

Taller  
Estrategias para un Plan Nacional de Desarrollo y Ordenamiento  
de las Pesquerías de Consumo Humano y Maricultura  
Auditorio de la Casa de las NNUU, Magdalena

# **Retos del sistema de Vigilancia y Control Sanitario en el Pesquería Peruana**

**Ing. Pesq. Carlos Alegre Salazar  
Calidad Dinámica SAC  
Setiembre 5, 2012**

Capítulo de Ingenieros Pesqueros  
CIP Consejo Departamental de Lima  
ONG OANNES

# La Ley General de Pesca, DL N° 25977

Señala en su Artículo 1º

- “La presente Ley tiene por objeto normar la actividad pesquera con el fin de promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación..... ”<sup>2</sup>

# La Protección de los Alimentos

La Ley General de Salud N° 26842 de 1997 señala, con relación a los alimentos:

Art. 88º.- La producción y comercio de alimentos y bebidas destinados al consumo humano están sujetos a **vigilancia higiénica y sanitaria en protección de la salud**".

Art. 90º.-Queda estrictamente **prohibido** importar, fabricar, fraccionar, elaborar, comerciar.....  
**alimentos y bebidas alterados, contaminados, adulterados o falsificados**".

# La Reglamentación Pesquera

La Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, DS N°40-2001-PE señala:

- **Artículo 1º.**- Esta Norma Sanitaria, tiene por objetivo fundamental asegurar la producción y el comercio de pescado y productos pesqueros, **sanos, seguros sanitariamente, adecuados para el consumo** humano, apropiadamente etiquetados y/o rotulados, manipulados, procesados y almacenados en ambientes higiénicos, libres de cualquier otro factor o condición que signifique peligro para la salud de los consumidores

# Alimento adulterado

Importante definición relacionada a la exposición a un riesgo inaceptable contenida en el DS N°040-2001-PE

Un alimento es considerado adulterado, entre otras consideraciones si ha sido:

- ..... preparado, empacado o mantenido bajo condiciones no sanitarias, que **puedan haberlos** contaminado haciéndolos peligrosos para la salud del consumidor

# Después de unos 60 años de explotación pesquera intensiva, ¿cuál es la situación?

- ¿Usamos la mayoría de los recursos de las pesquerías como alimentos? (No)
- Cuando así lo hacemos, ¿cumplimos con la legislación pesquera sanitaria? (No)
- ¿Estamos protegidos cuando consumimos algún pescado o marisco, por algún sistema, que preventivamente protege nuestra salud, o eventualmente, nuestro bolsillo? (No)

# Y el sistema oficial de vihgilancia?

- El sistema, o aparente sistema oficial de protección que opera en el país, lo hace con muchas dificultades y solo parcialmente, sólo a nivel de exportación, para cumplir trámites oficiales
- No obstante, este sistema oficial tiene más de 40 años de operación en el sector pesquería, pero aun se debate en serios problemas de gestión, por el pobre entendimiento de su importancia y manejo, al más alto nivel de la administración .
- El sistema actual opera totalmente desconectado de su misión principal que es la protección del consumidor.

# ¿Entonces quién nos protege?

- Tenemos que confiar en quienes nos proveen los alimentos – productos pesqueros o alimentos preparados- y también en nosotros mismos!
- Y quienes son estos responsables de protegernos de alguna enfermedad de origen alimentario?
- Por una lado, los profesionales de sus negocios, sean pescadores, manipuladores, vendedores minoristas, ayudantes de cocina o cocineros, o cualquiera que interviene en la cadena “del mar ala olla”.
- Por otro lado, también el Estado, como señala la ley.

# ¿Cómo es el sistema en los países desarrollados?

Está sustentado en el concepto de que el mercado no es capaz de proporcionar y asegurar al consumidor un bien público como es la seguridad sanitaria o inocuidad de los alimentos en el nivel y precio que el consumidor está dispuesto a pagar, por lo cual el Estado debe intervenir con regulaciones y sistemas de monitoreo y control.

Para eso existen los llamados Servicios Oficiales de Inspección.

# La eficacia del sistema

- Sólo cuando las intervenciones se aplican en todas las etapas de la cadena. Para una racionalidad las intervenciones deberían hacerse tomando en cuenta el nivel de riesgo y el costo y eficacia de la intervención.
- Los programas aplicados por los denominados **Servicios de inspección** representan las tareas desarrolladas por el Estado, pero que sin una estrategia integral, es decir hasta el nivel del consumidor, su efecto en la protección puede ser totalmente nulo, o difícil de medir.

# Los Servicios de Inspección de Pescado

- Estructura dependiente de la administración pesquera. Cuestionable bajo un de un Ministerio de la Producción.
- Finalidad principal: protección de la salud pública y también soporte del comercio
- Objetivos: reducir ETA's de origen pesquero y credibilidad de la inocuidad en el mercado exterior
- Estrategias: la investigación, la reglamentación y el control y la educación
- Enfoque moderno: prevención, promoviendo autocontrol y aplicación de verificación en lugar de inspección.

# Enfoque moderno de los sistemas de Inspección

- La tradicional función de inspección de los “Servicios inspección”, se ha transformado a una funciones de verificación o auditoría.
- Estas acciones deberán ser orientadas a aquellas fases donde mayor efecto puedan producir y al menor costo. El personal deberá ser altamente calificado.
- El manejo de riesgos y la aplicación de sistemas como el HACCP en forma obligatoria son objetivos que modernamente persiguen los Servicios de Inspección.

# ¿Pregunta?

- ¿Puede la decisión de denominar “embarcación artesanal” sólo a aquellas que tengan una bodega de 10 m<sup>3</sup> o menos y como condición, sólo a que pesquen dentro de las 5 millas” y que dediquen sus capturas exclusivamente al consumo humano?
- Que dice la legislación actual?
- 05.09.12