

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA SANIPES



Aseguramiento de la sanidad e inocuidad en toda la cadena productiva pesquera y acuícola, para proteger la vida y salud pública de los productores y consumidores

Mónica Saavedra Chumbe
Presidenta Ejecutiva

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

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

Ley N° 30063
Año 2013



Objetivos Institucionales

Protección de la Salud Pública



Análisis de riesgo sanitario, enfoque preventivo y sistémico

Fortalecimiento de los sistemas de trazabilidad

Alerta oportuna y comunicación del riesgo

Énfasis en población vulnerable y programas sociales

Transparencia y confiabilidad

Promoción de la Competitividad



Facilitación del comercio

Reducción de la discrecionalidad y aumento de predictibilidad

Seguridad jurídica

Acompañamiento a pequeños productores a fin de que se inserten al mercado

Transparencia y confiabilidad

Decreto Legislativo N° 1062
Año 2008

Fiscalización Sanitaria

Acuicultura: 28,736
Pesca: 40,623



Capacitaciones y asistencias técnicas

4,700 agentes de la pesca artesanal



Habilitación/registro sanitario

Acuicultura: 214 centros de producción.
Pesca: 2,855 embarcaciones pesqueras artesanales.
Productos: 2,105 Reg. Sanit.



Vigilancia sanitaria

91,471 análisis y ensayos de muestras



Certificación sanitaria

76,063 Exp.
9,175 Imp.
3,790 Merc. Loc.



Exportación de Productos Hidrobiológicos



2023: US\$ 1,711 Mill. (FOB)
631,829 TM

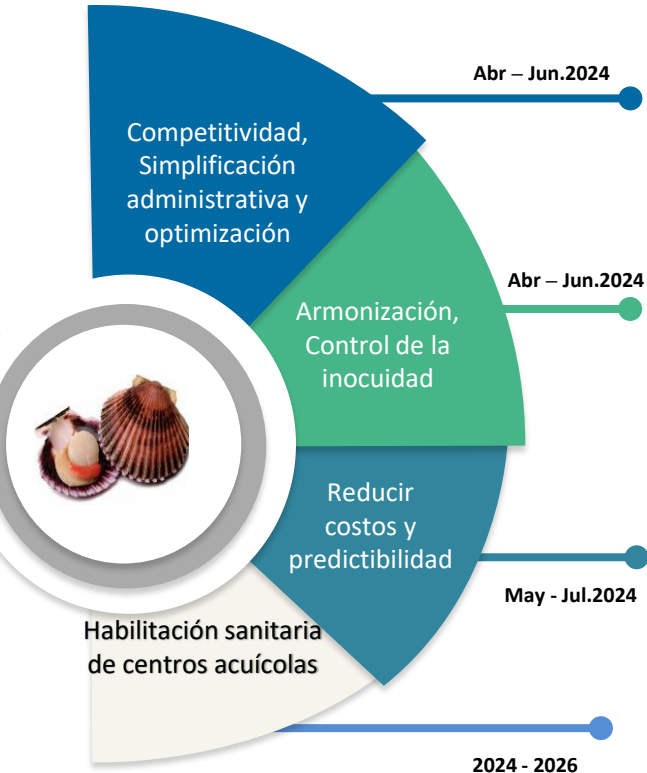
Mercados:

- China 25.7%
- Corea del Sur 13.3%
- USA 12.6%
- España 11%
- Resto de países 37%

Fuente: Trade Map 2023

* Metas acumuladas de los años 2024, 2025 y 2026c

SANIPES – Sanidad e inocuidad de la cadena productiva



- Auditoria UE - DG SANTE, “**manifiesta su satisfacción por la información presentada**”, garantizando la continuidad de las exportaciones de más de US\$ 120 millones (60% más que el 2020).
- Reducción del 60% de los plazos de atención.
- Tupa 38 y 39 para el procesamiento y reexportación.

Modificación D.S. N° 07-2004-PRODUCE. Norma sanitaria de moluscos bivalvos vivos.

Armonizar la normativa sanitaria nacional en materia de control de la inocuidad de las áreas de producción, con la regulación de los principales socios comerciales.

Modificación D.S. N° 020-2022-PRODUCE. Reglamento sectorial de inocuidad para las actividades pesqueras y acuícolas.

Establecer requerimientos sanitarios relativos a la inocuidad que deben cumplir en el desarrollo de actividades pesqueras y acuícolas.

Meta al 2026: 1,080 Centros Acuícolas habilitados (PESEM)

Acuicultura

Formalización sanitaria en el ámbito del VRAEM - 2026

Promover la producción de especies hidrobiológicas en adecuadas condiciones de inocuidad y habilitadas para su ingreso al mercado.

- **90%** de micro y pequeños productores con habilitación sanitaria (AMYPE) o Buenas Prácticas en Higiene y Manufactura (AREL).
- **90%** de productores con capacidades fortalecidas (AREL y AMYPE).

Impulso Exportaciones – Unión Europea

REPORTE ABRIL DE 2024

COMPROMISOS SANIPES ANTE UE
(en proceso)

La Dirección de Auditorías de la DG SANTE de la UE, indica respecto a los sistemas de control de moluscos bivalvos peruanos exportados a UE, ha sido evaluada y dicha autoridad **“manifiesta su satisfacción por la información presentada”**.

Modificación del D.S. N° 007-2004-PRODUCE, (armonización al Reglamento (UE) 2019/627).

- En proceso de aprobación - MAYO

Capacitación a los Fiscalizadores Sanitarios del SANIPES

- Concluye - Quincena MAYO

Impulso Exportaciones

Entrega de títulos habilitantes para fresco congelado:

Reducción de plazos de atención (de 36 horas a máximo 12 horas).

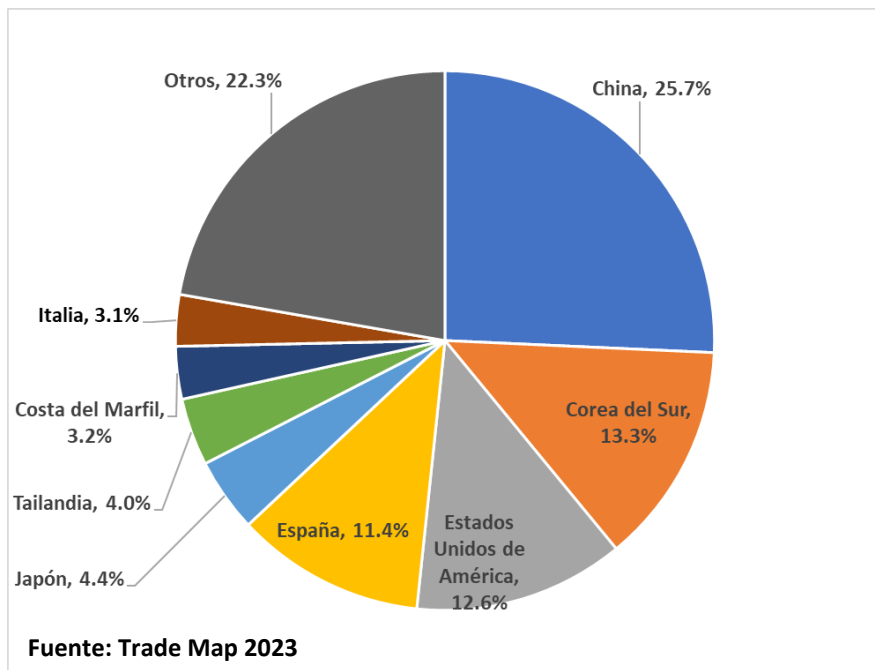
Reducción de tiempo de atención de expedientes

95% de trámites dentro de plazo.

Gestiones con la autoridad sanitaria Coreana (Homologación de los métodos de análisis) permitirá el incremento de la tasa de aceptación en un 50 % en las exportaciones.

Proyecto con Corea: Medidas preventivas contra situaciones sanitarias de alto impacto en la cadena de valor del langostino (producción, procesamiento y comercio)

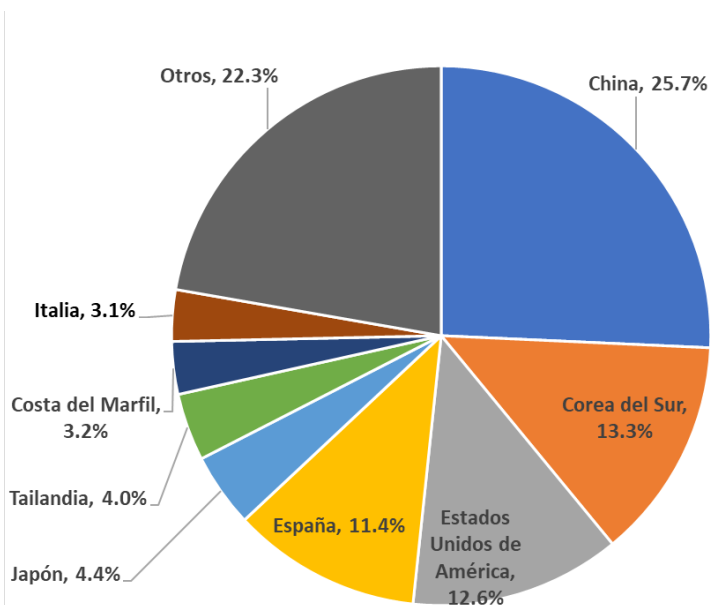
Total Exportaciones 2023:
1,711 millones USD\$ FOB
631,829 TM



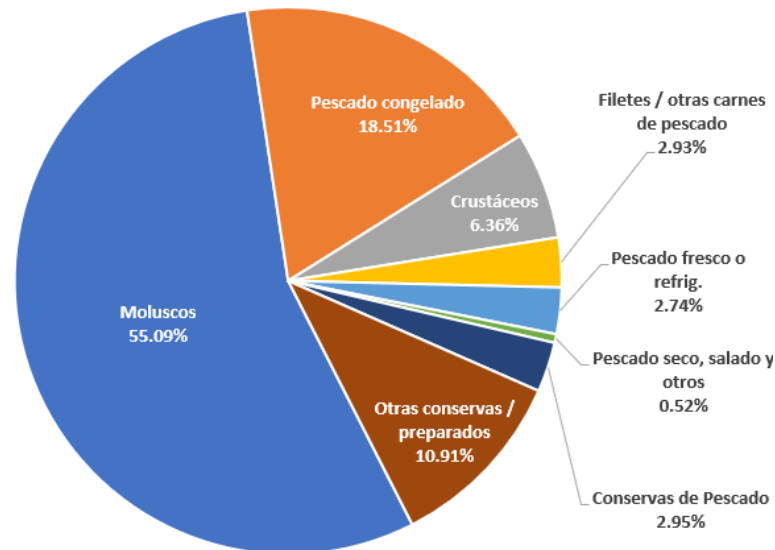
Exportación de Pescados y crustáceos, moluscos y demás invertebrados por principales destinos y tipo 2023

1,711 millones USD\$ FOB

631,829 TM



Fuente: Trade Map 2023



Fuente: Trade Map 2023

SANIPES

Región TUMBES



IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN DE ACUICULTURA 2024 - TUMBES

Control de enfermedades



1,800 ensayos en los diversos centros de cultivo realizando el diagnóstico de enfermedades.

Fiscalización Sanitaria



240 verificaciones de embarque de producto hidrobiológico congelado
150 verificaciones de certificaciones para la importación de pescado fresco refrigerado

Habilitación sanitaria



10 centros de producción acuícola **habilitados**.
150 embarcaciones pesqueras **habilitadas**

Certificación Sanitaria

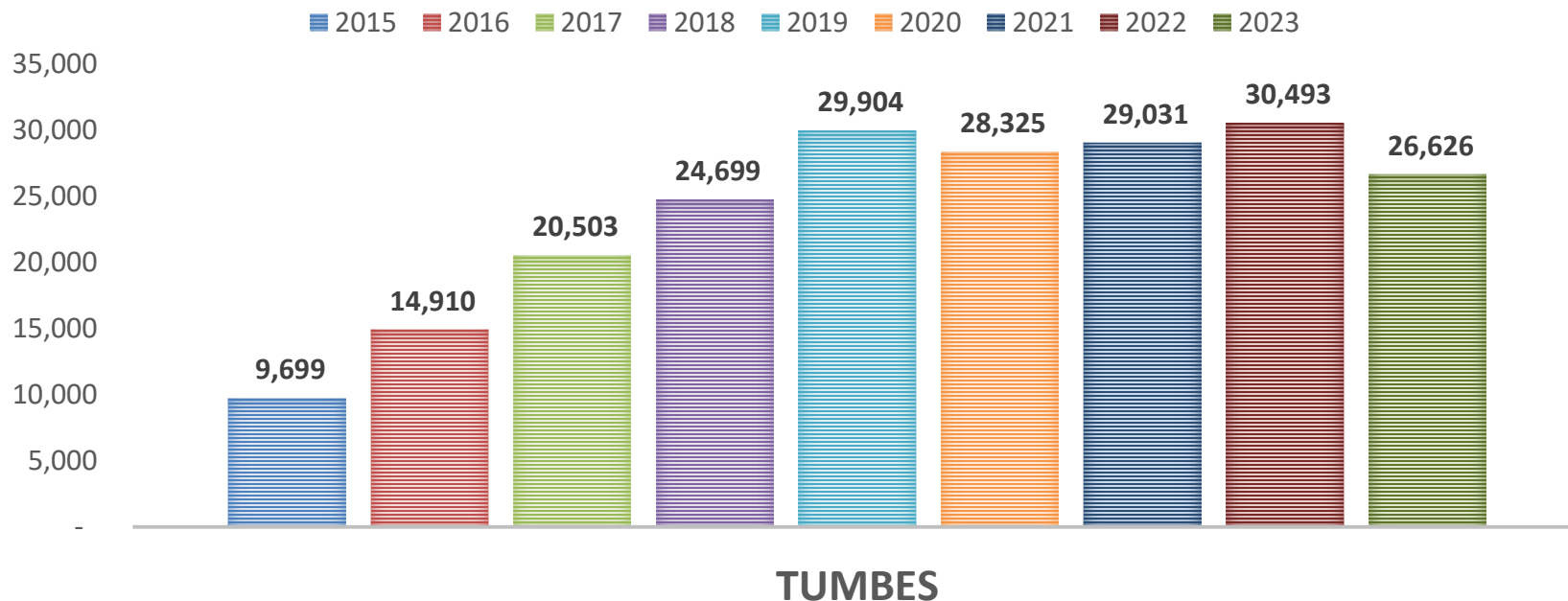


2,600 CSE

28,000 TM*
valorizadas en
\$182M*
(valor FOB)

Langostino exportado principalmente al mercado asiático(57%)

Cosecha de recursos hidrobiológicos en acuicultura (TM) en el departamento de Tumbes 2015-2023 (*).



(*) 99.9% de Producción Langostino

PROMOVEMOS
PRODUCCIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA
Saludable



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

/SanipesPerú

