**NOTA DE PRENSA**

**Sanipes garantizó la inocuidad de 2000 toneladas de recursos marinos para consumo en los primeros 90 días de la emergencia por derrame de petróleo**

*Más de un centenar de especies hidrobiológicas son analizadas constantemente de manera organoléptica en los principales mercados de Lima*

El Ministerio de la Producción, a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), garantizó la inocuidad de 2000 toneladas de especies marinas que tuvieron como destino el consumo humano, durante los primeros 90 días de la emergencia ambiental ocurrida por derrame de hidrocarburos en las costas de Ventanilla.

En dicha tarea, se desplegaron decenas de inspectores sanitarios en Lima y a lo largo de la costa norte y sur del país; verificando en el caso de la capital, las descargas en los desembarcaderos artesanales de Pucusana, Callao y Ancón; con ello, constataban la inocuidad de los cargamentos que llegaban de alta mar y fondo marino y de otras regiones de la costa.

Los grandes puntos de abasto limeños también fueron inspeccionados por Sanipes, donde se realiza constantemente el análisis organoléptico a más de un centenar de especies que arriban a los terminales pesqueros Serinpes en Villa María del Triunfo y Felmo en Ventanilla, y al mercado minorista pesquero Mi Pesca - Minka.

Entre los principales alimentos hidrobiológicos analizados, tanto en los desembarcaderos como en los terminales pesqueros fueron: el perico, bonito, caballa, jurel, pez espada, cabrilla, chiri, doncella, escamoso, pescadilla, cágalo, camotillo, lenguado, lomo negro, merluza, lisa, falso volador, pota, pámpano, cabinza, huevera, peje blanco, gallo, choro, tiburón azul y tiburón diamante.

También la cachema, langostino, picuda, pejerrey, corvina, pez volador, trucha, robalo, cola negra, conchas, aletas, tilapia, luna, cangrejo, congrio, camarón, pez aguja, yuyo, tollo, reyneta, pampanito, diablo, fortuno, huevera, mistura de mariscos rastreables y otras especies provenientes de la sierra y selva.

Toda esta minuciosa labor desarrollada básicamente en los muelles y lugares de expendio, fortalece los protocolos de inocuidad y seguridad alimentaria, y asegura que dichos alimentos hidrobiológicos se encuentren aptos para el consumo humano.

Cabe resaltar que, como parte de la difusión de la normativa sanitaria aplicada a los cuidados que se deben tener en situaciones como la emergencia ambiental, Sanipes capacitó a más de 400 pescadores artesanales, armadores y operadores del sector en Ventanilla, Ancón y Chancay, abordando los temas de reconocimiento y manejo de recursos contaminados con hidrocarburos, posibles riesgos de su extracción y la calidad del agua usada en sus actividades cotidianas.

Finalmente, se tomó muestras de agua para hidrocarburos en las áreas de producción acuícola Frontón (016-CAL-01), San Lorenzo (016-CAL-02) y Palomino (016-CAL-03) frente a las costas del Callao; La Isleta e Isla Grande frente a Ancón; y El Gallinazo en Pucusana; para obtener mediciones y descarte de presencia de contaminantes originados por el derrame de petróleo.

Adicional a ello, la autoridad sanitaria toma muestras quincenales, de agua de mar y de las especies acuícolas en dichos bancos naturales como parte del Programa Control de Moluscos Bivalvos de Sanipes, zonas donde se extraen caracol negro, mejillón y lapa.