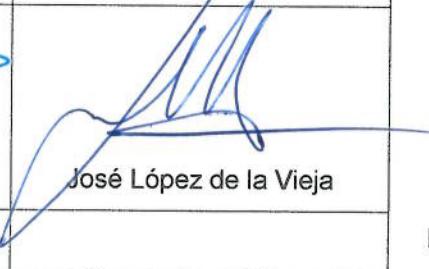
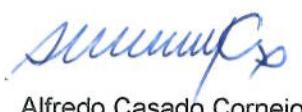


 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 1 de 20

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
	Sub director de la Sub Dirección de Habilitaciones Pesqueras y Acuícolas	Director de la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola	
Firma:	 Fernando Guevara Zavaleta	 José López de la Vieja	 Diana del Carmen García Bonilla Directora Ejecutiva
Fecha:			
	Sub director de la Sub Dirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola	Director de la Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas	
Firma:	 Alfredo Casado Cornejo	 Fernando Guevara Zavaleta	
Fecha:			

 SANIPES <small>Organismo Nacional de Sanidad Pesquera</small>	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 2 de 20

Tabla de Control de Cambios de Documentos

CONTROL DE CAMBIOS			
REVISIÓN		APARTADO	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
NÚMERO	FECHA		
01	17.06.15	7.1	Se incorporan los Informe Técnico de Evaluación-Pesca (P01-SDHPA-SANIPES-02), Informe Técnico de Evaluación –Acuicultura (P01-SDHPA-SANIPES-03) y el Informe Técnico de Evaluación-Embarcaciones (P01-SDHPA-SANIPES-04) para la realización de la Evaluación de los Expedientes.

P01-SGC-SANIPES-05
Rev. 00

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuicolas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 3 de 20

TABLA DE CONTENIDO

1. Objetivo
2. Alcance.
3. Responsables
4. Definiciones y abreviaturas
5. Referencias
6. Disposiciones
7. Descripción.
8. Registros
9. Anexos

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 4 de 20

1. OBJETIVO

Definir las acciones a seguir por el evaluador de la Subdirección de Habilitaciones Pesqueras y Acuícolas en la evaluación de los expedientes

2. ALCANCE

Aplica para la evaluación de los expedientes con propósito de habilitación sanitaria, ampliación o renovación para las infraestructuras pesqueras y acuícolas.

3. RESPONSABLES

3.1 Evaluador de la Sub dirección de Habilitaciones Pesqueras y Acuícolas

4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

4.1 Acuicultura

Conjunto de actividades tecnológicas, orientadas al cultivo o crianza de especies acuáticas, que abarca su ciclo biológico completo o parcial, el cual se realiza en un medio seleccionado y controlado, en ambientes hídricos naturales o artificiales, tanto en aguas marinas, dulces o salobres las cuales son aptas sanitariamente para realizar este tipo de actividad.

4.2 Administrado

Toda persona natural o jurídica que lo promuevan, como titulares de derecho o intereses legítimos individuales o colectivos y aquellos que sin haber iniciado el procedimiento poseen derechos o intereses legítimos que puedan resultar afectados por la decisión a adoptarse.

4.3 Concesión y Centros de Producción Acuícola, Centros de cultivo.

Delimitación geográfica de territorio marítimo o terrestre donde se realice las actividades de acuicultura. Cultiven o recolecten peces, moluscos, crustáceos, algas y se encuentren bajo el control sanitario del SANIPES.

4.4 Establecimiento

Toda infraestructura física tanto en tierra y/o medio ambiente acuícola (mar y aguas continentales) dentro de la cual se instala una o más plantas de procesamiento dedicada a una sola actividad de transformación o instalaciones de cultivo.

4.5 Hatchery (Centro de siembra de semillas)

Establecimiento para la reproducción artificial, eclosión y cultivo de los estados de desarrollo temprano de los animales acuáticos para obtener la semilla.

4.6 Operador

Persona natural o jurídica que cuenta con derecho otorgado por el Ministerio de la Producción, para dedicarse a desarrollar actividades pesqueras y acuícolas.

4.7 Protocolo Técnico de Habilitación

Documento legal codificado, resultante de una evaluación y auditoría de cumplimiento de la Normativa Sanitaria Pesquera y Acuícola a los establecimientos o infraestructuras pesqueras y acuícolas, el cual indica que asegura una producción inocua.

4.8 Animal Acuático

Ser vivo que tiene como hábitat el medio hídrico

4.10 Análisis de riesgo

Un proceso que consta de tres componentes: Evaluación de Riesgos, Gestión del Riesgo y Comunicación del Riesgo

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuáticas		Revisión: 01 Junio 2015
			Página: 5 de 20

4.11 Inocuidad

Condición de un alimento exento de contaminantes químicos, físicos, microbiológicos y que son seguros para el consumidor (ser humano).

4.12 Pienso

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinados a la alimentación por vía oral de los animales acuáticos, tanto si ha sido o no transformado entera o parcialmente.

4.13 Condición Sanitaria

Producto procesado o cultivado o extraído se encuentra apto para el consumo humano cumpliendo todos los requisitos de inocuidad y sanidad.

4.14 Inspección Sanitaria

Evaluación inopinada a una infraestructura pesquera y acuática, con el fin de verificar el cumplimiento de los requerimientos establecidos en la norma sanitaria.

4.15 Acta de Inspección

Documento en el que se registran los incumplimientos a la normativa sanitaria.

4.16 Embarcación Pesquera de mayor escala

Embarcaciones de capacidad de bodega mayores de 32,6 metros cúbicos (ámbito marítimo), y para el ámbito continental aquella que utiliza artes de pesca mayores y embarcaciones con más de diez (10) metros cúbicos de cajón isotérmico o depósito similar.

4.17 Embarcación Pesquera de menor escala

Embarcaciones de hasta 32,6 metros cúbicos de capacidad de bodega, implementadas con modernos equipos y sistemas de pesca, cuya actividad extractiva no tiene la condición de actividad pesquera artesanal (ámbito marino), y para el ámbito continental aquellas que utilizan artes de pesca menores y de hasta 10 metros cúbicos de cajón isotérmico o depósito similar que no exceda dicha capacidad de carga.

4.18 Embarcación Pesquera artesanal

Embarcaciones de hasta 32,6 metros cúbicos de capacidad de bodega y hasta 15 metros de eslora, con predominio del trabajo manual.

4.19 Habilitación Sanitaria

Condición que reúne los requisitos de diseño construcción, equipamiento y operativos de las infraestructuras pesqueras y acuáticas, razón por la cual se le otorga un protocolo técnico emitido por la DHC/PA/SANIPES.

4.20 Residuo

Para los efectos del presente instructivo comprende al residuo *trazas* de sustancias nocivas y de acción farmacológica, *metales pesados* de sus productos de transformación y de otras sustancias que se transmitan a los productos animales y puedan resultar nocivos para la salud humana.

4.21 Recurso Pesquero

Recurso hidrobiológico, objeto o sustento de una pesquería.

4.22 Preservación del Pescado

Empleo de hielo o de algún otro medio sistema de preservación como agua de mar refrigerada - RSW, agua de mar enfriada CSW, para mantener el pescado a temperaturas cercanas a la temperatura de fusión del hielo.

5. REFERENCIAS

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS	
		I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 6 de 20

- 5.1 Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca.**
5.2 D.S. N° 012-2001-PE. Reglamento de la Ley General de Pesca
5.3 Ley 30063 Ley del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
5.4 Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
5.5 Decreto Supremo N°040-2001-PE, Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.
5.6 Decreto Supremo N°007-2004-PRODUCE, Norma sanitaria de moluscos bivalvos.
5.7 Decreto Supremo N°012-2013-PRODUCE, Reglamento de la Ley del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
5.8 Decreto Supremo N°034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos.
5.9 Ley N° 27460 de promoción y Desarrollo de la Acuicultura.
5.10 Decreto Supremo N°030-2001-PE, Reglamento de la Ley de Promoción de la Acuicultura.
5.11 Ley N°27444, Ley General de Procedimientos Administrativos.
5.12 SGC-MAI-SANIPES Manual: Indicadores o Criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para Alimentos y Piensos de Origen Pesquero y Acuícola.

6. DISPOSICIONES:

No aplica.

7. DESCRIPCIÓN

7.1 De la Evaluación Previa del Expediente:

Esta actividad se realizará con la finalidad de revisar si el contenido del expediente se encuentra de acuerdo con los requisitos exigidos en el TUPA y otros que el SANIPES determine, con propósito de habilitación, ampliación o renovación.

Para aquellos expedientes correspondientes a la pesca se utilizará el formato Informe Técnico de Evaluación - Pesca (P01-SDHPA-SANIPES-02) donde se consignará en la sección de Evaluación Previa, de acuerdo a la siguiente tabla los requisitos del expediente:

Requisitos	Planta de procesamiento industrial	Planta de Procesamiento artesanal	DPA, muelles, sistemas de descarga	Almacén	Transporte
1. Solicitud de la empresa	x	x	x	x	x
2. Licencia de operación- PRODUCE/DIREPRO (copia)	x	x	no aplica	no aplica	no aplica
3. Cargo de recepción Manual HACCP	x	x	no aplica	no aplica	no aplica
4. Cargo de recepción Manual BPM	x	x	x	x	x
5. Cargo de recepción Manual H&S	x	x	x	x	x
6. Formulario 9	x	x	no aplica	no aplica	no aplica
7. Estudio de penetración de calor (Fo)	x (*)	no aplica	no aplica	no aplica	no aplica
8. Copia de Licencia de funcionamiento (municipalidad/ autoridad competente)	x (**)	no aplica	x	x	x

 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES			
		INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuáticas		Revisión: 01 Junio 2015	Página: 7 de 20

9. Pago por derecho de trámite	x	x	x	x	x
10. Pago por derecho de inspección	x	x	x	x	x
11. Otros	x	x	x (***)	x	x

* Solo para la actividad conservas

** Para establecimientos de segunda transformación

*** Para el caso de Infraestructuras nuevas a habilitarse deberán presentar planos (2) juegos de Distribución de áreas, Ubicación e Instalaciones Sanitarias; así como un (1) juego de la Memoria Descriptiva

Para aquellos expedientes correspondientes a la acuicultura se utilizará el formato Informe Técnico de Evaluación - Acuicultura (P01-SDHPA-SANIPES-03) donde se consignará en la sección de Evaluación Previa, de acuerdo a la siguiente tabla los requisitos del expediente:

Requisitos	Centros de Cultivo de Moluscos Bivalvos	Centro de Cultivo de Langostinos	Centro de Cultivo de Peces	Centro de Producción de Semillas - Hatcherys	Plantas de Procesamiento Primario, Depuradoras de Moluscos Bivalvos	Plantas de Elaboración de Piensos	Puntos de Descarga de MBV
1. Solicitud de la empresa	x	x	x	x	x	x	x
2. Resolución emitida DIREPRO/PRODUCCE	x	x	x	x	x	no aplica	x
3. Manual HACCP	x	no aplica	no aplica	no aplica	x	x	x
4. Manual BPM	x	x	x	x	x	x	x
5. Manual H&S	x	x	x	x	x	x	x
6. Memoria descriptiva y una (01) copia en virtual en archivo Pdf (*) (***)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)
7. Plan Anual de siembra y cosecha, visado por el representante legal	x	x	x	x	x	no aplica	no aplica
8. Juegos de Planos(02) y (01) copia Pdf: (*) (***)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)
- Ubicación	x(*)	x(*)	x(*)	x(*)	x(*)	x(*)	x(*)
- Distr. Areas	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)
- Instal. Sanit.	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)	x (*)
9. Pago por derecho de trámite	x	x	x	x	x	x	x
10. Pago por inspección	x	x	x	x	x	x	x
11. Otros							

(*) Por primera vez

(**) En caso de modificaciones en la infraestructura se presentarán nuevamente todos los requisitos señalados

 SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuáticas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 8 de 20

Para centros de cultivo cedidos a préstamo, alquiler, venta u otra modalidad, el nuevo usuario debe presentar autorización por el PRODUCE o DIREPRO para realizar las actividades de acuicultura. Asimismo, el administrado debe realizar su trámite de habilitación con nuevo titular del centro de cultivo.

Para aquellos expedientes con propósito de habilitación para embarcaciones se utilizará el formato Informe Técnico de Evaluación - Embarcaciones (P01-SDHPA-SANIPES-04) donde se consignará en la sección de Evaluación Previa, de acuerdo a la siguiente tabla los requisitos del expediente:

Requisitos	Embarcaciones Industriales	Embarcaciones Artesanales Para Pesca	Embarcaciones Artesanales para Moluscos Bivalvos	Embarcaciones Factoría
1. Solicitud de la empresa	x	x	x	x
2. R.D. de permiso de pesca	x	x	x	x
3. Manual HACCP	no aplica	no aplica	no aplica	x
4. Manual BPM	x	x	x	x
5. Manual H&S	x	x	x	x
6. Información Técnica de Pesca/MBV	x	x	x	x
7. Pago por derecho de trámite	x	no aplica	no aplica	x
8. Pago por inspección	x	no aplica	no aplica	x
9. Formato de Información Técnica Embarcaciones (*)	x	x	x	x
10. Otros	x	x	x	x

(*)Deberán presentar el Formato de Información Técnica (P01-SDHPA-SANIPES-23 o P01-SDHPA-SANIPES-24)

En el Informe de Evaluación de la SDHPA, en caso se dieran las siguientes situaciones se consignará de acuerdo a lo descrito:

- Si cumple con el requisito: (visto bueno)
- Si no cumple con el requisito: (X)
- Si el requisito no aplica para la solicitud de la infraestructura: NA

De estar conforme el expediente o estar observado se procederá según lo descrito en el **Procedimiento de Habilitación de Infraestructuras Pesqueras y Acuáticas (P01-SDHPA-SANIPES)**. Tanto la conformidad como la observación y posterior subsanación se consignarán en los Formatos Informe Técnico de Evaluación – Pesca (P01-SDHPA-SANIPES-02) o Informe Técnico de Evaluación - Acuicultura (P01-SDHPA-SANIPES-03) o Informe Técnico de Evaluación - Embarcaciones (P01-SDHPA-SANIPES-04).

7.2 Del Requerimiento de Auditoría/Inspección

Para solicitar a la SDSP/SDSA/OD el servicio de inspección, se realizará según lo descrito en el **Procedimiento de Habilitación de Infraestructuras Pesqueras y Acuáticas (P01-SDHPA-SANIPES)**. Se utilizará el formato Solicitud de Inspección (P01-SDHPA-SANIPES-05). Se consignará el número y fecha de solicitud de inspección, así como la forma en la que se remite el expediente para el servicio, en los formatos Informe Técnico de Evaluación – Pesca (P01-SDHPA-SANIPES-02) o Informe Técnico de Evaluación - Acuicultura (P01-SDHPA-SANIPES-03) o Informe Técnico de Evaluación - Embarcaciones (P01-SDHPA-SANIPES-04).

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 9 de 20

7.3 De la Evaluación del Expediente (Tercera Fase)

Para la evaluación de los expedientes, una vez recibida el Acta de Auditoría/Inspección se tendrán las siguientes consideraciones:

- Para la realización de la auditoría con fines de habilitación esta debe ser realizada con proceso o producto a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos operativos del establecimiento, podrán exceptuarse cuando existan vedas, fenómenos naturales que impidan el no contar con materia prima y otros casos excepcionales que amerite que la autoridad así lo determine.
- Los plazos para levantamiento de observaciones menores y/o mayores (solo de ser el caso) serán otorgados teniendo en cuenta lo descrito en el **Anexo 9.5 Plazos de Adecuación para el Levantamiento de Incumplimientos a la Norma Sanitaria Pesquera y Acuícola vigente**. Los administrados deberán remitir el sustento para el levantamiento de estas observaciones según lo indicado en el Procedimiento P01-SDHPA-SANIPES.

7.3.1 La reinspección se solicita cuando:

- Los incumplimientos (observaciones) críticos y/o mayores que afectan la inocuidad del producto, no pudiendo ser levantada con carta de compromiso, vistas fotográficas u otros.
- Las infraestructuras pesqueras y/o acuícolas que requieran levantar la suspensión de operación o de la habilitación sanitaria.
- Las infraestructuras pesqueras y/o acuícolas que requieran reiniciar operaciones de producción luego de una para prolongada (mayor a 30 días, por mantenimiento, modificaciones u otros). No aplicable para:
 - Centros de cultivo, hatchery y almacenes
 - Plantas harineras en período de veda
 - Desembarcaderos, sistemas de descarga, muelles o puntos de descarga de MBV
 - Infraestructuras Pesqueras y/o Acuícolas que soliciten paralización de actividades sin tener problemas sanitarios.
- Y cuando los resultados de las evaluaciones inopinadas producto de la vigilancia sanitaria ameriten una suspensión de operaciones, cancelación del protocolo de habilitación u otros debidos a medidas sanitarias.

Según sea la habilitación, ampliación o renovación a efectuarse se evaluará el cumplimiento de los requisitos establecidos de diseño, construcción y operativos descritos en la norma sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuícolas D.S N° 040-2001-PE, DS.07-2004-PRODUCE así como de la ley N°1062 "Ley de inocuidad de los alimentos" y su reglamento.

Asimismo, cabe precisar que adicionalmente se tomará en consideración los requerimientos descritos a continuación:

A. PUNTO DE DESCARGA DE MOLUSCOS BIVALVOS

Requerimientos de diseño y construcción:

- a. Poseer una plataforma, muelle u otra estructura que permite la descarga y el movimiento de los medios de transporte isotérmico.
- b. Área de descarga techada
- c. Facilidades para las acciones de descarga: grúas, tangones u otros sistemas de descarga.

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
		Revisión: 01 Junio 2015	Página: 10 de 20

- d. Con canaletas que permitan discurrir los efluentes de limpieza hacia un desagüe controlado(punto no aplicable para zonas remotas y reservas)
- e. Baño , con efluentes controlados,
- f. Lavaderos de mano (utilizar después del lavado de manos un desinfectante en gel validado)
- g. Oficina para la emisión y archivo de la documentación.
- h. U otros que la autoridad sanitaria considere pertinente.
- i. Se exceptúa de los requerimientos f y g si el punto de descarga es parte de una planta de procesamiento o concesión, que tienen ya en sus instalaciones estas facilidades.

Requerimientos operativos

- a. Contar con un responsable del desembarcadero.
- b. Tener documentado, implementado y controlado un Programa de higiene y saneamiento y Buenas Prácticas de desembarque y Trazabilidad, sujeto a la aprobación de la autoridad sanitaria y a la vigilancia de SANIPES.
- c. Los recipientes que se empleen en la recepción de moluscos bivalvos vivos deben ser previamente lavados y desinfectados.
- d. Los recipientes y medios utilizados para el transporte de los moluscos bivalvos vivos deben ser previamente lavados y desinfectados.
- e. Los vehículos de transporte deben ser cámaras isotérmicas u otros que permitan las condiciones de temperatura controlada y en buen estado de mantenimiento y limpieza.
- f. La realización de otras actividades diferentes a la descarga las que deben realizarse en algún establecimiento aprobado fuera del ámbito del PD, como por ejemplo el lavado de cajas, limpieza de vehículos traspaso de moluscos a otros recipientes u otras actividades, constituye acto prohibido sujeto a sanción y determina la suspensión de la habilitación sanitaria.

B. PARA EMBARCACIONES INDUSTRIALES Y ARTESANALES

Se tomará en consideración lo establecido en la norma sanitaria para las actividades Pesqueras y Acuáticas D.S N° 040-2001-PE, referido a requisitos establecidos de diseño y construcción y operativos descritos en el Titulo II (art.7 al 13) de las actividades de extracción, y DS N° 027-2009-PRODUCE y adicionalmente para embarcaciones artesanales D.S 007-2004-PRODUCE, Norma Sanitaria de los Moluscos Bivalvos Vivos

El evaluador de la SDHPA una vez terminada la evaluación del expediente, emitirá el Informe Técnico de Evaluación – Pesca (P01-SDHPA-SANIPES-02) o Informe Técnico de Evaluación - Acuicultura (P01-SDHPA-SANIPES-03) o Informe Técnico de Evaluación - Embarcaciones (P01-SDHPA-SANIPES-04). Donde consignará en el campo de Conclusiones, si se debe o no otorgar el Protocolo de Habilitación. En caso concluya que no deba otorgar el documento habilitante, procederá a proyectar la Resolución Directoral para concluir el trámite Administrativo.

7.4 De la Emisión del Protocolo Técnico de Habilitación

El evaluador de la SDHPA proyectará dos juegos originales del protocolo técnico de habilitación, consignando los datos de acuerdo a lo indicado en la Resolución otorgada por el Ministerio de la Producción, Direcciones Regionales de la Producción – DIREPRO, o licencia de funcionamiento municipal según corresponda, u otro y dependiendo de la actividad de la Infraestructura Pesquera consignará en el mismo la codificación descrita en el Anexo 9.1, 9.2, 9.3 y 9.4.

8. REGISTROS

No aplica

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
		Revisión: 01 Junio 2015	Página: 11 de 20

9. ANEXOS

9.1 Anexo 1: Codificación para Registro de Habilitación o Autorización Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y/o Acuícolas según el Tipo de Actividad

Actividad	Código
Plantas de Harina de Pescado Convencional y Alto Contenido Proteínico	H
Plantas de Harina Residual de Pescado	H
Plantas de Concentrado Soluble de Pescado para CHI	H
Plantas de Aceite Refinado para CHI	AI
Plantas de Aceite Crudo para Consumo Humano	OF
Plantas de Curado	P
Plantas de Congelados	P
Plantas de Conservas	P
Plantas de Aceite Refinado para CHD	P
Plantas de Concentrado Proteico y aceite de pescado para CHD	P
Embarcaciones Barco Factorías	B
Almacenes	A
Plantas artesanales	PA
Plantas artesanales de Moluscos Bivalvos	PAMB
Depuradoras	DR
Centro de cultivo de Crustáceos	CRU
Centro de cultivo de Peces	PEC
Algas	ALG
Centro de producción de semillas (hatchery)	CPS
Planta de Procesamiento de Piensos	PS
Desembarcaderos	DPA
Punto de descarga de moluscos bivalvos vivos en áreas remotas	PDAR
Punto de descarga de moluscos bivalvos vivos	PDMB
Sistema de Descarga *	SD
Muelle de descarga	MD
Embarcaciones Industriales	EP
Embarcaciones artesanales	EA
Transporte	TR

*Aplica para sistema de descarga Pesquero privado

NOTA:

CHD : CONSUMO HUMANO DIRECTO

CHI : CONSUMO HUMANO INDIRECTO

<p>SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera</p>	<p>ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES</p>	<p>SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS</p> <p>I01-SDHPA-SANIPES</p>	
	<p>INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas</p>		<p>Revisión: 01 Junio 2015</p> <p>Página: 12 de 20</p>

9.2 Anexo 2: Codificación o Registro de la Habilitación o Autorización Sanitaria de Infraestructura Pesquera y/o Acuícola

Ejemplo:

1. Planta o almacén.

- a. Ubicación: Sechura
- b. Actividad: Procesamiento Artesanal
- c. Nombre de la empresa: Pesquera Azul SRL

Por lo tanto; el código que se establece es el siguiente: PA000-SEC-PSAU

Donde:

- P: Actividad desarrollada o tipo de proceso, según la Codificación para Registro de Habilitación
- 000: Número correlativo del código de registro
- SEC: Primeras letras del nombre del distrito donde está ubicada la planta.
- PSAU: Primera y tercera letra de cada palabra del nombre del establecimiento/planta (aplica para el caso de plantas con nombre de dos o más palabras). En caso la planta cuente con nombre conformado por una sola palabra, se tomará las cuatro primeras letras del mismo.

2. Centro de cultivo (peces y crustáceos)

- a. Ubicación: Tumbes.
- b. Actividad: Centro de cultivo de Crustáceos
- c. Nombre de la empresa: Pesquera Azul SRL

Por lo tanto; el código que se establece es el siguiente: CRU000-24-PSAU

Donde:

- CRU: Centro de cultivo de Crustáceos, según Anexo 2
- 000: Número correlativo del código de registro dentro del año en curso.
- 24: Número de ubigeo asignado al departamento del País (Tumbes), según el anexo 4.
- PSAU: Primera y tercera letra de cada palabra del nombre del centro de cultivo (aplica para el caso de centros de cultivo con nombre de dos o más palabras). En caso el centro de cultivo cuente con nombre conformado por una sola palabra, se tomará las cuatro primeras letras del mismo.

3. Áreas de repoblamiento y Concesiones

- a. Ubicación: Sechura
- b. Actividad: Concesiones
- c. Nombre de la concesión: Acuicultores Pisco S.A

Código que se establece es el siguiente: 000-012-AUPS

Donde:

- 000: se asigna la numeración del que está en curso, el mismo que viene correlativo.
- 012: Código de zona de producción
- AUPS: Primera y tercera letra de cada palabra del nombre del centro de cultivo (aplica para el caso de centros de cultivo con nombre de dos o más palabras). En caso el centro de cultivo cuente con nombre conformado por una sola palabra, se tomará las cuatro primeras letras del mismo.

4. Centros de Producción de semillas (Hatchery)

- a. Ubicación: Sechura
- b. Nombre del centro: Acuicultores Pisco S.A

Código que se establece es el siguiente: CPS000-UBIGEO-AUPS

Donde:

- CPS: según la Codificación para Registro de Habilitación
- 000: se asigna la numeración del que está en curso, el mismo que viene correlativo.
- AUPA: Primera y tercera letra de cada palabra del nombre del centro de cultivo (aplica para el caso de centros de cultivo con nombre de dos o más palabras). En caso cuente con nombre conformado por una sola palabra, se tomará las cuatro primeras letras del mismo.

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 13 de 20

5. Punto Descarga

a. Nombre del centro:

Código que se establece es el siguiente: PDMB-UBIGEO -JQMN

Donde:

- PDMB: según la Codificación para Registro de Habilitación
- 000: se asigna la numeración del que está en curso, el mismo que viene correlativo.
- PAR: Primeras letras del nombre del distrito donde está ubicada la planta.
- JQMN: Primera y tercera letra de cada palabra del nombre del centro de cultivo (aplica para el caso de centros de cultivo con nombre de dos o más palabras). En caso cuente con nombre conformado por una sola palabra, se tomará las cuatro primeras letras del mismo.

6. Embarcaciones

Nombre de la embarcación: Jesús de José

- JSJO: Primera y tercera letra de cada palabra del nombre del centro de cultivo (aplica para el caso de centros de cultivo con nombre de dos o más palabras). En caso cuente con nombre conformado por una sola palabra, se tomará las cuatro primeras letras del mismo.

-Código que se establece artesanales pesca EA000-CHD-JSJO
Artesanales de MB EA000-CHD-MB-JSJO
Industriales EP000-CHD-JSJO

 <p>SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera</p>	<p>ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES</p>	<p>SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES</p>	
	<p>INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas</p>		<p>Revisión: 01 Junio 2015</p>

9.3 Anexo 3: Listado de Departamentos del Perú y Ubigeos Asignados para el PCPC (Peces Y Crustáceos)

Nº	CIUDAD	UBIGEO
1	AMAZONAS	01
2	ANCASH	02
3	APURIMAC	03
4	AREQUIPA	04
5	AYACUCHO	05
6	CAJAMARCA	06
7	CALLAO	07
8	CUSCO	08
9	HUANCABELICA	09
10	HUANUCO	10
11	ICA	11
12	JUNIN	12
13	LA LIBERTAD	13
14	LAMBAYEQUE	14
15	LIMA	15
16	LORETO	16
17	MADRE DE DIOS	17
18	MOQUEGUA	18
19	PASCO	19
20	PIURA	20
21	PUNO	21
22	SAN MARTIN	22
23	TACNA	23
24	TUMBES	24
25	UCAYALI	25

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS	
		I01-SDHPA-SANIPES	
	INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas	Revisión: 01 Junio 2015	Página: 15 de 20

9.4 Anexo 4: Cuadro de Zonas de Producción MB

CODIGO	ZONA	UBICACIÓN	REGION
2	GUAYNUMA	CASMA	ANCASH
4	ISLA TORTUGAS	CASMA	ANCASH
6	BAHIA PARACAS	PISCO	ICA
9	SALINAS	SAMANCO	ANCASH
10	NONURA	SECHURA	PIURA
11	BAHIA SAMANCO	SAMANCO	ANCASH
12	BAHIA SECHURA	SECHURA	PIURA

(*)La actualización del cuadro en mención, se realizará en función a la clasificación de áreas.

 <p>SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera</p>	<p>ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES</p>	<p>SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES</p>	
	<p>INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuáticas</p>	<p>Revisión: 01 Junio 2015</p>	<p>Página: 16 de 20</p>

9.5 Anexo 5: Plazos de Adecuación para el Levantamiento de Incumplimientos a la Norma Sanitaria Pesquera y Acuática vigente

El objetivo es establecer los plazos de subsanación para el levantamiento de observaciones generadas en las inspecciones sanitarias del Programa de Vigilancia y Control Sanitario a cargo del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, considerando los siguientes criterios de evaluación:

- Implicancia en la calidad sanitaria de los productos.
- Tipo observación (Operativo, diseño, mantenimiento).
- Antecedentes de la planta (Cumplimiento/incumplimiento de compromisos asumidos con el Organismo de Sanidad Pesquera, desacato a disposiciones de la Autoridad Sanitaria, entre otros).
- Dimensiones y/o tamaño del incumplimiento a corregir (infraestructura pesquera).
- Cantidad de materiales y equipos por reemplazar.
- Grado de avance en el cumplimiento de plazos otorgados.
- Incumplimientos al HACCP específicamente los relacionados al control de los PCC son de subsanación inmediata

A. Los plazos de subsanación de incumplimientos a la Norma Sanitaria Pesquera y Acuática vigente para las plantas de procesamiento de productos destinados al consumo humano directo son:

ITEM	OBSERVACIÓN	PLAZOS DE ADECUACIÓN (meses)	
		DESDE	HASTA
Art. 62	Pavimentación de vías de acceso y alrededores de la planta (incluye vías peatonales y de transito)(*)Aplica a Normativa Unión Aduanera	1	12
Art. 64	Cerrado de salas de procesamiento para evitar el ingreso de polvo, plagas y otros contaminantes.	Inmediato	
Art. 65	Estructuras y acabados		
	Mantenimiento de pisos	1	6
	Mantenimiento de paredes	1	3
	Cambio y mantenimiento de techos	1	12
	Cerrado de aberturas en puertas (hermeticidad)	Inmediato	
	Cerrado de ventanas (hermeticidad) y contraplacado con micas para evitar salpicadura de vidrios.	Inmediato	
Art. 66	Suministro y sistema de cloración de agua, almacenamiento y distribución de agua.	Inmediato	
Art. 67	Desagües y canaletas (mantenimiento)	1	3
Art. 68	Ventilación	2	6
Art. 69	Iluminación (Inmediato)	-	0.5
Art. 70	Servicios Higiénicos y otros servicios (mantenimiento, remodelación de ambientes, separación de SSHH y vestuarios, instalación de accesorios)	1	6
Art. 71	Instalación y acondicionamiento de lavaderos de manos en sala de proceso	Inmediato	
Art. 72	Desinfección de guantes y mandiles (instalación y equipamiento)	1	2
Art. 74	Sala de desinfección (mantenimiento de equipos y accesorios)	1	2
Art. 75	Área para el almacenamiento de materiales de limpieza.(mantenimiento de equipos y accesorios)	1	2
Art. 76	Área para el almacenamiento temporal de residuos y desperdicios (implementación y mantenimiento)(1 a 2 meses)	1	2

	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES	SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES	
		INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuáticas	Revisión: 01 Junio 2015 Página: 17 de 20

Art. 77	Mantenimiento de equipos, materiales y utensilios (recambios desde canastillas hasta cocinadores).	1	3
Art 63 -65	Diseño y construcción	1	3
	Recambio de autoclaves	1 por año	
Art. 78	Calibraciones de equipos utilizados para el procesamiento. QUE CONTROLEN LOS PCC	Inmediato	
Art. 79	Equipamiento para la disposición de los residuos de procesamiento	Inmediato	
	Equipamiento para la evacuación de residuos. Identificación de recipientes para la disposición de residuos.	Inmediato	
	Instalación y/o mantenimiento del sistema de disposición continua.	1	4
Art. 80	Implementación de un tratamiento de efluentes.	1	4
Art. 81	Implementación de equipos y utensilios que faciliten la limpieza y desinfección	inmediato	
Art. 82	Implementación de equipamiento para la eliminación de basura.	inmediato	
Art. 83 al 92, 123, 127, 128, 129	Reestructuración de los manuales de aseguramiento de la calidad (HACCP, PHS, BPM).	Inmediato	
Art. 86	Seguridad del agua	Inmediato	
Art. 85 c, 98, 123	Capacitación del personal (Inmediato)	0.5	1
Art. 108	Implementación de pizarra u otro medio localizado que contenga los parámetros establecidos para los procesamientos térmicos.	inmediato	
Art. 111	Instrumentación básica de control	inmediato	
	Instalación de Termómetro Maestro de Control (mercurio, resistencia de platino)	Inmediato	
	Instalación de Control Automático de vapor	Inmediato	
	Instalación de equipo termorregulador	Inmediato	
	Instalación de Manómetro	Inmediato	
Art. 112	Estudios de distribución de calor	Inmediato	
Art. 118	Implementación de pizarra u otro medio localizado que contenga los procedimientos para la ejecución de los procesamientos térmicos.	inmediato	

B. Los plazos de subsanación de incumplimientos a la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuáticas para el almacenamiento y transporte de productos destinados al consumo humano directo son:

ITEM	OBSERVACIÓN	PLAZOS DE ADECUACION (meses)	
		DESDE	HASTA
Almacenamiento y transporte			
Art. 31	Termómetros en cámaras de almacenamiento de productos congelados y refrigerados	inmediato	

	Registro continuo de temperatura en cámaras de almacenamiento de productos congelado (automático).	1	3
	Mantenimiento de pisos, paredes y techos en cámaras de conservación de productos congelados.	1	6
	Mantenimiento de pisos, paredes EN SALA DE PROCESO	1	4
	Mantenimiento de pisos, paredes y techos en cámaras de conservación de productos refrigerados	1	3
Art 70	Instalación de SSHH en establecimientos dedicados exclusivamente a almacenamiento refrigerado.(1 a 3 meses)	1	6
Art74	Instalación de sala de desinfección dedicada exclusivamente a almacenamiento refrigerado.	1	3
Art. 32	Adquisición de recipientes de materiales impermeables, no corrosibles, que no transmitan olores, sabores extraños o sustancias tóxicas y que tengan superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar.	1	3

Art. 33	Implementación de cámaras frigoríficas o isotérmicas o pozas de refrigeración para mantener el pescado a temperaturas cercana a los 0°C.	1	6
Art. 34	Orden e identificación de los productos almacenados en cámaras de congelado. Implementación de registros de procedencia, cantidad, destino, condiciones de tiempo y temperatura de almacenamiento y transporte de productos pesqueros.	Inmediato	
Art. 35	Identificación de productos curados y salados. Implementación de registros.	Inmediato	
	Instalación de equipos de refrigeración para almacenes de productos curados y salados.	1	6
Art. 36	Cerrado de almacenes de conservas de pescado.	1	2
	Implementación de registros (ingresos, movimiento y características de los productos, fechas de ingreso).	Inmediato	
Art. 37	Limpieza y desinfección de medios de transporte, implementación de utensilios de material sanitario.	Inmediato	
	Implementación de programas de limpieza y desinfección y registros de control.	Inmediato	
	Implementación de programa de mantenimiento de edificios, instalaciones, equipos, utensilios y calibración de instrumentos.	Inmediato	

C. Los plazos de subsanación para Plantas de elaboración de piensos, almacenes, Centros de Cultivo y Hatchery.

ITEM	OBSERVACION	PLAZOS DE ADECUACION (meses)	
		DESDE	HASTA
	Plantas de elaboración de piensos.		
Art.65	Pavimentación de vías internas de la planta (incluye vías peatonales y de transito)	1	12

 <p>SANIPES Organismo Nacional de Sanidad Pesquera</p>	<p>ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES</p>	<p>SUB DIRECCION DE HABILITACIONES PESQUERAS Y ACUICOLAS I01-SDHPA-SANIPES</p>	
	<p>INSTRUCTIVO: Evaluación para la Habilitación Sanitaria de Infraestructuras Pesqueras y Acuícolas</p>	<p>Revisión: 01 Junio 2015</p>	<p>Página: 19 de 20</p>

	Cerrado de áreas destinadas para el almacenamiento de las materias primas e insumos y de productos terminados para evitar el ingreso de polvo plagas y otros contaminantes.	2	6
	Acondicionamiento de áreas definidas y específicas para almacenamiento de productos terminados, aditivos, pre mezclas entre otros micronutrientes.	2	12
Art 65 a)	Mantenimiento de pisos	1	6
Art 65 b)	Mantenimiento de paredes	1	3
	Señalización de las instalaciones o áreas usadas en la elaboración de piensos.	Inmediato	1
	Desagües, canaletas y rejillas (mantenimiento)	1	3
	Suministro, almacenamiento y distribución de agua.	Inmediato	
	Mantenimiento y cambio de techos y de las armaduras de las cubiertas.	1	12
	Acondicionamiento de áreas para el manejo de productos en cuarentena, rechazos, no conformes, de reprocesso y desechos.	1	3
	Acondicionamiento de Servicios Higiénicos y otros servicios.	1	3

ITEM	OBSERVACION	PLAZOS DE ADECUACION (meses)	
		DESDE	HASTA
	Capacitación del personal	0.5	1
	Acondicionamiento de barreras de desinfección para el personal que ingresa al área de proceso.	Inmediato	
	Acondicionamiento y cerrado de sala de ensaque	0	1
	Labores de limpieza y desinfección de la línea de producción luego de un cambio de producto a procesar.	Inmediato	1
	Calibraciones de equipos utilizados para el procesamiento.	Inmediato	1
	Validación de los puntos críticos de control	Inmediato	
	Reestructuración y elaboración de los manuales de aseguramiento de la calidad, programa de Higiene y saneamiento, BPM y HACCP)	Inmediato	0
II	Almacenes para piensos		
	Reestructuración y elaboración de los manuales de Higiene y saneamiento y de buenas prácticas de almacenamiento y conservación de los productos.	Inmediato	4
	Cerrado de las áreas destinadas para el almacenamiento de los productos terminados para evitar el ingreso de polvo plagas y otros contaminantes.	0	1
	Mantenimiento de pisos	1	6
	Mantenimiento de paredes	1	3
	Mantenimiento y cambio de techos y de las armaduras de las cubiertas.	1	12
	Acondicionamiento de Servicios Higiénicos y otros servicios.	1	3
	Capacitación del personal	0.5	1

	Acondicionamiento de barreras de desinfección para el personal que ingresa al área de proceso.	Inmediato	
	Registros de autocontrol	Inmediato	
	Aplicación de los manuales de Higiene y Saneamiento y de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Conservación de los productos.	Inmediato	
III	Centros de cultivo		
	Distribución de Áreas		
	Acondicionamiento de cajas de bombeo, almacenes para piensos, áreas para la formulación y manejo de piensos, áreas en las que se almacenan productos de limpieza y materiales en desuso, lubricantes o combustibles, Servicios Higiénicos y otros servicios.	1	6
	Reestructuración y elaboración de los manuales de aseguramiento de la calidad, Programa de Higiene y Saneamiento y de Buenas Prácticas de Acuicultura.	Inmediato	4
	Aplicación de los manuales de aseguramiento de la calidad, programa de Higiene y saneamiento y de buenas prácticas de acuicultura.	Inmediato	
	Capacitación del personal	0.5	4

ITEM	OBSERVACION	PLAZOS DE ADECUACION (meses)	
		DESDE	HASTA
IV	Hatchery.		
	Requerimientos de Diseño y Construcción		
	Sala de maduración, desove, incubación y eclosión, aislado de otras instalaciones y protegida del exterior para evitar posibles contaminaciones.	1	6
	Identificación de áreas y señalización de accesos del hatchery.	Inmediato	1
	Adecuación y mantenimiento de pisos, canaletas, pendientes, paredes, techos y demás estructuras.	1	6
	Instalación o acondicionamiento de sala de desinfección u otras barreras de desinfección para el personal que ingresa al Hatchery (lavamanos, pediluvios u otros)	Inmediato	3
	Instalación o acondicionamiento de área para el almacenamiento de material de limpieza.	Inmediato	1
	Instalación o acondicionamiento de infraestructura hidráulica para realizar el tratamiento previo del agua u otros.	2	12
	Requerimientos Operativos		
	Aplicación de los manuales de aseguramiento de la calidad.	Inmediato	
	Capacitación del personal	0.5	1