

al Ministerio de la Producción un plazo no mayor de sesenta (60) días hábiles, para efectuar el Análisis de Calidad Regulatoria y remitir a la Comisión Multisectorial de Calidad Regulatoria los proyectos de disposiciones normativas resultantes del proceso de mejora de su marco normativo, de acuerdo a lo establecido en el numeral 2.4 del artículo 2 del Decreto Legislativo N° 1310;

Que, en ese sentido y como resultado del proceso de mejora del marco normativo, el proyecto de "Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley General de Pesca aprobado por Decreto Supremo N° 012-2001-PE, el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1084, Ley sobre Límites Máximos de Captura por Embarcación, aprobado por Decreto Supremo N° 021-2008-PRODUCE y el Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Merluza, aprobado por Decreto Supremo N° 016-2003-PRODUCE", tiene por objeto implementar el análisis de calidad regulatoria ex ante previsto en el Decreto Supremo N° 046-2019-PCM, en la normatividad que regula las actividades de extracción y procesamiento pesquero, mediante la modificación del Reglamento de la Ley General de Pesca, aprobado por Decreto Supremo N° 012-2001-PE, del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1084, Ley sobre Límites Máximos de Captura por Embarcación, aprobado por Decreto Supremo N° 021-2008-PRODUCE, y del Reglamento de Ordenamiento del Recurso Merluza aprobado por Decreto Supremo N° 016-2003-PRODUCE;

Que, atendiendo a lo previsto en el artículo 14 del Reglamento que establece disposiciones relativas a la publicidad, publicación de proyectos Normativos y Difusión de Normas Legales de Carácter General, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2009-JUS, corresponde disponer la publicación del proyecto de "Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley General de Pesca aprobado por Decreto Supremo N° 012-2001-PE, el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1084, Ley sobre Límites Máximos de Captura por Embarcación, aprobado por Decreto Supremo N° 021-2008-PRODUCE y el Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Merluza, aprobado por Decreto Supremo N° 016-2003-PRODUCE", así como de su Exposición de Motivos, en el Portal Institucional del Ministerio de la Producción, por un plazo de cinco (05) días calendario, a fin que las entidades públicas, privadas y la ciudadanía en general alcancen sus opiniones, comentarios y/o sugerencias;

Con las visaciones de la Viceministra de Pesca y Acuicultura y de los Directores Generales de la Dirección General de Pesca Artesanal, de la Dirección General de Pesca para Consumo Humano Directo e Indirecto, de la Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio en Pesca y Acuicultura, y de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; el Decreto Legislativo N° 1047, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción; su Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2017-PRODUCE; y el Decreto Supremo N° 046-2019-PCM que ratifica procedimientos administrativos de las entidades del Poder Ejecutivo como resultado del Análisis de Calidad Regulatoria de conformidad con lo dispuesto en el artículo 2 del Decreto Legislativo N° 1310 que aprueba medidas adicionales de simplificación administrativa;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Publicación del proyecto normativo

Dispóngase la publicación del proyecto de "Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley General de Pesca aprobado por Decreto Supremo N° 012-2001-PE, el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1084, Ley sobre Límites Máximos de Captura por Embarcación, aprobado por Decreto Supremo N° 021-2008-PRODUCE y el Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Merluza, aprobado por Decreto Supremo N° 016-2003-PRODUCE", así como de su Exposición de Motivos, en el Portal Institucional del Ministerio de la Producción www.gob.pe/produce, el mismo día de

la publicación de la presente Resolución Ministerial en el diario oficial El Peruano, a efectos de recibir los comentarios y/o aportes de la ciudadanía por el plazo de cinco (05) días calendario, contados desde la publicación de la presente Resolución.

Artículo 2.- Mecanismo de participación

Las opiniones, comentarios y/o sugerencias sobre el proyecto normativo a que se refiere el artículo 1 de la presente Resolución Ministerial, deben ser remitidas a la sede del Ministerio de la Producción, con atención a la Dirección General de Políticas y Análisis Regulatorio en Pesca y Acuicultura, ubicada en la Calle Uno Oeste N° 060, Urbanización Corpac, San Isidro, o a la dirección electrónica dgarpa@produce.gob.pe.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

ROCÍO BARRIOS ALVARADO
Ministra de la Producción

1773876-1

Aprueban Norma Sanitaria que establece requerimientos sanitarios para los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA

RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA EJECUTIVA N° 050-2019-SANIPES/PE

Surquillo, 24 de mayo de 2019

VISTOS: El Informe N° 058-2019-SANIPES/DSFPA/SDSA de fecha 01 de abril del 2019, realizado por la Subdirección de Supervisión Acuícola, el Informe N° 039-2019-DSNPA/SDNPA de fecha 02 de abril del 2019 realizado por la Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola; el Informe Técnico N° 004-2019-SANIPES/DSNPA de fecha 03 de abril del 2019 emitido por la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, el Informe N° 020-2019-SANIPES/OPP-URP de fecha 03 de abril del 2019 emitido por la Unidad de Planeamiento y Racionalización, y el Informe N° 104-2019-SANIPES/OAJ de fecha 04 de abril del 2019 emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica, el Informe Técnico N° 076-2019-SANIPES/DSFPA/SDSA de fecha 09 de mayo del 2019, realizado por la Subdirección de Supervisión Acuícola, el Memorando N° 226-2019-SANIPES/DHCPA de fecha 9 de mayo de 2019, emitido por la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas; el Memorando N° 324-2019-SANIPES/DSFPA de fecha 10 de mayo de 2019, emitido por la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola; el Informe Técnico N° 057-2019-DSNPA/SDNPA de fecha 10 de mayo del 2019 realizado por la Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola; el Informe N° 680-2019-SANIPES/DSNPA de fecha 10 de mayo del 2019 emitido por la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, el Memorando N° 45-2019-SANIPES/DS de fecha 13 de mayo de 2019, emitido por la Dirección de Sanciones, el Memorando N° 163-2019-SANIPES/OPP de fecha 13 de mayo del 2019 emitido por la Oficina de Planeamiento y Presupuesto, y el Informe N° 128-2019-SANIPES/OAJ de fecha 21 de mayo del 2019 emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica, el Informe N° 137-2019-SANIPES/GG de fecha 21 de mayo de 2019, emitido por la Gerencia General; el Acuerdo N° 134-S23-2019 de Consejo Directivo del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Ley N° 30063, modificada por Decreto Legislativo N° 1402, se crea el Organismo

Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), con el objeto de garantizar la inocuidad en toda la cadena productiva de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico, mediante la certificación sanitaria de calidad, fortalecimiento la autoridad sanitaria pesquera, elevándola a niveles de competitividad técnica y científica, con el propósito de proteger la vida y la salud pública; teniendo a su vez competencia para normar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico y con destino a especies hidrobiológicas, en el ámbito nacional, así como aquellos servicios complementarios y relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales;

Que, el literal b. del artículo 9 de la Ley N.º 30063 modificada mediante Decreto Legislativo N.º 1402, establece que SANIPES tiene como función "Formular, actualizar y aprobar normas sanitarias, manuales, protocolos, directivas, lineamientos, guías, instructivos y procedimientos técnico, en el ámbito de su competencia";

Que, el artículo 25 de la Ley General de Acuicultura aprobada mediante Decreto Legislativo N.º 1195, establece que SANIPES clasifica sanitariamente las áreas acuáticas (áreas de producción) para el desarrollo de las actividades acuícolas;

Que, en concordancia con ello, la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos aprobada mediante Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE, tiene como objeto regular las condiciones y requisitos de seguridad sanitaria y de calidad que deben reunir los moluscos bivalvos destinados directamente al comercio o a su procesamiento para consumo humano, incluyendo requerimientos para las áreas de extracción o recolección y para las concesiones acuícolas;

Que, la Segunda Disposición Complementaria Final del Decreto Supremo N.º 002-2019-PRODUCE, que modifica la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada por Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE, establece que SANIPES en un plazo no mayor a cuarenta y cinco (45) días calendario a partir del día siguiente de la publicación del presente Decreto Supremo, mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva establece las disposiciones sanitarias para la extracción, recolección y/o cosecha, incluido el formato de declaración respectivo, de los gasterópodos marinos desvalvados;

Que, en ese contexto, mediante Resolución de Presidencia Ejecutiva N.º 037-2019-SANIPES, publicada en el diario oficial "El Peruano" el 05 de abril del 2019, se dispuso la publicación del proyecto de "Norma Sanitaria que establece requerimientos sanitarios para los gasterópodos marinos desvalvados destinados al consumo humano", en el Portal Institucional de SANIPES, con la finalidad de recibir los comentarios, sugerencias y observaciones de la ciudadanía en general por un periodo de diez (10) días calendarios contado a partir de la publicación de la citada resolución, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 14 del Reglamento que establece disposiciones relativas a la publicidad, publicación de Proyectos Normativos y Difusión de Normas Legales de Carácter General, aprobado por Decreto Supremo N.º 001-2009-JUS;

Que, luego de la absolución y análisis de los aportes recibidos durante el período de publicación de la propuesta normativa, mediante Acuerdo N.º 134-S23-2019, adoptado en la Vigésima Tercera Sesión Ordinaria, de fecha 22 de mayo de 2019, el Consejo Directivo de SANIPES acordó aprobar la "Norma Sanitaria que establece requerimientos sanitarios para los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo", autorizando a la Presidencia Ejecutiva de SANIPES la emisión del acto resolutorio correspondiente;

Que, el literal p) del artículo 18 del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, aprobado por Decreto Supremo N.º 009-2014-PRODUCE, establece como función de Presidencia Ejecutiva, emitir resoluciones en el ámbito de sus competencias;

Con las visaciones de la Gerencia General, de la Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera

y Acuícola, la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas, la Dirección de Sanciones, la Oficina de Presupuesto y Planeamiento y de la Oficina de Asesoría Jurídica; y

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N.º 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera -SANIPES modificado por Decreto Legislativo N.º 1402; el Decreto Supremo N.º 012-2013-PRODUCE que aprueba el Reglamento de la Ley N.º 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES); el Decreto Supremo N.º 02-2019-PRODUCE que modifica la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos, aprobada por Decreto Supremo N.º 07-2004-PRODUCE, el Decreto Supremo N.º 001-2009-JUS, que aprueba el Reglamento que establece disposiciones relativas a la publicidad, publicación de Proyectos Normativos y Difusión de Normas Legales de Carácter General; el literal p) del artículo 18 del Decreto Supremo N.º 009-2014-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera -SANIPES;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobación de la Norma Sanitaria que establece requerimientos sanitarios para los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo

Apruébese la Norma Sanitaria que establece requerimientos sanitarios para los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección o cosecha destinados al consumo humano directo el cual consta de cinco (05) Títulos, veintiún (21) artículos y un (01) Anexo.

Artículo 2.- La presente norma entra en vigor una vez concluido el primer período de veda, dispuesto en el artículo 2 de la Resolución Ministerial N.º 772-2008-PRODUCE para el presente año.

Artículo 3.- Disponer la publicación de la presente Resolución y la norma aprobada en el Artículo 1 en el diario oficial El Peruano, así como en el Portal Institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera y Acuicola (www.sanipes.gob.pe).

Artículo 4.- Disponer la publicación de la Exposición de Motivos de la presente Resolución en el Portal Institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES (www.sanipes.gob.pe).

Regístrese, publíquese y comuníquese.

MARIA DEL CARMEN ABREGÚ BÁEZ
Presidenta Ejecutiva (e)

**NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE
REQUERIMIENTOS SANITARIOS PARA LOS
GASTERÓPODOS MARINOS DESVALVADOS EN
EL LUGAR DE EXTRACCIÓN, RECOLECCIÓN O
COSECHA DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO
DIRECTO**

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Objeto

La presente Norma Sanitaria tiene por objeto establecer los requerimientos sanitarios aplicables a la cadena productiva de los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha destinados al consumo humano directo.

Artículo 2.- Finalidad

La presente Norma Sanitaria tiene por finalidad establecer un marco jurídico en materia de inocuidad de gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y cosecha destinados al consumo humano directo, en aras de proteger la salud pública.

Artículo 3.- Ámbito de aplicación

La presente Norma Sanitaria es de aplicación a todos los operadores que participen en las etapas de producción (extracción, recolección y/o cosecha) y, durante el desembarque, procesamiento, transporte, almacenamiento, distribución y comercialización de gasterópodos marinos que ingresan desvalvados a las plantas de procesamiento y son destinados al consumo humano directo.

Artículo 4.- Definiciones

Para efectos de aplicación de la presente Norma Sanitaria, se tiene en cuenta las siguientes definiciones:

4.1. Gasterópodo marino

Clase de molusco univalvo asimétrico que vive en el mar, caracterizado por contar con el estómago en la región del pie y poseer una valva de una sola pieza (que puede reducirse o hasta perderse en algunas especies de gasterópodos).

4.2. Gasterópodo marino desvalvado

Gasterópodo marino sin valva, producto del desvalve.

**TÍTULO II
DEL DESVALVE EN EL LUGAR DE EXTRACCIÓN,
RECOLECCIÓN Y/O COSECHA****CAPÍTULO I
DISPOSICIONES TÉCNICAS GENERALES****Artículo 5.- De las Áreas de Producción**

5.1. Los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha deben provenir de áreas de producción que cumplan con el título III de la Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos aprobada mediante Decreto Supremo N° 07-2004-PRODUCE.

5.2. Los gasterópodos marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha deben provenir de áreas de producción sujetas a vigilancia sanitaria continua y permanente.

5.3. Las áreas de producción en donde se realice la extracción, recolección y/o cosecha de los gasterópodos marinos que son desvalvados in situ, deben estar bajo condición operativa abierta.

Artículo 6.- Condiciones para la explotación de gasterópodos marinos a desvalvar

6.1. En adición a lo establecido en la normativa vigente, para las actividades de extracción, recolección y/o cosecha de gasterópodos marinos, realizadas por personas naturales o jurídicas, deben cumplir las siguientes condiciones:

1. Las concesiones acuícolas deben contar con la habilitación sanitaria emitida por SANIPES.

2. Las embarcaciones pesqueras dedicadas a la extracción, desvalve y transporte de gasterópodos marinos deben contar con la habilitación sanitaria emitida por SANIPES.

3. Los extractores y/o recolectores deben contar con certificación de capacitación emitida por instituciones públicas o privadas o profesionales especializados, en adición al carné de pescador o licencia de buzo.

6.2. Los agentes de la cadena productiva vinculados a las actividades de extracción, recolección y/o cosecha de gasterópodos marinos a desvalvar en el lugar de extracción, y/o que intervengan durante las etapas de procesamiento, transporte y/o comercialización de los mismos, deben estar registrados ante SANIPES, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la Autoridad Sanitaria.

**CAPÍTULO II
REQUERIMIENTOS PARA EL DESVALVADO EN
EL LUGAR DE EXTRACCIÓN, RECOLECCIÓN Y/O
COSECHA****Artículo 7.- Actividades de extracción, recolección y/o cosecha, manipulación, desvalve y transporte**

Los gasterópodos marinos deben ser extraídos, recolectados y/o cosechados, manipulados, desvalvados, mantenidos y transportados de tal manera que, se prevenga su contaminación, daños físicos y se garantice su rastreabilidad.

Artículo 8.- Manipulación inmediatamente después de la extracción, recolección y/o cosecha

Los gasterópodos marinos que al momento de su extracción, recolección o cosecha presenten restos de lodo, sedimentos de los fondos, detritus y algas, deben ser inmediatamente lavados usando agua limpia.

Artículo 9.- Condiciones y procedimientos para el desvalvado en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha

9.1. Para el desvalvado de los gasterópodos marinos en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha; las embarcaciones deben contar como mínimo con lo siguiente:

1. Equipos, recipientes y materiales auxiliares, limpios y desinfectados, almacenados en un área exclusivamente diseñada para ello.

2. Abastecimiento y almacenamiento de agua limpia en cantidad suficiente para las actividades de desvalvado.

3. Los equipos, recipientes y materiales auxiliares, deben ser de materiales no corrosibles, lisos, no tóxicos ni absorbentes, e instalados de tal manera que faciliten su limpieza y desinfección.

4. Lavadero de manos con agua limpia y medio de desinfección.

5. Protección contra el sol en las áreas destinadas para el desvalvado.

6. Protección contra agentes del medio ambiente que pueden generar contaminación al producto, en las áreas destinadas para el desvalvado.

7. Recipientes o contenedores estancos para el almacenamiento temporal de residuos producidos durante el desvalvado, que sea fácilmente identificable, provistos con tapa de cierre ajustado, de materiales no corrosibles, no absorbentes y mantenidos en buenas condiciones para una fácil limpieza y desinfección.

8. Contar con superficies que entren en contacto con los productos, que sean resistentes a la corrosión, lisos y fáciles de limpiar y/o desinfectar.

9.2. Los operadores que realizan el desvalvado de los gasterópodos marinos en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha deben cumplir con lo siguiente:

1. Verificar que los gasterópodos marinos antes de ser desvalvados se encuentren vivos y sin daños físicos.

2. Desvalvar los gasterópodos marinos en adecuadas condiciones sanitarias.

3. Usar agua limpia y/o hielo elaborado de agua potable.

4. Emplear recipientes o contenedores limpios, desinfectados e identificados para coleccionar y trasladar los gasterópodos marinos desvalvados.

5. Contar con personal sujeto a capacitación continua y permanente en temas relacionados a las buenas prácticas y procedimientos de higiene.

6. Evitar la trituración de la valva.

7. Evitar acumulaciones de gasterópodos marinos vivos y/o desvalvados, líquido valvar drenado o residuos, así como demoras en la actividad de desvalvado; de forma tal que se prevenga el crecimiento bacteriano y su contaminación.

8. Verificar que los gasterópodos marinos desvalvados no presenten restos de valvas u otros materiales peligrosos o no comestibles.

9. Lavar los gasterópodos marinos desvalvados con agua limpia.

10. En embarcaciones, enfriar inmediatamente los gasterópodos marinos desvalvados con hielo.

11. En embarcaciones, almacenar y manipular en condiciones sanitarias adecuadas el hielo que se emplee en contacto directo o indirecto con el gasterópodo marino desvalvado.

12. Evitar la presencia de animales domésticos o aves durante las actividades.

13. Disponer de los residuos no peligrosos y peligrosos de acuerdo a los procedimientos de higiene establecidos.

14. Disponer los residuos producto del desvalvado de gasterópodos marinos, de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de la Producción.

9.3. Los operadores que realizan el desvalvado de los gasterópodos marinos en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha en embarcaciones deben aplicar el manual de buenas prácticas de manipulación a bordo que contenga como mínimo los siguientes procedimientos:

1. Sistema de rastreabilidad.
2. Capacitación de personal.
3. Almacenamiento de productos químicos y biológicos.
4. Operaciones de la embarcación pesquera.

9.4. Los operadores que realizan el desvalvado de los gasterópodos marinos en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha en embarcaciones deben aplicar los procedimientos de higiene que contengan como mínimo lo siguiente:

1. Control de la condición sanitaria del agua y hielo, según corresponda.
2. Control de la limpieza y desinfección de superficies.
3. Control de plagas.
4. Control de la salud, hábitos e higiene del personal.
5. Mantenimiento de las instalaciones, equipos recipientes y materiales auxiliares.
6. Manejo de residuos peligrosos y no peligrosos.
7. Manejo de los residuos producto del desvalvado de gasterópodos marinos, que prevenga el impacto negativo en el ambiente acuático, de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de la Producción.
8. Prevención de la contaminación del recurso hidrobiológico extraído, recolectado o cosechado.

Artículo 10.- “Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha” - DGaD

10.1. Cada lote de gasterópodos marinos desvalvados debe estar acompañado de una “Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha”, para su ingreso a las plantas de procesamiento de congelado y/o conserva, de acuerdo al formato establecido en el Anexo de la presente Norma Sanitaria.

10.2. SANIPES otorga la “Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha” (DGaD), la misma que debe ser registrada en formato codificado y numerado según diseño del Anexo de la presente Norma Sanitaria. El original debe estar visado por la administración de la infraestructura de desembarque, acompaña el lote y es entregado a la planta de procesamiento de congelado y/o conserva. Una copia es para la administración de la infraestructura de desembarque, una segunda copia para el declarante y una tercera copia para SANIPES. Estos registros son auditados por SANIPES y deben ser mantenidos no menos de doce (12) meses por los operadores.

Artículo 11.- Identificación y embalado de los gasterópodos marinos desvalvados

11.1. Los gasterópodos marinos desvalvados se embalan en recipientes para su transporte y/o almacenamiento. El embalaje debe ser de un material que no transmita sustancias dañinas a la salud, fáciles de limpiar y desinfectar, suficientemente resistente al lavado frecuente y capaz de protegerlos de daños físicos o de la contaminación, y además:

1. Sólo pueden volver a ser empleados si previamente son lavados y desinfectados.
2. Los recipientes limpios y desinfectados deben ser protegidos contra la contaminación.

3. El lavado y almacenado de los recipientes utilizados para el embalaje y transporte, se efectúa en forma separada entre los provenientes de áreas aprobadas y de las condicionalmente aprobadas.

11.2. Los recipientes empleados para el transporte y almacenamiento de gasterópodos marinos desvalvados, deben ser identificados con una “Etiqueta de Extracción, Recolección y/o Cosecha”, con letra legible en un material impermeable fijado y colocado de manera visible en el exterior del empaque o recipiente conteniendo la siguiente información:

1. Nombre común del gasterópodo marino desvalvado.
2. Nombre del área de producción monitoreada por SANIPES.
3. El número de carné y nombre del responsable del DGaD, el cual realiza la extracción, recolección y/o cosecha.
4. Fecha de la extracción, recolección y/o cosecha.
5. Peso neto aproximado de los gasterópodos marinos desvalvados.

Artículo 12.- Condiciones de almacenamiento temporal previo a su ingreso a planta de procesamiento

Los gasterópodos marinos desvalvados almacenados temporalmente a la espera de su procesamiento durante el traslado a la planta de procesamiento, deben:

1. Permanecer en ambientes limpios, protegidos de contaminación y a una temperatura que no tenga un efecto negativo sobre su aptitud sanitaria. El hielo utilizado para su enfriamiento debe ser de agua potable.
2. Ser colocados en recipientes con tapa u otros de tal manera que no entren en contacto con el suelo, ni estén expuestos a salpicaduras u otras fuentes de contaminación y, ser protegidos de los efectos del sol o de cualquier fuente de calor.

**TÍTULO III
TRASLADO DE GASTERÓPODOS MARINOS
DESVALVADOS EN EL LUGAR DE EXTRACCIÓN,
RECOLECCIÓN Y/O COSECHA**

Artículo 13.- Embarcaciones pesqueras

Las embarcaciones pesqueras dedicadas a la extracción, recolección y/o cosecha, y desvalve de gasterópodos marinos, deben cumplir los requisitos de diseño y construcción establecidos en el Capítulo II del Título II del Decreto Supremo N° 040-2001-PE y sus modificatorias, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, y adicionalmente deben:

1. Prevenir la contaminación de los gasterópodos marinos con agua de sentina, así como cualquier contaminación con petróleo, lubricante u otros contaminantes que puedan afectar la aptitud sanitaria para su consumo.
2. Contar con áreas de trabajo definidas y de dimensiones suficientes para desvalvar los gasterópodos marinos en condiciones sanitarias adecuadas, evitando la contaminación.

Artículo 14.- Vehículos de transporte terrestre

Los vehículos de transporte terrestre que trasladen gasterópodos marinos desvalvados, deben contar con la habilitación sanitaria emitida por SANIPES y, cumplir los requisitos de diseño y construcción establecidos en el Capítulo II del Título IV del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, y adicionalmente deben:

1. Contar con ambientes cerrados, isotérmicos y protegidos de la contaminación exterior; para el traslado a grandes distancias.
2. El traslado de los gasterópodos marinos desvalvados desde los desembarcaderos hasta las

plantas de procesamiento de congelado y/o conserva se debe realizar utilizando medios que no permitan el deterioro o contaminación de los mismos.

Artículo 15.- Requerimientos operativos durante el traslado

15.1. Los operadores de las embarcaciones pesqueras y de los vehículos de transporte terrestre de gasterópodos marinos desvalvados deben garantizar el cumplimiento de los procedimientos de higiene establecidos en los artículos 13 y 37 Decreto Supremo 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, y adicionalmente deben:

1. Prevenir la contaminación de los gasterópodos marinos desvalvados durante el embalado y estiba.
2. Evitar el traslado de los gasterópodos marinos desvalvados con otras cargas, a menos que estos se encuentren separados de tal manera que se evite su contaminación.
3. Establecer los mecanismos que permitan asegurar la ausencia de animales domésticos ni aves en la embarcación.
4. En el caso de las embarcaciones pesqueras, las excretas y residuos deben ser convenientemente tratados, asegurándose una eliminación adecuada de los mismos previniendo la contaminación.

15.2. Durante el traslado en tierra, los gasterópodos marinos desvalvados deben estar preservados a una temperatura de refrigeración que prevenga el incremento de su temperatura y el crecimiento bacteriano hasta niveles por encima de los límites máximos de control. En caso de usar hielo, éste debe reunir los requerimientos sanitarios exigidos para el agua potable.

**TÍTULO IV
DESEMBARQUE**

Artículo 16.- Infraestructuras de desembarque

Las infraestructuras de desembarque de gasterópodos marinos desvalvados deben cumplir las disposiciones establecidas en el Título III del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas.

Artículo 17.- Requerimientos operativos específicos

Los operadores de las infraestructuras de desembarque de gasterópodos marinos desvalvados, deben cumplir con lo siguiente:

1. Evitar todo tipo de contaminación y/o daño de los gasterópodos marinos desvalvados durante el proceso de desembarque y carga para su posterior traslado a una planta de procesamiento de congelado y/o conserva.
2. Asegurar que cualquier recipiente empleado para descarga o despacho, se encuentre identificado, de acuerdo a lo establecido en el artículo 12 de la presente Norma Sanitaria.
3. Visar el original de la "Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha", de los lotes descargados o despachados, debidamente llenado, manteniendo una copia a disposición de SANIPES.
4. Asegurar que las embarcaciones pesqueras cuenten con permiso de pesca y con habilitación sanitaria para la extracción, recolección y/o cosecha de gasterópodos marinos.
5. Elaborar y mantener la estadística del origen y cantidad de los desembarques.

**TÍTULO V
PROCESAMIENTO**

Artículo 18.- Condiciones para la recepción de gasterópodos marinos desvalvados

18.1. Los operadores de las plantas de procesamiento de congelado y conservas, deben aceptar sólo gasterópodos marinos desvalvados que cumplan con las siguientes condiciones:

1. Los lotes de gasterópodos marinos desvalvados deben estar acompañados de una "Declaración de Gasterópodos Marinos desvalvados en el lugar de extracción, recolección y/o cosecha", según formato indicado en el Anexo de la presente Norma Sanitaria, debidamente llenado.
2. Los lotes de gasterópodos marinos desvalvados deben cumplir con las condiciones sanitarias establecidas en la presente Norma Sanitaria.
3. Los recipientes que contengan los gasterópodos marinos desvalvados deben estar adecuadamente identificados, de acuerdo a lo establecido en el artículo 12 de la presente Norma Sanitaria.
4. Los gasterópodos marinos desvalvados deben encontrarse a una temperatura de refrigeración que no signifique riesgo de crecimiento de agentes patógenos.

18.2. Los operadores de las plantas de procesamiento de congelado y conservas deben verificar que los gasterópodos marinos solo han sido sometidos a operaciones de desvalve y no presentan daños físicos.

Artículo 19.- Procesamiento de gasterópodos marinos desvalvados

Los gasterópodos marinos que ingresaron desvalvados a la planta de procesamiento de conserva o congelado deben seguir lo establecido en el Título VII de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, según corresponda.

Artículo 20.- Medidas de control ejecutadas por los operadores

20.1. Ejecutar procedimientos para la gestión de los riesgos relacionados con los posibles peligros derivados de la recepción de gasterópodos marinos desvalvados, incluyendo la aplicación de medidas de control eficaces; en consideración al uso normal o previsto al que está destinado el producto final que elaboren, debiendo:

1. Observar o medir los parámetros de control para evaluar si la aplicación de las medidas de control se encuentran o no bajo control.
2. Aplicar los métodos, procedimientos, pruebas y otras evaluaciones, además de lo señalado en el numeral 1 del presente inciso, para determinar si las medidas de control están o han estado funcionando de la manera prevista.
3. Obtener las pruebas que demuestren que las medidas de control se aplican debidamente, y es capaz de controlar el peligro con el propósito de cumplir los criterios sanitarios establecidos en la normativa sanitaria vigente.

20.2. Las medidas de control y actividades dispuestas en el inciso 20.1, se deben desarrollar en el marco de un Sistema de Control de Inocuidad de los Alimentos que incluya la aplicación de procedimientos de higiene, buenas prácticas de manufactura, los requerimientos sanitarios normativos vigentes y, un sistema de autocontrol basado en un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Artículo 21.- Registros de las medidas de control aplicadas

Los operadores deben mantener los registros de los controles que sean realizados en las plantas de procesamiento por un período no menor a un (01) año o según la vida útil del producto en el mercado y, en el archivo general de la empresa por un período mínimo de un (01) año, y ser presentados cuando SANIPES lo requiera.

