**Nota de Prensa**

**Sanipes aseguró la inocuidad de las especies marinas para consumo en atención al derrame de petróleo en Ventanilla ocurrida en el 2022**

* *Desarrollamos inspecciones sanitarias a desembarcaderos y grandes mercados, capacitamos a la comunidad pesquera y operadoras de ollas comunes, prevención en zonas de producción acuícola y ejecutamos proyecto de investigación en zona afectada.*

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), entidad adscrita al Ministerio de la Producción, aseguró que las especies marinas que se consumieron en estos 365 días desde ocurrido el derrame de petróleo en las playas de Ventanilla, lleguen sanas e inocuas a la mesa de todos los peruanos.

Por lo que, ni bien tomado conocimiento del evento adverso, se desplegó a 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 pesqueros artesanales (DPA) Pucusana, Callao y el muelle de Ancón; con ello, constataban la inocuidad de los recursos desembarcados.

Así también, los grandes terminales pesqueros de Lima como Felmo en Ventanilla, Serinpes en Villa María del Triunfo y el mercado minorista Mi Pesca en Minka, fueron fiscalizados realizándose el análisis sensorial (organoléptico) a centenares de especies que habitualmente se comercializan en dichos puntos de abasto.

También, era importante sensibilizar a la comunidad pesquera artesanal de Ventanilla, Ancón y Chancay, sobre los cuidados que deben tener, por lo que Sanipes los capacitó en el uso del agua de mar en sus actividades cotidianas, reconocimiento y manejo de recursos contaminados con hidrocarburos, y posibles riesgos de su extracción.

Similar acción se compartió a 350 operadoras de ollas comunes y comedores populares de Carabayllo, Puente Piedra, El Agustino, Chosica, Lima, San Juan de Lurigancho, Villa Maria del Triunfo, Villa el Salvador, San Juan de Miraflores y Pachacamac; instruyéndolas en temas de inocuidad, calidad y buenas prácticas de manipulación de los recursos y productos hidrobiológicos.

Rápida acción se tomó con el cierre preventivo de las áreas de producción de moluscos bivalvos y gasterópodos ubicados en el Callao y Ancón: Palomino, San Lorenzo, Isleta e Isla Grande; ejecutándose monitoreos durante 3 meses en la zonas de control y monitoreos en Ancón y Callao, a fin analizar y detectar si existiera presencia de hidrocarburos policíclicos aromáticos HAPs en los peces, algas y moluscos que se extraen, además de realizar muestreo y análisis en agua de mar y sedimentos. De igual forma se tomó muestras de agua de mar usada para las tareas previas en los DPA Ancón, Callao, Supe y Huacho para análisis de hidrocarburos.

Cabe resaltar que, Sanipes emprendió un proyecto de investigación para el monitoreo en el área afectada, abarcando peces, caracoles y algas en la zona de Ancón, para análisis de hidrocarburos policíclicos aromáticos-HAPs; además de realizar un crucero de investigación en conjunto con el Instituto del Mar del Perú (IMARPE) desde Chorrillos hasta Huacho, tomando muestras de agua y recursos hidrobiológicos, para análisis sensorial in situ y análisis de hidrocarburos policíclicos aromáticos HAPs en laboratorios acreditados.

Es importante destacar que, mantuvimos informada a la población, difundiendo en las plataformas institucionales, las diversas actividades realizadas; e incidir que, todos los resultados de las fiscalizaciones sanitarias, monitoreos, evaluaciones y análisis tanto sensorial como de laboratorio, obtuvieron resultados conformes y no hubo hallazgos de presencia de hidrocarburos, asegurando que los alimentos hidrobiológicos fiscalizados son aptos para consumo humano; labor que continuaremos ejecutando diariamente este 2023.

Agradecemos su difusión.