar, que no generen polvo y estar en buen estado de conservación, incluyendo las áreas de estacionamiento de vehículos.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 4. Especificaciones mínimas de estructura del mercado y/o de los puestos de venta 4.2. Estar contruidos con materiales que permitan su mantenimiento, limpieza y desinfección, y con estructuras adecuadas para la protección contra el ingreso e plagas y otros animales que pueden ser vectores de contaminación.	ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 4. Especificaciones mínimas de estructura del mercado y/o de los puestos de venta 4.2. Estar contruidos con materiales que permitan su mantenimiento, limpieza y desinfección, y con estructuras adecuadas para la protección contra el ingreso de plagas y otros animales que pueden ser vectores de contaminación.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1), definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).

ANEXO IV MERCADOS MINORISTAS MAYORISTAS Y RECURSOS QUE EXPENDEN HIDROBIOLÓGICOS Y PRODUCTOS	ANEXO IV MERCADOS MINORISTAS MAYORISTAS Y RECURSOS QUE EXPENDEN HIDROBIOLÓGICOS Y PRODUCTOS	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto
---	---	---

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
4. Especificaciones mínimas de estructura del mercado y/o de los puestos de venta 4.8. Cada puesto de venta debe contar con un lavadero recubierto de material liso, sin grietas y de acero inoxidable.	4. Especificaciones mínimas de estructura del mercado y/o de los puestos de venta 4.8. Cada puesto de venta debe contar con un lavadero recubierto de material liso, sin grietas y no corrosible .	(E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 5. Especificaciones sobre los ambientes de los mercados mayoristas 5.2. Deben contar como mínimo con los ambientes destinados para el desarrollo de las actividades siguientes: a. Venta directa desde los vehículos de transporte terrestre de recursos y productos hidrobiológicos, que cumplan con los requerimientos sanitarios establecidos en la normativa vigente. (...) f. Producción y almacenamiento de hielo elaborado con agua de calidad potable.	ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 5. Especificaciones sobre los ambientes de los mercados mayoristas 5.2. Deben contar como mínimo con los ambientes destinados para el desarrollo de las actividades siguientes: <i>a. Venta directa desde los vehículos de transporte terrestre de recursos y productos hidrobiológicos, que cumplan con los requerimientos sanitarios establecidos en el Anexo III del presente Reglamento Sectorial.</i> (...) f. Cuando corresponda , producción y/o almacenamiento de hielo elaborado con agua de calidad potable.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar seguridad jurídica al operador en atención al efecto (E1), definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 6. Especificación para el almacenamiento de agua de los mercados mayoristas El almacenamiento del agua puede realizarse en cisternas o tanques elevados ubicados en lugares no expuestos a filtraciones o contaminación, y manteniéndose en ellos su potabilidad, no debiendo presentar niveles superiores a 1ppm de cloro residual.	ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 6. Especificación para el almacenamiento de agua de los mercados mayoristas El almacenamiento del agua puede realizarse en cisternas o tanques elevados ubicados en lugares no expuestos a filtraciones o contaminación, y manteniéndose en ellos su potabilidad, no debiendo presentar niveles inferiores a 0.5ppm ni superiores a 1ppm de cloro residual libre .	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la interpretación sistemática de la normativa sanitaria vigente a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).

ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 10. Consideraciones para el manipuleo de mercancías (...) 10.2. El personal que realice la manipulación de las mercancías debe estar capacitado para ese fin y deben usar indumentaria limpia, de color blanco y en buen estado. 10.3. En caso el mercado permita el acceso a personas que brinden servicios de traslado interno de mercancías, deben asegurar que los mismos cumplan con los controles de higiene correspondientes de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento. Si el traslado se realiza con carretas o medios de transporte similares, estos deben estar limpios y desinfectados y ser de un material no corrosible y resistente. (...)	ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 10. Consideraciones para el manipuleo de mercancías (...) 10.2. El personal que realice la manipulación de las mercancías debe estar capacitado para ese fin y deben usar indumentaria limpia, de color claro y en buen estado. 10.3. En caso el mercado permita el acceso a personas que brinden servicios de traslado interno de mercancías, deben asegurar que los mismos cumplan con los controles de higiene correspondientes de acuerdo a lo establecido en el literal d y e del inciso 1.10 del numeral 1 del Anexo IV del presente Reglamento Sectorial. Si el traslado se realiza con carretas o medios de transporte similares, estos deben estar limpios y desinfectados y ser de un material no corrosible y resistente. (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E1) y (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
--	--	---

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 11. Especificaciones operativas para la exhibición y venta de las mercancías 11.1. La condición y/o presentación de las mercancías al momento de su ingreso al mercado, debe ser igual a la condición y/o presentación en la que se comercializan. No puede realizarse ninguna actividad de procesamiento dentro de las instalaciones del mercado, salvo que se cuente con ambientes específicos especialmente diseñados y construidos para ello, los cuales deben cumplir los requerimientos sanitarios exigidos para las plantas de procesamiento establecidos en el presente Reglamento Sectorial, en lo que resulte aplicable. (...) 11.4. En el caso de emplear góndolas, vitrinas refrigerantes o equipos similares de preservación, las mismas deben garantizar la preservación de las mercancías de acuerdo a las especificaciones de temperatura previstas en el presente Reglamento Sectorial. Asimismo, las mercancías: (...)	ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 11. Especificaciones operativas para la exhibición y venta de las mercancías 11.1. La condición y/o presentación de las mercancías al momento de su ingreso al mercado, debe ser igual a la condición y/o presentación en la que se comercializan. No puede realizarse ninguna actividad de procesamiento dentro de las instalaciones del mercado, salvo que se cuente con ambientes específicos especialmente diseñados y construidos para ello, los cuales deben cumplir los requerimientos sanitarios exigidos para las plantas de procesamiento establecidos en el presente Reglamento Sectorial, de acuerdo al tipo de procesamiento empleado para la fabricación de la mercancía. En el caso de mercados minoristas, incluidos los autoservicios, es posible realizar en los puestos de venta el cambio en la condición y/o presentación de las mercancías respecto a cómo ingresaron al mercado, con la finalidad de acondicionarlos solo para su despacho y comercialización inmediata al cliente. (...) 11.4. En el caso de emplear góndolas, vitrinas refrigerantes o equipos similares de preservación, las mismas deben garantizar la preservación de las mercancías de acuerdo a las especificaciones de temperatura previstas en el inciso 11.7 del numeral 11 del Anexo IV del presente Reglamento Sectorial. Asimismo, las mercancías: (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector acuicultura y nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y causa (C3), definidas en el árbol de problemas (Figura 1).

ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 11. Especificaciones operativas para la exhibición y venta de las mercancías 11.8. La descongelación de las mercancías debe realizarse en una cámara para tal fin que permita controlar los parámetros de tiempo temperatura, evitando el deterioro y su contaminación. Ello debe ser registrado por el personal del mercado	ANEXO IV MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS 11. Especificaciones operativas para la exhibición y venta de las mercancías 11.8. La descongelación de las mercancías debe realizarse de manera tal que permita controlar los parámetros de tiempo y temperatura, evitando el deterioro y su contaminación. Ello debe ser registrado por el personal del mercado.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C3) definida en el árbol de problemas (Figura 1).
---	--	---

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
Segunda. - Agotamiento de stock Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine.	Segunda. - Agotamiento de stock Las mercancías que sean etiquetadas bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE y/o sean puestas en venta antes de la entrada en vigencia del presente Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, pueden continuar en circulación y comercio, siempre y cuando se mantenga su aptitud para el consumo o uso al que se destine. Prevía comunicación del stock remanente a SANIPES, se permite el uso de envases y/o materiales de empaque, litografiados bajo las disposiciones de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001PE, siempre que hayan sido elaborados antes de la entrada en vigencia del Reglamento al que hace referencia el artículo 1 del presente Decreto Supremo y, se mantenga su aptitud para el fin previsto.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C2) definida en el árbol de problemas (Figura 1).

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
Artículo 32.-Controles de higiene aplicables en las plantas de procesamiento (...) 32.3. El control de plagas: (...) 3. No emplear animales para el control de plagas. (...)	DEROGADO	El artículo 101 de la Ley N° 29763, Ley Forestal y de Fauna Silvestre, señala que, la Autoridad Regional Forestal y de Fauna Silvestre - ARFFS autoriza el uso de aves de presa para el control biológico, y, en línea a ello, el artículo 109 del Reglamento para la Gestión de Fauna Silvestre, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0192015-MINAGRI, dispone que, la ARFFS solo autoriza la utilización de aves de presa proveniente de zoocriaderos registrados para realizar actividades de control de fauna silvestre. En virtud de ello, mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 078-2016-SERFOR/DE, el SERFOR aprobó los "Lineamientos para el otorgamiento de la autorización de uso de aves de presa para el control biológico", en cuyo numeral 5.3.5 se detallan las actividades de control biológico con aves de presa, conforme se indica a continuación: "El control biológico con aves de presa se puede desarrollar, en los siguientes casos: Para el control de poblaciones de fauna silvestre que cause daños o perjuicios en campos de cultivo, depósitos o almacenes de granos, granjas, instalaciones industriales, muelles, monumentos, plazas o cualquier espacio público. (...) Demás situaciones donde el daño, perjuicio o riesgo ocasionado por la fauna silvestre sea posible de controlar con el uso de aves de presa." Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar una reducción de costos de cumplimiento en atención al efecto (E2) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C2) definida en el árbol de problemas (Figura 1), considerando la normativa del SERFOR como el mecanismo alternativo de solución.

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
Artículo 33.- Mantenimiento de la infraestructura, instalaciones, equipos, instrumentos, materiales y utensilios en las plantas de procesamiento (...) 33.2. Los equipos e instrumentos de medición, incluido el patrón, deben estar calibrados. 33.3. La calibración de los equipos e instrumentos de medición debe realizarse a una frecuencia determinada por el operador que garantice el buen funcionamiento de los mismos. (...)	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez que ello ya se recoge en el artículo 13 del Reglamento Sectorial de Inocuidad
Artículo 35.- Prevención de la contaminación y adulteración del producto en las plantas de procesamiento Los operadores de las plantas de procesamiento deben establecer y aplicar los mecanismos de control durante el proceso, almacenamiento y transporte de las mercancías para protegerlos de la contaminación y adulteración.	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y la causa (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez que este aspecto ya es abordado mediante el mecanismo señalado en el inciso 32.7 del artículo 32 del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
Artículo 60.- Requerimientos sanitarios específicos para las autoclaves de las plantas de procesamiento (...) 60.3. Las autoclaves deben contar con los siguientes instrumentos de control: (...) 3. Un termoregistrador, para cada autoclave, que: (...) b. Cuente con cartas de registro en una escala de trabajo de no menos de 10cm, legibles con precisión de 0,5 °C y permitan que la temperatura del proceso sea observada cada minuto. (...)	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita interpretación sistemática de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicola para su correcta implementación. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez que los termoregistradores son digitales y esta obligación solo aplica para aquellos que tienen equipos que actualmente ya no son empleados en las plantas de procesamiento (<i>business as usual</i>).

Artículo 77.- Requerimientos sanitarios específicos para la limpieza de las superficies (...) 77.3. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben estar validados por el operador. (...)	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y la causa (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez
---	------------------------	---

Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
		que este aspecto ya es abordado mediante el mecanismo señalado en el numeral 3 del inciso 32.2 del artículo 32 del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
Artículo 94.- Requerimientos sanitarios operativos generales en las infraestructuras de desembarque (...) 4. Contar y aplicar procedimientos para el almacenamiento y uso adecuado de productos tóxicos como plaguicidas y productos empleados para la limpieza y desinfección. 5. Contar y aplicar mecanismos de control que permitan la prevención contra el agua contaminada, plagas, productos de limpieza y desinfectantes, combustibles, lubricantes o grasas, salpicaduras y goteos producidos durante las operaciones de mantenimiento, limpieza y desinfección y contra materias o elementos extraños.	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) y la causa (C3) definidas en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez que este aspecto ya es abordado mediante el mecanismo señalado en el numeral 5 y 6 del artículo 96 del Reglamento Sectorial de Inocuidad.
Artículo 97.- Mantenimiento de la Infraestructura y equipamiento en las infraestructuras de desembarque (...) 97.3. Los equipos e instrumentos, incluido el patrón, deben estar calibrados.	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez que ello ya se recoge en el artículo 13 del Reglamento Sectorial de Inocuidad
Artículo 102.- Manipulación de los recursos hidrobiológicos en el desembarque, recepción y despacho en los puntos de desembarque temporal (...) 3. Cumpliendo los requerimientos sanitarios específicos establecidos en la normativa sanitaria vigente	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez que no existen requerimientos específicos en otro documento normativo vigente.

ANEXO II - REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS ACUÍCOLAS SECCIÓN I - PLANTAS DE PIENSOS DE USO EN ACUICULTURA 2. Especificaciones sobre las estructuras (...) 2.4. La iluminación y ventilación de las áreas de trabajo deben cumplir la normativa vigente emitida por la autoridad competente en materia de seguridad y salud en el trabajo, que resulte aplicable. (...)	DEROGADO	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez que no son aspectos fiscalizables por SANIPES pero son aspectos ya controlados por la Autoridad Competente en dicha materia.
Disposición actual del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE	Modificación/derogación contenida en el presente Decreto Supremo	Análisis detallado
ANEXO IV - MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SECCIÓN I - REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS (...)	ANEXO IV - MERCADOS MAYORISTAS Y MINORISTAS QUE EXPENDEN RECURSOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS (...)	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1), toda vez que no existen más secciones en el Anexo IV.
Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE Artículo 13. Obligaciones de los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola en el ámbito de la sanidad e inocuidad Los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola en el ámbito de la sanidad e inocuidad tienen las siguientes obligaciones: 11. Mantener actualizados los registros que permitan sustentar el cumplimiento del sistema de autocontrol, manuales de buenas prácticas y procesamientos de higiene.	Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE Artículo 13. Obligaciones de los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola en el ámbito de la sanidad e inocuidad Los operadores de la cadena productiva pesquera y acuícola en el ámbito de la sanidad e inocuidad tienen las siguientes obligaciones: 11. Mantener actualizados los registros que permitan sustentar el cumplimiento del sistema de autocontrol, manuales de buenas prácticas y procedimientos de higiene.	Idoneidad: Solo el cambio normativo es el único medio con el cual se puede brindar la seguridad jurídica necesaria en atención al efecto (E1) definido en el árbol de problemas (Figura 1). Necesidad: Facilita la implementación de la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura a nivel nacional. Efectividad: Atiende la causa (C1) definida en el árbol de problemas (Figura 1).

VI. HERRAMIENTAS QUE SUSTENTAN LA EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

6.1. INFORMES, CONSULTAS U OTROS ELEMENTOS QUE SUSTENTAN LA EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Durante el mes de enero a julio del 2023, los operadores y/o comercializadores del sector pesca y acuicultura emitieron diferentes consultas, las cuales se agruparon y evaluaron para ver la necesidad de realizar una intervención normativa, conforme a lo siguiente:

N°	Materia o tema comentado/consultado	Mecanismo de atención
1	Uso de adhesivos en el etiquetado de mercancías	Elaboración de guía de interpretación normativa Atención de consulta directa

2	Aspectos de etiquetado para productos de venta a granel	Elaboración de guía de interpretación normativa Atención de consulta directa
3	Declaración de porcentajes de glaseado a considerar en el etiquetado	Elaboración de guía de interpretación normativa Atención de consulta directa
4	Aspectos relacionados al uso de etiquetas y envases o materiales de empaque litografiados en stock bajo el marco normativo anterior	Posible intervención regulatoria
5	Aspectos relacionados a la circulación de mercancías en stock etiquetadas bajo el marco normativo anterior	Elaboración de guía de interpretación normativa
6	Aspectos relacionados a la declaración de la dirección legal de la empresa fabricante	Posible intervención regulatoria
7	Códigos de habilitación/autorización y direcciones de las plantas de procesamiento extranjeras	Atención de consulta directa

Nº	Materia o tema comentado/consultado	Mecanismo de atención
8	Declaración del nombre científico de recursos hidrobiológicos empleados en la fabricación de productos hidrobiológicos, en el etiquetado	Posible intervención regulatoria
9	Declaración de mezcla de especies en el etiquetado	Posible intervención regulatoria
10	Aspectos de etiquetado para productos hidrobiológicos envasados al vacío	Elaboración de guía de interpretación normativa Atención de consulta directa
11	Aspectos relacionados al agua potable y niveles de cloro residual libre	Posible intervención regulatoria
12	Aspectos sobre la distribución de calor de las autoclaves	Elaboración de guía de interpretación normativa
13	Sobre el uso de fungicidas en plantas de procesamiento	Elaboración de guía de interpretación normativa
14	Aspectos sobre el reproceso de harina de pescado	Elaboración de guía de interpretación normativa Atención de consulta directa
15	Aspectos sobre mezcla de harina y aceite de pescado	Elaboración de guía de interpretación normativa Atención de consulta directa
16	Aspectos sobre delimitación de áreas en plantas de procesamiento.	Elaboración de guía de interpretación normativa
17	Uso del <i>Codex Alimentarius</i> para aspectos complementarios de etiquetado	Atención de consulta directa
18	Obtención de registro sanitario para productos hidrobiológicos con tiempo de vida útil reducida.	Atención de consulta directa
19	Obligatoriedad del registro sanitario para mercancías con fines de exportación	Atención de consulta directa
20	Aspectos sobre el almacenamiento simultaneo de determinadas mercancías	Elaboración de guía de interpretación normativa

21	Aspectos relacionados a los requerimientos aplicables para las áreas de tratamiento previo de infraestructuras de desembarque	Posible intervención regulatoria
22	Ventilación e iluminación de infraestructuras de desembarque	Atención de consulta directa
23	Temperatura de captura y desembarque de recursos y productos hidrobiológicos	Posible intervención regulatoria
24	Aspectos sobre acondicionamiento de mercancías para venta directa en mercados	Posible intervención regulatoria
25	Aspectos sobre el llenado de productos hidrobiológicos – conservas, para exportación	Atención de consulta directa
26	Aspectos sobre idoneidad de mercancías para declaración de su aptitud	Elaboración de guía de interpretación normativa
27	Criterios para declarar una mercancía como fraudulenta	Atención de consulta directa
28	Plazos para resguardo de documentación de los operadores	Atención de consulta directa
29	Aspectos sobre límites máximos de control y/o detección de criterios sanitarios	Atención de consulta directa
Nº	Materia o tema comentado/consultado	Mecanismo de atención
30	Aspectos relacionados a la calibración de equipos e instrumentos de medición	Posible intervención regulatoria

Por otro lado, en cumplimiento del artículo 18 del Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, SANIPES realizó actividades de capacitación y acompañamiento a los agentes que participan directamente en las diferentes etapas de la cadena productiva pesquera y acuícola para el proceso de implementación y fortalecimiento de la aplicación de la normativa sanitaria en materia de inocuidad pesquera y acuícola, con especial énfasis en el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE.

Durante dichas actividades de capacitación, las cuales fueron efectuadas a través plataformas electrónicas de forma sincrónica - conforme se evidencia en el informe N° 070-2023SANIPES/DN, los operadores y/o comercializadores del sector pesca y acuicultura tuvieron distintas consultas y manifestaron algunos percances y limitaciones en el entendimiento y cumplimiento de determinadas disposiciones normativas, agrupadas bajo las siguientes temáticas:

Nº	Materia o tema comentado/consultado	Mecanismo de atención
1	Uso de adhesivos en el etiquetado de mercancías	Elaboración de guía de interpretación normativa Atención de consulta directa
2	Aspectos relacionados al uso de etiquetas y envases o materiales de empaque litografiados en stock bajo el marco normativo anterior	Posible intervención regulatoria
3	Aspectos relacionados a la circulación de mercancías en stock etiquetadas bajo el marco normativo anterior	Elaboración de guía de interpretación normativa

4	Declaración del nombre científico de recursos hidrobiológicos empleados en la fabricación de productos hidrobiológicos, en el etiquetado	Posible intervención regulatoria
5	Temperatura de captura y desembarque de recursos y productos hidrobiológicos	Posible intervención regulatoria
6	Aspectos relacionados a la calibración de equipos e instrumentos de medición	Posible intervención regulatoria
7	Aspectos de iluminación en las plantas de procesamiento	Posible intervención regulatoria
8	Uso de animales como controladores de plagas	Posible intervención regulatoria
9	Aspectos sobre la inclusión del registro sanitario en mercancías obtenidas por maquila	Atención de consulta directa

Posterior a ello, se recibieron diversas comunicaciones, a través de correos electrónicos, cartas, consultas en las actividades de fiscalización sanitaria entre otras, respecto a determinadas obligaciones del Reglamento Sectorial de Inocuidad, lo cual motivó a que el equipo técnico de SANIPES incorpore nuevos cambios a diferentes artículos con un enfoque de simplificación y de seguridad jurídica a favor de los operadores, sin que ello genere o configuren como potenciales riesgos a la salud pública.

Por lo tanto, en base a la información recibida por los operadores y/o comercializadores a través de escritos ingresados a SANIPES y/o durante las actividades de capacitación en normativa sanitaria, se elaboró una propuesta normativa que facilite la implementación del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE antes mencionado, en atención a aquellos temas o materias que preliminarmente se identificó la necesidad de una posible intervención regulatoria.

6.2. DIFUSIÓN Y PUBLICIDAD DEL DECRETO SUPREMO EN SU ETAPA DE PROYECTO

Conforme a las políticas de transparencia del Ministerio de la Producción (PRODUCE) y del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, en consideración al Decreto Supremo N° 009-2024-JUS que aprueba el Reglamento que establece disposiciones sobre publicación y difusión de normas jurídicas de carácter general, resoluciones y proyectos normativos y, en concordancia a lo establecido en el inciso 14.7 del artículo 14 del Reglamento de la Ley Marco para la Producción y Sistematización Legislativa aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2022-JUS, mediante Resolución Ministerial N° XXX-2024-PRODUCE, publicada el X de XXXXX del 2024 en el diario oficial “El Peruano”, se dispuso la publicación del proyecto de “Decreto Supremo que modifica diversos artículos y anexos, e incorpora disposiciones en el Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE”, por el plazo de XXXXXX (XX) días calendario, contados a partir del día siguiente de la referida publicación, a efectos de recibir opiniones, comentarios y/o sugerencias de las entidades públicas, privadas y de la ciudadanía en general.

Como resultado de la evaluación de los documentos ingresados por los operadores y/o importadores del sector pesca y acuicultura y de los resultados de las actividades de capacitación, dicha prepublicación/publicación o consulta pública del proyecto regulatorio (como instrumento de mejora de la calidad regulatoria establecido también en el numeral 5 del inciso 5.2 del artículo 5 de la Ley de Mejora de la Calidad Regulatoria aprobada mediante Decreto Legislativo N° 1565), ha complementado todos los aspectos que rigen la consulta pública garantizando:

- La apertura y participación de trabajar con las partes interesadas para que formulen sus comentarios, opiniones o remitan toda información que estimen necesaria, desde la

publicación del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE hasta el término del plazo de prepublicación.

- b) La efectividad, ya que se ha realizado en toda esta etapa de adecuación del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE hasta el término del plazo de prepublicación.
- c) La imparcialidad y equilibrio, ya que, con la aplicación de estos tres mecanismos (Recepción de información y consultas, capacitaciones y prepublicación) se ha logrado contar con un equilibrio adecuado de opiniones y han sido evaluadas con total imparcialidad.
- d) La transparencia, toda vez que los agentes involucrados han podido participar libremente y se ha publicado en el portal web de SANIPES, los resultados de la evaluación a las opiniones, aportes y comentarios recibidos.
- e) La razonabilidad, considerando que se ha brindado un plazo razonable desde la entrada en vigencia del Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, hasta el propio plazo de prepublicación por cinco (05) días calendario, considerando que las modificaciones propuestas son en estricto limitadas y acotadas, y constituyen propuestas resultantes de los mecanismos de recepción de información y consultas y de las capacitaciones.
- f) La rendición de cuentas que, considerando lo señalado respecto a la transparencia, se encuentra debidamente documentado el proceso de consulta pública y la evaluación de las opiniones, aportes y comentarios recibidos, indicando cuales fueron o no tomadas en cuenta y las razones técnico normativas de la mismas.