



MINISTERIO DE LA  
PRODUCCIÓN  
VICE MINISTERIO  
DE PESQUERÍA



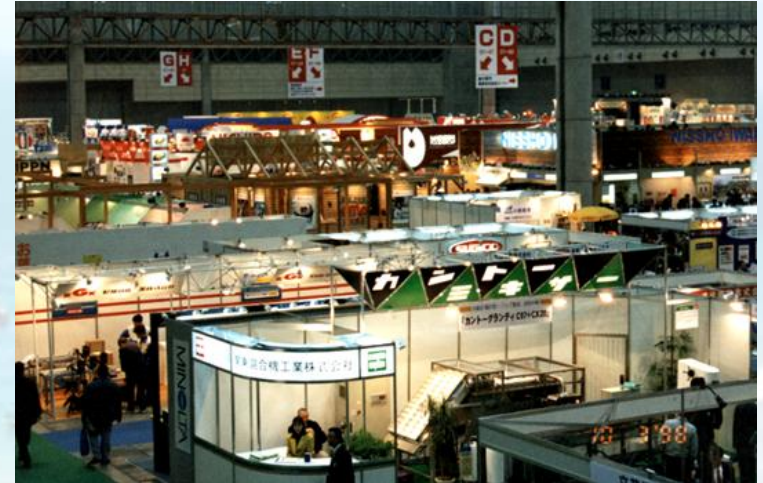
SERVICIO  
NACIONAL DE  
SANIDAD  
PESQUERA

# INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE DESEMBARCADEROS PESQUEROS ARTESANALES

**Expositor: Ing. Walter Aquino Nostades**

## LOS SISTEMAS OFICIALES DE INSPECCION Y CERTIFICACION

- **Ampliamente utilizados como un medio para el control sanitario de los alimentos. Protección de la Salud de los Consumidores**
- **Son de fundamental importancia para el comercio internacional. Facilita el Intercambio Comercial.**
- **Dan confianza a los consumidores con respecto a la Calidad y Seguridad Sanitaria de los alimentos.**



## EVENTOS INTERNACIONALES SOBRE INSPECCION

- **Las Conferencias Mundiales sobre Inspección y Control de Calidad de Pescado y Productos Pesqueros de la FAO - Halifax, Washington, Vancouver, La Haya, Melbourne**
- **La influencia de las normas de la UE y USA**
- **Los Acuerdos Sanitarios y Fitosanitarios de la OMC y la globalización del comercio.**
- **Reconocimiento de las Normas del CODEX como referencias en el comercio internacional y otras como de la OMS, OIE**
- **Los Acuerdos de Libre Comercio con otros países.**



## ETAPAS PREVIAS A LA CREACION DEL SANIPES

- R. M. N° 035-2001-PE:** el Ministerio de Pesquería encargó al ITP la vigilancia y el control sanitario de los productos hidrobiológicos y de los establecimientos dedicados a su procesamiento
- D. S. N° 002-2001-PE:** aprobó el Reglamento de Organización y Funciones del ITP, incorporando la **DIRECCIÓN DE INSPECCIÓN Y CONTROL SANITARIO** responsable de la vigilancia y control sanitario de los productos hidrobiológicos.
- D. S. N° 040-2001-PE:** aprobó la **Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas** con el objetivo fundamental de asegurar la producción y el comercio de pescado y productos pesqueros sanos, seguros sanitariamente y adecuados para el consumo.

## CONVENIOS DE ADECUACIÓN CON LA NORMA SANITARIA Empresas - ITP

- D. S. N° 012-2004-PRODUCE:** Plazo de adecuación a la norma sanitaria al 31 de Julio del 2004
- D. S. N° 021-2005-PRODUCE:** Prorroga plazo de adecuación al 31 de Diciembre del 2005.
- D. S. N° 005-2006-PRODUCE:** Indica el 31 de Diciembre del 2006 como fecha límite para la adecuación de las plantas de procesamiento a la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

# BASE LEGAL DEL SANIPES

**Ley N° 28559, Ley del Servicio Nacional de Sanidad  
Pesquera – SANIPES (29/06/05)**

**D. S. N° 025-2005-PRODUCE, Reglamento de la Ley  
del SANIPES**

**D.S. N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las  
Actividades Pesqueras y Acuícolas**

**D.S. N° 07-2004-PRODUCE, Norma Sanitaria de  
Moluscos Bivalvos Vivos**

## ACTIVIDADES OFICIALES

### 1. A partir del 1 de marzo:

- Registro de productos.
- Habilitación de plantas.
- Habilitación de áreas o zonas de producción de moluscos bivalvos.

### 2. A partir del 15 de marzo:

- Certificación oficial sanitaria de los productos pesqueros y acuícolas.



## GESTION SANITARIA Y DE CALIDAD EN LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUICOLAS

- **El Ministerio de la Producción es el órgano rector del SANIPES que establece la política sanitaria pesquera y de calidad.**
- **El ITP es la autoridad competente del SANIPES**
- **SANIPES presta servicios dirigidos a promover y certificar la calidad de los recursos y/o productos pesqueros y acuícolas con el propósito de proteger la salud de los consumidores.**

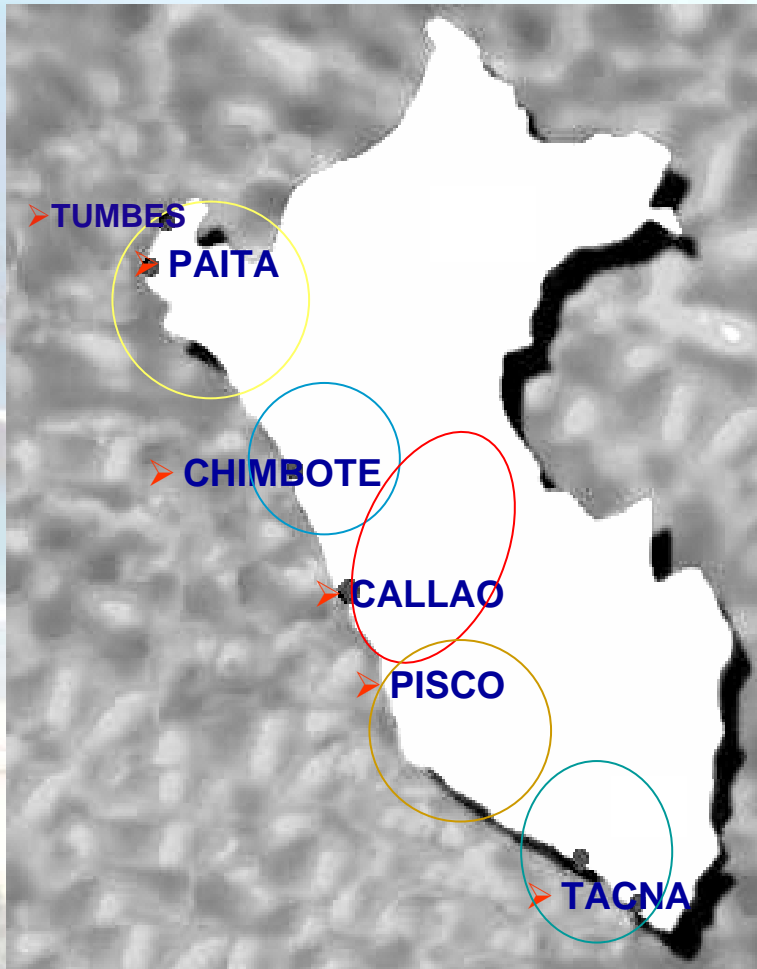


## ORGANIZACIÓN



## FILIALES DESCENTRALIZADAS DEL SANIPES

### AMBITO:



- **TUMBES** Tumbes
- **PAITA** Piura, Lambayeque
- **CHIMBOTE** La Libertad, Ancash
- **CALLAO** Lima, Callao, Junín, Puno, Ucayali, Loreto
- **PISCO** Ica
- **TACNA** Arequipa, Moquegua, Tacna

# **PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE DESEMBARCADEROS PESQUERO ARTESANALES (DPA)**

**NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES  
PESQUERAS Y ACUICOLAS - APROBADA MEDIANTE  
D.S. N° 040-2001-PE**



**DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE****D.S. N° 040-2001-PE****CAPITULO I: GENERALIDADES****ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Regula las actividades desarrolladas en muelles, desembarcaderos o puertos pesqueros, en los cuales se desembarca pescado destinado al consumo humano y se realizan actividades de preparación para su despacho y distribución como pesado, lavado, clasificado, enfriado, inclusive el almacenamiento temporal o la venta del pescado

**UBICACIÓN DE LOS DESEMBARCADEROS**

Zonas de fácil acceso, lejos de focos de contaminación y en áreas libre de riesgos de inundación. Pisos pavimentados y resistentes.

Debe garantizar acceso a suministro de agua limpia y condiciones adecuadas para eliminación de residuos líquidos y sólidos

## DE LA ACTIVIDAD DE DESEMBARQUE

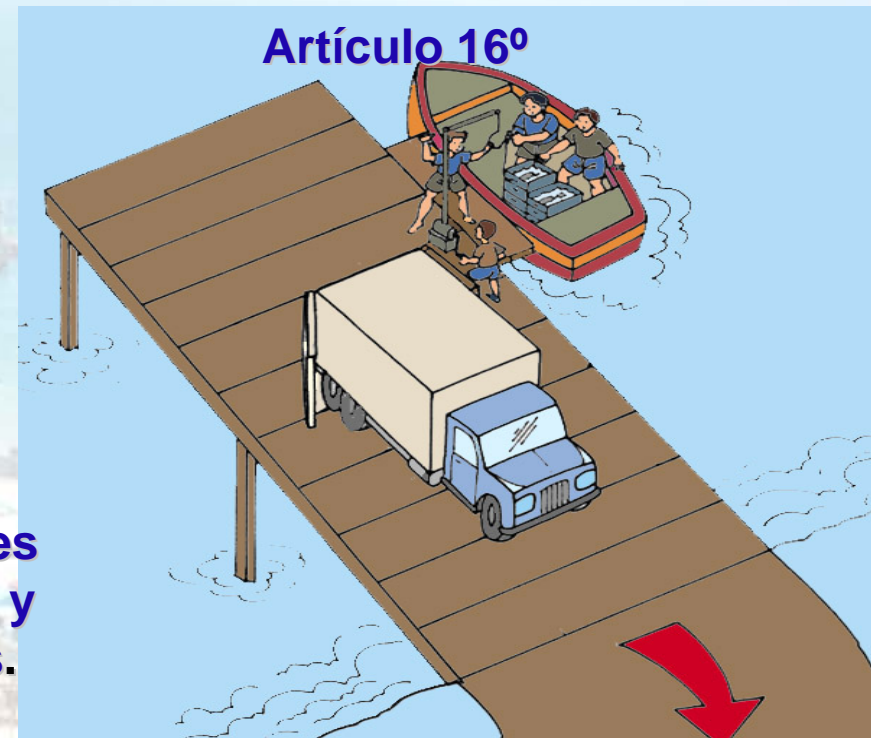
### CAPITULO II. REQUERIMIENTOS DE DISEÑO Y CONSTRUCCION

Los desembarcaderos o puertos pesqueros y sus instalaciones deben:

1. Estar diseñadas y construidas de manera que permitan una rápida y eficiente:

- descarga,
- recepción y
- despacho de la pesca

En condiciones higiénicas y sanitarias.

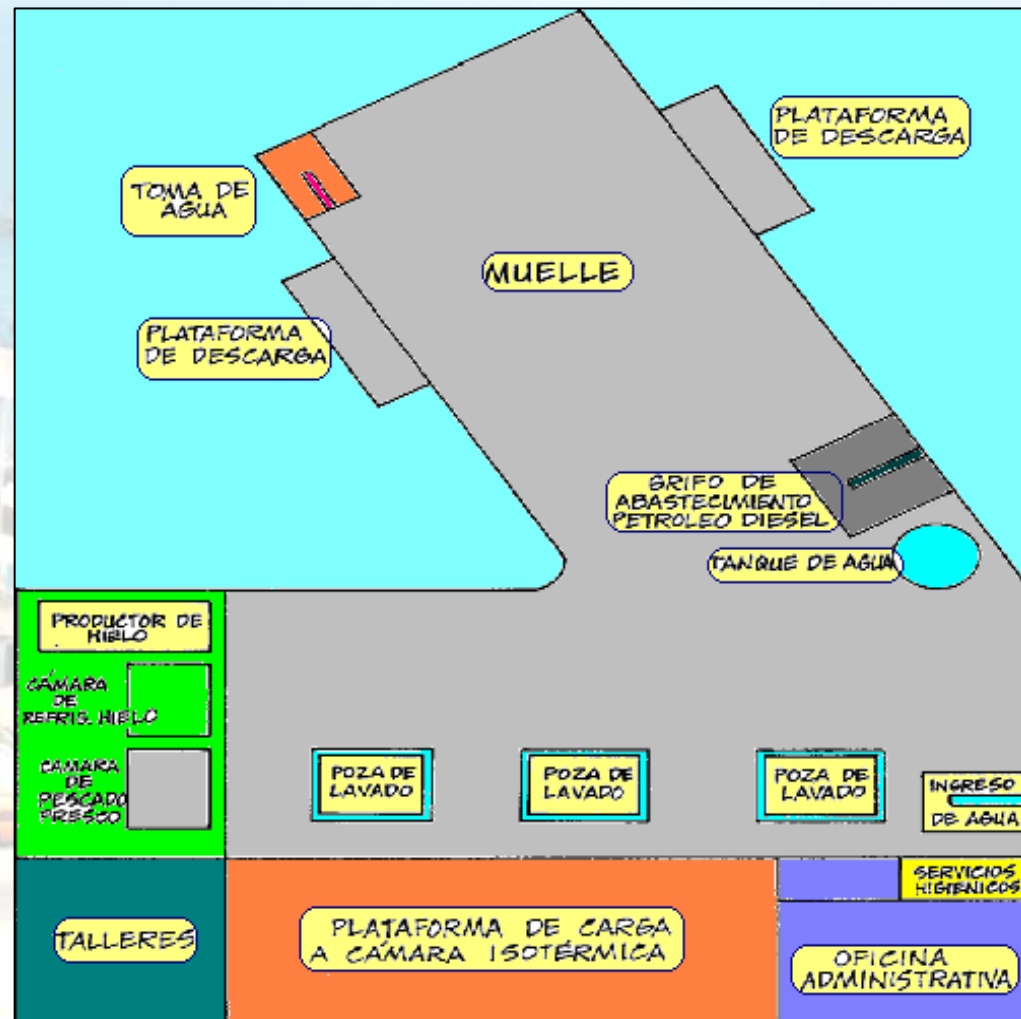


2. Las superficies de los muelles; estacionamiento de vehículos, pistas y veredas deben ser de materiales resistentes, durables, no absorbentes y fáciles de limpiar.

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### REQUERIMIENTOS DE DISEÑO Y CONSTRUCCION (Cont.)

- A. Áreas amplias destinadas al desembarque. Art. 17°
- B. Áreas destinadas a la ejecución de tareas previas y despacho. Art. 18°
- C. Suministros : Agua, desagüe, hielo, iluminación. Arts.19,20,21°
- D. Servicios higiénicos. Art.22°
- E. Almacenes frigoríficos. Art.23°
- F. Equipos, materiales y utensilios. Art. 24°



## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS

#### A. RESPONSABILIDAD DE LOS OPERADORES

Artículo 26°.- Los operadores de los desembarcaderos o puertos pesqueros, serán responsables de:

- Asegurar que las operaciones se realicen en **condiciones higiénicas y sanitarias y de preservación del pescado.**
- Permitir solo el ingreso de pescado, proveniente de Áreas de extracción permitidas.
- Garantizar el suministro de **agua limpia.**
- Producir o utilizar **hielo** fabricado con agua limpia, manipulado y almacenado en condiciones higiénicas y sanitarias.
- Brindar **capacitación** a su personal y a los usuarios en temas relacionados al manipuleo higiénico del pescado y sus implicancias en la salud pública.

**DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE****CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)****A. RESPONSABILIDAD DE LOS OPERADORES (Cont.)****PROGRAMA DE CAPACITACION EN HIGIENE Y SANEAMIENTO**

Artículos 26°f, 29°a.2.

El personal directamente relacionado con el manipuleo del pescado deberá ser capacitado y entrenado en manipuleo y prácticas de higiene y saneamiento:

- Con una temática aprobada por la autoridad sanitaria del sector, **SANIPES - ITP**
- Por instituciones públicas, privadas o profesionales especializados.
- **Mostrar evidencias de las actividades de capacitación**

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.) B. MANIPULEO HIGIENICO DE PESCADOS

- Corte, descabezado y eviscerado solo sobre mesas con superficies en condiciones higiénicas y con una buena disposición de los residuos
- Uso de cajas u otros recipientes
- Uso de hielo, vehículos frigoríficos o isotérmicos
- Moluscos bivalvos empacados en sacos de malla que no alteren.
- Hábitos del personal: No pisar, no comer, no colocar el pescado o mariscos sobre el suelo



## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## C. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

1. Control de la contaminación de origen humano.
2. Control de la higiene de las superficies.
3. Control de la calidad sanitaria del agua.
4. Control de plagas.

Los operadores deberán mostrar a la autoridad sanitaria evidencias (Registros) de la vigilancia o monitoreo y verificación de estas cuatro actividades.



## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

#### 1. CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN DE ORIGEN HUMANO

Requerimiento exigido a los desembarcaderos Art. 29° a.1,3

Los manipuladores pueden portar patógenos en la piel, manos, tracto digestivo o aparato respiratorio, los que pueden ser diseminados por malas prácticas durante el manipuleo o ser los vehículos que mueven bacterias contaminantes de un lugar a otro o contaminar las superficies que entran en contacto con el pescado o con el material de empaque.



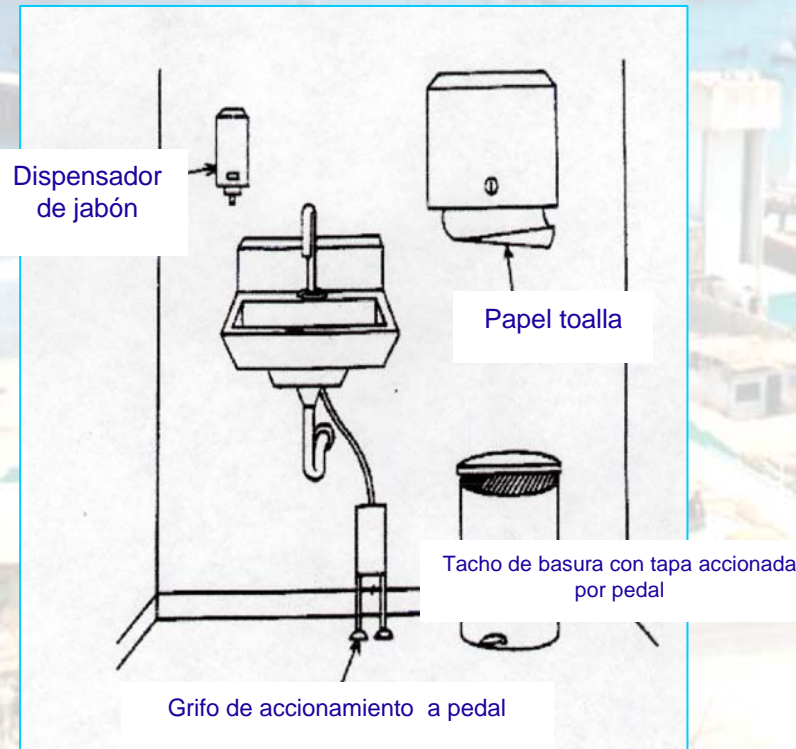
## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

# 1. CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN DE ORIGEN HUMANO INSTALACIONES PARA EL PERSONAL

## LAVADEROS DE MANOS Y SUS IMPLEMENTOS

## RETRETES Y SUS IMPLEMENTOS



Tacho de basura, cuya tapa es operada a pedal, para evitar contaminarse las manos con la tapa sucia

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

#### 1. CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN DE ORIGEN HUMANO (Cont.)

#### INSTALACIONES PARA EL PERSONAL

##### DUCHAS



Deben tener agua fría y caliente, y en buen estado de mantenimiento y funcionamiento.

##### VESTUARIOS CON CASILLEROS Y BANQUETAS



Deben garantizar que la indumentaria de calle pueda estar aislada o separada de la ropa utilizada en el trabajo

Limpios y ordenados

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

### INDUMENTARIA MÍNIMA



Pantalones sin bolsillos



Guantes limpios y en buen estado, SOLO CUANDO SE CONSIDERE NECESARIO



Calzado resistente a la humedad



Mandiles limpios y en buen estado, guardados secos y colgados



Guantes de protección

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

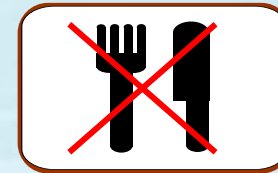
### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## CONTROL DE LOS HABITOS DEL PERSONAL

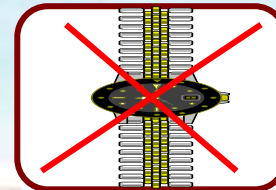
- No toser, ni estornudar, tampoco fumar, comer o rascarse.
- No usar maquillajes ni joyas.
- No manipular pescados ni mariscos, si tienes diarreas, vómitos o fiebre.
- Manipular el pescado y mariscos según los procedimientos establecidos
- Utilizar cuchillos, tableros de corte, contenedores y recipientes limpios y dejarlos limpios y en sus lugares establecidos
- Lavar las manos



NO FUMAR



NO COMER, NI  
MASTICAR  
CHICLE



NO USAR  
JOYAS



NO USAR  
MAQUILLAJE



NO TOSER , NI  
ESCUPIR

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## 2. CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS SUPERFICIES

Garantizar el uso de ambientes y superficies en contacto con el pescado, libres de contaminación que pueda comprometer la salud del consumidor



## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

#### 2. CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS SUPERFICIES

#### REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

- Los operadores de los desembarcaderos deberán establecer un Programa de Higiene y Saneamiento, considerando:
  - Ámbito o áreas de aplicación
  - Métodos y procedimientos
  - Equipamiento y productos empleados
  - Frecuencia de aplicación
  - Personal responsable
- El programa y sus registros deben estar disponibles para las inspecciones a cargo de la autoridad de vigilancia sanitaria

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## 2. CONTROL DE HIGIENE DE LAS SUPERFICIES

Todas aquellas superficies que entran en contacto directo con los alimentos y su contaminación significa riesgo sanitario para el producto, tales como:

- Utensilios
- Tableros de corte, mesas, bandejas
- Canastillas, cajas plásticas, contenedores
- Indumentaria de protección
- Pozas de lavado
- Tuberías de distribución de agua



## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## 2. CONTROL DE HIGIENE DE LAS SUPERFICIES

### OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

La limpieza y desinfección son operaciones de cumplimiento obligatorio, debiendo ser realizadas, vigiladas, registradas.

#### LIMPIEZA

Es la aplicación de métodos o procedimientos dirigidos a remover y eliminar la suciedad visible y de ésta manera, la evaluación sensorial es el instrumento más importante para vigilar

#### DESINFECCION

Es la reducción de microorganismos patógenos a un nivel tal que no signifiquen peligro o riesgo de contaminación al alimento con el objeto de cumplir con normas sanitarias desde un punto de vista microbiológico



## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## 2. CONTROL DE HIGIENE DE LAS SUPERFICIES

### Limpieza y desinfección de superficies

Pisos,  
paredes,  
techos



Medios de  
transporte,  
cajas y  
otros  
recipientes

Pozas de lavado,  
mesas, utensilios



**DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE****CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)****2. CONTROL DE HIGIENE DE LAS SUPERFICIES****RESPONSABLES DE LA HIGIENE Y SANEAMIENTO EN DPAs**

**Ejecución:** El personal usuario del DPA, durante las operaciones; Grupo de limpieza, en períodos de pausa y al final del turno.

**Vigilancia y Control:** Jefe de Programa de H&S

**Verificación:** Administrador

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## 3. CONTROL DE CALIDAD SANITARIA DEL AGUA

Garantizar el uso de agua limpia en las actividades pesqueras en cumplimiento con las normas nacionales e internacionales



**CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)****3. CONTROL DE CALIDAD SANITARIA DEL AGUA****REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO**

- **Establecer un procedimiento de desinfección del agua.**
- **Medir el residual de cloro libre, en caso de usar sustancias cloradas en la desinfección.**
- **Registros de los controles de niveles de cloro y de la verificación microbiológica que demuestren la efectividad de los controles**

## DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE

### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

# 3. CONTROL DE CALIDAD SANITARIA DEL AGUA

## AGUA LIMPIA

### AGUA POTABLE

Es el agua libre de microorganismos de origen fecal, inodora, insípida y con una bajo nivel de sales disueltas, pero siempre con un residual de cloro libre disponible.

### CLORACION DEL AGUA

Es la práctica de agregar un compuesto clorado a todas las aguas que entran en la planta con la finalidad de asegurar la calidad bacteriológica y su potabilidad



### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## 4. CONTROL DE PLAGAS

**Garantizar el uso de ambientes libres de plagas y sus restos o deyecciones que puedan contaminar o adulterar los productos**



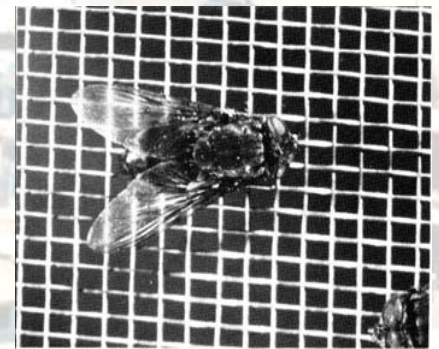
### CAPÍTULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS (Cont.)

## 4. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Referido al control y mantenimiento del medio ambiente, instalaciones y alrededores, libres de insectos y roedores que signifiquen riesgo de contaminación a los alimentos.

### PRINCIPALES PLAGAS

- Insectos: moscas, cucarachas
- Roedores: Ratas, ratones
- Pájaros
- Inclusive presencia de animales



# GRACIAS



Av. Néstor Gambeta 6311 Carretera a Ventanilla - Callao

Telefono: 577-2032 / 577-1389

Fax : 577-5136

Web: [www.itp.org.pe](http://www.itp.org.pe)

Email : [postmast@itp.org.pe](mailto:postmast@itp.org.pe)