

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 1°

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

La Protección de los Alimentos

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

Art. 88°.- 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. 90°.-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 1°.-** 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, ¿cual 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 m³ 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