



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

COMUNICADO N°028 – 2016-SANIPES/SDSA

REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACION DE PEPINO DE MAR (*Pattallus mollis*), CHANQUE ó ABALON (*Concholepas concholepas*), ERIZO DE MAR (*Loxechinus albus*) Y LOS MOLUSCOS BIVALVOS INCLUIDOS GASTERÓPODOS Y EQUINODERMOS AFECTOS A LA NORMA SANITARIA APROBADO POR D.S. N° 07-2004-PRODUCE.

Señores:

OPERADORES DE DESEMBARCADEROS
OPERADORES DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO
DIRECCIONES REGIONALES DE PRODUCCION
MINISTERIO DE LA PRODUCCION
DIRECCION DE GENERAL DE CAPITANIAS Y CAPITANIAS
DIRECCION DE GENERAL DE SALUD AMBIENTAL
MERCADOS MAYORISTAS
GREMIOS DE EXTRACTORES ARTESANALES DE MOLUSCOS BIVALVOS

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, en cumplimiento de las facultades conferidas en los artículos 3° y 9° de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES y del artículo 9° del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley N° 30063, comunica a las personas naturales o jurídicas que se dediquen a la extracción, desembarque, transporte, procesamiento, almacenamiento y comercialización interna y externa de Pepino de mar (*Pattallus mollis*), Chanque o Abalón (*Concholepas concholepas*), erizo de mar (*Loxechinus albus*) y los moluscos bivalvos, incluidos gasterópodos y equinodermos afectos a la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada por D.S. N° 07-2004-PRODUCE., lo siguiente:



1. Las especies deben ser extraídas únicamente de áreas sometidas a un programa de vigilancia sanitaria que demuestre al momento de la extracción o recolección de los moluscos bivalvos vivos destinados al procesamiento o a la comercialización para el consumo humano, se encuentren cumpliendo con los criterios sanitarios referidos y establecidos por la Norma en mención.
2. Todos los productos extraídos deben contar con la Declaración de Extracción del Recurso – DER, en la entrega de los lotes de moluscos bivalvos vivos, a los operadores de las áreas de producción de MBV, plantas de procesamiento, depuración y centros de comercialización
3. El procesamiento primario e industrial debe realizarse en establecimientos que cuenten con Licencia de Operación otorgada por el PRODUCE y que estén bajo Supervisión y/o Fiscalización por parte del SANIPES.
4. En todas las fases de la cadena productiva debe implementarse la trazabilidad, en tal sentido, la información que contenga el producto debe permitir seguir el rastro, conocer su origen y como fue procesado, a fin de garantizar alimentos sanos y seguros para el consumidor.



PERU

Ministerio
de la Producción

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú"
"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, vigilará el cumplimiento de lo señalado en todas las fases de la cadena productiva, desde la extracción hasta la comercialización interna y externa. En caso de detectarse incumplimiento al presente comunicado, los Operadores serán pasibles de medidas sanitarias de seguridad en resguardo de la salud pública.

Surquillo, 08 de Abril de 2016

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. ADRIAN ERNESTO PAREDES ESPINAL (e)
SUB DIRECTOR DE SUPERVISIÓN ACUICOLA