**NOTA DE PRENSA**

**Sanipes refuerza métodos fiscalizadores, científicos y normativa sanitaria en favor de la inocuidad alimentaria**

* *Tiene activa participación en respuesta al derrame de petróleo en el mar de Ventanilla y desarrollando investigaciones que aseguren la inocuidad en los productos hidrobiológicos a nivel nacional*

El Ministerio de la Producción, a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), viene reforzando los métodos de fiscalización sanitaria con activa participación en respuesta al derrame de petróleo sucedido en el mar de Ventanilla, además de desarrollar proyectos científicos que contribuyen a asegurar la inocuidad de los productos hidrobiológicos a nivel nacional.

Más de 2 mil toneladas de especies marinas que provinieron de alta mar y transportadas desde las diversas regiones costeras principalmente, fueron analizadas por los inspectores de Sanipes de manera organoléptica en los primeros 90 días de la emergencia ambiental en los desembarcaderos pesqueros artesanales Pucusana, Callao y Ancón, como en los terminales de Villa María del Triunfo, Ventanilla y mercado Minka.

También las auditorías a infraestructuras pesqueras y acuícolas, inspecciones sanitarias y por controles oficiales se realizaron como parte de la constante fiscalización sanitaria en un total de 20455 en el año 2021 y 9470 en lo que va de este año; así como 18 evaluaciones de riesgo para productos hidrobiológicos con fines de exportación entre los años 2021 y 2022; y atención a 13 notificaciones sanitarias, nacionales e internacionales el periodo anterior y 9 notificaciones sanitarias estos primeros meses del 2022.

Asimismo, se viene ejecutando políticas públicas y trabajando normativas, como la prepublicación del “Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”; prepublicación del proyecto de la “Norma sanitaria que establece criterios sanitarios para los recursos y productos hidrobiológicos y piensos de uso en acuicultura”; la elaboración del Plan de Inocuidad 2022-2024; y la elaboración de una Matriz de Riesgos para el control de productos importados, con un nuevo modelo de certificación sanitaria.

En cuanto al componente científico, se desarrollan proyectos en colaboración con el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura (PNIPA), entre ellos, el subproyecto ACU012 “Desarrollo de un sistema de rastreabilidad para la transformación del servicio de sanidad e inocuidad pesquera y acuícola”, y el ACU013 “Estrategias para la prevención de la resistencia antimicrobiana en la acuicultura peruana bajo el enfoque One Health”.

En este 2022, se iniciaron los proyectos: PNIPA-PES-SIADE-SANIPES-PP-000006: “Evaluación del riesgo toxicológico de metales en especies de Bagres en los departamentos de Loreto y Madre de Dios”, PNIPA-SIADE-PES-PP007: “Estudio de la condición sanitaria de los recursos hidrobiológicos afectados por el derrame de hidrocarburos en el mar de Ventanilla”, y PES-SIADE-SANIPES-PP-000005: “Evaluación sanitaria con fines de clasificación de las áreas de producción de Lomas (Arequipa), Marcona (Ica) y Punta Coles (Moquegua) para la extracción de moluscos bivalvos”.

Además, para fortalecer las capacidades del equipo de Sanipes, se ejecutarán los proyectos SFOCA05: “Fortalecimiento de capacidades técnicas en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria dirigido a especialistas e inspectores de la Autoridad Competente en pesca y acuicultura”; y SFOCA04: “Programa de fortalecimiento de capacidades en procesos de inspección y certificación”.

**Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria 2022**

De esta forma, Sanipes despliega esfuerzos en busca de consolidar y transparentar un buen sistema que garantice la inocuidad de los alimentos hidrobiológicos, por ello se une por cuarto año consecutivo a las celebraciones por el “Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria”, establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), para llamar la atención sobre los riesgos asociados a los alimentos e incitar a actuar para prevenirlos, detectarlos y gestionarlos, contribuyendo a la inocuidad y a la salud de las personas.

Como autoridad sanitaria de los productos hidrobiológicos, se organizó presentaciones presenciales y virtuales para dar a conocer los avances de la labor desarrollada el último año en esta materia, siempre bajo el mensaje mundial: “Alimentos inocuos, mejor salud”; además de participar en la caminata y feria conmemorativa organizada por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) del Ministerio de Salud.

Agradecemos su difusión.