

DIRECCIÓN DE HABILITACIONES Y CERTIFICACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS

SUB DIRECCIÓN DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

BUENAS PRACTICAS ACUÍCOLAS Y ELABORACION DE PROGRAMA DE COSECHA Y SIEMBRA

11 de junio del 2018

Ingeniero Marco Antonio Collantes Daberlui

Evaluador de la Sub Dirección de Habilitaciones Pesqueras y Acuícolas



PERÚ

Ministerio
de la Producción



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

Índice

01 Consideraciones básicas para la elaboración Programa de Buenas Prácticas Acuícola (BPA)

02 Consideraciones básicas para la elaboración del Programa de Siembra y/o cosecha.



1

Consideraciones básicas para la elaboración Programa de Buenas Prácticas Acuícola (BPA

Ubicación

Art 132°.- Los centros de Cultivo deben estar en zonas libres de contaminación.

El aprovisionamiento de agua debe efectuarse de fuentes que no se originen ni se encuentren en zonas afectadas por las descargas de aguas servidas, tanto de origen doméstico, industrial, minero o agrícola



Distribución de áreas.

Art. 134°.- Las áreas en las que se almacenan productos de limpieza, lubricantes o combustibles, así como las áreas asignadas a la formulación y manejo de los alimentos, entre otras, deben estar claramente definidas y diseñadas de manera tal que no constituya un riesgo de contaminación del producto cultivado.



Condiciones

Art.135°.- Los Centros de cultivo deben cumplir con las siguientes condiciones :

a).- Las instalaciones para la toma de agua deben estar ubicadas en zonas limpias y en lugares en los que se prevenga la contaminación



Condiciones

b) Contar con infraestructura hidráulica que permita realizar un tratamiento previo al agua, antes de su ingreso a los estanques de cultivo, a fin de evitar el ingreso de agentes contaminantes.



Condiciones

c) Los materiales de construcción no deben constituir una fuente de contaminación ni transmisión de enfermedades a los productos de cultivo que puedan significar un riesgo a la salud humana.



CAPITULO III

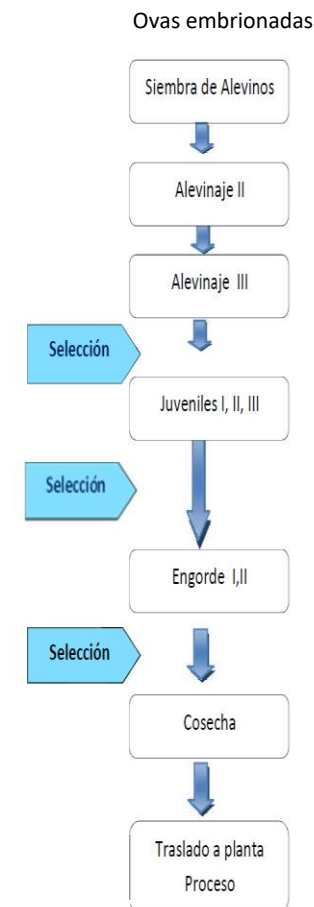
REQUERIMIENTOS OPERATIVOS.

Métodos y procedimientos

Art1, 136°.- Estos no deben constituir un riesgo potencial para la condición sanitaria del producto cultivado, a fin de no afectar la salud del consumidor y prevenir la contaminación del medio.

PRODUCTOS CULTIVADOS INOCUOS : Garantía de que el producto cultivado es aceptable para el consumo humano , es decir no causara daño al consumidor.

Aplicación de Buenas Practicas Acuícolas en cada etapa de cultivo.

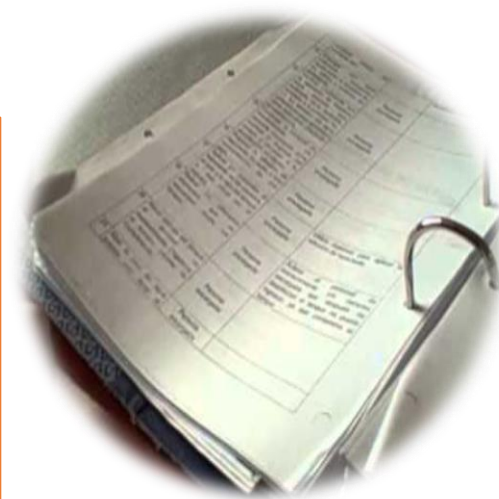


REQUERIMIENTOS OPERATIVOS.

Programa de Higiene y Saneamiento

Art. 137°.- Los centros de cultivo deben aplicar un Programa de Higiene y Saneamiento que comprenda las actividades:

- a.- Limpieza y desinfección
- b.- Manejo de residuos
- c.- Control de Plagas
- d.- Control de la calidad sanitaria del agua



REQUERIMIENTOS OPERATIVOS

Manipuleo

Art 138°.- El manipuleo de los ejemplares en cultivo debe efectuarse con el empleo de técnicas especificadas para cada tipo de cultivo, de acuerdo a la densidad de carga utilizada; haciendo uso de los medios necesarios que eviten el deterioro del recurso y el riesgo de contraer algún tipo de enfermedad que afecte la condición del producto final y la **salud humana**.



REQUERIMIENTOS OPERATIVOS

Técnicas de Cosecha

Art. 139.- Las técnicas de cosecha deben ser llevadas a cabo de modo que prevengan la contaminación, mantengan la condición sanitaria y minimicen los daños físicos y deterioro de los productos cultivados.



REQUERIMIENTOS OPERATIVOS

Programa de Aseguramiento de la calidad

Art. 140°.- Los centro de cultivo deben tener y aplicar un programa de aseguramiento de la condición sanitaria del producto cultivado, dirigido a prevenir y controlar :

- a).- Los riesgos de presencia de parásitos de importancia para la **salud publica**.
- b).- La presencia de contaminantes químicos y pesticidas.
- c).-El suministro de drogas terapéuticas y aditivos alimentarios

Los registros del sistema de autocontrol deben estar disponibles para las inspecciones



REQUERIMIENTOS OPERATIVOS

Uso de hielo

Art. 141°.- Los procedimientos empleados para el uso de hielo, almacenamiento, transporte y comercialización del producto cultivado, se rigen por las normas establecidas para los productos provenientes de la pesca para consumo humano.



PASOS QUE DEBE INCLUIR EN PROCEDIMIENTOS DE BUENAS PRÁCTICAS ACUÍCOLAS

- **Objetivo:**
- **-Procedimiento**
- **-Frecuencia**
- **-Responsable:**
- **-Registro**
- **Toda actividad deber se llevada en formatos a diario**

2

**Consideraciones básicas
para la elaboración del
Programa de Siembra
y/o cosecha.**



Norma Sanitaria de Moluscos Bivalvos Vivos

DECRETO SUPREMO Nº 07-2004-PRODUCE

De las semillas

Artículo 70.- Los recolectores, productores y los importadores de semillas autorizados, deben garantizar, mediante evidencia objetiva o certificación oficial, que:

1. Las semillas dispuestas a los cultivos provienen de áreas permitidas por la Administración Pesquera.
2. En los casos de importación, además de los requisitos establecidos por la administración pesquera, deberán cumplir, en lo que corresponda, los requisitos sanitarios de la Norma y la certificación sanitaria de origen al ingreso al país.

De las semillas

3. El manipuleo y transporte de semillas se realice en condiciones higiénicas y sanitarias.
4. Los registros de origen y destino de las semillas se encuentren disponibles para su inspección por parte de la Autoridad de Inspección Sanitaria.

Modelo del Programa de Siembra y/o cosecha

PLAN DE PRODUCCION POR CAMPAÑA

[illegible]

PRODUCCION	Kg
AÑO 1	
AÑO 2	
AÑO 3	
AÑO 4	
AÑO 5	

Produccion mensual		kg
Mercado		



Sede Surquillo: Domingo Orué N° 165, piso 7, Surquillo - Lima, Perú
Sede Ventanilla: Carretera a Ventanilla Km. 5.2, Callao - Perú

Central telefónica: (51-1) 213 8570

www.sanipes.gob.pe



Sanipes



@SanipesPerú



Sanipes TV