



PERÚ

Ministerio
de la Producción



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
"Año de la Universalización de la Salud"

SANIPES AGILIZARÁ TRÁMITE PARA LA HABILITACIÓN SANITARIA, AMPLIACION DE NUEVOS PRODUCTOS Y EMISIÓN DE CONSTANCIA HACCP PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTOS A TRAVÉS DE LA VUCE

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) informa que, en aras de contribuir con el objetivo trazado por el gobierno central, de evitar el riesgo de contagio del covid-19 y a la vez seguir brindando atención oportuna y eficaz al administrado, en coordinación con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), está próximo en la implementación para los trámites correspondientes a los TUPA´s N° 7¹, 8² y servicio brindado en exclusividad 1³, sean realizados a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE).

Asimismo, se hace extensivo la invitación de participar en la capacitación virtual programada para este martes 23 de junio del presente año, con la finalidad de asistir e informar los pasos a seguir para realizar los trámites a través de la VUCE; para ello es necesario que confirmen su asistencia a través del siguiente correo 432-dhcpa@sanipes.gob.pe, indicando el nombre de la persona que participará, nombre de la empresa que representa y número telefónico, con el fin de enviar el acceso de ingreso a dicho evento.

Finalmente, es importante mencionar que la VUCE es un instrumento estratégico del MINCETUR, el cual permite que nuestros administrados puedan realizar sus trámites virtualmente las 24 horas del día, los siete días de la semana desde cualquier parte del país y del mundo.

Lima, 19 de Junio de 2020

¹ “Emisión o renovación de protocolo técnico para habilitación sanitaria de planta de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, centros de depuración, plantas de procesamiento primario o artesanal y elaboración de piensos”

² “Emisión de protocolo técnico de ampliación a nuevos productos para plantas de procesamiento industrial de productos pesqueros y acuícolas, centros de depuración, plantas de procesamiento primario artesanal y elaboración de piensos”

³ “Verificación del plan de análisis de peligros y control de puntos críticos - HACCP”