

RESUMEN

Autor **Abanto_Aguirre, L.M.C.**
Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru).**
corporativo **Facultad de Pesquería**
Título **Propuesta de procedimiento preventivos para evitar rechazos de importación de perico (Coryphaena hippurus) congelado en Estados Unidos**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis

E71. A23 - T

EN PROCESO

Descripción 65 p. : 12 fig., 6 tablas, 60 ref.
Incluye CD ROM

Tesis Trabajo
Monográfico (Ing
Pesquero)

Bibliografía Facultad :
Pesquería

Sumario Sumario (Es)

Materia **CORYPHAENA**
HIPPURUS
FILETES DE
PESCADO
PRODUCTOS
CONGELADOS
CALIDAD DE LOS
ALIMENTOS
IMPORTACIONES
NORMAS DE
BIOSEGURIDAD
NORMAS
ALIMENTARIAS
EUA
PERU
PROCEDIMIENTOS
PREVENTIVOS
RECHAZOS
PERICO (PECES)

Nº PE2019000003 B / M
estándar EUVZ E71; Q04

La “Administración de Alimentos y Medicamentos” (FDA) es la entidad encargada de la regulación alimentaria en Estados Unidos y está autorizada a detener un producto regulado, que podría estar fuera del cumplimiento de la Ley, basándose en una evaluación de riesgos. En el caso de Perú, el perico

congelado es uno de los productos enviados a Estados Unidos y por el cual se han evidenciado rechazos de importación de forma continua. Según FDA (2017a), la razón principal es la suciedad en los embarques, refiriéndose textualmente a la sospecha de que el producto puede en su totalidad o en parte, ser una sustancia sucia o incluso descompuesta, impropia para la alimentación. El desarrollo del presente trabajo consta de un diagnóstico de la pesquería del perico en el Perú, un análisis de causas para determinar las razones por las cuales se estaría dando el rechazo de importación de perico congelado en Estados Unidos y por último, la elaboración de un listado de acciones, clasificadas en “antes de la importación”: (a) seguimiento correcto del procedimiento de importación establecido (b) cumplimiento de los requisitos legales aplicables (c) identificación de la alerta de importación para el producto (d) cumplimiento de los requisitos de la Notificación Previa (e) conservación y transporte del pescado en régimen de frío controlado (f) implementación de los planes de calidad (HACCP) en las instalaciones del productor (g) cumplimiento de los ensayos de laboratorio (h) aseguramiento del registro de las instalaciones del productor con la FDA; y “durante la detención”: (a) identificación del tipo de detención (b) recopilación toda la información que sustente la trazabilidad (c) cumplimiento del envío de evidencia a la FDA en el tiempo establecido. De modo que, el exportador esté preparado para lograr la liberación de su producto en Estados Unidos; y así evitar más rechazos de importación.