DOCUMENTO DE TRABAJO

Área de Transcripciones

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
SEGUNDA LEGISLATURA ORDINARIA 2024

COMISIÓN ESPECIAL DE SEGUIMIENTO DE LA INCORPORACIÓN DEL PERÚ
A LA ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO
ECONÓMICO (CESIP-OCDE)

6.ª SESIÓN ORDINARIA
(Matinal)

MARTES 27 DE MAYO DE 2025

PRESIDENCIA DEL SEÑOR CARLOS ERNESTO BUSTAMANTE DONAYRE

-A las 9:22 h, se inicia la sesión.

El señor PRESIDENTE.— Buenos días, vamos a dar inicio a la sesión.

Señora secretaria técnica, sírvase pasar lista, por favor.

La SECRETARIA TÉCNICA pasa lista:

Buenos días, señores congresistas.

Se va a proceder a pasar lista de asistencia.

Congresista Bustamante Donayre, Ernesto.

El señor BUSTAMANTE DONAYRE (FP).— Presente.

La SECRETARIA TÉCNICA.— Gracias, congresista Bustamante.

La congresista Amuruz Dulanto, Jessica Rosselli ha presentado licencia mediante oficio 636-2025/RAD-CR de fecha 26 de mayo del 2025.

Congresista Kamiche Morante Luis Roberto (); congresista Alva Prieto María del Carmen ().

La congresista Alva Prieto a través del chat de la plataforma de sesiones manifiesta su asistencia.

Congresista Flores Ruiz, Víctor Seferino ().

El congresista Flores Ruiz a través del chat de la plataforma sesiones consigna su asistencia.

Congresista Limachi Quispe Nieves Esmeralda (); congresista Limachi Quispe Nieves Esmeralda (). La vemos conectada.

DOCUMENTO DE TRABAJO

Vuelvo a llamar.

Congresista Soto Palacios Wilson.

El señor SOTO PALACIOS (AP).— Soto Palacios, presente.

La SECRETARIA TÉCNICA.— Gracias, congresista Soto Palacios.

Congresista Limachi Quispe Nieves Esmeralda ().

La congresista Limachi Quispe a través del chat de la plataforma manifiesta su asistencia.

Señor presidente, han contestado a la lista de asistencia 5 señores congresistas; cuenta usted con el cuórum reglamentario.

El señor PRESIDENTE.— Muchas gracias, señora secretaria técnica.

Con el cuórum reglamentario, y siendo las 9 horas con 22 minutos del día 27 de mayo del 2025, en la sala Miguel Grau del Palacio Legislativo del Congreso, así como en la plataforma Teams, damos inicio a la Sexta Sesión Ordinaria de la Comisión Especial de Seguimiento de la Incorporación del Perú a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico del Período Legislativo 2024-2025.

Entonces vamos a proceder con el desarrollo de la agenda.

Aprobación del Acta.

Solicitamos la aprobación del Acta de la Quinta Sesión Ordinaria, celebrada el 13 de mayo del 2025; esta fue alcanzada junto con la citación a la presente sesión ordinaria.

Si algún congresista desea formular alguna observación al Acta, lo puede hacer en este momento. No habiendo observaciones, se da por aprobada el Acta de la quinta sesión ordinaria del 13 de mayo de 2025, por unanimidad.

A continuación, pasamos a la siguiente estación, que es despacho.

DESPACHO

El señor PRESIDENTE.— Se ha distribuido a través del sistema de trámite documentario que se adjuntó a la agenda, el cuadro de los documentos enviados y recibidos por la comisión desde el 9 de mayo hasta el 22 de mayo del 2025.

Si algún congresista tuviera interés en algún documento, puede solicitar copia del mismo a la secretaria técnica de esta Comisión.

Sección Informes.

Informes

El señor PRESIDENTE.— En esta estación ofrezco el uso de la palabra a los señores congresistas que tengan algún informe.

DOCUMENTO DE TRABAJO

No habiendo ningún congresista que solicita la palabra pasamos a la estación pedidos.

Pedidos

El señor PRESIDENTE.— Si algún congresista desea formular algún pedido lo puede hacer en este momento.

No habiendo pedidos pasamos a la estación Orden del Día.

ORDEN DEL DÍA

El señor PRESIDENTE.— Continuando con la programación, en Orden del Día tenemos la presentación y exposición del sector Producción.

Aquí ha sido invitado el ministro de la Producción, así como también la presidenta ejecutiva de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura, Sanipes.

Ellos disertarán sobre los avances y reformas institucionales del Perú en el proceso de adhesión a la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico, OCDE.

Tenemos en sala de espera a la presidenta ejecutiva de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura, Sanipes, la doctora Mónica Saavedra.

Entonces vamos a suspender brevemente la sesión para invitar a que pueda ingresar la señora Saavedra.

Se suspende la sesión brevemente.

—Se suspende la sesión por breve término.

—Se reanuda la sesión.

El señor PRESIDENTE.— Bien, se reinicia la sesión.

Entonces, continuando con la programación establecida en el Orden del Día, tenemos la presentación y exposición del organismo adscrito al Ministerio de la Producción, que es la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura o Sanipes; esta institución es presidida por la presidenta ejecutiva, la señora Mónica Saavedra, quien aquí nos acompaña y a quien damos la bienvenida.

Ella va a disertar sobre los avances y reformas institucionales del Perú en el proceso de adhesión a la OCDE, referido a los temas siguientes.

Uno, avance del sector pesquero, progreso de evaluación del Comité de Pesca que evalúa la adhesión del Perú a la OCDE. Las perspectivas de Sanipes, que es la Autoridad Sanitaria Pesquera y Acuícola y su alineamiento a los estándares de las autoridades sanitarias internacionales como parte del proceso de adhesión del Perú a la OCDE.

DOCUMENTO DE TRABAJO

Comunicamos que mediante Oficio 525 del 2025, Produce del 26 de mayo del 2025, el secretario general del Ministerio de la Producción, el señor Rafael Velásquez Soriano, nos informó que el ministro no podrá asistir en la ocasión, perdonen, en esta ocasión y mediante ese oficio solicitó la reprogramación de su asistencia.

El señor ministro de la Producción será invitado para participar en una siguiente reunión extraordinaria, probablemente la semana próxima de lo que daremos cuenta posteriormente.

Entonces, damos la bienvenida a nuestra invitada la señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe, presidenta ejecutiva de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura, que ha cambiado su nombre recientemente, tengo que memorizarlo todavía.

También está presente con nosotros el señor Arthur Meléndez Alcázar, quien es director de la Dirección de Fiscalización Sanitaria de Sanipes y el ingeniero César Mejía Soria, director de Normatividad de Sanipes.

Entonces, tiene usted la palabra, Mónica.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Muchas gracias, señor congresista y presidente de la comisión, a través suyo saludo a todos los congresistas que están presentes en la comisión.

Nos acompañan acá funcionarios del Sanipes y, bueno, sí, hemos cambiado de nombre, hemos pasado de Organismo Nacional de Sanidad Pesquera a la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura. Esto ha sido a través de una modificación de nuestra ley de creación, recientemente hemos aprobado nuestro reglamento y lo que hace es fortalecer las competencias de Sanipes como autoridad nacional, ya que nosotros no vemos sólo pesca, vemos acuicultura y vemos ambos temas que es sanidad e inocuidad.

Entonces, venimos en todo un proceso de reestructuración institucional para fortalecer, como decía, las competencias y los alcances que tenemos como Autoridad Nacional. Agradecer por la invitación y expresarle el saludo del señor ministro Sergio González, el mismo que se encuentra en este momento en Tumbes, en una actividad del ministerio.

Bueno, nos habían solicitado el punto que es perspectivas de Sanipes y su alineamiento a los estándares de las autoridades sanitarias internacionales como parte del proceso de adhesión de nuestro país a la OCDE.

Actualmente, nosotros venimos trabajando fuertemente en un proceso de armonización de la normativa internacional a nuestras normas nacionales, tanto para elevar los estándares de inocuidad que tenemos en nuestros productos hidrobiológicos, asimismo

DOCUMENTO DE TRABAJO

facilitar el comercio a nivel internacional de los productos que son importación y exportación.

Cabe precisar que es lo que corresponde a la exportación, nosotros como país cumplimos los requisitos sanitarios que establecen los países de destino.

Siguiente.

Bueno, primero, ¿quiénes somos? Somos un organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, emitir títulos habilitantes, fiscalizar y sancionar en el ámbito de competencia.

Actualmente, dentro de las competencias de fiscalización hemos incorporado a través de nuestra normativa, nuestra nueva normativa, la fiscalización orientativa, preventiva y correctiva, lo cual implica, pues, realizar todo un trabajo orientado siempre a la prevención que nos permita impulsar en todos los administrados o aquellos que se relacionen a la cadena productiva, en el caso de los productos hidrobiológicos, al cumplimiento de las normas.

El alcance son todos los recursos y productos hidrobiológicos destinados al consumo humano, incluidos los alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura, en toda la cadena de valor pesquera y acuícola a nivel nacional.

La misión, garantizar la sanidad e inocuidad de los recursos y productos hidrobiológicos, incluidos los alimentos y productos veterinarios de uso en acuicultura, salvaguardando la salud pública y asegurando el estatus sanitario del país.

Como ustedes verán, ya no hablamos solamente de piensos, hablamos de alimentos en uso acuicultura, porque ya se utiliza algunos tipos de alimentos como microalgas, por ejemplo, en acuicultura. El alcance actual de las competencias de Sanipes nos permite poder abordar estos productos.

Las funciones.

Bueno, como había mencionado, garantizar la sanidad inocuidad de los recursos y productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano.

Hemos planteado cuatro ejes estratégicos. El primero, que es la regulación y promoción de estándares en materia de sanidad e inocuidad.

Venimos trabajando en lo que es el desarrollo de normas en sanidad e inocuidad en línea con los estándares internacionales. Recientemente, hemos aprobado la modificación de nuestro Reglamento Sanitario de Inocuidad.

DOCUMENTO DE TRABAJO

También gestionar la armonización y equivalencia de la normativa sanitaria en lo que es vigilancia y fiscalización, declarar zonas libres de enfermedades.

El año pasado hemos tenido una autodeclaración en cuatro zonas, cuatro zonas libres **(2)** de enfermedades y este año cuatro más, estamos actualmente con ocho zonas libres de enfermedades para lo que es langostino y trucha.

En lo que es la certificación, habilitación y gestión de alertas, como función tenemos la emisión, revocación y suspensión de títulos habilitantes, gestionar los sistemas de raziabilidad del producto y gestionar alertas sanitarias.

Recientemente hemos aprobado actualizándolo el protocolo de atención de alertas bajo un enfoque integral y que aborda toda la cadena. Cuando se presenta una alerta sanitaria, inmediatamente se activa este protocolo a nivel interno y no solamente actúa fiscalización realizando la toma de muestras y la raziabilidad del producto, sino también se hace una revisión del acto administrativo de la emisión del certificado de venta en mercado local del producto para verificar que la emisión haya sido correcta.

Dentro de lo que es promoción de buenas prácticas y asistencia técnica, tenemos la promoción del cumplimiento normativo en la cadena productiva y fomentar espacios de colaboración a nivel público, privado, nacional e internacional. Cabe precisar que tenemos un enfoque orientado a lo que es la pesca artesanal y los productores areles en acuicultura para poder desarrollar buenas prácticas.

Nuestra nueva normativa viabiliza otorgar habilitación sanitaria a los areles, algo que no estaba previsto en la normativa anterior. Cabe precisar que, al ser los areles productores de su subsistencia, no están obligados a obtener esta habilitación, sin embargo, a pedido de parte ellos lo pueden solicitar, lo cual les permitiría ingresar a los mercados locales, regionales y potencialmente ser productores con expectativas de exportación, en caso puedan obtener estas habilitaciones.

Si están obligados a cumplir lineamientos de producción en torno a lo que es componentes higiénicos sanitarios y de control de enfermedades en los recursos que producen.

Nuestra finalidad es garantizar la confianza del mercado interno y externo, la transparencia, la competencia técnica y el antisoborno. Esto se ve en el impulso que estamos dando fuertemente a la obtención de ISO. Este año tenemos, bueno, en el caso de la 17025, nuestro laboratorio está acreditado ya hace varios años, hemos impulsado otros métodos que son métodos de demanda para garantizar la inocuidad y sanidad de los productos.

DOCUMENTO DE TRABAJO

A la fecha tenemos 20 ensayos acreditados, 17 en Lima y 3 en Piura. También tenemos la 17043, que es ensayo de aptitud, a la fecha tenemos 9 métodos, estos son los interlaboratorios.

Y hemos implementado en el año 2024 la ISO 37001, que es el Sistema de Gestión Antisoborno, el año pasado, con alcance a productos congelados y este año con alcance a productos hidrobiológicos en conserva para mercado nacional. Esta última certificación dada la demanda que se tiene de estos productos en programas sociales.

En proceso de implementación tenemos tres normas, la 17020 como organismo de inspección con alcance a productos congelados; la 27001, seguridad de información; y la ISO 9000 en lo que es certificados de exportación de productos congelados y para conservas destinadas al mercado internacional.

Siguiente, por favor.

Respecto a la participación de Sanipes en los comités de la OCDE, tenemos el Comité de Pesca, en donde se promueve políticas sostenibles para gestionar de manera eficaz los recursos pesqueros a nivel mundial. El Comité de Políticas al Consumidor, protegiendo los derechos y promoviendo la confianza en mercados digitales. Y, por último, el Comité de Químicos y Biotecnología, que promueve el uso seguro y responsable globalmente.

En este último comité quisiera mencionar que como Santipes* venimos trabajando en la ciudad de Tumbes, un proyecto de productos bioseguros en la producción de langostinos con apoyo del gobierno de Corea y de la FAO.

Siguiente, por favor.

En lo que es comité de pesca las acciones que hemos desarrollado para contribuir al alineamiento de Perú para su adhesión a la OCDE, el 1 de setiembre del año 2023, se envió información para la elaboración del Informe Nacional de Pesca y Acuicultura. En el año junio 2024, la participación de Sanipes en la misión de COFI al Perú.

También en el año 2024, la atención al cuestionario sobre estimaciones de apoyo a la pesca. Y en marzo del 2025, se ha tenido una reunión de coordinación para la evaluación del Comité de Pesca COFI, a celebrarse en mayo 2025.

En lo que es comité de políticas al consumidor tenemos el instrumento legal 0459, recomendación sobre la seguridad de los productos de consumo. Y en el Comité de Químicos y Biotecnología, la autoevaluación del instrumento legal 0225, recomendación sobre las consideraciones de seguridad relativas a las aplicaciones de los organismos de ADN recombinante en la industria, la agricultura y ambiente.

DOCUMENTO DE TRABAJO

También tuvimos la visita técnica al Perú del Comité de Químicos y Biotecnología.

Siguiente.

En lo que es avances, el año pasado firmamos un MOU con el gobierno de Corea, la cual nos permite implementar la certificación electrónica con Corea para lo que es importación y exportación de productos con este país.

También venimos trabajando la certificación electrónica con Rusia, tenemos la exportación de productos a México, exportación de productos a China, lo que es la interoperabilidad institucional y el reglamento de infracciones y sanciones sanitarias a las actividades pesqueras y acuícolas.

En lo que es la interoperabilidad institucional, venimos trabajando en el marco de la Ventanilla Única de Comercio Exterior. Asimismo, ya se viene trabajando un algoritmo que nos permita implementar en esta Ventanilla Única de Comercio Exterior, la gestión de riesgo en la emisión de títulos habilitantes.

Bueno, como mencionaba en lo que es la certificación de Corea, ya hemos implementado la emisión de esta certificación desde el 1 de mayo del 2025, alineando los estándares de la OCDE y fortaleciendo el comercio internacional del Perú.

En lo que es la certificación con Rusia, Sanipes registra desde noviembre del 2023 certificados sanitarios en la plataforma rusa Mercury, modernizando el control veterinario y fortaleciendo la trazabilidad en línea con los estándares internacionales y exigencias de la OCDE.

En lo que es exportación hacia México, Sanipes y Senasica, Senasica, la Autoridad Sanitaria en México, actualizaron requisitos para exportar langostino crudo a México. En 2025, venimos gestionando nuevas presentaciones, ampliando mercados y fortaleciendo la competitividad conforme a los estándares de la OCDE.

En lo que es exportación hacia China, se está impulsando la diversificación exportadora hacia China con 73 nuevas especies, 63 de pesca, 8 de acuicultura y 2 importadas, respondiendo a evaluaciones del riesgo de GATT y facilitando el acceso a mercado, fortaleciendo la inserción internacional del Perú.

Siguiente, por favor.

En lo que es la interoperabilidad, como mencionaba, venimos fortaleciendo el trabajo a nivel de la BUSE y los servicios PIDA, PIDE, perdón, agilizando exportaciones e integrando Reniec, Sunat y Mininter, fortaleciendo la digitalización y validación electrónica con Inacal, esto referido a los certificados emitidos por Inacal de los análisis de ensayo que garantizan que

DOCUMENTO DE TRABAJO

estos productos son conformes a la normativa nacional o a la normativa del país de destino para poder tener un comercio más eficiente.

En lo que es mejora de la inocuidad y sanidad de los productos, en el 2024 se ha firmado un convenio con la Sociedad Nacional de Acuicultura y se participa en la COMPIAL promoviendo el uso responsable de antimicrobianos y armonización de normas hacia los estándares de la OCDE. Esto constituye un avance muy importante, ya que ven a nuestro país con mucha potencialidad de poder exportar productos que no conlleven en sí mismo riesgos de carácter farmacológico que se usa mucho en el cultivo de recursos en la acuicultura.

Respecto al reglamento de infracciones, sanciones sanitarias de las actividades pesqueras y acuícolas, estamos actualizando el RISPA con un enfoque preventivo; no significa que no se va a sancionar, pero la acción correctiva debería de ser la última opción en el sentido de que tenemos un enfoque orientativo, preventivo, para el cumplimiento de las normas sanitarias.

Próximamente, calculamos que, en unos 15 días, este RISPA se estará publicando el proyecto de reglamento para opinión y comentario, tanto a nivel nacional como internacional.

Siguiente.

Gracias.

Perspectivas de Sanipes. En materia de control de los organismos vivos modificados, se refuerza la fiscalización en materia de bioseguridad para la detección de OVM de origen hidrobiológico, contribuyendo a la conservación ambiental y fortaleciendo la gobernanza responsable, alineando al Perú con los estándares OCDE para avanzar en su proceso de adhesión.

Dentro de lo que son propuestas regulatorias, tenemos el proyecto de decreto supremo que aprueba el reglamento que establece los criterios sanitarios para los recursos y productos hidrobiológicos y piensos de uso en acuicultura, el cual establece los parámetros de inocuidad que debe de cumplir un producto alineados al Códex Alimentarios y Socios Comerciales, mejorando la seguridad y competitividad en el sector acuícola y pesquero.

Este decreto supremo, el proyecto de este decreto supremo, también está próximo a ser publicado para opinión y comentarios.

El proyecto de decreto supremo que optimiza el sistema de gestión sanitaria basado en riesgo para la atención de trámites a cargo de la Autoridad Nacional de Sanidad Inocuidad en Pesca y Acuicultura, incorpora la herramienta de la evaluación de riesgo para simplificar los procedimientos de registro y certificación sanitaria con fines de importación y exportación, así como optimizar los procesos de habilitación sanitaria de las

DOCUMENTO DE TRABAJO

infraestructuras pesqueras y acuícolas a nivel nacional bajo una mirada de simplificación administrativa alineado a los estándares de la OCDE.

Cabe precisar que no solamente es un decreto supremo que optimiza el sistema de gestión bajo el enfoque del análisis de riesgo, sino que a partir de la modificación de nuestra ley de creación y del reglamento de esta ley, también estamos haciendo una reorganización.

¿Para qué? Para que la estructura organizacional del Sanipes obedezca a los parámetros establecidos que se requieren en una adecuada implementación de análisis de riesgo y así garantizar que la evaluación de riesgo que requiere tener una independencia respecto a la gestión de riesgo, pueda estar estructurada en nuestra infraestructura organizacional. **(3)**

Instrumentos preventivos y correctivos en materia de fiscalización sanitaria. Venimos implementando las inspecciones basadas en riesgo con tecnología y enfoque preventivo, fortaleciendo la inocuidad alimentaria y eficiencia institucional, alineándonos a los estándares de OCDE.

Es todo cuanto podemos presentar y estamos a disposición para los comentarios o preguntas que se den. Gracias, presidente.

El señor PRESIDENTE.— Perfecto. Agradecemos a la presidenta ejecutiva de Sanipes por su presentación.

Muchas gracias, señora Mónica Saavedra.

A ver. En primer lugar, quisiera abrir el debate para que algún congresista que esté presente de manera virtual, pueda hacer alguna pregunta o comentario. ¿Todavía? Ya. Entonces, yo voy a hacer algunos comentarios o preguntas, por favor.

A ver. Muy interesante su presentación. Realmente veo que Sanipes ha avanzado bastante bajo su administración. Está muy bien. La felicito por eso.

Voy a hacer algunas preguntas que tienen que ver con el tema del ingreso a la OCDE, y otras que, de manera relativa, tienen que ver con el ingreso a la OCDE, pero tienen que ver con el funcionamiento de la institución, de la autoridad sanitaria que es Sanipes.

Hoy en día, hay un proyecto de ley iniciado por el Ejecutivo para modificar Digemid, para conferirle la calidad de superintendencia. Claro, todo eso es modificable, es todavía un proyecto de ley. Tiene que debatirse en mesa de trabajo y luego dictaminarse. Pero una de las aproximaciones que hay al concepto de reorganización de la Autoridad Sanitaria llamada Digemid, es que quizá convenga fusionarla con la otra autoridad sanitaria a cargo del Ministerio de Salud que es Digesa. De manera que ambas puedan funcionar como una gran autoridad sanitaria

DOCUMENTO DE TRABAJO

Y hay otros que proponen que esto también signifique la fusión de esas dos autoridades sanitarias con Sanipes. Sabemos que Digesa, por ejemplo, se encarga de lo que es un enlatado de pollo, lo ve Digesa; pero un enlatado de pescado, lo ve Sanipes.

Entonces, quería trasladarle la pregunta o el comentario a usted para que, por favor, pueda hacer sus comentarios respecto a qué opina acerca de esta posible fusión, no "posible", sino "propuesta fusión", si es que conviene o no conviene. ¿Qué podría usted comentar al respecto? Esa es mi primera pregunta, pero para ser puntuales, yo creo que le cedo la palabra para que, por favor, pueda usted responder. Gracias.

La PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), doctora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Muchas gracias, señor presidente. Efectivamente, se viene trabajando ya desde muchos años diferentes propuestas. Primero, para que tanto Digemid como Digesa, sean organismos públicos especializados, organismos técnicos especializados.

Se trabajó entre los años 2012-2014, unidad ejecutora, luego se planteó que sean OT. La realidad, es que ambas instituciones requieren tener este nivel de independencia técnica que le otorga el ser una OT, por las acciones que se desarrollan, no solamente en lo que es la autorización de los productos, sino la garantía de que estos productos no conlleven en sí mismos, riesgos a la salud pública. Pero también demanda a la par, que sean entidades competitivas y eficientes. Y eso significa, que hay que responder a las demandas del mercado rápidamente.

Desde mi opinión personal, considero que el impulso de estas dos instituciones sean OT, es favorable para el país y para el posicionamiento de nuestro país hacia el mundo.

Ahora, básicamente, lo que es Digesa.

Digesa, tiene la parte de salud ambiental, en la cual ve varios ... tiene varios ejes de intervención, ve lo que es la garantía del agua potable, ve juguetes, da opinión favorable a plaguicidas, en fin. Ve, tiene muchas competencias sobre otros productos, pero, básicamente, la competencia que está relacionada al tema de las autoridades sanitarias, en lo que es alimentos, es la parte de inocuidad alimentaria de productos industrializados.

Somos tres autoridades sanitarias que existimos en el país: Senasa, Sanipes y Digesa. Las tres autoridades sanitarias, vemos, bueno, Senasa y Sanipes, ve exclusivamente alimentos.

Senasa, ve todo lo que es productos primarios. También ve temas de sanidad vegetal y animal. Nosotros como Sanipes, vemos, además de la sanidad de los productos, de los recursos hidrobiológicos,

DOCUMENTO DE TRABAJO

tanto en lo que es pesca como acuicultura, vemos productos procesados, ¿no?

Entonces, básicamente, como Sanipes, tenemos toda la cadena productiva, desde donde se cultiva o se extrae el recurso, hasta el producto que llega a las mesas de los consumidores en el país o a nivel internacional.

Considero que, al menos, fusionar Digemid con alguna autoridad sanitaria experta en alimentos, no habría temas en común, ni competencias técnicas en común.

Respecto al tema alimentario, como mencionaba, las tres autoridades somos parte de la Comisión Multisectorial de Inocuidad Alimentaria, donde vemos toda la cadena alimentaria, a fin de coordinar estrategias que permitan que estas tres autoridades, puedan intervenir para garantizar la inocuidad de los productos que se ofertan en el mercado nacional o internacional.

No sé si con ello doy respuesta a su inquietud.

El señor PRESIDENTE.— Sí, sí, claro. Muchas gracias. No, no es respuesta, no.

Yo quería escuchar sus comentarios personales, especialmente, con la experiencia que tiene en el mundo de la inocuidad alimentaria, ¿no? Así que es muy, muy interesante. O sea, usted visualiza que deberíamos mantener lo que es seguridad, eficacia y calidad de medicamentos y dispositivos médicos en un lado; y, por otro lado, lo que es inocuidad alimentaria en general, en este caso, hidrobiológicos, vegetales y productos industrializados, no hidrobiológicos, pero separadamente. No ve... Entiendo su posición en el sentido de separar lo que es medicamentos de aquello que es alimentos.

Ahora, la pregunta es, separamos ... ¿mantenemos separados lo que es procesados, o sea, Digesa de hidrobiológicos como es Sanipes y de vegetales como es Senasa? ¿O conviene tenerlos como tres entidades autónomas, o quizá como tres entidades unidas bajo una sola superintendencia? ¿no?

Esa es la segunda parte que me gustaría que usted pudiera elaborar en cuanto a su opinión, ¿no? Por favor.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Gracias. Va a depender mucho del enfoque que, como país, queremos darle a lo que es la inocuidad alimentaria en el país.

Cabe precisar, que tanto Senasa como Sanipes, no vemos solo inocuidad alimentaria. Vemos sanidad, que es garantizar que nuestro país esté libre de enfermedades. Es un trabajo muy arduo el que realiza tanto Senasa como Sanipes, porque es parte de

DOCUMENTO DE TRABAJO

demostrar a los países a los cuales llegamos, que nuestros productos no van a generar el ingreso de nuevas enfermedades a sus países.

Es por eso que estas dos instituciones, hacen grandes esfuerzos para controlar plagas y controlar enfermedades, y apostar también por otros aspectos que están siendo muy valorados a nivel internacional, como es el residuo de plaguicida o el residuo de antibióticos en productos que nosotros no solamente exportamos, sino que consumimos en nuestro país.

Entonces, tenemos grandes desafíos.

A nivel de lo que es la autoridad sanitaria de salud, cabe precisar que ellos ven estrictamente productos industrializados que provienen del ámbito de vegetal o animal. No ven productos pesqueros, salvo que estos estén por debajo del 30% de la composición del producto final.

Básicamente, es un análisis de costo eficiencia, desde lo que es un aparato institucional, hasta el análisis de la expectativa que se tiene en los países de destino, nuestros principales destinos, que, básicamente, vienen y evalúan, no a las autoridades sanitarias, sino evalúan nuestros sistemas, ¿no? ¿Cómo nosotros, como sistema, garantizamos que los productos que lleguen a sus países son inocuos?

Eso puede funcionar bien con tres autoridades, cada una en el ámbito de su competencia, o con una sola autoridad. Todo depende de cómo estas tres autoridades se articulan para poder garantizar esta cadena de suministro.

El señor PRESIDENTE.— Sí, gracias. Yo recuerdo que en alguna visita que hice a la DG Sante, la Dirección General de Salud Europea, que se encarga de entablar ... O sea, para resumir, digamos, para aquellos que nos están oyendo, la Dirección General de Salud la DG Sante Europea, confía en la autoridad sanitaria peruana para que Sanipes, en este caso, haga las certificaciones, los análisis y emita las certificaciones, fundamentalmente, que garantizan que un producto que sale de Perú, exportado a Europa, sea, pues, inocuo, de calidad, ¿no? Ellos no necesitan hacer sus propios análisis, como sí ocurre en otros países de destino.

Esa confianza que tienen, en este caso, en Sanipes, va de la mano con el hecho de que Sanipes, tenga que mantener un nivel de calidad, un nivel de trabajo óptimo en el mundo del laboratorio, en el mundo de la certificación.

Pero, yo recuerdo que siempre la gente de DG Sante no se quejaba, pero decía algo así como, ¿por qué tienen ustedes tantas autoridades sanitarias? Nosotros quisiéramos poder tratar con una sola, porque aquí lo que nos interesa es comprar alimentos. Y no veo por qué tengo que hablar con alimentos pesqueros,

DOCUMENTO DE TRABAJO

alimentos no pesqueros, alimentos vegetales. Esa era una preocupación de ellas.

Claro, yo defendía, por supuesto, el *statu quo* y cómo estábamos. Pero, siempre me quedé pensando en la preocupación que manifestaban dos directores distintos de DG Sante. O sea, parece que era una cosa más orgánica.

Y voy al hecho de que, siendo OCDE una organización que tiene una gran cantidad de países europeos, de los 38 países que conforman OCDE; bueno, OCDE está en París, París está en Francia, en Europa, muchos países de OCDE son europeos, el presidente, el secretario general de OCDE es europeo. Entonces, la orientación que nos dan en cuanto a cómo organizarnos para, por ejemplo, en este caso, preservar inocuidad alimentaria, estoy seguro que tiene bastante componente europeo.

Entonces. me pregunto, ¿no? ¿Ustedes han encontrado alguna dificultad en cuanto a estas mesas de trabajo con OCDE, perdón, comités con OCDE, en este sentido, en el sentido de que Perú está presentando autoridades sanitarias separadas para lo que es hidrobiológicos, alimentos no hidrobiológicos industrializados y para lo que es productos vegetales? ¿Han encontrado alguna dificultad allí? O, ¿simplemente respetan nuestra manera de hacer las cosas? Por favor.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Gracias, presidente.

Bueno, sí, definitivamente para autoridades como la de DG Sante, es complicado tener que comunicarse con diferentes autoridades, ¿no? (4)

El tema, nuevamente, parte por la necesidad, primero, de tener una política de inocuidad alimentaria, uno; y, dos, cómo si se mantienen las tres autoridades sanitarias de manera independiente, como tenemos una instancia que articula a las tres autoridades, para una mayor eficiencia en lo que es la comunicación, sobre todo, en lo que es el espacio de comercio internacional. Chile, por ejemplo, planteó a Achipia. Ha tenido su tema, digamos, para poder avanzar en el enfoque que ellos han planteado; pero, de alguna manera, los países sí están buscando espacios para poder contar con una política que garantice la rastreabilidad y la integralidad del sistema nacional, hacia la inocuidad alimentaria.

Es difícil para cualquier consumidor pensar en etapas, porque el consumidor lo que quiere es que el producto que le llegue sea sano. Y eso implica un trabajo desde el origen, desde el cultivo, desde la crianza de las especies vegetales, animales, desde el área donde nosotros extraemos productos para la pesca o las áreas que se cultivan, por ejemplo, los moluscos bivalvos, que nosotros exportamos a la Unión Europea.

DOCUMENTO DE TRABAJO

Entonces, en el caso de Sanipes, nosotros tenemos que garantizar ante la DG-Sante, un control estricto, no solamente del recurso, sino de las áreas de cultivo.

De tal manera, que ellos confían en que nosotros desarrollamos, primero, ese control, que lo hacemos de manera semanal, tanto de lo que son áreas. Estas áreas se mantienen abiertas, en tanto cumplan con esos límites que están establecidos según las normas establecidas.

Adicionalmente, nosotros evaluamos el recurso. Evaluamos las plantas, ¿no? Que estas plantas cumplan con todos los estándares HACCP que les permite tener su habilitación sanitaria.

En algunos casos, hemos venido coordinando con Digesa, porque dentro de nuestra cadena productiva, nuestros administrados, adquieren hielo, ¿no? Y este hielo, proviene de plantas que son habilitadas por Digesa.

Entonces, básicamente, eso era una preocupación que ya se viene subsanando, porque lo que estamos haciendo es fiscalizaciones conjuntas. Sin perjuicio de ello, también venimos trabajando una normativa, ya que muchas de estas plantas de hielo, son prácticamente proveedoras sólo para lo que es la actividad pesquera o acuícola, para también tener nosotros la competencia de poder habilitar plantas de hielo para uso en la pesca y acuicultura, de tal manera de poder no tener esta dependencia.

El señor PRESIDENTE.— Sí, justamente, ese es un punto importante, el de las plantas de hielo. Como todos sabemos, el pescado tiene una particularidad respecto de otras carnes. Y es que el pescado tiene ... hay pescados que tienen una alta concentración del aminoácido histidina, el cual, en muy pocos minutos se puede transformar en histamina que genera problemas de toxicidad en el ser humano.

Entonces, esto no es el pollo. En el caso del pollo, tenemos el problema de salmonella, tenemos el problema de *Escherichia coli*. Sin embargo, *Escherichia coli*, ya que estoy mencionándolo, es una bacteria que es común a todas las carnes y proviene, generalmente, del agua contaminada. Entonces, en el caso de los pescados, el hielo es importante. Porque una de las formas de impedir que se forme histamina, a partir de histidina, es manteniendo el frío.

Entonces, pero si el agua con que se hace el hielo, para impedir que el pescado tenga alta concentración de histamina, si ese hielo está contaminado con *escherichia coli* por el agua, entonces, tenemos un problema. Y si las plantas que vigilan o fiscalizan la contaminación posible de hielo, la calidad del hielo, sucede que dependen de Digesa. Cuando ese hielo va a ser usado por plantas que, luego, son fiscalizadas o que han sido fiscalizadas como planta por Sanipes, crea un problema de multiplicidad de autoridades.

DOCUMENTO DE TRABAJO

Entonces yo no estaba al tanto de que se quería dividir, usted dijo algo así, como que aquellas plantas que hagan hielo para pesquería ¿van a ser fiscalizadas separadamente, si entendí bien, y si es así, ¿cómo es que se va a impedir que quien fabrica hielo para pesca no lo vaya a dedicar también para otras actividades? No sé si entendí bien la aclaración o la explicación que usted dio hace un ratito. Gracias.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Sí, es muy buena pregunta. Primero, nosotros tenemos un programa de control de agua y hielo, que es una de las exigencias que nosotros tenemos para garantizar la inocuidad del recurso que vamos a exportar.

Entonces, en este programa de control de agua y hielo, nosotros somos muy estrictos con el cumplimiento de la normativa con respecto al abastecimiento de hielo, el producto ... el hielo que va dirigido a consumo humano, es fiscalizado por Digesa, cuenta con registro sanitario de Digesa y las plantas, pues, deben de estar habilitadas, en este caso, por Digesa.

Sin embargo, dada la alta demanda que nosotros tenemos de hielo, existen plantas productoras de hielo, que producen solo para las empresas pesqueras. Al no tener un marco normativo para nosotros habilitarlas, es que se tienen que habilitar con Digesa.

Entonces, lo que nosotros vamos a construir, dado que nosotros tenemos competencia en toda la cadena de valor, es que estos insumos que son producidos estrictamente para el consumo en el ámbito hidrobiológico, pues, puedan tener una habilitación sanitaria de Sanipes.

El señor PRESIDENTE.— Pero hoy no es así. O sea, mi pregunta iba en ese sentido.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— En este momento, no.

El señor PRESIDENTE.—¡Ah! Es una propuesta.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Es una propuesta.

El señor PRESIDENTE.—Eso va de la mano, justamente, con la idea de que Digesa y Sanipes, deberían ... no necesariamente conversar, sino como que tener ciertas áreas comunes que, eventualmente, podrían llevar a una fusión de competencias. No sé si eso ...

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Nosotros hemos coordinado este

DOCUMENTO DE TRABAJO

aspecto de la problemática del control de agua y hielo, con Digesa en el ámbito de la Compial.

En este espacio, es donde las tres autoridades sanitarias nos sentamos, para resolver algunos problemas que pueden ir desde el ámbito de competencia que tenemos, resolver vacíos que podrían existir entre un producto y otro, si corresponde a una autoridad o a otra.

Y también, la garantía de que el producto sea, que no conlleve un riesgo, pero en toda la cadena.

Ahora, volviendo al hielo. Actualmente, nosotros hacemos fiscalización conjunta. Porque como Sanipes, no podemos fiscalizar a las plantas de hielo, porque no están en el ámbito de nuestra competencia. Con la propuesta que nosotros vamos a elaborar, aquellas plantas que se creen o se desarrollen para abastecer hielo a nuestra cadena productiva, pues, tendrán que habilitarse con nosotros.

Y un punto muy importante, es que en Sanipes, ningún producto tiene registro sanitario si no está habilitada su planta. Esto hace de que se dé la garantía de la rastreabilidad. Porque si usted encuentra un producto hidrobiológico, nosotros sabemos de qué planta proviene y esa planta está habilitada. De tal manera, que cuando nosotros encontramos que un producto pudiera no estar cumpliendo con las normas sanitarias, nosotros directamente vamos a la planta; y, al tener nosotros, la competencia directa porque le hemos habilitado, esta planta de encontrarse incumplimientos en su infraestructura, en el cumplimiento de los mantenimientos, en el cumplimiento de los registros, nosotros, procedemos a suspender las plantas e, inclusive, se les puede revocar el título habilitante de que se les ha otorgado, ¿no?, ante un incumplimiento grave.

El señor PRESIDENTE.— Perfecto, muchas gracias.

En el tema de vigilancia y fiscalización, usted mencionó que habían declarado zonas libres de enfermedades, específicamente, para langostines y para trucha.

El caso del langostino, estamos hablando seguramente de Tumbes, ¿no es cierto? Y mi pregunta es, ¿se ha declarado zona libre de enfermedades, de todas las enfermedades? Creo que son siete u ocho los virus asociados al langostino. Mancha blanca es el que más nos ha fastidiado siempre en los años pasados. ¿No hay ya, no tenemos absolutamente ninguna de estas contaminaciones en nuestros langostinos? O quizá hay algunos lotes que llegan al exterior y allá les detectan, detectan el virus.

La PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA, SANIPES, doctora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Antes de darle la palabra a César, para que precise de qué enfermedades estamos libres, nosotros

DOCUMENTO DE TRABAJO

somos un país endémico de mancha blanca. ¿no? Entonces, sí tenemos mancha blanca en nuestros productos. Se hacen ... se vienen realizando esfuerzos muy grandes de manera conjunta entre Sanipes y las empresas, por eso que hemos firmado un convenio con la Sociedad Nacional de Acuicultura, no solamente para abordar la problemática de la mancha blanca, sino también el uso de antibióticos en el cultivo de langostino, tenemos algunos compartimentos libres de mancha blanca.

Los productos son sometidos a evaluaciones de laboratorio, para poder garantizar de que no tienen la mancha blanca a los países que venimos exportando.

Casualmente, actualmente hay una reunión en París, de la OMSA, en donde está participando Sanipes.

Estamos teniendo reuniones con Corea, para poder ver cómo armonizamos nuestros métodos de identificación de mancha blanca y poder reducir la presencia de los productos que exportamos, la presencia de mancha blanca en los productos que exportamos.

El señor PRESIDENTE.—Sí, antes que le ceda la palabra al señor Mejía, sobre ese punto. Claro, porque la mancha blanca es endémica en Perú y el problema es que también está en el Ecuador.

Entonces, si vamos a declarar zona libre de enfermedades al langostino peruano, tendríamos que hacerlo también con el camarón, como le llaman ellos, con el camarón ecuatoriano. Y yo no sé si eso ha ocurrido. No estoy al tanto si ellos han declarado libre de enfermedades al camarón ecuatoriano, como le llaman ellos a su langostino.

Entonces, por eso quería saber qué tan extenso, qué tan definitiva es esta declaratoria que usted menciona, sobre declarar zona libre de enfermedad, a la zona donde se cultiva el langostino. Gracias.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Me permite, con lo que usted está mencionando, hacer una precisión. En el sentido, de que no estamos declarando el país libre. Estamos declarando zonas libres. Esto es un mecanismo que la OMSA permite hacer autodeclaraciones, para eso se hace todo un trabajo, hemos recibido apoyo de la FAO, para completar la información que garantice que contamos con la evidencia técnica de que las zonas que estamos declarando libres, efectivamente, no tengan la presencia del virus, al cual estamos solicitando podamos hacer la autodeclaración.

El señor PRESIDENTE.— O sea, estamos hablando de zonas de cultivo.

DOCUMENTO DE TRABAJO

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Pozas.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Sí.

El señor PRESIDENTE.— 0 áreas geográficas.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Compartimentos, áreas. Sí, donde, sí, se está declarando.

El señor PRESIDENTE.— Comprendido.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Por favor, con su permiso.

El señor PRESIDENTE.— Tiene la palabra César Mejía, por favor adelante, director de Normatividad de Sanipes.

EL DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), el señor César Miguel Mejía Soria.— Muy buenos días. Sí, para continuar con lo que mencionaba la presidenta ejecutiva.

Un poco el panorama es que los países que forman parte igual de la OMSA, establecen medidas de gestión sanitaria para determinar zonas o compartimentos libres de enfermedades, bajo cinco categorías que tiene actualmente la norma peruana. Una de las categorías, es la categoría libre de enfermedad. Pero esas categorías se dictan, específicamente, por enfermedad infecciosa que afecta a un determinado recurso hidrológico. Es decir, cuando hablamos, por ejemplo, del langostino, puede ser una especie susceptible a, de repente, 5 o 6, 7 enfermedades, pero de las cuales, la declaración de libre se hace por tipo de enfermedad. No es un íntegro como animalito, como especie completamente, sino por especies que pueden afectarla.

En el caso de las declaraciones que se han hecho por parte de Sanipes, se ha hecho sobre el virus de síndrome de Taura, los virus iridiscentes de los decápodos isótopo 1, el virus de mionecrosis infecciosa y el virus de cabeza amarilla genotipo número 1.

Esas son las enfermedades susceptibles del langostino que han sido declarados libre del país. Y la declaración de libre de enfermedad, se hace a través de un mecanismo que implica hacer una vigilancia activa, es decir, ejecutar acciones de monitoreo, muestreo, diagnóstico de enfermedades; y, a través también de mecanismos de vigilancia pasiva, para hacer la recopilación de los análisis que tienen las empresas relacionados a sus

DOCUMENTO DE TRABAJO

autocontroles, para ver que, efectivamente, en el transcurso del proceso productivo, no ha habido la detección o manifestación clínica o algún signo sobre esos patógenos, específicamente.

El señor PRESIDENTE.— Ya, muy interesante.

Entonces, cuando decimos aquí: “Declarar zonas libres de enfermedades”, se refiere a zonas específicas y para cada patógeno, para cada virus. (5) No de todos los virus del langostino.

EL DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), el señor César Miguel Mejía Soria.— Claro, correcto.

La declaración libre de enfermedades que mencionó el presidente es justamente que, a través de una especie, las enfermedades a las cuales Sanipes analiza y trabaja, se determina cuáles son las que puede el país declarar libre para que cuando el momento que Sanipes emite un certificado sanitario de exportación, el país de destino tenga la seguridad de que ese patógeno no está en el producto.

El señor PRESIDENTE.— Pero ha habido casos en los que se ha encontrado un virus, por ejemplo, en China se ha encontrado virus en langostinos peruanos.

EL DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), el señor César Miguel Mejía Soria.— En el caso de la certificación de exportación, normalmente los documentos se certifican específicamente de acuerdo con la coordinación que se hace entre los países. Entonces para aquellos países en los cuales se tiene una declaración libre de enfermedad, esos patógenos son los que los otros países importadores tienen que declarar en todo su certificado. La aparición de un patógeno adicional, eso ya es un tema propio de control entre instituciones que se hacen a través de las listas que maneja la OMSA.

El señor PRESIDENTE.— Comprendido, muchas gracias, muchas gracias por su explicación.

Me imagino que para la trucha es lo mismo, en el caso de la trucha las enfermedades suelen ser bacterianas más o menos y entonces ustedes, trucha, ¿Qué zonas hay trucheras ahí? Lago Titicaca, por ejemplo, la zona de Puno. Ahora en Puno, ustedes tienen zonas específicas, lagos, lagunas identificadas o pozas. ¿Cómo es que, a qué le llaman zona libre de enfermedad? No es todo Puno, no es todo el Lago Titicaca, ¿no? Claro. Sí, gracias.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Quería mencionarle que en algunos casos tenemos las zonas, los compartimentos libres de

DOCUMENTO DE TRABAJO

enfermedad. Pero en caso de, hay cuatro enfermedades que en donde sí hemos logrado, se declare Libre País, que es la enfermedad de la cabeza amarilla, la infección por el virus del Síndrome de Taura, la mionecrosis infecciosa y los virus iridiscentes de los decápodos. En ese sentido, nosotros no hemos traído toda la información respecto al tema del alcance de las autodeclaraciones, pero con gusto podemos alcanzarla por escrito para tener un mayor detalle sobre las zonas que tenemos, donde hemos hecho los estudios que han permitido hacer estas autodeclaraciones ante la OMSA.

El señor PRESIDENTE.— Perfecto, ya muchísimas gracias.

No, yo más bien me disculpo porque el tema no es pertinente específicamente a OCDE, pero me pareció interesante cuando ustedes mencionaron lo de zonas libres de enfermedades o específicamente trucha, ¿no? Pero usted ha mencionado cuatro enfermedades, que de las cuatro son virales. Pero los problemas ahí con la trucha suelen ser sencillos, bacterias simples, no simples, pero vamos a decir, bacterias fáciles de tratar con antibióticos justamente. Entonces la pregunta es, ¿Cómo es que se logra evitar esto? Si por otro lado queremos impedir que se esté mal utilizando agentes antimicrobianos, para evitar problemas de resistencia microbiana, como todos sabemos. Entonces, ¿Cómo es que se logra un punto medio allí? Entre tener una zona libre, truchas libres de enfermedades bacterianas y, por otro lado, tener truchas libres de antibióticos, ¿Cómo es que se logra este balance para la trucha? Gracias.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— En el tema de los antibióticos, este proyecto que estamos trabajando es explícitamente en langostinos, luego que tengamos los resultados de esta experiencia, vamos a ir ampliando.

Ahora, en el caso de la trucha, específicamente, hay que recordar de que no todos nuestros productores se encuentran registrados en el catastro. Entonces, hay un punto importante que es impulsar que todos los productores puedan estar en el catastro acuícola, en primer lugar. En segundo lugar, venir haciendo un trabajo que ya lo estamos realizando, que es el fortalecimiento, no solamente durante el cultivo, sino también en la importación de ovas, muchas veces las ovas que se importan pueden traer ya las enfermedades. Entonces, para tener un control adecuado de las ovas que se importan y que no vayan a traer consigo enfermedades que afectan realmente los ámbitos de cultivo. Entonces, la propuesta es tener un abordaje integral, desde las ovas hasta la implementación de procesos durante el cultivo del recurso, ya sea con el uso de antibióticos o algún otro mecanismo que permita controlar la presencia de estos virus.

DOCUMENTO DE TRABAJO

Ahora para quienes nos escuchan, porque como no todos somos técnicos, se vayan a asustar, o nos ven, estos virus no hacen daño a las personas, son virus que atacan a la especie, entonces lo que hacen es provocar una alta mortalidad, generando grandes pérdidas a los productores, baja la productividad, hay grandes pérdidas y básicamente es un tema de producción. Y en el caso de los países que no tienen estas enfermedades, es que obviamente se traslada esa enfermedad que no la tienen a su país de destino.

El señor PRESIDENTE.— Claro, es un tema de sanidad, no de inocuidad.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Un tema de sanidad. Exacto.

El señor PRESIDENTE.— Sí, sí, comprendo.

Ahora, hablando de inocuidad aquí, por ejemplo, en Ancash, en la zona del río Santa, hay aparentemente una contaminación por metales pesados en las truchas. ¿Esto ha sido visto en Sanipes? ¿Ese sí es un tema de inocuidad?

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Correcto, con la implementación del análisis de riesgo que nosotros vamos a intensificar actualmente, vamos a poder identificar las zonas potencialmente que pudieran tener contaminación, en este caso por metales pesados. Hay que recordar de que el pescado, en este caso, se contamina porque el medio en el cual se está desarrollando está contaminado.

Entonces, por ejemplo, en las áreas de cultivo, nosotros hacemos una evaluación de todas los posibles agentes que pudieran constituirse en contaminantes, que son zonas controladas de cultivo. Pero cuando hablamos de especies que se encuentran en la cuenca o de las truchas, que básicamente están en las mismas cuencas y se alimentan del agua que circula de manera, con un flujo activo, básicamente lo que compete acá es hacer un análisis de riesgo para poder identificar cuáles son las fuentes de contaminación en el recurso.

Cuando nosotros tenemos notificaciones de presencia de metales pesados, pues hacemos los análisis en el recurso para poder evitar que este recurso llegue a los consumidores.

Vamos a tomar nota de lo que usted nos está mencionando en este momento, también para alcanzarle la información precisa sobre las acciones que se están desarrollando en esta área y en otras áreas del país.

El señor PRESIDENTE.— Muchas gracias, doctora Saavedra.

DOCUMENTO DE TRABAJO

No, sí, me interesa el área de Ancash y también Madre de Dios, porque en Madre de Dios, ahí no hablamos solamente de trucha, las especies nativas de Madre de Dios, es innecesario destacar, están ya contaminadas, no solamente con, están contaminadas con mercurio, con arsénico, producto de la minería ilegal en la zona y de la minería informal, también ellos contaminan.

Entonces el problema aquí es que, claro, Sanipes está orientada a ver lo que es la inocuidad en lo que se refiere a los productos que van a ser exportados por el Perú. Yo sé que también vemos lo que son las que van a significar consumo propio, pero nuestra capacidad está orientada a lo que es el producto que va a ser exportado. Y los peces que se pescan en Madre de Dios son para consumo local, no son para exportación, y el consumo local, de acuerdo con ley, está a cargo de las municipalidades, de la vigilancia de los productos que se venden localmente.

Entonces, ¿Cómo ve usted ahí el posible futuro papel de Sanipes? ¿Cómo poder hacer que la alta capacidad de vigilancia e inocuidad sanitaria, hidrobiológica de Sanipes, se proyecte también al consumo humano peruano, al consumo local? Cosa que es una pregunta válida también para Senasa. O sea, Senasa también tiene, esto que usted habló de los residuos de pesticidas en vegetales, es algo que se ve en los mercados locales.

Sin embargo, en el barco que está llegando a Amberes, no hay contaminación porque la cantidad de pesticidas ahí es 20 veces menor que la que compramos nosotros en un supermercado, inclusive peruano. Lo mismo se ve para los pescados y para las conchas de abanico, que son tan vigiladas por Sanipes, pero ¿Cómo vigilamos nuestras conchas de abanico, las que consumimos en el Perú, si esta vigilancia, se supone, se hace a través de las municipalidades? Y las municipalidades, pues, no tienen las calificaciones técnicas o las Direcciones Regionales de Salud, no tienen las calificaciones técnicas para poder realizarlo.

No sé, me gustaría, no sé, escuchar un poquito sobre el tema, por favor.

Gracias.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Sí, es uno de los puntos que nosotros estamos planteando como los grandes desafíos que tenemos como autoridad sanitaria, a partir de la modificación de nuestra ley de creación y del reglamento que nosotros tenemos, lo cual obviamente nos está dando el marco para tener una nueva estructura organizacional. Uno de los aspectos bastante importantes es la investigación, sin investigación, nosotros no tenemos evidencias para tomar acciones, porque siempre nos vamos a remitir a lo que es la fiscalización, el control. En cambio,

DOCUMENTO DE TRABAJO

la investigación nos permite tomar acciones para poder mitigar los riesgos.

En el caso del cultivo, nosotros tenemos áreas que son controladas, son áreas monitoreadas en la cual se evalúan parámetros que ya están establecidos en la norma. Sin embargo, los recursos también se extraen de áreas libres, o en el caso de las truchas, sin ser áreas libres, están dentro de un medio que tiene una actividad porque es el flujo del río, el cual permanentemente alimenta a las especies que se están cultivando. Ahí el desafío parte por tener un manejo de cuencas, más allá de lo que nosotros podríamos hacer como autoridad sanitaria, el manejo de cuencas de los recursos hídricos permite verificar que estos recursos hídricos, pues, cuenten o cumplan con los ECA que están establecidos en la norma, que nos permiten hacer actividades.

En el caso de la actividad pesquera, estamos hablando del ECA 3, el ECA 3, básicamente, lo cual nos debería de dar esta garantía. Además, porque permite evaluar aquella actividad productiva o extractiva que podría estar o que podría ser un riesgo para esa cuenca hídrica en donde permite realizarse otras actividades. Eso por un lado es importante.

El señor PRESIDENTE.— Eso solo, interrumpo solo para que pueda precisar.

Se refiere a actividad extractiva de minerales, por ejemplo.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Cuando hablamos extractiva es de minerales.

El señor PRESIDENTE.— Minerales, ¿no es cierto? En cabecera de cuenca o en...

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— De cabecera de cuenca, claro.

El señor PRESIDENTE.— Ya, comprendido. Ok.

Entendido.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— El manejo de cuencas, por ejemplo, la FAO, la OMS, tiene lo que se llaman los planes de seguridad, que tienen un enfoque basado en lo que es manejo de cuenca, para garantizar que el agua que llega para, por decirle, para consumo humano sea un agua segura. Entonces, en este enfoque de cuencas, se evalúan todos los riesgos, que de hecho nosotros lo hacemos cuando autorizamos áreas para el cultivo de especies, se evalúan todos los posibles riesgos como contaminación a través de

DOCUMENTO DE TRABAJO

fluentes, y cuando hay esta contaminación a través de fluentes, nosotros no damos la autorización para que en esta zona se puedan hacer cultivos de especies, eso, por un lado.

Por otro lado, cuando yo le mencionaba que vamos a enfocarnos también dentro de esta estructura organizacional, en este enfoque de análisis de riesgo, le hablé de la evaluación del riesgo. Nosotros en la evaluación de riesgo actualmente, lo que hacemos fuertemente es el uso de la información que nos dan nuestros laboratorios, y que es la toma de muestra, análisis de muestra, (6) resultados y se toman decisiones. Sin embargo, ya estamos realizando cada vez con mayor intensidad lo que es la evaluación del riesgo, utilizando no solamente los resultados del análisis, sino planteándonos hipótesis o datos secundarios que nos permita identificar un probable riesgo en el recurso hidrobiológico y que con este resultado se puedan tomar decisiones, por ejemplo, si nosotros estamos hablando de que, Madre de Dios, por la actividad extractiva que se tiene, existe alta probabilidad o alto riesgo de que haya metales pesados, pues se inicia un análisis de riesgo de presencia de metales pesados en los recursos hidrobiológicos. Para eso, la propuesta es destinar recursos como antes se tenían en Sanipes, en Imarpe, en las instituciones científicas, para poder realizar investigaciones que nos permitan identificar riesgos o identificar también aspectos que podrían potenciar el control de los recursos hidrobiológicos tanto en pesca como acuicultura.

No sé si me he dejado entender...

El señor PRESIDENTE.— Sí, sí, agradezco, agradezco su explicación.

Pero yo iba al tema práctico, por ejemplo, Madre de Dios. Yo creo que ahí ya se sabe que Madre de Dios está contaminado ¿Por qué? O sea, ¿Quién puede o quién lo hará? ¿Quién impedirá, perdón, que se consuma pescado local de Madre de Dios? Madre de Dios, quien come un pescado que ha sido extraído, capturado en el río de Madre de Dios, se va a enfermar, se va a contaminar en todo caso y probablemente se enferme, porque ese pescado está contaminado con metales pesados y en cantidades impresionantemente altas.

Entonces la pregunta es qué se puede hacer, porque es una realidad que la gente, en Madre de Dios, consume pescado de origen local, lo ideal sería que se prohíba el consumo de pescado de origen local, en Madre de Dios. En todo caso, si quieren comer pescado, que sea pescado que venga de Mollendo o de otras partes del, o inclusive del propio Puno, pero no de Madre de Dios, porque es un pescado ya contaminado y va a dañar la salud de la gente. O sea, el tema de inocuidad ahí es claro ¿Dónde está la capacidad en este caso, la posible capacidad de Sanipes para impedir, o sea, para actuar como autoridad sanitaria y autoridad en inocuidad alimentaria? Si el pescado está contaminado con

DOCUMENTO DE TRABAJO

mercurio, ¿Quién puede impedir que ese pescado llegue al plato de comida, al plato de una mesa de un poblador de Madre de Dios? Me va a decir que la municipalidad, claro, pero la municipalidad no tiene los recursos. O sea, Sanipes, ¿De qué manera podría tener un brazo largo que pueda llegar allí? Ahí voy, porque la idea es también reformar un poco la capacidad de las autoridades sanitarias. Se va a empezar con Digemid, pero me gustaría conocer su opinión respecto de Sanipes, en este caso específico de contaminación con metales pesados en Madre de Dios.

Y sobre el tema de las conchas de abanico, que hay vigilancia de zonas, monitoreo de zonas, claro, el monitoreo de zonas es muy bueno el que hace Sanipes. Pero esas zonas generalmente lo que van a dar es productos que van a ser exportados, hay zonas que, zonas libres donde la gente puede extraer conchas y miramos, por ejemplo, las conchas negras en Tumbes, esas están totalmente contaminadas. Claro, no se exportan las conchas negras, pero las come la gente, inclusive llegan a Lima y están contaminadas. Entonces, la pregunta es, ¿Qué papel juega Sanipes en impedir que, en este caso específico, los moluscos bivalvos, las conchas de abanico, que lleguen a nuestras mesas, no estén contaminadas, en comparación con aquellas conchas de abanico que sí llegan libremente, por ejemplo, a la Unión Europea?

Gracias.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Gracias, presidente.

Bueno, con respecto al tema de las conchas negras, nosotros no teníamos competencia en los manglares, actualmente ya la tenemos, así que ahora vamos a poder evaluar las conchas negras, casualmente bajo el enfoque que usted muy bien está mencionando.

Con respecto a hasta dónde es la competencia y cómo nosotros podríamos restringir el consumo de ciertos productos. Nosotros actuamos sobre todo lo que está habilitado, plantas habilitadas, áreas que están autorizadas por nosotros, Pero como usted bien dice, hay, digamos, fuentes que pueden llegar a nuestros mercados que no necesariamente vengan de un área controlada, un área o de una planta habilitada.

Actualmente, el marco legal que nosotros tenemos ya nos permite actuar no solamente a nivel de aquellas plantas o áreas que son habilitadas por nosotros, sino también aquellos que brindan servicios complementarios o están dentro del marco de la cadena de valor ¿Esto qué significa? Si bien es cierto nosotros no podemos entrar a un mercado y cerrar un mercado, nosotros sí podemos invocar obviamente al Gobierno local o regional, que es el que tiene competencia directa sobre ese mercado, a tomar las acciones necesarias para evitar el consumo, en este caso, de un recurso que esté contaminado.

DOCUMENTO DE TRABAJO

El otro punto también que es importante, sin que ello pueda generar, digamos, un temor al consumo de los productos hidrobiológicos es dentro del enfoque del análisis de riesgo, trabajar la comunicación del riesgo. Nosotros abordamos en esta nueva perspectiva tres niveles, la evaluación, la gestión y la comunicación del riesgo.

En la comunicación del riesgo, básicamente es llegar directamente a los consumidores con la información pertinente para poder evitar o mitigar cualquier riesgo, al cual ellos se vean expuestos, por el consumo de algún producto hidrobiológico.

Además, con su permiso, quisiera darle la palabra al director Artur Meléndez, que es el director de fiscalización para que pueda complementar las acciones que nosotros estamos desarrollando en las zonas productoras de moluscos bivalvos. Realmente las conchas de abanico casi un 100% se van para consumo europeo, pero hay otros moluscos bivalvos que sí se consumen en nuestro país.

Entonces, le voy a dar la palabra para que él pueda complementar esa información.

El señor PRESIDENTE.— Perfecto. Va a hablar seguramente de las navajas y las palabritas. ¿Ah? Y los choros.

Bueno, a ver, claro, tiene la palabra Artur Meléndez, director de la Dirección de Fiscalización Sanitaria de Sanipes.

EL DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN DE FISCALIZACIÓN SANITARIA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA, SANIPES, señor Arthur Juan Meléndez Alcázar.— ¿Qué tal? Muchas gracias, señor presidente.

Sí, en efecto, nosotros como Sanipes, en realidad con esta nueva modificatoria de la ley y del reglamento, nos ha dado mayores facultades y argumentos técnicos para poder, digamos, continuar y reforzar nuestros controles sanitarios. Eso es lo que realmente es algo visible para justamente como seguridad del país, de tal manera de que debemos tener la confianza con las diversas autoridades como la Unión Europea, como Corea, China, entre otros.

En estricto, nosotros, justamente lo que comentó sobre la concha de abanico, nosotros allá en Sechura, bueno, también en todo el litoral del norte, en Sechura tenemos ocho áreas o zonas productivas, donde hacemos monitoreos, según, de acuerdo con las exigencias de los países de destino. En este caso, en su mayoría, casi el 90% se va pues esa concha abanico, como usted bien dijo, a exportación y todas esas conchas abanicos son, digamos, controladas de manera semanal, quincenal.

En caso ocurriera el muestreo, la toma de muestras, el análisis, un control de *Escherichia coli* elevado por el límite permisible, automáticamente se cierra y no se extrae, hasta que se pueda

DOCUMENTO DE TRABAJO

hacer un control y pueda tener la seguridad para poder seguir exportando. Entonces, y así, en definitiva, también con el tema de las [...] que comentó con las navajuelas, igual manera, todas las zonas que están en el norte, lo que son, lo que se extraen, nosotros emitimos un DER. Entonces, si el producto que se traslada justo a nivel nacional y tiene un DER quiere decir que es la garantía de que ese producto es apto para el consumo humano.

Hace una semana hemos estado también ya en la zona de Lambayeque, en un mercado, justamente, donde hemos dado unas capacitaciones a ese mercado porque estaba entrando el producto, digamos, sin ese documento del DER. Entonces, justamente nosotros les hemos comentado que, en realidad, pues, ese producto debe tener una trazabilidad. Y la trazabilidad debida, justamente, es lo que denota ese documento que es el DER.

El señor PRESIDENTE.— Si me permite, hay una interrupción, o no sé si había ya concluido. Sí, ¿No? A ya. Gracias.

Claro, el tema ahí no es solamente vigilar o monitorizar el área de producción en el mar el problema también es el desembarcadero, los desembarcaderos pesqueros artesanales algunos no tienen la calidad que todos quisiéramos. Y para otorgar el DER, la cosa se hace después de que haya desembarcado el producto, no se hace en el mar.

El DER. Y la pregunta es, ¿Cómo evitamos? O sea, para concluir mi pregunta, hay gente que llega con, en este caso, conchas de abanico que no vienen de zonas certificadas y las mezclan con el producto final y no necesariamente reúne la calidad que Sanipes quisiera o Sanipes declaró o certificó cuando tomó las muestras, sea en el mar o sea en el desembarcadero. O sea, hay zonas, por ejemplo, Parachique, no son precisamente un ejemplo de sanidad, el agua no es limpia, la zona allí es, vamos a decir, no ideal, sin embargo, de ahí salen productos para exportación, inclusive. Entonces, y eso está en el área de Piura que usted mencionó.

No sé si eso pudiera explicarlo, por favor.

EL DIRECTOR DE LA DIRECCIÓN DE FISCALIZACIÓN SANITARIA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA, SANIPES, señor Arthur Juan Meléndez Alcázar.— Sí, nosotros, casualmente, nosotros tenemos justo diversas reuniones y justamente sobre el tema de Parachique y otras zonas, estamos coordinando con los dirigentes locales porque ellos también tienen interés ya en formalizarse y siempre hemos tenido, hace una semana hemos tenido una reunión, justamente con ellos, justo donde ellos que están vendiendo o quieren formalizarse para poder venderme en el mercado local, por ejemplo, las navajuelas. Entonces ellos tendrían interés de extraer también de zonas, en este caso, también comentaron que su interés era de extraer de Islas de Lobo de tierra para poder comercializarla. Entonces

DOCUMENTO DE TRABAJO

nosotros estamos ahí, digamos, orientando justamente qué es lo que tienen que hacer y, sí, ya están encaminados para hacer los monitoreos para poder extraer, porque ellos también, ellos entienden que el tema de la competitividad con el tema de su producto, porque al estar un producto, digamos, de una zona monitoreada o autorizada, su valor agregado es mayor. Entonces, ellos lo que están apuntando ahorita es la competitividad. Entonces es por eso por lo que nosotros ahí estamos, digamos, ayudándolos, orientándolos justamente para que esos productos tengan esa trazabilidad con esos DER in situ.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Sí, para comentar también con respecto al DER, por ejemplo, tenemos un avance bastante importante, nosotros actualmente tenemos el DER electrónico. Esto impide que se pueda emitir un DER de una zona, no sé, alguien que estaba en Tacna emita un DER para tumbes, eso ya no puede ser, porque este DER electrónico tiene una trazabilidad de la geolocalización de los fiscalizadores que emiten el DER.

Respecto a lo que menciona, siempre hay la posibilidad de personas que quieran hacer un fraude, un fraude alimentario. Nosotros, cuando tratan de combinar un recurso que proviene de una zona legalmente autorizada con un producto que viene de otra zona, eso es un fraude, y eso es penado por la ley.

Nosotros tenemos intervenciones en la cual actuamos con la Fiscalía, porque eso ya colinda con lo penal, ya no estamos hablando del cumplimiento de una normativa, estamos hablando de un fraude. En ese sentido, venimos ya adoptando varias medidas (7) para combatir el fraude alimentario.

Con respecto a las zonas de desembarque, los pescadores tienen que desembarcar, obviamente, en lugares que están habilitados. Estos lugares habilitados cuentan con todas las condiciones sanitarias.

En aquellos lugares, como usted menciona, en donde no se estarían cumpliendo las condiciones sanitarias, casualmente nosotros estamos haciendo un acompañamiento de manera orientativa y preventiva para impulsar que los pescadores artesanales puedan obtener estas habilitaciones y esto está siendo muy positivo.

Nosotros podemos observar en que toda la zona norte del país, hay mucho entusiasmo por los pescadores artesanales para habilitar sus embarcaciones pesqueras y esto es por dos razones.

La primera es económica porque, obviamente, ellos tienen una actividad productiva que les tiene que dejar una rentabilidad, y digo que es económica, porque al estar ellos habilitados, ellos pueden cobrar por su producto un precio justo, a que cuando ellos trabajan de manera informal, este producto, pues, les pueden pagar la mitad de lo que cuesta realmente.

DOCUMENTO DE TRABAJO

Entonces, tienen un incentivo que va relacionado a sus necesidades económicas que tienen como pescadores, como familia, pero la segunda motivación es que ellos sienten con mucho orgullo que son formales, y eso lo vemos permanentemente cuando vamos a entregar, ¿No?, las habilitaciones, nos invitan a sus embarcaciones, entramos a sus embarcaciones y pese a ser embarcaciones artesanales pequeñas, vemos cómo todo lo tienen ordenado, limpio, con la pintura que, obviamente, no es tóxica, y eso genera realmente un avance importante, porque ya no estamos haciendo las cosas porque tengo que cumplir una norma y alguien me va a sancionar, que es importante, sino por convicción.

Y creemos que nuestros pescadores artesanales cada vez están actuando más por convicción, por la expectativa que genera en ellos este estatus de ser pescadores habilitados sanitariamente, formalmente en el ámbito sanitario.

El señor PRESIDENTE.— Sí, sí, comprendo.

Lo que pasa es que eso es... el incentivo parece que no es suficiente porque tienen décadas que no se formalizan, si el incentivo fuese positivo, si fuese bueno, mañana estarían todos habilitados y todos formalizados. Algo falta y eso yo mismo no sé qué es lo que falta.

La función de Sanipes no es estimular la formalización *per se*, no es ayudar al pescador a que tenga una mejor embarcación, no, la función de Sanipes es vigilar que el producto que sale del mar sea apto para consumo humano, esa es la función de Sanipes, es una autoridad sanitaria, no es una autoridad que favorece el desarrollo local o pobrecito, los pescadores en tal puerto vamos a ayudarlos, esa no es función de Sanipes.

Por ejemplo, hay un... creo que es en Sechura, no sé si me equivoco la localidad, donde la municipalidad hace muchos años donó un terreno para la construcción de un laboratorio por parte de Sanipes, pero por alguna razón ese terreno ha sido tomado por pobladores y ahora han hecho un mercado y Sanipes creo que no ha hecho laboratorio, no ha construido laboratorio en Sechura.

Un laboratorio, justamente, para vigilar, para hacer vigilancia sanitaria, que es la función de Sanipes. Eso se ha permitido y hasta ahora no hay ese laboratorio y hasta ahora ese terreno que era de Sanipes, ahora ha sido posesionado informalmente por gente que, por trabajadores, por vendedores en un mercado donde, justamente, se vende pescado no apto para el consumo humano en un terreno que es de Sanipes.

Entonces, esas son las contradicciones que a mí me parece que como país debemos enfrentar y corremos el riesgo de que instituciones como OCDE, la propia DG Sante en el caso europeo, pero OCDE en general, podrían observar, decir miren ustedes son autoridad sanitaria, tienen un magnífico laboratorio, tienen magníficos profesionales, los recursos humanos son de primer

DOCUMENTO DE TRABAJO

nivel, pero no tienen la suficiente mano fuerte para poder impedir que unos cuantos malogren el trabajo global de Sanipes.

Esto que ocurre en Sechura, lo que pasa en Parachique y otros más, no estoy señalando específicamente esos dos, digamos, son los dos nombres que me vienen a la mente en este momento.

No sé qué comentario pudiera tener al respecto, especialmente por el laboratorio de Sechura, gracias.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Sí, lo primero que quisiera precisar es que nosotros sí tenemos dentro de nuestras competencias promover que toda la cadena esté habilitada.

En ese sentido, el hecho de que nuestros pescadores artesanales habiliten sus embarcaciones es parte de este proceso de tener una cadena productiva en todos los niveles controlada, ¿No?

Entonces, la habilitación sanitaria de embarcaciones es un proceso al cual ellos tienen que ir adhiriéndose, ir obteniendo sus habilitaciones sanitarias porque, claro, el recurso se puede contaminar en la embarcación, eso es por un lado.

Por otro lado, con respecto a tener la mano fuerte, casualmente, la nueva, la modificación de nuestra ley de creación y nuestro reglamento que recién se ha aprobado el mes pasado, nos da esas competencias, o sea, nosotros como organismo de sanidad pesquera, éramos una autoridad, sin embargo, ahora este marco legal en nuestra ley de creación nos da un marco mucho más fuerte para intervenir, ¿No?, de tal manera que podemos tomar acciones, como mencionaba hace un momento, que pueden ir desde la suspensión hasta lo que es la revocación del título habilitante.

Hemos revocado títulos habilitantes. Lamentablemente, por ejemplo, en lo que es las habilitaciones sanitarias, como usted sabe o debe saber, estas habilitaciones sanitarias son de carácter indeterminado, ¿No?

Entonces, lo que antes nosotros como autoridad o las autoridades sanitarias podíamos hacer, la auditoría cada año o cada dos años al 100% de las habilitaciones sanitarias, actualmente es a una muestra estadística.

En ese marco, por ejemplo, lo que nosotros estamos haciendo es, obviamente, atender esa fiscalización programada, pero también en nuestro marco legal hemos colocado la... el enfoque basado en un enfoque de riesgo, tener una fiscalización mucho más exigente para lo que son plantas productoras que van dirigidos a poblaciones vulnerables o programas sociales.

Es por eso que en un año plantas que han podido tener una o más observaciones las podemos visitar en un año tres veces para ver que estén cumpliendo, y si no están cumpliendo, pues, suspendemos

DOCUMENTO DE TRABAJO

actividades, inmovilizamos lote y ese producto no llega al consumidor.

Con respecto a lo que es Sechura, toda la demanda de análisis del laboratorio está siendo atendida al 100%, ese no es un riesgo en este momento, el laboratorio de Sechura, los métodos que tiene acreditado, porque sí tenemos un laboratorio en Sechura y el método de Lima están cubriendo al 100%, sin embargo, obviamente como Sanipes, en el marco de enfocarnos en áreas productivas que tienen diferentes características y diferentes necesidades, la expectativa, pues, será nuestro laboratorio al sur con Tacna, Puno; al norte con Sechura que abastezca no solamente a Sechura, sino a toda la región norte y en un futuro también la zona nororiental.

Es cierto, lamentablemente el terreno fue ocupado por personas que no tenían nada que ver con ese terreno, ya nosotros hemos tomado las acciones correspondientes y para el próximo año este proyecto se activa nuevamente.

Estamos también en coordinaciones, se van a iniciar coordinaciones con el Gobierno regional, con la SBN para ubicar un nuevo terreno. Habíamos tenido un ofrecimiento de un consejo de maricultores de la zona, pero este terreno estaba ubicado en la playa.

Entonces, después de un análisis de viabilidad, emitieron el equipo técnico correspondiente de que en esa zona no era viable construir el laboratorio. Entonces, estamos a la búsqueda del terreno para poder continuar con el proyecto, el proyecto no se ha perdido.

Vamos a tener que actualizar el expediente técnico y continuar con el proyecto, pero los recursos que han sido destinados para el laboratorio en Piura van a continuar, ¿No?

El señor PRESIDENTE.— Gracias.

Sí, pues, es evidente que estos esfuerzos que hace en este caso Sanipes para tener un laboratorio que localmente pueda asegurar la calidad del producto que se extrae, que se captura o que se extrae, este esfuerzo es neutralizado por, justamente, la acción de aquellos elementos que lo que quieren es que no se vigile y no se asegure la calidad, es decir, lo que quieren estos señores que venden es poder seguir vendiendo en el mercado productos malos, productos contaminados, y la mejor forma de hacerlo es impedir que le vigilen su producción, que le hagan fiscalización.

Uno diría, ¿Por qué quieren hacer eso, quieren enfermar a la población?, no, lo que quieren es no gastar en hielo adecuado, no gastar en controles, no gastar en formalización.

Entonces, es lamentable cómo estas, vamos a decir, actitudes terminan socavando el esfuerzo y las voluntades, en este caso, de instituciones como Sanipes que lo que quieren es cumplir con

DOCUMENTO DE TRABAJO

su labor en cuanto a vigilancia sanitaria y, finalmente, inocuidad alimentaria.

Para encontrar un terreno realmente se necesita un día, ¿No?, Sechura es tan grande, terrenos hay, el problema es que el terreno que haya va a ser ocupado, va a ser ocupado como ya pasó con el terreno que ya tenía Sanipes, y va a ser ocupado para que no haya laboratorio, y no quieren que haya laboratorio para que no haya supervisión, y no quieren que haya supervisión para poder seguir vendiendo pescado cochino, por así decirlo.

Entonces, eso es lo que tenemos que evitar.

Nosotros nos cuidamos mucho de lo que llega a los puertos para ser embarcado al exterior, eso está muy bien porque asegura el ingreso de divisas al Perú, pero nosotros los peruanos, los que compramos pescado en el mercado, en el supermercado, tenemos derecho a tener nuestra propia inocuidad garantizada.

Yo entiendo que los supermercados grandes, las cadenas de supermercado, tienen sus propios controles. Ellos no confían en lo que la municipalidad les pueda confiar, les pueda asegurar, respecto a la calidad de un pescado.

Entiendo que ellos tienen su propio control de calidad respecto al pescado que se vende en estas grandes cadenas de supermercados, pero el peruano común no compra en los supermercados de cadena, compra en el mercado local porque es más barato y porque dicen hasta al lado del mar, por tanto, debe ser más fresco. No, necesariamente, porque el hielo puede suplir esta distancia, el problema de la distancia, entonces, uno puede comprar pescado al lado del desembarcadero, pero es un pescado que no tiene ninguna garantía y eso es algo que me parece a mí que debería ser función de Sanipes, pero no veo cómo es que eso se pueda mejorar.

Mi pregunta final sería, ¿Cuál sería su sugerencia normativa que modificar para que esto pueda ocurrir con Sanipes?, para que Sanipes pueda tener la competencia correcta respecto a la inocuidad en el consumo peruano, el consumo de los peruanos, de nuestros pescados y nuestros mariscos.

Por favor, gracias.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Gracias por esta oportunidad y aprovecharía para mencionar que uno de los aspectos importantes relacionados a todos estos desafíos que usted muy bien está planteando, que tienen que ver con la evaluación de las zonas donde se extraen los recursos, o la evaluación de los propios recursos, o donde se está cultivando estos recursos requiere, obviamente, **(8)** de recursos presupuestales que, lamentablemente, en este momento no tenemos.

DOCUMENTO DE TRABAJO

Cabe precisar que los derechos de pesca ya no son manejados para orientar las investigaciones que realiza Sanipes e Imarpe, que somos dos instituciones científicas que permiten trabajar estos aspectos que usted está mencionando a nivel de preocupación y que compartimos de manera absoluta con estas preocupaciones, y creo que con los derechos de pesca y con los mecanismos necesarios para poder acceder a estos derechos de pesca, tanto ambas instituciones, y digo ambas porque somos las dos instituciones científicas del sector, podríamos retomar con fuerza mucho de los estudios y evaluaciones que tienen que ver con los riesgos que pueden conllevar los recursos que consumimos en el día a día en nuestro país.

Creo que podría concluir este tema. Nosotros estamos tomando nota de todos los puntos, usted tiene mucha experiencia en el trabajo no solamente en Sanipes, sino desde el punto de vista de salud.

Hemos trabajado juntos en lo que es salud pública y coincidimos, plenamente, que más allá de promover la competitividad, el principio fundamental que tenemos que garantizar es la salud pública de los consumidores, no hay doble estándares, no puede haber doble estándares, y así está establecida nuestra norma.

Todos los productos que se consumen a nivel nacional tienen que cumplir con estas especificaciones, estos criterios sanitarios.

El desafío es con respecto a los controles y, como muy bien ha mencionado, un punto crítico es el control en los mercados que, obviamente, vamos a continuar fortaleciendo a través de los gobiernos locales que son las entidades competentes para hacer estas evaluaciones en estos espacios de expendio de recursos hidrobiológicos y de otros productos, porque estamos hablando de productos no solamente hidrobiológicos, sino otros productos que también requieren cadena de frío y que son los productos que, potencialmente, pudieran deteriorarse cuando no hay un buen suministro de agua o hay una inadecuada manipulación o los servicios higiénicos no son los adecuados en cantidad o no tiene agua, digamos, de manera permanente.

Entonces, eso invoca a un trabajo articulado y conjunto de varios actores para poder llegar ya a los puntos específicos en donde, básicamente, el consumidor va y adquiere un producto.

Gracias.

El señor PRESIDENTE.— Muchas gracias.

Bien, no sé si hay alguna pregunta entre los congresistas conectados, no, Ok.

Bien, entonces, creo que no hay nada más que quiera decir, perfecto.

DOCUMENTO DE TRABAJO

Agradecemos a la señora Mónica Saavedra, presidenta ejecutiva de la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad Pesquera, perdón, Autoridad, Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura, eso es, Sanipes, así también a Arthur Meléndez Alcázar, director de la Dirección de Fiscalización Sanitaria; y al señor César Mejía Soria, director de Normatividad de Sanipes.

Muchas gracias por su gentil presentación.

LA PRESIDENTA EJECUTIVA DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE SANIDAD E INOCUIDAD EN PESCA Y ACUICULTURA (SANIPES), señora Mónica Patricia Saavedra Chumbe.— Gracias, presidente.

El señor PRESIDENTE.— Bien, entonces vamos, concluimos en un minuto, sí.

Vamos a dar por finalizada la sesión, para eso quisiera solicitar la dispensa del trámite de lectura y aprobación del acta para ejecutar acuerdos adoptados en la presente sesión.

Si no hay oposición para esta dispensa del trámite de lectura esta se dará por aprobada.

Ha sido aprobada, entonces.

Y no habiendo más asuntos que tratar y siendo las 11 horas con 10 minutos, agradeciendo nuevamente a nuestros distinguidos visitantes de Sanipes, se levanta la sesión.

Muchas gracias.

—A las 11:10 h, se levanta la sesión.