

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2021



ESTRATEGIAS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA

Ponente:

Dr. Mercedes Govea Requena

Directora de la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola.



Organización de las
Naciones Unidas para
la Alimentación y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2021

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

ALIMENTOS INOCUOS AHORA PARA UN MAÑANA SALUDABLE

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos



Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

Las autoridades sanitarias peruanas reconocemos que la inocuidad es una responsabilidad compartida entre las distintas autoridades sanitarias, y que al mismo tiempo recae sobre todos los actores que participan en la cadena alimentaria, por lo que:

La inocuidad y la **seguridad** de los alimentos en la cadena productiva afectan directamente a la salud pública, el comercio y la economía a escala mundial.

Es esencial el **trabajo articulado** entre autoridades sanitarias para asegurar la provisión de alimentos inocuos desde el mar/granja hasta la mesa.

La inocuidad alimentaria contribuye a promover la **alimentación segura y reducir los índices de hambre**.

La **adecuada gestión** de los alimentos fortalece los esfuerzos para **reducir el riesgo de enfermedades** transmitidas por los alimentos.



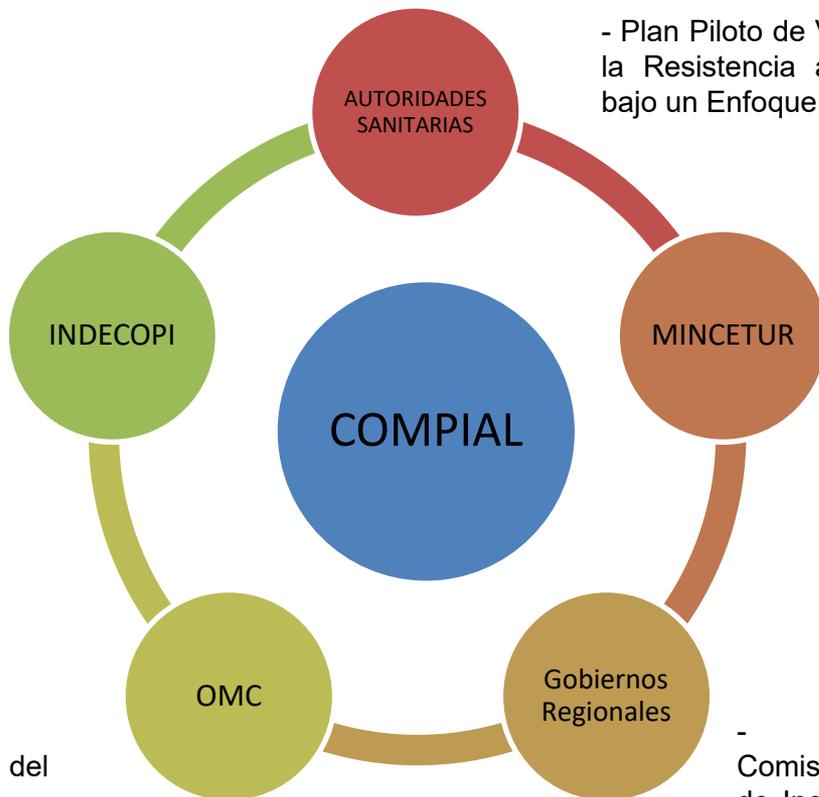
COMPIAL

TEMAS TRABAJADOS:

- Trabajo articulado referido a la competencia Desleal (casos sobre alimentos) - 2018

- Sistema de Alerta al Consumidor frente a productos y servicios peligrosos - 2018

- Facilitación del comercio



- Plan Multisectorial para Enfrentar la RAM 2019-2021

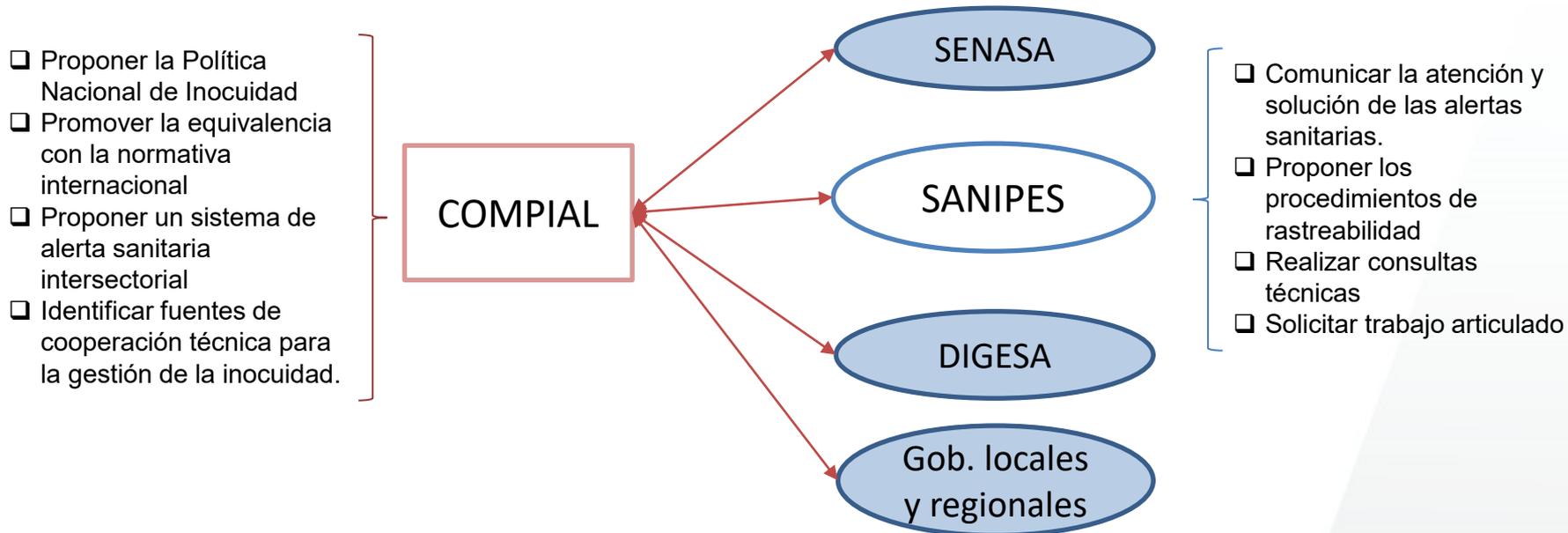
- Plan Piloto de Vigilancia integrada en la Resistencia a los Antimicrobianos bajo un Enfoque One Health

- Lanzamiento de la iniciativa “Mejora de la eficiencia de la Gestión Sanitaria en el marco de la implementación del Acuerdo de Facilitación del Comercio (AFC)” 2020

- Conformación de Comisiones Multisectoriales de Inocuidad Alimentaria en regiones

COMPIAL - SANIPES

- La Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria está conformada por representantes designados de: Senasa, Digesa y Sanipes.
- Sus funciones se encuentran definidas en el Reglamento de la Ley de la Inocuidad de los Alimentos (D.S. 034-2008-AG)



Componente normativo

SANIPES logró la consolidación de 12 herramientas normativas aprobadas, entre reglamentos, procedimientos técnicos sanitarios, protocolos, lineamientos, planes y una norma en pre publicación, dentro de las que destacan:

- *“Protocolo para la clasificación de plantas de procesamiento en el marco de la fiscalización sanitaria por procesos basada en riesgos”*
- *“Procedimiento Técnico Sanitario para la Ejecución de Auditorías sanitarias remotas a las infraestructuras pesqueras y acuícolas”*
- *“Reglamento de Infracciones y Sanciones Sanitarias Pesqueras y Acuícolas del SANIPES”*
- *“Procedimiento Técnico Sanitario para la Ejecución de Pruebas Interlaboratorios”*

2020

RPE N° 036-
2020-
SANIPES/PE

RPE N° 049-
2020-
SANIPES/PE

RPE N° 051-
2020-
SANIPES/PE

RPE N° 056-
2020-
SANIPES/PE

RPE N° 059-
2020-
SANIPES/PE

RGG N° 035-
2020-
SANIPES/GG

RD N° 148-
2020-
SANIPES/DSF
PA

RPE N° 075-
2020-
SANIPES/PE

RD N° 200-
2020-
SANIPES/DSF
PA

RPE N° 023-
2021-
SANIPES/PE

RPE N° 022-
2021-
SANIPES/PE

RM N° 138-
2021-
PRODUCE

2021

Con el objetivo de fortalecer le marco normativo para la
vigilancia y control sanitarios



Componente de vigilancia y control sanitario

Componente de Vigilancia y Control sanitario

1

- Se implementó el Modelo de Fiscalización por procesos basada en riesgos (65 establecimientos clasificados)

- Que fortalece la gestión de los riesgos de los administrados y mejora la eficiencia reduciendo tiempos y costos de inspección.

2

- Se implementó el “Proyecto piloto para optimizar los criterios sanitarios para el procesamiento de productos pesqueros”

- Con la finalidad de fortalecer y promover la reactivación económica y adoptar las medidas que posibiliten el aprovisionamiento de materia prima

3

-Se aprobó el “Lineamiento Sanitario para la Ejecución del Modelo de Control y Frecuencias de Ensayo de los Contaminantes Químicos (Metales Pesados y Ambientales)”

- Logrando la reducción de los tiempos y costos en la ejecución de autocontroles de contaminantes.

Adicionalmente, SANIPES continúa con la ejecución de los programas de control oficial (4) y actividades sanitarias de rutina (2) para asegurar la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas.



Investigación

Investigación

- Se vienen trabajando 04 subproyectos relativos a la inocuidad, cofinanciados con el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura – PNIPA y Derechos de Pesca.
- Abarcan temas relacionados a la inocuidad respecto a contaminantes ambientales, peligros emergentes como la resistencia antimicrobiana o el fortalecimiento del sistema de rastreabilidad con cuyos resultados se propondrá implementar estrategias para mejorar nuestra función de asegurar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud pública.

Derecho de Pesca	<ul style="list-style-type: none"> “Evaluación de contaminantes ambientales (metales, dioxinas y PCB’s similares a dioxinas) y condiciones físico-químicas (pH, temperatura) en recursos hidrobiológicos de importancia comercial de la zona litoral del Perú” 	S/. 2’470,470.00
PNIPA SIADE PES 001	<ul style="list-style-type: none"> “Evaluación de riesgo toxicológico basado en el contenido de metales en recursos hidrobiológicos de la zona litoral”, con el objetivo de determinar las concentraciones de metales en recursos hidrobiológicos (As, Cd, Pb,Hg) 	S/. 714,507.92
PNIPA SIADE ACU 012	<ul style="list-style-type: none"> “Desarrollo de un sistema de rastreabilidad para la transformación del servicio de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola” 	S/. 5’259,359.20
PNIPA SIADE ACU 013	<ul style="list-style-type: none"> “Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana, bajo un enfoque One Health” 	S/. 1’938,860.26



Conclusiones

Conclusiones

SANIPES es un organismo adscrito al Ministerio de la Producción que en los últimos años ha venido trabajando en la elaboración de base normativa para el desarrollo de actividades de vigilancia y control sanitario basados en el riesgo.

Los resultados del desarrollo de líneas de investigación propuestas por SANIPES permite fortalecer la elaboración de estrategias en beneficio de la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas, así como la identificación de prioridades en la ejecución de las actividades de vigilancia y control sanitarios.

Los modelos y proyectos piloto pretende promover la reactivación económica y optimizar los tiempos y costos en la ejecución de autocontroles de contaminantes como metales pesados y ambientales.

PROMOVIEMOS
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA
Saludable



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera



SanipesPerú