



**GUIDE POUR LE RENFORCEMENT DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES EXPORTATIONS DE MAHI-MAHI**

COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR LE PÉROU

La communication ci-après, reçue le 13 octobre 2016, est distribuée à la demande de la délégation du Pérou.

---

1. Le Pérou souhaite informer les Membres de l'OMC des travaux que réalise le Service national de l'hygiène des produits de la pêche (SANIPES) dans le but de renforcer la sécurité sanitaire des exportations péruviennes de mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*).

2. Le SANIPES est un organisme technique spécialisé relevant du Ministère de la production qui vise à promouvoir la croissance et le développement durable de la production et de la commercialisation des produits et ressources halieutiques et aquacoles, conformément aux normes internationales, tout en protégeant la vie et la santé publique. Sa création, en 2013, a marqué un renforcement de l'autorité sanitaire chargée de l'hygiène des produits de la pêche, rendue compétitive sur les plans technique et scientifique.

3. Actuellement, le SANIPES travaille en coordination avec l'Agence des médicaments et des produits alimentaires des États-Unis (FDA) pour mettre en place des mécanismes de coopération qui contribuent à la commercialisation du mahi-mahi dans ce pays.

4. Dans ce but, le SANIPES a élaboré un guide sur la réfrigération des prises de mahi-mahi et les bonnes pratiques concernant le chargement et la préservation, afin de respecter les règles en matière de sécurité sanitaire et de traçabilité, ainsi que des tableaux de classement en fonction du degré de fraîcheur, avec des échelles verbales et numériques, pour l'évaluation organoleptique des poissons et des fruits de mer.

5. Le Pérou prie les Membres d'adresser leurs questions concernant le guide et les tableaux aux adresses électroniques suivantes:

[karla.verastegui@sanipes.gob.pe](mailto:karla.verastegui@sanipes.gob.pe) et [edmunundo.vargas@sanipes.gob.pe](mailto:edmunundo.vargas@sanipes.gob.pe).

---