



Lima, 20 JUL. 2019

**OFICIO N° 518 -2018-SANIPES /DSNPA**

Señor  
**PERCY RUDY MONTES RUEDA**  
Presidente  
**Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria**  
Calle Las Amapolas N° 350, Lince  
Presente.-

**Asunto** : Notificación de Resolución Directoral que dispone levantar la alerta sanitaria respecto de las conservas de pescado de origen chino

**Referencia** : Resolución Directoral N° 004-2018-SANIPES-DSNPA

De mi mayor consideración,

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para comunicarle que se ha emitido la Resolución de la referencia, que dispone levantar la alerta sanitaria respecto de las conservas de pescado de origen chino. Esto es producto de un trabajo conjunto de más de 6 meses entre el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y la autoridad sanitaria china, la cual en abril de este año pasó de ser la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena – AQSIQ a la Administración General de Aduanas – GACC.

Asimismo, cabe mencionar que inspectores de SANIPES realizaron una auditoría al sistema de control sanitario de AQSIQ y a las tres plantas involucradas en la alerta. Verificaron que la autoridad sanitaria china ya estaba supervisando la implementación de medidas correctivas por parte de las empresas productoras con respecto a la evisceración y limpieza de la materia prima para evitar el ingreso de parásitos a la línea de proceso. En el informe de dicha auditoría se solicitó que se aplique una serie de medidas correctivas (como el análisis de todos los lotes a ser exportados a Perú), a lo cual la GACC se ha comprometido a supervisar y hacer cumplir.

Por último, cabe mencionar que esta resolución levanta la restricción de la emisión de certificados sanitarios para las conservas chinas **producidas a partir de la fecha la emisión de esta resolución.**

Aprovecho la oportunidad, para expresarle los sentimientos de mi estima y consideración más distinguida.

Atentamente,

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
-SANIPES-



ROLANDO VICTOR ESTRADA JIMÉNEZ  
DIRECTOR  
Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuicola



## **RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 004-2018-SANIPES-DSNPA**

Surquillo, 04 de julio de 2018

### **VISTO:**

La Resolución Directoral N° 010-2017-SANIPES-DSNPA, el Informe N° 087-2018-SANIPES/DSNPA/SDIP de la Subdirección de Inocuidad Pesquera; y,

### **CONSIDERANDO:**

Que, mediante la Ley N° 30063, se crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia;

Que, el artículo 9 de la Ley N° 30063, Ley de Creación de SANIPES establece que una de las funciones de SANIPES es otorgar la Certificación Oficial Sanitaria y de Inocuidad de los recursos y/o productos pesqueros, acuícolas y de piensos hidrobiológicos, dentro de su competencia;

Que, el artículo 7 del Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación de SANIPES, aprobado por Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, establece que SANIPES formula, aprueba e implementa sistemas de alertas sanitarias de productos pesqueros y acuícolas, destinados al consumo humano, de los recursos hidrobiológicos procedentes de la acuicultura y del medio natural (silvestre), de piensos, aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura que impliquen un riesgo para la salud, identificados por SANIPES y se harán de conocimiento a la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria - COMPIAL, a las partes interesadas y al público en general a través del portal institucional u otros medios, observándose los principios de análisis y la gestión de riesgos;

Que, asimismo, el artículo 41 del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de SANIPES, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, establece que es función de la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, entre otras, conducir el sistema de alertas sanitarias nacionales e internacionales, en el ámbito de su competencia; así como, expedir resoluciones directorales en asuntos de su competencia;

Que, además, de acuerdo al artículo 43 del ROF de SANIPES, la Subdirección de Inocuidad Pesquera tiene, entre otras, la función de implementar y mantener actualizado el sistema de alertas sanitarias nacionales e internacionales, en el ámbito de su competencia; y, establecer procedimientos para la atención de alertas sanitarias nacionales e internacionales;





Que, la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada por Decreto Legislativo N° 1062, establece en el artículo 4, que los consumidores tienen derecho a 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 el organismo correspondiente;

Que, el artículo 6 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, dispone que las alertas sanitarias de alimentos que impliquen un riesgo para la salud, dispuestas por la autoridad sanitaria competente se harán de conocimiento a los consumidores a través de los portales institucionales u otros medios;

Que, asimismo, en el Anexo del Reglamento antes citado, se define a la Alerta Sanitaria como la situación en la cual la autoridad sanitaria competente declara que un alimento es de riesgo para el consumo humano y que implica la toma de decisiones sobre las medidas correctivas y preventivas a ser aplicadas para evitar la ocurrencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) y/o daño para la salud del consumidor. Se aplica igualmente para los piensos;

Que, de acuerdo al documento "Principios y Directrices para el Intercambio de Información en Situaciones de Emergencia Relacionadas con la Inocuidad de los Alimentos" del Codex Alimentarius, una emergencia vinculada a la inocuidad de los alimentos constituye una situación, ya sea accidental o intencional, en la que una autoridad competente identifica un riesgo aún no controlado de graves efectos perjudiciales para la salud pública vinculada al consumo de alimentos y que requiere medidas urgentes. El mismo texto del Codex Alimentarius establece que la respuesta a la emergencia vinculada a la inocuidad de los alimentos es un proceso mediante el cual se evalúan los riesgos, se toman decisiones para la gestión de riesgos y se comunican dichos riesgos frente a limitaciones de tiempo, posiblemente, datos y conocimientos incompletos, obligando a la autoridad a tratar el caso de las conservas chinas como una emergencia vinculada a la inocuidad de los alimentos;

Que, el artículo 25 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos dispone que el ingreso al país, como importación, tránsito internacional o cualquier otro régimen aduanero de alimentos y de piensos, se sujetará a las disposiciones que establezcan las autoridades competentes de nivel nacional, en el ámbito de su competencia;

Que, de la misma manera, el artículo 5 del Decreto Legislativo N° 1290, Decreto Legislativo que Fortalece la Inocuidad de los Alimentos Industrializados y Productos Pesqueros y Acuícolas, para el caso de las importaciones de productos pesqueros y acuícolas, se debe contar con la autorización de importación del producto por parte del SANIPES, y el Certificado Sanitario emitido por la Autoridad Sanitaria del país de origen;

Que, el artículo 13 del Reglamento de la Ley N° 30063, dispone que las medidas de seguridad sanitaria son toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realiza SANIPES, ante un peligro o riesgo para la salud pública;

Que, mediante Resolución Directoral N° 010-2017-SANIPES-DNSPA de fecha 27 de noviembre de 2017, la Dirección Sanitaria de Normatividad Pesquera y Acuícola dispone establecer la Alerta Sanitaria respecto de las conservas de pescado certificadas por la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena - AQSIC, entonces la Autoridad Sanitaria Competente de la República Popular China, así como disponer no emitir los Certificados de Internamiento ni de importación para las conservas de pescado certificadas por la AQSIC, medida de urgencia que fuera luego notificada al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio el 11 de diciembre de 2017;

Que, la Alerta Sanitaria se estableció como consecuencia del hallazgo de parásitos del género *Anisakis* en dos lotes de conservas importados de la República Popular China, y que si bien los parásitos se encontraban muertos por efecto de las altas temperaturas





**Organismo Nacional de Sanidad Pesquera  
SANIPES**



de procesamiento, aún persistía la capacidad de generar reacciones alérgicas en personas susceptibles, tal como se establece en la lista de alérgenos señalada en la literatura científica que trata sobre las Relaciones de Proteínas del Anisakis con Reacciones Inmunes y Anafilaxis (<http://www.sanipes.gob.pe/web/index.php/es/informacion-y-documentacion/supervision-y-fiscalizacion/estudios-cientificos-sobre-el-nematodo-anisakis>), por lo cual la medida tomada estaría en rigor hasta que la autoridad sanitaria china pudiera garantizar la inocuidad de sus productos;

Que, el Perú a través de un equipo auditor de SANIPES realizó la evaluación del sistema de control sanitario de la AQSIQ, del 05 al 10 de marzo de 2018 en la República Popular China, donde se verificó la aplicación de medidas correctivas relevantes y efectivas en las plantas de procesamiento implicadas en la alerta. Asimismo, se reportó las observaciones menores encontradas en los establecimientos y en el sistema del control de la autoridad sanitaria china;

Que, el gobierno de la República Popular China realizó una reorganización de su sistema sanitario y desde el 20 de abril del 2018 la Administración General de Aduanas – GACC reemplazó en funciones a la AQSIQ;

Que, los hallazgos de la auditoría realizada en marzo de 2018 a AQSIQ fueron compilados en el documento Office Letter N° 254-2018-SANIPES/DE, mediante el cual SANIPES comunicó a AQSIQ las medidas correctivas que las plantas chinas y los puestos de control de AQSIQ debían cumplir a fin de mitigar riesgos y poder garantizar que sus productos cumplan con la normativa sanitaria nacional peruana;

Que, entre las medidas establecidas se encontraban: a) La supervisión de cumplimiento de la correcta evisceración y limpieza de la materia prima por las plantas de procesamiento, b) El desarrollo de procedimientos de evaluación sensorial realizados por los laboratorios de las plantas productoras chinas, considerando la presencia de parásitos como una no conformidad, y, c) El análisis organoléptico de todos los lotes a ser exportados a Perú por la autoridad sanitaria china, considerando la presencia de parásitos como una no conformidad que no permitiría la exportación de esos productos a Perú;

Que, la GACC, comunicó a través de la Embajada de Perú, mediante Oficio RE (PCO) N° 2-12-B/251, la aceptación del cumplimiento de las medidas correctivas necesarias establecidas por el documento Office Letter N° 254-2018-SANIPES/DE y evidenció por documentos y registros fotográficos el levantamiento de las observaciones realizadas durante la auditoría de SANIPES en marzo de 2018, y resumidas en su documento;

Que, del trabajo conjunto entre el SANIPES y la Autoridad China se ha podido aplicar las medidas correctivas y efectivas para evitar la presencia de parásitos en las conservas de pescado de origen chino de acuerdo a la normativa peruana, lo cual fue verificado por personal de SANIPES, en la auditoría realizada a AQSIQ en China;

Que, en consecuencia, habiendo determinado que la protección de la salud de los consumidores se encuentra garantizada, resulta necesario levantar las medidas preventivas aplicadas ante la alerta sanitaria, así como disponer su comunicación al público en general, a



las partes interesadas, Superintendencia Nacional de Administración Tributaria y Aduanera – SUNAT, y a la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria - COMPIAL;

Con el Visto de la Subdirección de Inocuidad; y;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo de Sanidad Pesquera; en su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, en el Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES; el Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos; el Decreto Legislativo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos; y el Tratado de Libre Comercio suscrito entre Perú y la República Popular China,

**SE RESUELVE:**

**Artículo 1.- DISPONER** levantar la Alerta Sanitaria respecto de las conservas de pescado, con fecha de producción a partir de la emisión de la presente resolución, certificadas por la GACC (anteriormente AQSIO), sustentada en que la Autoridad Sanitaria de la República Popular China brinda garantías satisfactorias sobre la inocuidad de sus productos hidrobiológicos.

**Artículo 2.- DISPONER** el seguimiento de la ejecución de las medidas correctivas establecidas para las conservas de pescado de origen chino; y aplicar un nivel de inspección riguroso para el muestreo de análisis sensorial de las conservas de pescado para su certificación de importación.

**Artículo 3.- DEJAR** sin efecto las disposiciones establecidas en el artículo 2 de la Resolución Directoral N° 010-2017-SANIPES-DNSPA.

**Artículo 4.- COMUNICAR** a la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria y Aduanera -SUNAT, al público en general, a las partes interesadas y a la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria – COMPIAL, el levantamiento de la Alerta Sanitaria dispuesta en el artículo 1 de la presente resolución.

**Artículo 5.- NOTIFICAR** la presente resolución a la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesquera y Acuícola; y, a la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola, para que realicen las acciones que correspondan en el marco de sus competencias.

**Artículo 6.- PUBLICAR** la presente resolución en el Portal Institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES ([www.sanipes.gob.pe](http://www.sanipes.gob.pe)).



Regístrese y comuníquese

**ROLANDO ESTRADA JIMENEZ**  
Director

Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola - SANIPES





PERÚ

Ministerio  
de la Producción"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de Diálogo y la Reconciliación Nacional"SANIPES  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera**INFORME TÉCNICO N° 087 -2018-SANIPES/DSNPA/SDIP**

**A** Lic. Rolando Víctor Estrada Jiménez  
Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuicola

**ASUNTO** Informe de actualización con respecto a la restricción de ingreso de conservas de pescado procedentes de China, establecida por la Resolución Directoral N° 010-2017-SANIPES-DSNPA

**REFERENCIA**

- a) Resolución Directoral N° 010-2017-SANIPES-DSNPA
- b) Notificación de Medida de Urgencia al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (G/SPS/N/PER/733)
- c) Informe sobre la auditoría realizada al sistema de control oficial de la Administración General de Inspección y Supervisión de Calidad y Cuarentena de la República Popular de China – AQSIQ
- d) Office Letter N° 254-2018-SANIPES/DE
- e) Oficio RE (PCO) N° 2-12-B/251, al que se adjunta la respuesta de la Administración General de Aduanas de China

**ANEXO** Informe 021-2018-SANIPES/DSNPA/SDNSPA/DMB  
Informe 132-2018-SANIPES/DSNPA/SDNSPA/DMB

**FECHA** : Surquillo, 25 de junio del 2018

**I) ANTECEDENTES**

- 1.1 Con fecha 27 de noviembre de 2017 se emitió la Resolución Directoral N° 010-2017-SANIPES-DSNPA, que dispuso la alerta sanitaria con respecto a las conservas de pescado que habían sido importadas de China, en las cuales se había encontrado parásitos del género *Anisakis* (tipo 1 y 3 en estadio larvario L<sub>3</sub>). Asimismo, en ese documento se dispuso la restricción de emisión de certificados de internamiento e importación a conservas de pescado provenientes de dicho país.
- 1.2 El 11.12.2017 se notificó esta medida de urgencia al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio.
- 1.3 Tras coordinaciones con AQSIQ, del 05 al 10 de marzo del 2018, un equipo auditor conformado por 3 representantes técnicos de SANIPES viajó a China para realizar una auditoría al sistema de control oficial de la Administración General de Inspección y Supervisión de Calidad y Cuarentena de la República Popular de China – AQSIQ.
- 1.4 Con informe de la referencia c) del 26 de marzo, el equipo auditor comunica los hallazgos, conclusiones y recomendaciones de la auditoría realizada a la Oficina de Secretaría General.
- 1.5 Dicho informe y otros antecedentes fueron compilados en el informe que la Dirección Ejecutiva de SANIPES envió a AQSIQ, mediante oficio de la referencia d).
- 1.6 Se dio una reorganización del gobierno de la República Popular China y desde el 20 de abril del 2018 la Administración General de Aduanas – GACC reemplazó en funciones a AQSIQ.
- 1.7 El 15 de junio la SDIP, a través de un memorando múltiple de Secretaría General, recibió la respuesta de la GACC.







## II) ANÁLISIS

### Alerta y Restricción

- 2.1 La restricción establecida por la R.D. 010-2017-SANIPES-DSNPA se debió al hallazgo de parásitos del género *Anisakis* (hasta 19 en una lata) en dos lotes importados de China. Es importante mencionar que estos dos lotes provenían de diferentes plantas de producción y ambos contaban con certificado sanitario de AQSIQ. La alerta sanitaria se dispuso, porque a pesar de que los parásitos estaban muertos por efecto de las altas temperaturas de procesamiento, estos que pertenecían al género *Anisakis* todavía muertos tienen la capacidad de generar reacciones alérgicas en personas susceptibles. Esta medida estaría en rigor hasta que la autoridad sanitaria china pudiera garantizar la inocuidad de sus productos.
- 2.2 En la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada por Decreto Supremo 040-2001-PE, en el inciso a) del artículo 95 establece sobre las condiciones de la materia prima, que solo debe utilizarse pescado enfriado, de frescura buena y consistente, sano y apto para consumo humano. Esa misma norma, en su glosario establece que la definición de pescado y productos pesqueros contaminados es *"aquellos que contengan microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológicos, sustancias radioactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas vigentes o que se presuman nocivas para la salud."*
- 2.3 El párrafo 1.7 del artículo 2 de la Ley de Inocuidad, mediante el Principio de cautela o precaución establece que cuando, con respecto a la inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyentes o inciertos, o cuando una evaluación científica preliminar hace sospechar que existen motivos razonables para temer efectos potencialmente peligrosos para la salud humana, se podrá adoptar medidas provisionales de gestión de riesgo, las cuales no restringirán el comercio más que lo indispensable para lograr su objetivo, debiendo ser revisadas en un plazo razonable.
- 2.4 Asimismo, el párrafo 1.8 del mismo artículo establece por el principio de facilitación del comercio exterior que las autoridades competentes y todos los actores de la cadena alimentaria deben asegurar la inocuidad de los alimentos que son objeto del comercio internacional y, al mismo tiempo, favorecer el libre comercio, evitando crear obstáculos innecesarios al intercambio comercial.
- 2.5 De acuerdo al artículo 86<sup>1</sup> y 88<sup>2</sup> del Capítulo 6 de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias del Tratado de Libre Comercio entre Perú y China, respetando el principio de transparencia, Perú, como miembro de la OMC, notificó esta medida de urgencia al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.
- 2.6 Desde que se supo del primer caso, AQSIQ se puso en contacto con SANIPES para poder averiguar el origen del problema y tomar las acciones correctivas necesarias para resolverlo. De las coordinaciones se concluyó que era necesario que SANIPES realice una auditoría de verificación del sistema de control oficial de la autoridad competente china.

### Auditoría de SANIPES a AQSIQ

- 2.7 La auditoría fue realizada del 5 – 10 de marzo del 2018 y participaron 3 especialistas técnicos de SANIPES:

<sup>1</sup> Artículo 86: Evaluación de Riesgo y Determinación del Nivel Adecuado de Protección Sanitaria o Fitosanitaria

1. Las medidas sanitarias y fitosanitarias se basarán en una evaluación de riesgo, adecuada a las circunstancias de los riesgos existentes para la vida y salud humana, animal o vegetal, teniendo en cuenta las técnicas de evaluación del riesgo elaboradas por las organizaciones internacionales competentes, de tal manera que las medidas adoptadas puedan alcanzar el nivel adecuado de protección.

<sup>2</sup> Artículo 88: Transparencia

2. Cada Parte notificará electrónicamente al Punto de Contacto o Punto de Información de la otra Parte sus notificaciones de medidas sanitarias o fitosanitarias en proyecto a la OMC, al mismo tiempo que la Parte lo envía a la Secretaría de la OMC de conformidad con el Acuerdo MSF, con al menos un período de 60 días para comentarios. 3. En casos de urgencia o emergencia debidamente justificada, las Partes adoptarán una acción similar a la prevista en el párrafo 2, sin observar el período de tiempo establecido.







- Ing. Paola Valderrama: auditor líder (especialista en fiscalización)
  - Ing. Jorge Lauro: especialista en conservas
  - Ing. Víctor Mérida: especialista en análisis sensorial
- 2.8 Ellos se reunieron con las autoridades centrales y regionales de AQSIQ. Se visitó las 3 plantas productoras implicadas en hallazgo de parásitos en conservas de pescado. La alerta notificó sobre dos plantas y días después de su emisión (diciembre 2017) se notificó un tercer hallazgo de parásitos en conservas de sardinas procesadas en una planta diferente a las 2 primeras. De la auditoría se reportó los siguientes hallazgos de la visita a las plantas:
- 06.03.2018: Rongcheng Jinyuan Food Co., Ltd.
    - a. Se tomó acciones correctivas, debido a la alerta: abren la cavidad ventral del pescado, la limpian manualmente y la enjuagan con agua.
    - b. La planta tiene su propio laboratorio y el analista sensorial indicó que un hallazgo de parásitos se reporta al supervisor. Por otro lado, no cuentan con procedimientos escritos de los análisis y no analizan la parte comestible del pescado, solo abren la cavidad ventral.
    - c. Algunas paredes de mayólica no estaban bien limpias, específicamente en las uniones.
    - d. Algunos ventiladores (los que dan al exterior) no contaban con protector para evitar ingreso de plagas.
    - e. En la sala de cocción, durante el proceso, se notó condensación en el techo y paredes.
  - 07.03.2018: Shandong Hongda Group Co., Ltd.  
Esta planta ya no estaba en funcionamiento y no había documentación disponible.
  - 09.03.2018: Tropical Food Manufacturing (Ningbo)
    - a. Se tomó medidas correctivas por la alerta: ahora abren la cavidad ventral, la limpian manualmente y aplican agua a presión y luego la enjuagan.
    - b. La planta tiene su propio laboratorio para análisis sensoriales. No hay procedimientos escritos para ello y no analizan la parte comestible del pescado, solo abren la cavidad ventral.
    - c. Las paredes y techo no estaban adecuadamente limpios.
- 2.9 Asimismo, visitaron las oficinas de AQSIQ en las regiones:
- Oficina Técnica Central de Inspección y Cuarentena de Entrada y Salida de Rongcheng
    - a. El personal de laboratorio informó a los auditores que el producto involucrado en la alerta sanitaria no fue analizado, ya que cuentan con un sistema aleatorio de verificación y este no seleccionó al producto para análisis.
    - b. No tienen un procedimiento escrito de análisis sensorial, pero trabajan de acuerdo a diferentes normas. No analizan la parte comestible del pescado, solo el contenido de la cavidad ventral.
    - c. Si el laboratorio obtiene un resultado no conforme, no permiten la exportación. Temporalmente retiran la licencia de exportación de la planta. Auditan la planta y buscan el origen del problema. La planta no exporta hasta que las medidas correctivas son aplicadas. Si la no conformidad se debe a un problema menor, la planta no exporta hasta que lo resuelven.
  - Oficina Técnica Central de Inspección y Cuarentena de Entrada y Salida de Ningbo
    - a. Analizan materia prima y producto final. No analizan la parte comestible del pescado (análisis sensorial) solo el contenido de la cavidad ventral.
    - b. Informaron que en el producto final, los parásitos son considerados defectos menores, no es una materia extraña importante. Es por eso que aplican una tolerancia en la cantidad de parásitos, de acuerdo a la normativa del país de destino.
- 2.10 De la auditoría se concluyó que las medidas correctivas relevantes habían sido tomadas por las plantas de procesamiento chino. Asimismo, se solicitó que implementen procedimientos escritos de análisis sensorial y que se corrija las observaciones sobre limpieza de techos y paredes, presencia de condensación en techos y paredes y defecto de los ventiladores. Asimismo, se le solicitó a AQSIQ que







analice cada lote de conservas que iba a ser exportado a Perú, fuera de su sistema de muestreo aleatorio. Finalmente, se le indicó que hay tolerancia cero a parásitos en conservas de pescado.

- 2.11 De acuerdo al plan de reforma de estructura de Consejo de Estado de China, partir del 20 de abril de 2018, la Administración General de Inspección y Cuarentena de China – AQSIQ fue asignado a la Administración General de Aduanas de la República Popular China (GACC por sus siglas en inglés).

#### De las acciones correctivas tomadas por la GACC

- 2.12 Las empresas tomaron las siguientes medidas:

- La empresa Tropical Food Manufacturing (Ningbo) envió una propuesta a SANIPES de procedimiento de análisis sensorial (documentos adjuntos al informe de AQSIQ). Asimismo, realizaron la limpieza de la pared y el techo, validada por una inspección posterior de una empresa de verificación. Enviaron registro fotográfico de las correcciones.
- La empresa Rongcheng Jiayuan Foods Co., Ltd. también planteó un procedimiento de análisis organoléptico de parásitos a las conservas y cumplirá con los reglamentos vigentes (adjunto al informe de AQSIQ). Limpió las paredes y techos, instaló protección para los ventiladores con escape al exterior que evita el ingreso de plagas. Por último, instaló mayor cantidad de equipos para eliminar el vapor inmediatamente. Enviaron el registro fotográfico de las correcciones.

- 2.13 Las medidas tomadas por la Administración de Aduanas de las ciudades Ningbo y Rongcheng fueron las siguientes:

- Se ha fortalecido la inspección y supervisión de las conservas de pescado que se exportan a Perú. Se ha dispuesto que se supervise que las empresas chinas realicen bien la evisceración y limpieza de la materia prima para las conservas. Asimismo, se dispuso el análisis sensorial de todos los lotes de conservas de pescado antes de su exportación y se hará inspección de parásitos dentro de la cavidad abdominal de los pescados, así como en la musculatura de los mismos. Se podrán exportar solo si no hay nemátodos. Las muestras se guardarán por más de un año.
- Desarrollar regulación para el análisis sensorial e identificación de parásitos en las conservas.

### III) CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- 3.1 La alerta sanitaria se suscitó por la presencia de parásitos en conservas de pescado procedentes de China. El problema tuvo origen en:

- a. Falta de una correcta evisceración y limpieza de la materia prima antes de entrar a la línea de proceso (empresa productora china), lo cual contraviene la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas sobre las condiciones de la materia prima. Los parásitos encontrados en las latas (hasta 19 parásitos por lata) pertenecían al género *Anisakis* (estadio larvario L<sub>3</sub> de los tipo 1 y 3), los cuales, a pesar de haber muerto por el proceso de cocción, podían aún producir cuadros alérgicos en consumidores susceptibles.
- b. Las empresas productoras chinas no consideraban la presencia de parásitos en las latas como una no conformidad, es decir, que su autocontrol no evitaba que se venda las conservas que contenían parásitos.
- c. La autoridad sanitaria china no analizó los lotes a ser exportados a Perú, ya que su sistema de verificación aleatoria de lotes no los seleccionó.
- d. Por la parte peruana, la entidad de apoyo contratada por las empresas importadoras para la certificación de este lote no avisó a la autoridad sanitaria sobre la presencia de parásitos e indicó que el contenido del lote era conforme (análisis físico organoléptico).
- e. A pesar de ser entidad de apoyo autorizada por SANIPES, no se detectó dicho error en la supervisión de la misma.







PERÚ

Ministerio  
de la Producción



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de Diálogo y la Reconciliación Nacional"

- 3.2 Las medidas correctivas inmediatas fueron (en el mismo orden que 3.1):
- La correcta evisceración y limpieza de la materia prima por las plantas de procesamiento de China, confirmado en la auditoría realizada por Perú.
  - El desarrollo de procedimientos de evaluación sensorial por los laboratorios de las plantas productoras chinas, considerando la presencia de parásitos como una no conformidad.
  - La autoridad sanitaria china ha dispuesto que se analizará todos los lotes a ser exportados a Perú. Asimismo, se ha comprometido a realizar la supervisión de la aplicación de las medidas correctivas (evisceración, limpieza y análisis) en las plantas de producción. La autoridad china considerará también la presencia de parásitos como una no conformidad.
  - La entidad de apoyo que cometió la omisión fue suspendida por la falta cometida.
  - SANIPES ha fortalecido la supervisión de las entidades de apoyo con auditorías de desempeño y está desarrollando normativa más específica al respecto (Informes del Anexo).
- 3.3 Tras meses de trabajo conjunto entre SANIPES y la autoridad sanitaria china se ha podido aplicar las medidas correctivas necesarias y efectivas para evitar la presencia de parásitos en las conservas de pescado de origen chino, de acuerdo a la normativa nacional peruana.
- 3.4 En la auditoría de SANIPES realizada en China se evidenció que las medidas correctivas relevantes estaban siendo aplicadas en las plantas de producción. La GACC, ha aceptado cumplir con las condiciones propuestas para mitigar los riesgos y evitar la presencia de parásitos en las conservas. SANIPES ha reforzado la supervisión de sus entidades de apoyo para evitar la repetición de este tipo de eventos.
- 3.5 El párrafo 2 del artículo 2 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC establece "*Los Miembros se asegurarán de que cualquier medida sanitaria o fitosanitaria sólo se aplique en cuanto sea necesaria para proteger la salud y la vida de las personas...*". Lo mismo indica la normativa nacional en la Ley de Inocuidad. Por lo que, al haber comprobado que los riesgos están siendo mitigados a nivel de planta de producción, autoridad sanitaria del país de origen y autoridad sanitaria peruana, es deber del Perú, como país miembro de la OMC, levantar la medida sanitaria originada en noviembre del 2017.
- 3.6 Se recomienda que se considere el levantamiento de la restricción establecida por la R.D. 010-2017-SANIPES-DSNPA. Asimismo, esto bajo la condición de hacer un seguimiento conjunto con la GACC sobre la aplicación de medidas correctivas y debido al antecedente, se recomienda también aplicar un nivel de inspección más riguroso para el muestreo de análisis sensorial de las conservas de pescado para su certificación de importación por un periodo adecuado.
- 3.7 Finalmente, es importante indicar que la Ley de Inocuidad de los alimentos, aprobada por Decreto Legislativo N° 1062, en el artículo 5 establece que "*los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos...*"

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
-SANIPES-



.....  
KARLA LUCÍA VERÁSTEGUI CASTRO  
Sub Directora de Inocuidad Pesquera – SDIP